

石象常庄豆腐制作技艺——

让“石象豆腐”走进千家万户

□ 记者 孙学涛 通讯员 李启东 胡君玲

石象常庄豆腐制作技艺源于清光绪年间。其工艺独特精细、选料讲究，因质软绵口、筋而不脆、绿色营养深受消费者欢迎，成为长葛乃至许昌的特色美食。2011年，石象常庄豆腐制作技艺入选许昌市第二批非物质文化遗产代表性名录。11月3日，记者对此进行了采访。

最早可追溯至晚清时期

煮浆、点浆、压豆腐、晾豆腐……11月3日一早，长葛市石象镇常庄村长葛市白润食品有限公司院内，工人正在按照工序制作豆腐。

“石象常庄豆腐源于南席豆腐。两者的制作方法相同，但在制作过程中，石象常庄豆腐把南席豆腐的卤水(黄浆)点制改为酸浆点制，然后加入少量泡打粉。这样制作豆腐豆香味儿更浓。”石象常庄豆腐制作技艺传承人白银川说。

早在20世纪80年代，常庄村生产的豆腐“质地细嫩、弹性好、有光泽、后味香”，深受广大消费者信赖。“石象豆腐”的美名因此传扬，并销往长葛市区和周边乡镇。

据文史资料记载，长葛制作豆腐史上最有名的是南席西街人朱温。其祖父朱连生于公元1853年，青年时即以磨豆腐为生，传子朱清元。

由于技艺不断传播，南席西街的宋西合、崔喜顺、邵庄的邵二金、刘拐村(现属尉氏)的刘深义，石象常庄的白丙彦及连庄铺等上百户人家均学会了做

豆腐，并使原有的制作技术得到提高，豆腐市场也在不断扩展。

石象常庄豆腐在原始的制作基础上，保留了汁子过单、过滤、煮浆、点浆挤压的操作过程，但将磨豆改为大型机械化操作。蒸汽与地火结合缩短了煮浆时间，使豆腐豆味儿更浓、更香，营养价值更高。现在，“石象豆腐”多销售至长葛、许昌、郑州的各大超市。

有泡豆、磨豆、过滤、煮浆等工序

白银川介绍，豆腐制作过程包括选豆、泡豆、磨豆、过滤、煮浆、点浆、压豆腐、晾豆腐等工序。

第一是选豆，把坏豆、烂豆拣出来。

第二是泡豆。把黄豆洗净后放进水缸浸泡。冬天，一般浸泡四五个小时，夏天浸泡两三个小时，时间不能过长，否则失去浆头，做成的豆腐发黏、发酸。

第三是磨豆。将黄豆浸好后捞出，按每公斤黄豆配6公斤水的比例磨浆。

第四是过滤。取正方形白布，四角用绳扎紧吊起来，倒入磨好的浆汁不停地晃动，滤出豆渣。

第五是煮浆、点浆。这也是最关键的工序。把过滤出的生浆倒入锅内煮沸，不必盖锅盖，边煮边撇去泡沫。火要大，但不能太猛，防止溢出。豆浆煮到90℃至110℃即可，盛入缸中再倒入酸浆，边倒边搅拌。豆腐老与嫩的关键在于点豆腐。石象常庄的豆腐之所以豆味儿浓、口感香，在于采用蒸汽与地火结合，即把生浆用蒸汽加热至110℃后，改用地火把豆浆煮熟。一般情况下，地火烧煮的食物比任何灶具烧制的



工人们正在制作豆腐。 记者 孙学涛 摄

食物都香。

第六是压豆腐。豆浆凝结成豆腐花后，倒入竹筐，筐内要铺粗白布单，淋去浆水。待筐中水漏去一半后，加盖儿并压上石头，直至水分淋干。

第七是晾豆腐。“把水挤干后，要及时去盖儿，解开布单通风。热豆腐见凉风表面呈蛋黄色，可谓色香俱佳。如果不及通风，豆腐会发黏、发酸。”白银川说。

活态传承，擦亮品牌

长葛市文化广电和旅游局广播电视和文化遗产管理科科长乔垒杰介绍，近年来，当地有关部门对豆腐生产进行了

规范化管理，成立了豆腐食品协会，制定了行业标准，强化了市场引导，加大从业人员技术培训力度，提高队伍素质。

“我们将和当地非遗部门不断加大豆腐制作技艺的保护、传承与弘扬力度，充分发挥传承人的作用，提高新一代传承人的技艺，壮大行业队伍。”许昌市非物质文化遗产保护中心主任陈若军说，他们鼓励传承人活态传承，不断创新，推出多样化的豆腐食品，如携带方便型、速食型豆腐食品。



