

2015年1月27日 星期二 统筹:安学军 编辑:薛瑜 美编:高磊 校对:薛梅



许昌腐竹

把大豆磨浆烧煮后,凝结干制而成,因其中空似竹,故名腐竹。
被烘干后可长期保存,食用时用温水泡开,依然保持着原始的豆香味,可凉拌可清炒可煎炸可涮锅可熬汤。



许昌腐竹:素中之荤 香飘俄罗斯



眼疾手快的女工,揭皮和控制一气呵成

“腐竹之乡”的脱胎换骨

在河街乡腐竹生产企业老板中,邢国彬年龄最大、资格最老。

今年63岁的邢国彬回忆说:“大概在1975年,我们邢庄村就开始集体制作腐竹,村里给干活的村民记工分,然后把做腐竹剩余的豆渣分给各家喂猪。改革开放之后,我自己在家支了一口锅做腐竹,1980年一年挣了2000多元。当时的2000元相当于现在的20万吧。那时候一个村五六十户人家有10户在做腐竹。别看当年挣了2000多元,我还不是挣钱最多的。”

因得灵沟水之益,河街腐竹不仅产出率高于其他地方,而且观之色泽鲜美、淡黄油亮,食之松软可口、筋柔纯香,成为腐竹之上品,求购者日甚。上世纪70年代末,这里的腐竹产业开始兴起并不断发展壮大,很快就村村点火、户户冒烟。

八九十年代,河街乡的腐竹生产达到鼎盛时期,全乡从事腐竹加工的人家有4000多

户,仅外来从业者就达2万人。为了勤劳致富,家家户户都支起热气腾腾的大锅,全家老少齐上阵加工生产腐竹。那时只要一走进河街,就会闻到阵阵豆香,看到路边堆放的煤炭、晾晒的豆渣,等待运货的车辆来来往往,十分热闹。

腐竹产品由河南走向了全国市场,在北京、天津、武汉、西安等30多个大中城市都有“河街腐竹”专卖柜台。

但由于生产设备落后、卫生不达标,个别商户甚至使用“吊白块”,严重影响了河街腐竹的市场声誉。加上无序竞争,导致河街腐竹产业逐年萎缩,滑向危险的边缘。

经历阵痛之后,2006年以后,河街乡对腐竹产业进行集中整顿,取缔小作坊,建设了腐竹产业集聚区,共有33家示范企业入驻,腐竹产业走上了规模化、产业化、品牌化的发展道路,开始浴火重生。

2009年5月,河街腐竹获“国家地理标志产品”称号。

保持了“香筋软”的传统风味

由于河街腐竹已经告别了过去的手工作坊生产模式,所以,我想看昔日一家一户生产方式的想法落了空,但这里的现代化企业设备技术先进,依然保持了“香筋软”的传统风味。

在河街乡陈胡村北部,两个全国著名品牌,也是规模最大的两家腐竹生产企业——许昌世纪豪嘉食品有限公司和河南质源豆制品有限公司比邻而居。宽敞明亮的生产车间,机械化的生产流水线,严格的生产规范和公司管理制度等,处处可以感觉到“高大上”。

由河街最早从事腐竹生产销售、世纪豪嘉副总经理的代林生做向导,带我走入生产车

间。当然,要更衣戴帽,经过严格消毒方可进入。

腐竹制作说起来简单,但生产过程相当复杂:需要经过选豆、浸泡、磨浆、煮浆、下浆、成膜、揭皮、烘干、检验、包装等10余道工序,而最重要的莫过于“揭皮”和“控制”。

车间里热气腾腾,袅袅不绝,如同仙境,一口口标准化的不锈钢方锅里,煮沸的黄色豆浆不时凝结起皮,而一个个身穿蓝色制服的女工穿梭其间,眼疾手快,迅速地将凝固的豆皮从热锅中揭起,控制成条,挂上锅上方的钢架,动作一气呵成,如行云流水。钢架上的腐竹条挂好连成一片,如同一面面金色的旗帜,蔚为壮观。

