

精彩 非遗



游浆环节



游客在和平安古镇体验游浆豆腐制作过程

新晋 非遗



游浆豆腐

游浆豆腐制作工艺(邵武和平)——

一缸老浆传八代 一块豆腐焕新生

□本报记者 郑可 通讯员 万琪 文/摄

走进邵武市和平古镇的青石板古街,巷子深处,便瞧见省级非遗项目游浆豆腐制作工艺(邵武和平)的代表性传承人黄东华。他的“豆神豆腐坊”临街而立,石磨、陶缸、木模具静陈陈列,古韵十足。往来游客纷纷驻足围观,看他手持木瓢,在沸腾的豆浆中缓缓“游浆”,近距离感受这项古法技艺的魅力。

游浆豆腐制作工艺(邵武和平)世代沿袭,承载着古镇千年烟火与民俗底蕴。今年4月,这项技艺成功入选第八批省级非物质文化遗产名录。记者专访非遗代表性传承人黄东华,聆听他与游浆豆腐的传承故事,探寻古法技艺的坚守与新生。

百年文脉留豆香

和平古镇地处邵武南部,是闽西北老牌商贸古埠与农耕重镇。当地“稻田养鱼,田埂种豆”的传统农耕习俗,孕育了优质的黄豆,为豆腐制作提供了良好原料,也让豆制品手艺在此代代传承。

和平游浆豆腐最核心的特色便是纯天然古法工艺,区别于市面依靠石膏、盐卤、内酯等化学凝固剂速成的豆腐。据民间典故记载,古时炼丹匠人意外将发酸浆水滴入豆浆,促成豆浆自然凝结成豆花,天然制豆腐技艺由此诞生。历经数代匠人改良,这门技艺日趋成熟。成品豆腐口感鲜嫩、韧性十足。游浆豆腐不仅成为闽北饮食文化的标志性符号,还获评“福建十大名小吃”,获得国家地理标志证明商标。

“我们的核心底气就是‘天然’。”黄东华介绍,祖辈流传的手艺,唯一的凝固引子便是循环发酵的老窖老浆,依靠自然发酵凝结豆花,最大程度保留黄豆本味,成品豆香浓郁,口感清甜不涩,温和养胃,适合结石体质等特殊人群食用。

黄东华制作豆腐二十余年。他的家族制豆腐历史超两百年。1981年出生的黄东华,自幼浸润在古镇的磨浆声与豆香中,见证着祖辈坚守小作坊、深耕古法技艺的日常。2008年,他毅然辞去城市工作,返乡接过父辈的木瓢与磨盘,扛起家族非遗传承责任。“当时很多人不理解我的做法,但对于我而言,这门手艺传了八代,是不能在我这里断掉的。”黄东华说。2020年,黄东华获评南平市非遗项目游浆豆腐制作工艺(邵武和平)代表性传承人;今年,这门手艺获评省级非遗,由此站上了更广阔的舞台。

唯靠慢工出细活

“做游浆豆腐,没有捷径,唯靠慢工出细活。”这是黄东华恪守多年的准则。两百余年世代传承,和平游浆豆腐始终坚守十二道纯手工古法工序,一锅成品豆腐需耗时四个半小时方能成型。

“选豆是制豆腐的首要关键,直接决定豆腐的口感、色泽与香气。”黄东华说道。黄豆的软硬、糖分、油脂含量差异,都会影响成品品质;软豆出品软嫩,硬豆出品紧实;糖分过高易导致豆渣发黑,油脂不足则豆浆寡淡、豆香单薄。为稳定原料品质,黄东华甄选全国各地优质黄豆,将东北、湖北、苏北等地黄豆按专属比例拼配,精准把控蛋白质含量,保证成品豆香纯粹、无腥无杂。

“洗豆、泡豆工序较为考究,需顺应时节气温、灵活调



非遗传承人黄东华正在制作游浆豆腐(资料图片)

整。”黄东华介绍,气温20℃左右时,黄豆需泡足8小时;盛夏30℃高温环境下,仅需浸泡4至6小时,直至黄豆完全发胀、颗粒饱满才算达标。泡好的黄豆需二次人工淘洗,清除表皮泥沙与杂质,保障豆浆纯净。随后经石磨精细研磨,再通过高密度滤网多次过滤,层层剔除细碎豆渣,最终得到细腻顺滑、色泽清亮的优质豆浆。

