

□ 全媒体记者 左翠玉 文/摄

“宗塘盐卤豆腐烧鱼头”是义乌民间有名的家常菜,很多外乡外地人尝过后也念念不忘。平日里,不少义乌人还爱用酱油或酱凉拌豆腐,觉得宗塘豆腐带股甜味,特别清香。生吃或煎、煮豆腐,或做霉豆腐、油豆腐……宗塘豆腐以各种面貌登场,成为了人们餐桌上不可或缺的一道美味。

要做好正宗的宗塘豆腐,好料、好水、好手艺缺一不可。为一探究竟,我们来到了宗塘豆腐制作工艺市级非物质文化遗产传承人——江东街道盘溪社区宗塘村宗小娟家,感受宗塘豆腐独特的魅力。



图片来自网络

宗塘豆腐制作技艺：

手工技艺代代传 一缕鲜香馋四方



图片来自网络

在义乌,盐卤豆腐历史悠久,距今已有800多年。宗塘盐卤豆腐出自宗塘村,这里是义乌历史名臣宗泽后裔聚集区,约三分之二以上为宗泽后裔,有完整的宗谱记载。

相传,宗泽留守汴京(现在的开封)时,当地正遭遇天灾兵祸,官兵大多患病,黄豆成为军中主粮。这时,宗泽忆起孩提时跟母亲做豆腐的事,于是下伙房亲自动手做豆腐。官兵们吃上了美味豆腐,没过几日,军中病号就都好了。

宗泽后人传承豆腐制作工艺,祖祖辈辈从事这个行当已经几百年了。20世纪70年代,村里大部分农户都以制作豆腐为生,鼎盛时期曾达200多户人家,约有三分之二人口以此为业。

《义乌县粮食志》(1987年11月版)便有记载,曰:城阳区大塘乡宗塘大队,200多户中有90户做豆腐。另据史料记载,鼎盛时期,靠做豆腐发家致富的有100多家,每天能生产200多灶、3500公斤以上。当外地人做的豆腐每斤卖0.8元时,宗塘人做的豆腐每斤能卖到1.2元。

在一些年长的义乌人记忆里,早年宗塘人挑着豆腐在家门口叫卖的情形还历历在目。村里的老人们对宗塘豆腐都有着十分深厚的感情。“做豆腐没有一点浪费的,豆腐营养丰富,剩下的渣和水可以用来喂猪,浑身都是宝。”宗塘豆腐非遗项目负责人宗忠民介绍,用豆腐渣和水喂养的猪生长快、肉质好,“那个年代,别的村养猪一年一栏,我们村一年养猪可以达到2.5栏。”

宗小娟今年已经66岁,从十几岁便开始做豆腐、卖豆腐,至今已有50多年了,做豆腐的技艺便是从爷爷奶奶那里传承下来的。目前,村里和她一样坚持继续做宗塘豆腐的还有10户家庭。



宗小娟正在切热气腾腾的宗塘豆腐。

八大工艺 每一道都不能马虎

“人世三样苦,打铁撑船磨豆腐。”这是流传在民间的俗语。“做豆腐确实辛苦,天不亮就得起来做豆腐,天蒙蒙亮就出门卖豆腐。一年365天只有三天假。”宗小娟说,这些年磨豆腐用上了电动机械加工。“不然我这把年纪,哪里还做得动哟。”

别看一块豆腐不大,工序不少,过程一点也不能马虎。盐卤豆腐的制作工艺较为繁琐,从大豆选材、浸泡、磨浆、蒸制,到过滤、点豆腐、凝结,再到最后的压榨成型,大大小小得经过八道工序。

每天凌晨两点,宗小娟和丈夫傅寿法就开始做豆腐。“要选择优质的黄豆,做出来的豆腐口感更好。泡豆的时间,根据季节和温度的变化来定。春秋一般需要泡五到七个小时,冬季得泡八九个小时。”

黄豆泡好以后就开始磨浆。夫妻俩将黄豆倒入小钢磨的圆斗中,一边磨一边根据出浆的稠稀度,控制好进水量,大大提高了效率。生豆浆磨好之后,傅寿法将小桶的豆浆倒入一个白色的大桶里,桶里埋着管子,加入的是滚烫的开水,经过这个步骤,豆浆就熟了。

这时候,傅寿法也在一旁忙活开来,把一个特制的不锈钢过滤网放在定制的大木桶上,放上白色的纱布,准备过滤。“这个过滤网是我把工匠叫到家里,仿制以前竹编过滤网的结构焊制的,虽然不够圆,也不那么规整,也算是我们的创造发

