



滤浆

洪庙村手工豆腐:

# 方寸间的非遗烟火



豆腐成型解布



往大锅里倒浆



白润细腻的豆腐块

早春时节,马鞍山市博望区新市镇洪庙村的农家老灶升起烟火气,市级非遗代表性项目刘山豆腐技艺传承人徐福宝正循着传统手工工序,将寻常大豆化作乡味里的“非遗珍宝”。

“选豆泡豆是根基。”徐福宝说,选取当年饱满黄豆,精准把控浸泡时长,直泡至手捏易碎、无硬芯,让豆子吸足水分,褪去干瘪,为好风味打下底子。泡好的豆子经细研,再用纱布袋反复过滤,分离出细腻无渣的生豆浆,奠定豆腐的醇香基底。

煮浆点卤是关键。豆浆慢煮时撇净浮沫、把控火候,待温度适宜,沿锅边缓缓淋入卤水,轻轻搅动后静置凝花。豆汁渐成柔滑豆花,每一步都靠经验拿捏,尽显技艺精妙。

压制成型成佳味。凝好的豆花舀入模具,按需求加压排湿,经初压与复压逐步控干水分,最终制成白润细腻的豆腐块。煎炒煮汤皆入味,久煮不散,满是乡土醇香。

如今,洪庙村手工豆腐不仅是农家美味,更成了乡村文旅的亮点。方寸豆腐间,藏着横山脚下的烟火诗意与传承初心。

■ 图文特约摄影 王文生



望浆(看浆的糊香度)



将凝好的豆花舀入模具



清洗黄豆