而熬浆与“游浆”是整套工艺的核心精髓。豆浆需以柴火慢熬,火候分寸严苛,火小则豆香未出,火大则豆香散失、口感发苦。熬制完成的豆浆需静置自然降温,再加入隔夜发酵的老窖浆,匠人手持木瓢在浆面匀速缓慢游动,借助老浆自然酸度,循序渐进凝结豆花。

“游浆”没有固定公式,全看实时环境调整。”黄东华坦言,气温、湿度、豆浆温度以及老浆发酵程度的细微变化,都会影响制作效果,兑浆比例、游动速度、搅拌次数,全靠数十年积累的手感与经验。新手看似简单地划动,实则深浅、快慢皆有讲究,分毫差异便会导致豆腐口感天差地别。

从选豆、洗豆、泡豆、磨浆、滤浆、熬浆、“游浆”,到定型、压榨、晾晒,四个半小时的全手工工序,容不得半点疏漏。“现代化流水线一小时可量产上千斤豆腐,效率高,却没有手工慢养出来的醇厚豆香。”黄东华感慨,非遗的核心从来不是速度,而是匠心。机器简化的工序、省略的等待时间,正是古法手艺珍贵的底蕴。

一门手艺育新人

在行业内,素有“传内不传外、传男不传女”的保守规矩,而黄东华则敞开大门“收”学徒,推动非遗技艺普及传承。

“固守独门技艺、固步自封,只会让老手艺慢慢消亡。”在黄东华看来,手艺不仅是谋生技能,更是有人载体。至今,他已招收三十余名徒弟,涵盖本地村民、文旅爱好者、创业青年以及省外专程求学的从业者。教学中,他秉持严苛包容的理念,细致讲解每一处技艺细节,耐心纠正学徒失误,始终坚持“先传人品、再传手艺”。

为让非遗技艺走进大众视野,依托和平古镇文旅发展契机,黄东华在工坊打造豆腐专属展示区与互动体验点位,如今已是古镇热门打卡去处。游客可近距离观看完整古法制作全过程,现场品尝刚出锅的地道豆腐,还能

亲上手体验磨浆、游浆,沉浸式体验闽北传统饮食文化。

为带动乡邻增收,黄东华牵头成立专业合作社,吸纳周边两百余亩农田种植黄豆,兜底收购农户黄豆,解决了村民种豆收益低、销路难、田地撂荒的问题。不少合作社农户长期在工坊务工,耳濡目染学得非遗技艺,实现家门口就业增收。

与此同时,多年来,黄东华主动走出闽北,积极参与各类文旅展会、商贸活动,带着和平豆腐,即食豆干走向全国多地,持续擦亮邵武非遗美食名片,让更多人知晓这门百年古法手艺。

一块豆腐拓新机

守正固本,创新致远。为打破地域局限,让百年非遗走出古镇,走向大众,2020年黄东华成立福建黄福记食品有限公司,入驻和平镇绿色食品加工基地,携手国内知名餐饮企业达成合作,成为其全国供应链,正式开启和平游浆豆腐产业化发展之路。

“不少来古镇游玩的游客说,现做鲜豆腐不方便长途携带,纷纷建议我们开发便携即食产品,这也是我创办加工厂的首要。”黄东华说。2024年,即食真空豆干正式上市,实现了从古镇现做鲜品到标准化便携零食的跨越。

“很多人担心产业化会丢掉古法灵魂。但我认为,我们的核心游浆工艺、百年老浆引子得以保留,没有简化。”黄东华介绍,即食豆干仅新增卤制、烘干、真空杀菌三道现代化工序,适配大众消费场景、延长保存时间,坚守纯天然古法品质。

如今,工坊鲜品豆腐依托冷链物流,覆盖福建省,上海等一线城市实现次日达,仅鲜品年产值便突破百万元,即食豆干新品产值同步破百万元,稳定供货二十余家商超门店。为破解手工产量受限、制约市场拓展的难题,黄东华投资建设近千平方米现代化新厂房,定制专业生产设备,规划打造鲜品生产、即食无菌加工、非遗展示、沉浸式技艺体验四个功能区域,同时全力攻坚保鲜技术,破解鲜豆腐保质期短的行业难题。

产品研发上,黄东华坚持原创特色、拒绝同质化,坚持一年一款创新口味,不靠重调味掩盖原料瑕疵,只凭黄豆本味与古法工艺取胜。“此前推出的原味、孜然、香辣、黑豆黄精四种口味收获好评,后续我们持续研发五香味,还计划结合浦城本土桂花特色,打造独家花香豆干。”黄东华说道。