信息超市

刊登遗失声明、公告、出租、转让、招工、培训等各类信息

地址：八龙路与龙兴路交叉口许昌报业传媒集团2楼207室

广告刊登热线：4396875 13608431030

咨询代理

德信集团 一站式企业服务中心

工商代理 代理记账 税务代理

网站建设 网络推广 商标代理

资质代办 法律服务 财务外包

公司地址：许昌市文峰路2797号

服务热线：15603741118 18937451959

培训

许昌新希望会计培训学校

会计做账、初级、中级会计师培训、教师资格证、成人函授大专、本科学历。

地址：许昌市湖滨路45号(市体校西100米)

电话：2780113 13569901131

水电暖

专业安装 瓷砖美缝

水电暖 排水电 地暖线路 13837437578

综合信息

精修空调15年

专业维修、移机、技术精、服务好。电话：13409393627

SS 尚氏家政

企事业单位、家庭室内外保洁、门头、抽油烟机清洗、地板打蜡、纱窗更换、月嫂、保姆、育婴师、护工。

电话：7333888

爱君家政

全国连锁、提供专业月嫂、护工、育婴师、月嫂培训、家庭保洁、工程开荒、外墙清洗等服务。

电话：18637468695 13839041111

疏通·改造

专业疏通、清抽化粪池，清洗各种管道及疏通暗管，漏水检测及维修安装上下水管，维修疏通马桶，维修阀门。电话：13462133330、15836519739

专业疏通管道，清理化粪池，清洗各种管道，维修水管，改装上下水管及各种阀门。电话：13839002935

出售·出租

出租 位于东大街繁华地段，二楼540㎡、三楼1200㎡，均可分租。电话：19903996660、13503747111

出售 报业小区电梯房三楼，172平方米，四室两厅两卫，精装修，价格面议。电话：13837487888

出租 大商新玛特A座写字楼中层有两间房屋，每间57平方米，已打通，可办公、住宿。交通便利，采光好，空调、家具齐全。电话：13598969931

出售 位于许昌市毓秀路小学、许昌市第十二中学附近，共两层，70平方米，楼前有大片水泥硬化路面，停车方便，许昌市中医院、超市环侍。电话：13598955065

出售 金祥小区南区5号楼4楼，85平方米，精装修，电梯房，安静舒适，售价50万元，比邻清溪河游园，生活方便。电话：17717929657(宋女士)

任新正房产中介 13608439027

搬家公司

老兵搬家 15993606557

好日子搬家 13782289632

祥和 13137427699

出租

出租 报业小区顶楼复式出租，水电暖齐全，精装修，216㎡，价格优惠。电话：15939976916

出租 东城区建业帕拉帝奥小户型，40平方米，南北通透，精装修，水电暖齐全，有一50平方米大阳台，租金为1000元/月。电话：13837488083

声明

●宋广跃购买许昌未来房地产开发有限公司许昌未来东岸华城3号楼2单元902房屋的房款收据(号码为20150120001,金额为158380元;号码为20161104001,金额为250000元;号码为20170103003,金额为800000元)丢失,声明作废。

●崔若琳(女,出生时间为2019年6月13日13时27分)的出生医学证明(编号为T410813659)丢失,声明作废。

●周凯林购买河南金石地产有限公司金石·星海湾2幢东起2单元21层2101号房屋的许昌市商品房买卖合同(预售)(编号为XCS2019-007566)丢失三本,声明作废。

●徐志克毕业于许昌学院数学教育专业专科的毕业证(证书编号为104801200406001016)丢失,特此声明。

2020年《许昌晨报》推出：

沿街门面房、住房出租转让600元包转包租活动！

活动规则

- 1.刊登范围仅限沿街门面房、住房；
- 2.刊登期间内容、电话不得更改；
- 3.600元包转包租，面积为2cm×3.8cm，刊登时间为1个月；
- 4.为确保刊登信息的真实性，请您在房屋租转成交后，及时通知本报停止刊登。

刊登热线：4396875 13608431030

地址：八龙路与龙兴路交叉口许昌报业传媒集团2楼207室

欢迎刊登

各类公告、声明

电话：4396875 13608431030