明。”傅寿法笑着说。

紧接着,夫妻俩将熟豆浆一大勺一大勺舀进旁边铺好纱布的大木桶里。这个时候,作坊里一片热气腾腾。“可以保温养皮肤哟,好多人羡慕我的脸又白又光滑呢。”宗小娟打趣道。过滤好的熟豆浆散发着鲜香,宗小娟倒出三大碗,我们一气喝了个精光,味道那叫一个纯正。为了加快过滤,两人配合拎起纱布的四个角,让剩余的豆浆来回滚动,最后把纱布合拢,双手扭动挤压,把豆渣分离。

“卤水点豆腐”开始了,这是做好宗塘盐卤豆腐最关键的步骤。宗小娟全神贯注地站在装满熟豆浆的“豆腐井”前,左手端着化开的盐卤,右手拿着一个木制长柄小勺,不停地顺着同一个方向搅动,边搅动边倒入少量的盐卤。“这个看着简单,实则大有讲究的,一定要让卤水和熟豆浆充分反应,什么时候倒盐卤,倒多少都是凭借多年的经验积累。”宗忠民在一旁讲解,一旦没掌握好比例,盐卤豆腐就无法凝结成型。慢慢地,慢慢地……“豆腐井”里的豆浆颜色发生了细微的变化,静置一段时间后,摇身一变成了豆腐花。

豆腐有了雏形,之后再将它们舀入定制的豆腐架里,用纱布包好,进行两次压实成型。经过2个多小时的忙碌,正宗的宗塘豆腐就做好啦。

“我们村里山好水好,泉水冬暖夏凉,喝起来有点甜。”宗小娟认为,除了卤水点豆腐等传统工艺,水质好也是宗塘豆腐特别好吃的原因之一。



夫妻俩配合默契,加快豆浆过滤。



盐卤点豆腐,靠的是多年的经验积累。



豆腐花也是一道美味。

传承不易 努力探索销售新途径



闻香而至的邻居们,生吃着鲜香豆腐,连声道谢。

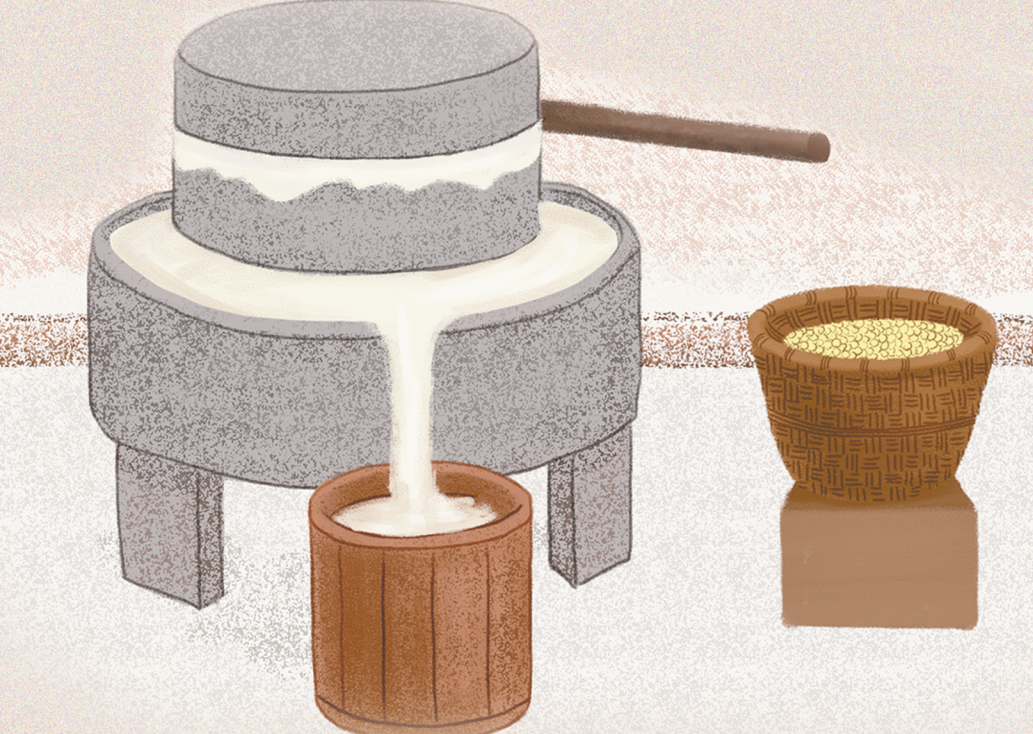
每天早上六点半,宗小娟夫妻俩就会来到鸡鸣山居家养老服务中心前面的摊位前卖豆腐。十几年来,新老顾客都会早早过来购买。

“平时一般做500来斤豆腐,不到8点,肯定卖完了。”傅寿法介绍,“过年前那段时间太紧俏了,每天加班加点做上1500多斤,也不够卖的。还没到摊位,长长的队伍排在那里了,有些老顾客凌晨4点多就来排队了。”

