



N海都记者 柳小玲 通讯员 刘晓明 文/图

泉州市泉港区涂岭镇的樟脚村去年被评为泉州市级“一村一品”专业村,这里的手工豆皮靠着从明清传承下来的老手艺,带给大家的是独特的豆皮风味,远近闻名,成为当地一张美食名片。近日,记者探访了这里的手工豆皮制作工艺。



陆宝春正忙着调整炉温

文火熬 豆皮香

泉州泉港涂岭镇樟脚村的手工豆皮,是明清传承下来的老手艺,远近闻名,已成为一张美食名片



晾晒豆皮

泡豆炉温晾晒,控制好了才好吃

在幽静的红砖院落内,五六口陶锅一字排开,水汽缭绕中,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,夏天是晚上八点多,九点、十点也可以,第二天早上四点搅成豆浆,然后倒锅里去煮,豆渣全部捞起来给猪吃,原汁原味的豆浆就放在锅里面,慢慢文火熬煮。”

樟脚豆皮制作师傅陆宝春说道。

记者见到,纯手工熬制出的樟脚豆皮,薄而不破,冬日暖光下,迎风摇曳,散发着一股淡淡的清香。而想要做出这样一张豆皮,要求非常严格。“制作豆皮,如果火太大,会有气泡;火太小,会裂开,要控制温度,七八十摄氏度就可以。”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。

曾经家家户户都做,现只剩四五家

陆宝春从1982年开始接过父辈的衣钵,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。

“本来这个有很多人在做,全村大多数人都都在做,以前做工工钱低,现在工钱高,一天几百块,做豆皮一

天除去成本,利润全部加起来就两三百块,净赚少。”陆宝春说道。加之做豆皮还要制作很长时间,一天要做十多个小时,年轻人想轻松,没办法做。所以,整个樟脚村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也走出涂岭,成了远近闻名的“樟脚豆皮”美食,也把樟脚村的这项老手艺传承下来了。



陆宝春在煮浆

知多一点

泉州泉港樟脚村,这个隐逸于秀丽山川之中的小乡村,早在十多年前,还是一个养在深闺人未识的地方,甚至连泉港本地人都未必了解,它之所以被大众所熟知,是缘于2003年泉港本土著名摄影家章庆煌拍摄的一张关于樟脚村的照片,这张照片在全国摄影大赛上斩获大奖,并在全中国摄影杂志上发表,一时间,这个僻远的小山村名扬天下,引得无数中外绘画、摄影行家纷至沓来。

如果说位于樟脚村口的情人谷和金钟潭的秀美山水是一幅浑然天成的山水画,那么樟脚古民居便可

谓是祖辈们用勤劳的双手为樟脚子孙们绘就的绚丽油画。从情人谷驱车进村,几分钟车程便能来到樟脚古民居。这是一座五彩的石头村庄。

樟脚古民居群砌屋时依山就势,上下左右都不讲究布局。巷道连着巷道,岔道连着岔道,曲径通幽。这些色彩缤纷的老房子已经有两百多年历史了,从外观上看像是乱石堆砌而成,但实际上都是里一层外一层,石头之间用黄土黏合,看似脆弱,却是坚硬无比。

穿行在卵石砌成的石巷中,双手所及的是一片片斑驳的石墙,缠在石墙上的老藤,给石屋增添了一份沧桑感。而这些房屋都有一个共同点,就是窗户少而小,同

樟脚村四季如画



惠安女走在樟脚古民居中

一幢房里,却一定要在前房后房之间留一道哪怕只是窄窄的露天巷道或小天井,为的是有利于通风和采光。

在村子里行走很清静,顺着村中小道溜达,既凉快又惬意,偶尔你会遇见几位戴着红色头巾的老阿婆,这鲜艳的颜色搭配石头古厝的五彩斑斓,也成了小村庄里一抹靓丽的风景。在

村子里,一位村民正煮着东西,只不过他用的灶是烧柴火的,一口大锅铺满沙子,再放小锅炖东西,阵阵香味把大伙的馋虫都勾出来了。

来到樟脚村欣赏如画美景的同时,也别忘了带些当地的特产回家哦,樟脚村的豆皮、红茶都是不错的选择。

(大美涂岭)