



扫码关注南国学堂



古法制腐竹

海口市美苑小学六(4)班 段胜琼

家乡的腐竹色泽金黄、口感柔嫩，放入口中，一股扑鼻的豆香充盈着我的味蕾。今年“五一”黄金周，在湖北老家，我就亲自尝试了一次古法制腐竹。

进入奶奶家，我就看到二姑在洗前一天晚上泡好的黄豆准备做腐竹。只见二姑推磨，奶奶放豆，白色的豆浆从石磨四周流下来。慢慢地，一盆黄豆就磨完了。

接着，二姑把磨好的豆浆倒入过滤袋中，用力挤出里面的豆汁，白色的豆汁从过滤袋中缓缓流出，我问：“剩下的豆渣该怎么处理呢？”

二姑说：“可以往里面加入一些水进行搅拌，让水浸透在豆渣中，然后继续放入过滤袋挤

压。”我照二姑说的方法挤出豆汁，居然还能挤出半盆。二姑说：“把豆汁过滤好后，还要再用过滤勺把豆汁里的渣过滤出来，防止‘漏网之鱼’。”我把豆汁过滤好，就有一大盆豆汁了。二姑说：“这么多的豆汁一个锅肯定煮不完，我们就用两个锅吧，这样出腐竹的效率也更高。”

二姑家有两个大铁锅，奶奶往两个铁锅下的炉子添柴。不一会儿，豆汁的表面有一些泡沫浮了起来，二姑说：“把这些泡沫舀出来，不然会影响结皮，锅中也不能太沸腾，边缘微微沸腾的时候就要转小火。”正说着，奶奶就把最粗的那根柴拿了出来，火势突然变小了。大约5分钟后，豆汁表面就开始结皮了。又过了一会儿，我问：“二姑，什么时候才能把表皮拿出来呢？”二姑说：“等表皮有明显的皱纹就可以了。”只见二姑先在表面用筷子沿着锅的边缘划一圈，将一圈全部划断后，再用一只筷子从一头轻轻的挑起。我好奇地问：“过多久可以得到一张腐竹呢？”二姑说：“3-5分钟就可以了。”

出了十几张腐竹后，奶奶把柴都从炉子中退了出来。二姑说：“要静置十分钟，这时表皮有一张又厚又大的豆皮，用筷子轻轻一推，豆皮就能取出，它的周边有微黄色的一圈是可以吃

南国都市报南国学堂习作版等着你的妙笔文章，千字左右，文体文风不限，赶快投稿吧……

投稿邮箱
nanguoxizuo@126.com

如想订阅《南国都市报》
可拨打订报热线
66810505

的，口感像毛肚又脆又嫩。”取出后用小火慢煮，这时还能隐约看到一层皮，但不是完整的，我将它捞起来，豆汁就开始发黄了。二姑说：“这时豆汁是非常粘稠，而且又涩又苦，就不能要了。”我们把收集的腐竹放在阴凉处，等着它变干。

几天后，二姑对我说腐竹已经干了，我兴奋地跑去看，厨房边晾晒着几排黄色的豆皮。我问：“这就是腐竹吗？”二姑说：“是的，你摸摸看，还很干呢！”我试着摸了摸，掰了一块，清脆的声音传入我的耳中。二姑笑着说：“今天中午给你做腐竹炒木耳吃。”到了中午吃饭时，我夹了一块腐竹尝了尝，色泽金黄，一股豆香充盈在口中，真是“干脆金黄泛油光，十里之外飘豆香”啊！
(指导老师:黄恒宝)



2024五指山民族时装“村秀”系列文化活动

民族秀 中国情

海南五指山市小岛公园
2024年 敬请期待

海南省融媒体中心2024年重大活动推荐

