

夫妻豆腐坊香飘18年

凌晨两点开始劳作，一年烧柴火十万斤

“

在记忆的深处，有一种熟悉亲切的味道，叫家乡的豆腐。张湾区柏林镇陈庄柴火豆腐坊，远离尘世嘈杂，在悠然静谧中，一对善良淳朴的夫妻用日复一日、年复一年的坚守，传承并诠释工匠人的精神。他们做出来的柴火豆腐，白中透着金色，味道纯正，口感清爽有韧性。

■文、图/记者 张婧



每天凌晨两点起床，首先忙着泡豆、打浆。



入模、挤压是个技术活也是个体力活，一般都是丈夫许明辉干。



最后一道工序——翻板，此时他们已经忙碌了三个小时。

一千18年，坚持柴火豆腐老工艺

近日，记者来到陈庄豆腐坊采访时，只见房间里一片白茫茫，分不清是水汽还是烧柴的烟雾。泡豆、打浆、滤浆、蒸煮、入模、挤压、翻板、切块……许明辉、刘传凤夫妇每天重复着相同的工序，一丝不苟，配合默契。

今年许明辉 57 岁、刘传凤 54 岁，他们从师傅手上接过这个柴火豆腐坊，已有 18 年。两口子将柴火豆腐的传统工艺传承下来，靠着这门手艺养活全家四口人。

凌晨两点多，夫妻俩起床洗漱，打开豆腐坊大门，开始劳作。周围一片漆黑寂静，只有这里亮着灯。一口大缸，一口直径 1.2 米的大铁锅，一次放入将近 50 斤的干黄豆。二

人分工明确，许明辉主要负责磨豆、煮豆浆、滤浆、压豆腐，妻子刘传凤负责烧柴、烧水、切块等，两人动作麻利，衔接有序，所有活儿一气呵成。

3 小时后，第一锅豆腐出炉，已是清晨五六点钟。看着豆腐送上早市，两口子的心理踏实了，解下围裙，坐着歇一会儿，简单下碗面条，开始吃早饭。

老话说“世上三行苦，撑船、打铁、磨豆腐。”做豆腐的过程，繁琐而劳累。这些年来，夫妻俩每天凌晨两点开始干活，忙到凌晨五六点，供应早市。上午休息一会儿，下午 3 点继续做豆腐，供应晚市。不论严冬还是酷暑，都阻挡不了夫妇俩凌晨劳作的脚步，这些年来，两人几乎没有完整休息过一天。

腰酸背痛，在忙碌中收获幸福感

说话间的工夫，柴灶上铁锅里烧制的豆浆煮好了。“姑娘，莫嫌弃我们，尝尝刚做出来的豆浆，味道可好了，外头喝不到！”朴实热情的刘传凤盛了一碗豆浆递给记者，还细心地撒了白糖。

盛情难却，记者接过碗来，和平时喝的杯装豆浆不同，这碗豆浆呈米黄色，非常黏稠，端近一闻，有一股浓郁的豆香，入口细腻香甜。

采访当天正逢大雨瓢泼，记者走到豆腐坊时，鞋裤淋湿大半，这一碗热乎乎的豆浆下肚，真是暖胃又暖心。

虽然现代工艺能

流水线般地快速做出大量豆制品，但许明辉夫妇仍然坚持传统的柴火豆腐工艺，一年光柴火就要购买十万斤。

“许多在外做生意的人，最想念的就是家乡的豆腐。经常有返乡的十堰人，专门赶到我们这儿预订柴火豆腐。目前，我们的货主要供应城区超市、饭店，还有人想吃，但我们就两个人，忙不过来。”刘传凤说。

长期在潮湿的豆腐坊劳作，两口子经常感到腰酸背痛。对于这门手艺，许明辉坚定地说：“等我们年纪大了，做不动的时候，孩子肯定要回来接班。这门手艺，师傅传给了我，要是在我手上失传，太可惜了。”

一天下来，夫妻俩能制作三四百斤柴火豆腐。前段时间疫情防控严格，为保证市场供应，两口子一天做七八百斤豆腐，累坏了。“很多人习惯吃柴火豆腐，我们不做，人家吃不到嘴，该有多着急啊！每年春节前后，是我们最忙的时候，经常有人把我们做的豆腐带到武汉及安徽、浙江，专门送给同事朋友吃！”刘传凤自豪地说。

每天的繁忙，让夫妇俩的生活节奏很快。专注做一件事，依靠自己双手创收，做出的豆腐供不应求，让他们收获满满的幸福感和成就感。

满满的豆浆倒入大缸中，在浓郁的豆香中，在日复一日的忙碌中，许明辉夫妇收获了自己的幸福感。

十堰晚报