深耕传承与产业发展多年,黄东华初心不改。在他看来,非遗传承不是赚快钱的生意,而是终身坚守的事业。“我不想让这门百年手艺困在深山古镇,要让全国各地的人都能买到、尝到古法豆腐的味道,这才是非遗真正的价值。”

从明代流传至今的古法技艺,八代匠人接力守护的陶缸石磨,一头连着古镇市井烟火,一头连着现代产业生机。一块小小的和平游浆豆腐,串联起百年民俗文化、乡村振兴、文旅融合与产业创新。

游浆豆腐制作工艺(邵武和平)获评省级非遗项目不是传承的终点,而是全新的起点。“我将坚守老浆古法,让和平游浆豆腐这张闽北非遗名片,在新时代生生不息、代代飘香。”黄东华说道。

炎炎夏日,走进浦城县非遗文创中心,清凉的冷气迎面而来,瞬间暑气全消。满墙的《福建百福图》,头顶的二十四节气主题剪纸,吸引着游客好奇的目光;走进剪花嫂剪纸坊内,茶器、丝巾等剪纸非遗文创精巧别致,几位游客正饶有趣味地体验剪纸。

“锯齿纹是剪纸中的基本纹理,用锯齿的长短、疏密、曲直等变化,表现不同的质感、结构……”国家级非遗剪纸(浦城)省级代表性传承人张薇介绍着浦城剪纸的基本技法。

“现在,大家对浦城剪纸的认可度大大提高,我们也有机会走向更大的平台展示家乡的非遗。”张薇拿出手机,和笔者分享起不久前受邀参与强基工程——“与人民同行”中国文联文艺志愿服务小分队专场演出的经历。随着音乐响起,在闽宁两地非遗融合秀节目上,张薇和当地剪纸艺术家一同拉开卷轴,福建的三坊七巷、马鞍墙、爱心树与宁夏的贺兰山、葡萄、滩羊等意象相互交融,一幅“山海有情”跃然纸上,赢得台下热烈的掌声。非遗传承与文化交流的意义更加具象化。

“接触剪纸大约四十年了,看着浦城剪纸一点点发展起来,一步步走出去,我们打心底里高兴。”说起浦城剪纸这些年的变化,张薇打开了话匣子。

令她感触最深的,是剪纸题材和使用场景的变化。过去,浦城剪纸的题材主要来自现实生活 and 传统民间文化,比如神话传说、人物故事,飞禽走兽、花鸟虫鱼,还有吉祥文字、符号,主要用于岁时节令。如今,浦城剪纸已将时代主题、社会发展及文化交流融入剪纸创作之中,用非遗技艺记录发展。此外,还衍生出一系列剪纸文创产品,承接定制业务为顾客提供家居装饰、特色礼品等,逐步突破时空的局限,融入现代人的日常生活。

更令她欣喜的,在剪花嫂们的不懈努力下,浦城剪纸的知名度和影响力持续提升。近年来,浦城县通过“非遗进校园”等活动,让孩子们学习家乡优秀传统文化;同时,也面向大众开设公益课堂,让更多人认识剪纸、爱上剪纸。“有的人参加公益培训后,经过勤学苦练,技艺日臻成熟,能够承接订单增加收入。”张薇笑着说,还有不少热爱剪纸的群众,咨询怎样成为浦城剪纸的代表性传承人。

如今,浦城剪花嫂剪纸坊作为福建省文联“文艺两新”实践聚集地,既是创作工坊,也是非遗展示窗口,不仅吸引着来自各地的游客,还随着研学兴起,成为开展研学活动的热门选择。

“这些年来,我们也到北京、上海等地参加交流、培训活动,在各种展会、展示和学习中取长补短,丰富创作素材、汲取创作灵感。”张薇说,前几天,她还参加中俄蒙万里茶道非遗精品展。在活动现场,独具东方韵味的浦城剪纸吸引了中外嘉宾、参展客商与观众驻足观赏、拍照留念。张薇也不遗余力地现场展示浦城剪纸技法,分享创作理念和非遗传承故事,让中外观众沉浸式体验指尖非遗的精妙,直观感受中华优秀传统文化的独特魅力。

“一张红纸,藏着无限可能。”张薇说,如今,剪纸不再仅仅是“纸”上的艺术,更是融入了日常生活的美学,她也将继续坚守匠心,让浦城剪纸这门古老技艺在新时代生生不息……



闽宁两地非遗融合秀节目中,张薇(左)和当地剪纸艺术家一同展示“山海有情”。(受访者供图)

「一张红纸,藏着无限可能」

□邱春静 柯聪



闽北日报 (宣)