



制作酸浆豆腐的老师傅将容器里的豆花用纱布盖好。



豆腐干蘸上黄栀子熬煮的汁水,烘干后就成为旧县镇独特的豆干制品。



一方水土养一方人,延绵清澈的旧县河是汀江的支流,这里出产的酸浆豆腐有着1000多年历史。

新春走基层

味蕾上的故乡

□本报记者 王毅 通讯员 林斯乾 文/图

一方水土养一方人,食物的滋养在味蕾上留下了故乡的气息。腊八过后,年味渐浓。地处闽西的上杭,普通人吃了一年年风味之物,在节日氛围的加持之下,需求日增。古街的小店,山村的火灶,乡镇的老铺……那些蒸腾的烟火味,最能抚慰游子的心。

闽西八大干中,上杭萝卜干历史悠久,自明初以来便享有盛名。腊月正是制作萝卜干的最佳时节。老字号“吴赞玉·上杭萝卜干”的第三代传人吴旭,在瓦子街的店里忙碌,身边围绕着坛坛罐罐。

“今年的第一批萝卜干刚刚入坛。第二批萝卜干正在晾晒,等北风来了,又可以入坛腌制了。”吴旭边说边从一个老坛里取出几根陈年萝卜干,一股浓郁的香气瞬间扑鼻而来。“今年出坛销售的都是去年腌制的。萝卜干经历了冬春夏秋,吃在嘴里,就会回味这一年的各种滋味。”

同样是时令菜,地处梅花山腹地的上杭县古田镇兴隆村,传统的腊味制作在农历新年前的半个月达到顶峰。曾传金与曾纪贤父子每年制作一批腊味年货——鸭子和猪肉经过糯米蒸煮、阳光晒、柴房熏,便有了独特的风味……“很多游客和之前在这里干过基建的外地工友,会在春节前打来电话订购。”曾传金笑着说,“一年中也就春节前才动手做。院子里挂的腊味卖完了,年就到了。”

有些东西过年才能吃到,而天天吃的东西,这时的需求也更旺盛了。旧县镇,北宋年间曾有28年成为上杭县治所在,一条旧县河穿镇而过。2023年举办的首届“旧县豆腐”文化旅游节,让旧县豆腐再次为众人瞩目。有着142家豆腐企业和作坊的旧县,豆腐产业年产值超5000万元,豆腐制品远销黑龙江、江苏、广东、江西等地。

旧县豆腐不是石膏豆腐,也不是卤水豆腐,而是独特的酸浆豆腐。酸浆来自做豆腐沥出的汁水,在温度适宜的情况下,由自身的乳酸菌作用而变酸。酸浆点制的豆腐不含豆腥,口感滑嫩,豆香浓郁,久煮不烂,入锅油炸会膨胀变大。

镇上的富贵豆腐坊,工人师傅每天下午开始冲浆、游浆、压榨、杀菌、包装……每天用掉2吨黄豆,制作5000块豆腐干、6000多块鲜豆腐。“我们设在龙岩城区的专卖摊位就有200多个,每月产值超100万元。”负责人陈俊亮说,春节前后传统的豆腐制品需求量大增,所以年前多生产一些易于保存的豆干制品。

最美的人间风味,尽在一日三餐。临近春节,上杭湖洋镇各家餐馆里的“湖洋蒸鸡”供不应求。说起来,其做法简单,不过就是抹上盐搓一搓,再上锅蒸,只保留鸡肉的鲜香,但回家的人要点一只,想家的人也要寄一只。

味蕾上的故乡,就是这些点点滴滴凝练成的归属感。



更多内容 扫码阅读



上杭吴赞玉萝卜干的第三代传人吴旭展示陈年萝卜干。这种腌制10年以上的萝卜干售价不菲,是当地炖汤、制作药膳的一味珍品。



腊月是腌制萝卜干的最佳时节。等到起北风的日子,这批萝卜干就可以入缸腌制了。



一名农户在采收萝卜。上杭萝卜种植面积近3万亩,年产萝卜干2000多吨。



上杭县古田镇兴隆村地处梅花山腹地,农户在家门前晒腊味,阳光赋予了美食故乡的气息。



湖洋蒸鸡从蒸箱里取出时,蒸汽带着鸡肉的香味直往鼻孔里钻。