畅销至俄罗斯、加拿大等地

据了解,控制工基本都是女工,每天工作8个小时,可以用掉100公斤黄豆,生产出60公斤左右的腐竹。

腐竹被烘干后可长期保存,食用时用温水泡开,依然保持着原始的豆香味,可凉拌可清炒可煎炸可涮锅可熬汤,高明的厨师甚至能将其烧出“肉”味,于是有“田园之村”、“绿色乳牛”、“素中之荤”

的美誉。代林生介绍,他们企业生产的腐竹,90%都是出口,畅销加拿大、乌克兰、东南亚等,更占到俄罗斯腐竹市场份额的70%。

目前,浴火重生的河街乡年产腐竹5万吨,年销售产值10亿元,市场占有率60%以上,成为全国最大的豆制品生产基地之一。

在许昌乃至整个河南,只要提起河街乡,人们首先想到的就是腐竹。几十年来,河街生产的腐竹摆上了千家万户的餐桌,人们在品尝着凉拌腐竹、红烧腐竹等一道道美味时,都会情不自禁地问一声:“这是不是河街的腐竹?”于是,河街这个地名便伴随着腐竹而深入人心,成为腐竹不可分割的一个代名词。

郑州晚报记者 张翼飞 文/图



如果您有兴趣参与“家乡的味道”拍摄活动,请扫二维码报名

腐竹在三国曹魏时期就已有记载

作为独具特色的豆制品,许昌腐竹有着深厚的历史渊源。

唐代《中岳颍川志》中记载:“郡治所西乡产菽(豆腐类产品)。”元代《许州志》记载:“许县产菽乳(豆制品)。”清道光年间《许昌县志》记载:“植菽(豆)者众,作腐造酱有名。”说明许昌在唐代甚至更早就已经生产豆制品,并且声名鹊起,风靡一时!

《许州神史》介绍,曹丕迁都洛阳后,当时有一名御膳师叫张赖货,因在烹制御膳时出了问

题,曹丕龙颜大怒,要将其赐死。得知消息后,张赖货星夜逃至今许昌县河街乡沟王寨村。

在此定居后,张赖货充分发挥高超的厨艺,用豆子做些豆腐皮、豆筋等豆制品来改善生活。为更好保存,他把豆腐皮卷成柱状放在干净的柴草上或悬挂于院内晾晒,待风干后放在地窖内,在过节或喜庆的日子拿来食用,这就是腐竹最早的雏形。后来,腐竹的做法慢慢在该村传开。

在河街乡采访时,一位袁姓老人幽默诙谐,十分健谈,他说:“河街是腐竹的发源地,在三国时期就应该有了。为什么呢,在‘七步成诗’的故事里,曹植他哥曹丕想陷害曹植,限他七步之内必须赋诗一首,否则杀头。结果,曹植很快就做出了‘煮豆燃豆其,豆在釜中泣。本是同根生,相煎何太急’。他为什么能急中生智呢?就是因为他经常看到煮豆子、做腐竹,说明在当时,腐竹的生产已经很繁荣了!”

因“最初挂在竹竿上晾晒而成”而得名

老人的说法无从考证。但河街乡,确实和腐竹有着不解之缘。

河街乡有条灵河,灵河水清澈甘甜,当地人说“喝了灵沟水,干活不觉累”。用河水磨出的豆腐色泽白嫩、口感筋道,十分鲜美。据说,上世纪五六十年代,

一农户在磨豆腐煮豆浆时,煮的时间长了一点,豆浆上面结了一层皮。他将这层皮用手捏起,顺手挂在了锅旁边的一根竹竿上。磨完豆腐该农户发现,挂在竹竿上的这层豆浆皮已经凝结成条,外表金黄,掰下一截放进嘴里咀嚼,味香且十分筋道。

随后,村中有能人在磨豆腐的时候,不再用酸浆点豆浆,而是刻意去烧煮豆浆,然后将上面凝结的一层豆油皮捏起挂在竹竿上晾晒,豆制品新产品应运而生。由于其形状细长,中空似竹,且最初是挂在竹竿上晾晒而成,“腐竹”因此得名。