“宗塘豆腐山口柴,鮑溪桥头补破鞋,东江桥头捞水柴。”这是流传

的尴尬境地,传承人以老年人为多。因为做豆腐实在很辛苦,很少有年轻人愿意继承这一老行当。

“我们已经拟定了可行性方案,计划打开研学、直播等新途径,不断深挖宗塘豆腐品牌价值,进行豆腐产品深加工,提高附加值探索销售新渠道。”宗忠民说,宗塘村村两委正在想方设法发扬这一非物质文化遗产,让宗塘盐卤豆腐继续香飘四方。



“花开四季”公益课堂(春季班)开始报名

□ 全媒体记者 左翠玉

“花开四季”公益课堂自2021年举办以来,广受好评。2022年民生实事“花开四季”公益课堂(春季班)如约而至,从3月3日起开始报名。

据了解,今年的公益课堂在2021年的课程基础上,增加了不少新内容。课堂设置板块4大主题单元+2体验(户外亲子研学实践+大师体验课堂)模式,101个课程遍布14个镇、街道的新时代文明实践中心(所、站),农村文化礼堂、悦读吧、社区文化家园及全市公共文化场馆、体育场所。

课程创新亮点也很多,增设了文旅融合亲子研学课程,组织形式多样、内涵丰富,孩子们可以走进道人峰山庄基地上一堂“茶文化+采茶实践课”,也能走进丝路小镇会客厅、登鸡鸣山访鸡鸣阁,一边了解历史,一边动手制作。融合了宋韵文化特色,在原有基础上增添了亲子香道、亲子茶艺、亲子茶艺等课程,让孩子和家长一起感受传统文化,度过温馨时光。传统非遗课堂更是精彩纷呈,罗汉班、走高跷、婺剧盔帽制作技艺、道情、少儿婺剧、吟诵等各类非遗文化走进课堂,能让孩子们充分体验“吾乡吾土”传统文化的多样性,点燃非遗薪火。除此之外,“花开四季”公益课堂还专设了精品提高班,对有一定基础的少年儿童分别开班,特邀文化专家、教育名师、文艺名师、非遗传承人、专业教练授课。

“‘花开四季’公益课堂将不断延伸公共文化的服务触角,提供更多优质、多元的文化服务,创新精准对接的供需机制,为百姓送上‘最后一公里’的文化大餐。”相关负责人介绍。

工作人员提醒,报名截止时间为3月8日17:00,每人限报两门课程,体育活动除乒乓球和羽毛球外,其他需按课程内容自备,室外场所雨天顺延。感兴趣的市民请赶紧搜索“义乌智慧文旅”平台小程序,点开预约—民生实事·花开四季—选择课程—报名—摇号—短信录取通知,进行报名。

听!廿三里老年大学校歌《快乐学堂》首唱

□ 全媒体记者 左翠玉 谭祉潇

“青山绿水缀夕阳,步履轻快上学堂……”2月28日,廿三里老年大学新编校歌《快乐学堂》在廿三里养老服务中心举行首唱。在场的老年观众们跟着昂扬的韵律和节奏拍手相和,一片欢腾。据悉,这是我市第一首自编自导自唱的老年大学校歌。

这首歌由市委老干部局、廿三里街道党工委办事处联合出品,现场由市老年大学廿三分校助力“共同富裕”志愿者服务团的10骨干成员演唱。《快乐学堂》总时长约2分37秒,灵感来源于生活,取材于廿三里老年大学平时的日常学习场景,歌词由廿三里老年大学教导主任虞修苞编写,邀请了原义乌市文化馆馆长、党支部书记楼亚群谱曲,打磨淬炼一整年而成。

“敲锣打鼓心欢畅,唱歌跳舞笑声扬,琴棋书画养心身,老年生活乐无疆……”虞修苞说,“这些歌词曲就是我们上课的场景,十分接地气,朗朗上口,所以大家一唱出来都很喜欢,表达了我们党的感谢之心、感恩之情。”

“我们排演了这么多天,今天终于迎来正式的首唱,开始还有点紧张,但后来很快就融入那美妙音乐中。”廿三里老年大学婺剧班学员虞敏贞说,当放开喉咙唱出自己的声音时心情非常激动,音乐可以陶冶情操,可以提高肺活量,让身体更健康。

廿三里街道党工委相关负责人说,有音乐才有灵魂,在老有所乐、老有所为、老有所学的道路上,《快乐学堂》会成为老年朋友幸福的伴侣,为巩固廿三里美丽城镇建设的成果再现“亮点”。据悉,廿三里老年大学共有500名学员,为了深入学习贯彻党的二十大精神,成立了助力“共同富裕”志愿服务团,当天分成4个活动小组分别前往廿三里社区、金鳞社区、里召村等地开展志愿服务活动。