

推动铸牢中华民族共同体意识走深走实



青城匠人

说起呼和浩特的美食,肉制品、乳制品名声在外。而在托克托县,还有一样代表性美食——豆腐,不仅口感上乘,还带动了当地豆腐产业的发展,豆腐制作技艺(托克托酸浆豆腐制作技艺)被列入呼和浩特市市级非物质文化遗产名录,成为远近闻名的非遗美食。

在初夏的微风中,托克托县新营子镇里豆腐飘香,软糯劲道的口感正勾动着人的味蕾。

□文\图本报记者王璐实习记者若谷



现场磨黄豆 乌力更摄

非遗美食 豆腐飘香

首届豆腐文化节 非遗美食隆重登场

托克托县豆腐好吃远近闻名,主要产区就集中在托克托县新营子镇。5月6日,以“武泉豆腐香 云中新食尚”为主题的托克托县新营子镇首届豆腐文化节活动拉开帷幕,一块块豆腐在现场厨师的巧手烹饪之下,煎、炸、煮、炖,散发出诱人的香气,酸菜炖豆腐、鱼汤豆腐、豆腐粉汤、豆腐猪肉炸丸子……一系列以软糯劲道的豆腐为原材料制作的菜品让人们放不下筷子,大家大快朵颐,享受着豆腐盛宴。一时间,新营子镇豆腐文化节成了“吃货天堂”。

作为本次活动的重头戏,美食品鉴区人头攒动。“这豆腐粉汤太香啦,里面的豆腐绵软光滑又劲道,好吃!”“今天真是大开眼界,原来豆腐有这么多做法,我最喜欢那道麻婆豆腐,香辣可口,味道鲜美。”游客们吃着豆腐边走边看边赞叹。

现场,极具代表性的酸浆豆腐制作技艺也吸引了很多人的目光……

“挑选好的黄豆要浸泡6个小时,得准备充分了才行。”在酸浆点豆腐沉浸式体验区现场,工作人员一边往石磨上加入泡好的黄豆,一边向围观的村民、游客介绍酸浆豆腐的传统制作工艺,“这项传承了200多年的技艺,保留了‘石磨+酸浆’的传统豆腐制作方式,要经过捡豆泡豆、磨豆滤浆、煮浆点浆等工序。在制作过程中,无任何添加,保留了原汁原味的豆腐味道,所以吃起来豆味浓香、口感滑嫩……”听着专业的讲解,再喝上一碗现磨的豆浆,唇齿间有一股淡淡的清甜味道。

看着游客们满意的神情,托克托县新营子镇党委委员、组织委员李若南表示,希望通过此次豆腐文化节,借“非遗文化+土特产+旅游”的发展模式,让更多人知晓托克托县豆腐,了解托克托县文化,促进特色产业、旅游融合发展,使“豆腐文化”传承、乡村振兴发展、基层治理优化迈上新台阶。

豆腐飘香人气旺 产业升级传承辉煌

豆腐不仅是中国人饮食文化的重要组成部分

分,也是文人墨客笔下的美食。“种豆南山下,霜风老荚鲜。磨砮流玉乳,蒸煮结清泉。色比土酥净,香逾石髓坚。味之有余美,五食勿与传。”元朝诗人郑允端的诗作道出了对豆腐的无限赞美之情,足见先民对豆腐的喜爱。

那么,托克托酸浆豆腐制作技艺又有什么不同于其他豆腐的特别之处呢?原来,“酸浆豆腐”具有“酸浆做一次豆腐,循环使用,长期流传、家家流传”的特点,豆腐制作技艺(托克托酸浆豆腐制作技艺)的“孟氏传世酸浆”已经拥有200多年的历史了。据第八代传承人孟所收介绍,大约在1786年,祖先孟光从山西省原平市上封村带来第一坛酸浆,开始在托克托县农村用酸浆点豆腐,从此一代代传承下来,一直到今天。

“2015年,为了把酸浆豆腐制作技艺传承下去,同时让传统酸浆点豆腐科学化、标准化,我注册成立了托克托县亚圣农副产品加工农民专业合作社,招收并培训了更多的徒弟学习这门技艺,使得豆腐制作技艺(托克托酸浆豆腐制作技艺)走上了规模化、标准化生产的轨道。同时,产品也从边远农村走进了城市,销往呼和浩特、包头及周边旗县的市场。”谈起当时的创业经历,孟所收脸上满是骄傲。

经过几代人的传承发展,托克托县豆腐的名气越来越大,托克托县新营子镇也围绕全镇“三区两链一环线”的产业发展规划,结合“一镇一业”“一村一品”,做实新营子镇“土特产”文章。截至目前,全镇共有豆腐加工企业2家,豆腐加工作坊20余家,从业人员200余人,年生产豆腐4200吨,实现产值3600万元。

据李若南介绍,现在不仅有老的手艺人在传承,还有很多人返乡回来学做豆腐,托克托县多家豆腐制作手艺人也都积极参加了非遗申报。在豆腐制作技艺这项呼和浩特市市级非遗代表性项目中,包括托克托黑水泉豆腐制作技艺、托克托酸浆豆腐制作技艺、老范两水酸浆豆腐制作技艺、河口豆腐制作技艺。在这样的氛围中,相信豆腐这项非遗美食的前景广阔,一定会在托克托县大有可为。



品尝豆腐大餐

乌力更摄



展示酸浆豆腐制作工艺



小朋友参加豆腐研学活动 乌力更摄