

海都记者 柳小玲 通讯员 刘晓明 文/图

去年,位于泉州市泉港区涂岭镇的樟脚村被评为泉州市级“一村一品”专业村,这里的手工豆皮靠着传承自明清的老手艺,带来独特的豆皮风味,成为当地的一张美食名片。近日,记者探访了这里的手工豆皮制作工艺。

纯手工熬制 火候要求严格

在幽静的红砖院落内,五六口陶锅一字排开,水汽缭绕中,樟脚豆皮制作师傅陆宝春正忙着调整炉温,控制好一锅锅豆浆的温度。烧灶、磨浆、煮浆、浇浆、烫皮、挂晾,这些步骤,陆师傅已重复了30多年。

“冬天的时候豆子需要在下午五点多泡水,泡到第二天早上五点才能搅成豆浆。夏天晚上八九点也可以,第二天早上四点搅成豆浆,然后倒锅里,豆渣捞起喂猪,豆浆就放在锅里慢慢文火熬煮。”陆宝春师傅说道。

记者看到,纯手工熬制出的樟脚豆皮,薄而不破,在冬日暖阳下,迎风摇曳,散发着淡淡的清香。而想要做出这样的一张豆皮,要求非常严格。“制作豆皮如果火太大,会有气泡;太小,会裂开。要控制温度,七八十度就可以。”陆宝春接着介绍道。晾豆皮要看天气,晴天最好,阴雨天不行,水南天也不行,这些天气条件下晾干的豆皮不好吃,有点酸,制作和晾晒全凭眼睛看。



熬煮过程中,需精心把控火候

百年文火 熬出独特豆皮香



晾晒豆皮需看天气

依靠文旅发展契机 成远近闻名美食



制作豆皮这项老手艺,陆宝春已坚持30多年

陆宝春1982年接过父辈的衣钵,做起了樟脚豆皮的营生。他说,以前的樟脚村,几乎家家户户都会做豆皮,但随着原料价格上涨、制作耗时长、产量少,樟脚豆皮作为一门营生,已经很难满足日常生计,如今仅剩寥寥数人还在坚持制作这种特产。

“本来这个全村大多数人在做,以前做工工钱少,现在工钱高,一天几百块钱,做豆皮一天的成本跟利润全部加起来就两三百块钱,净赚的少。”陆宝春说,加之豆皮要制作很长时间,一天要做十多个小时,年轻人只想轻松,所以,整个樟脚村现在只剩下四五家在做手工豆皮。

不过,如今陆宝春的豆皮依靠文旅发展契机走出涂岭,已成为远近闻名的“樟脚豆皮”美食,也把樟脚村的这项老手艺传承了下来。

政银企精准对接 建设银行漳州分行成立科创经营中心

海都讯(记者 陈青松 通讯员 漳建宣 文/图) 服务科技创新,提供金融助力,推动科技与金融“双向奔赴”。为促进政银双方合力构筑战略合作框架,深化银企沟通交流,进一步推动漳州市科技型中小企业发展,1月2日上午,漳州市科学技术局与建设银行漳州分行联合举办“星聚建行·光耀科创”漳州分行科创经营中心揭牌仪式暨政银企对接会活动。

活动现场,漳州市科学技术局、漳州市地方金融监管局、人民银行漳州市中心支行、建设银行漳州分行等单位领导共同为“中国建设银行漳州分行科创经营中心”揭牌。漳州市科学技术局局长陈琦、建设银行漳州分行行长丁映晖分别致辞。

漳州市科学技术局局长陈琦表示,金融服务实体经济,首要的是服务好科技创新,发展科技金融,这是加快实现高水平科技自立自强,保障国家安全的现实需要,也是建设金

融强国的必然要求。企业是创新驱动的主体,无论是新兴技术的研发,还是科技成果的转化,或是产业结构转型升级,需要政府、银行等全社会关注和支持,共同营造有利于企业自主创新的良好环境,充分调动企业科技创新的积极性,着力培育新动能新优势,金融机构从信贷融资、创投服务、辅导培训等方面给予企业支持,是加快企业科技创新的推进器。

建设银行漳州分行行长丁映晖介绍,长期以来,建设银行持续加大对科创企业个性化的服务,围绕科技创新、企业生命周期各个阶段的金融需求,推出了一揽子金融方案。2021年以来,省建行推出了星光科技金融服务品牌,引导该行各级机构积极地服务科技型中小企业。建设银行漳州分行综合应用普惠金融科技金融产品,通过投融资母子协同联动,积极支持漳州区域的科创企业加速成长。



建设银行漳州分行科创经营中心在建行漳州分行大楼揭牌

近年来,建设银行漳州分行不断引金融“活水”,润企业科技创新,“不看砖头看专利、不看履历看潜力、不看过去看未来”,有针对性地为企业金融需求定制

金融产品套餐,形成覆盖企业成长周期的服务链条。截至2023年12月底,该行科技贷款余额48.93亿元,比年初新增14.86亿元,增幅44%。

据了解,建设银行漳州分行将以此次揭牌活动为新起点,践行新金融发展理念,秉持“星服务 光照耀”服务宗旨,以“星光”作为科技金融服务品牌,紧紧

围绕科技创新贷款等,充分发挥金融服务优势,不断提升金融服务科创质效,支持科技自立自强再上新台阶,让“科技+金融”惠及更多科创企业。