



宽敞明亮的腐竹生产车间。

双龙社区的变迁(二)

400多口锅,成就“河街腐竹”美誉

□ 记者 黄增瑞 文/图

核心提示

原许昌县河街乡有一条灵河,灵河的水质清澈、味道甘甜,河街乡地名也因此而来。河街乡附近的村庄有磨豆腐的传统,村民用灵河水磨出的豆腐白嫩、味美。由豆腐延伸出来的腐竹产业,也造就了许昌“河街腐竹”的美誉。

全村生产腐竹 村里处处弥漫着浓浓豆香

“1971年,我们村开始生产腐竹。”建安区河街乡双龙社区党支部书记邢海宽对记者说,当时,岗刘村生产队的村民学会制作腐竹的手艺后,由生产队组织村民生产腐竹。

最初,制作腐竹靠的是牲口拉石磨。石磨把黄豆碾成汁儿,再熬制成浆,待浆汁儿慢慢凝固,上面会起一层豆皮。人们用手轻轻将豆皮提起后搭上木杆,待烘干除去水分后,就做成了人们餐桌上的美食——腐竹。

做好的腐竹颜色金黄、色泽亮丽、蜂窝均匀,发泡后经过煎、炒、煮等烹饪加工,吃起来口感筋道、味道鲜美,很受人们的喜爱。

20世纪80年代,岗刘村几乎家家户户都生产腐竹,生产腐竹的铁锅就有400多口。正是因为腐竹深受人们喜爱,该产业在河街乡迅速发展蔓延。

“当时,我们村可谓是家家点火、户户冒烟,全家老少支起热气腾腾的大锅,加工生产腐竹。”邢海宽说,外人只要一走进他们村,就能闻到浓浓的豆香,看到路边堆放的煤炭、木柴和晾晒的豆渣以及等待运货的车辆,村里十分热闹。

随后,刘国正把记者带到自家后院。记者看到,至今刘国正还保存有3口当年做腐竹用的铁锅。“这几口铁锅我放了有几十年,不知道以后还能不能用上。”刘国正说。



邢海宽(左)和刘国正(右)给记者介绍当年使用铁锅制作腐竹的经历。

老照片见证腐竹产业发展

“我们乡26个行政村有24个村从事腐竹生产。”邢海宽对记者说,腐竹已成为河街乡当时特有的庭院经济,其繁荣景象在冬季最为明显。“其他村的村民一到冬天都没事干,我们村的村民一到冬天忙不停。”

当时,该乡每天有数万名外来务工人员到做腐竹的个体户家里打工。这些务工人员来自信阳、南阳、周口等地。邢海宽在该村设有腐竹收购点,村民把做好的腐竹卖到收购点,他再把河街腐竹销往全国各地的农贸市场,效益可观。

“当年,我们村一天能生产4万斤腐竹,每斤腐竹的利润在七八毛钱左右。”刘国正回忆,20世纪80年代的‘万元户’即是刚刚兴起的个体户。1984年,他曾

作为‘万元户’到河街乡接受表彰。

如今,在双龙社区河(街)苏(桥)路边,还有一座两层楼的旧房。房子南墙侧面贴有几个字,上写“许昌河街腐竹洽谈处”几个大字。

该社区有一处两层小楼,也是当年收购腐竹的购销点。这些老房子,见证了当年河街腐竹的辉煌与发展。采访中,邢海宽从家里的老墙上取下两幅用铁皮包框、正面有玻璃遮面的黑白老照片,每幅照片长80厘米,宽35厘米。

“这是我到郑州参加河南省表彰会拍的大合影,当时头发浓密,穿的是西装,打的是领带。”邢海宽自豪地说,1995年4月26日,他和原许昌县(现建安区)的一个村民一起到郑州市参加了河南省个体劳动者与私营企业代表表彰大会。

腐竹产业 或将再现往日辉煌

“腐竹生产带动了该村种植业、养殖业、交通运输业、印刷包装业等产业的快速发展。”邢海宽说,生产腐竹时产生的渣料是养猪的好料,几乎所有的腐竹生产专业户也是养猪专业户。

随着时代的进步,由于河街腐竹采用传统土法制作,工艺落后,设产品质量标准不统一,产品包装不规范,造成许昌腐竹产品质量差、卫生不达标。更有个别商户为了追求私利,在生产过程中掺加“吊白块”。最终,导致许昌腐竹的销售额在外地市场上逐年萎缩,腐竹产业随之走向低谷。

考虑到小作坊制作腐竹的模式已经不再适应市场和社会发展的步伐,原许昌县(现建安区)政府对生产腐竹的小作坊进行全面取缔,取而代之的是腐竹加工厂或专做腐竹的大公司。

如今,更多掌握腐竹制作工艺的手艺人奔赴全国各地,做技术指导或在外省市创建腐竹企业。“我们社区有七八十人在外地做腐竹生产企业的技术员。”邢海宽说,下一步,双龙社区准备利用现有的13333平方米集体土地,建造一个腐竹产业园,一是生产制作腐竹设备,二是进行腐竹生产,从而重振腐竹产业,令其再现往日辉煌!