



孙大嫩酸浆豆腐——软豆腐做成硬招牌



□晚报记者 郭莹 马光涛
实习生 王其慧
通讯员 范宜成

被白云山三面环抱的孙家峪，位于滨州市邹平南部山区。这里山峦起伏，景色如画，民风淳朴，气候宜人。然而，令人称道的，却不是这里的秀丽景色，而是闻名遐迩的酸浆豆腐。



>>>600 余年豆腐制作史 美丽传说广为流传

豆腐起源于中国，已有两千多年的历史，其制作方法大多以添加卤水石膏居多。而据邹平县志记载，邹平孙家裕人早在元朝年间，就已创出以酸浆点制豆腐的工艺，至今已有 600 余年的历史。

关于酸浆豆腐，还有一个美

丽的传说。很久以前，孙家峪村有一对孙氏夫妇，居住在山半山腰，此处山清水秀地肥水美，老孙头生前吝啬，常以豆浆为食。一日，夫妇俩因豆浆发生口角，老妇人愤然回了娘家，老孙头上门赔罪，没能得到老婆的谅解。

老孙头独自返家，发现三天前磨的豆浆变酸，不舍得倒掉，遂将酸豆浆掺往新磨豆浆内加热，奇迹发生了，豆浆竟凝结成了豆花，压制成豆腐后，口感异常滑嫩，豆香浓郁。老孙头大喜，即刻奔至老丈人家，背起老婆回家吃豆腐。老婆品尝后欣喜万

分，赞不绝口。

自此，夫妻和睦，并以做豆腐为营生，制作的浆豆腐备受民众喜爱。随着浆豆腐的盛行，老孙头自然的被大家叫做老浆头。老浆头背老婆的故事也成为了一段佳话，在当地广为流传。

>>> 守正创新出美味 真材实料做出好产品

美味固然可口，可制作过程自然不轻松。

酸浆豆腐的工艺分为选料、去皮、浸泡、磨浆、杀沫、去渣、煮浆点浆、压制成型 8 个步骤，酸浆豆腐在制作过程中不加卤水，

不加石膏，不加任何添加剂，原料就是黄豆、水以及传承百年循环使用的酸浆。原材料纯净无添加，制作出来的豆腐口感滑嫩、鲜香入味。

“酸浆豆腐烹调方法也有很

多种，煎、烤、烹、炸……做法多样。即使天天吃豆腐，搭配多种食材也不会觉得腻。”邹平酸浆豆腐第七代传承人孙怀兵表示，“为此，我们还推出了豆腐宴，包含 365 道豆腐菜，每一道都不重

样，有酸浆猪手、酸浆鸭子、酸浆鱼等。酸浆豆腐可以和很多食材进行搭配，营养丰富，适合各个年龄段的人群食用。”

>>> 传统手工技艺被列入省非物质文化遗产名录

“用酸浆点豆腐，是当地人祖祖辈辈流传下来的手工技艺，做一次豆腐留一次酸浆，循环使用至今。”孙怀兵说道。

用酸浆点制的豆腐具有口感滑嫩、豆香浓郁、久煮不烂、入油锅愈炸愈大、保存时间较长等显著特征。酸浆豆腐富含植物蛋白，人体吸收率在 95% 以上，可

高效补充人体所需蛋白质，是值得向全国推广的绿色健康、放心安全的豆腐。

2013 年酸浆豆腐制作技艺被列入山东省非物质文化遗产名录，代表性传承人孙怀兵被评为 2014 年山东省非遗保护十大模范传承人。

>>> 重研发求突破，为豆制品行业开辟新赛道

“2024 年在第一书记的带领下，我们村将建造一个 2000 多平米的豆制品工坊。早在 2010 年，我们就已经与北京联合大学副教授、高级工程师乔支红博士共同研究分离筛选与鉴定酸浆菌，最终得出两个菌株，并于近日申请了发明专利。”孙怀兵称，“日后，借助于菌粉发酵专用酸浆，做出来的豆腐不但能保存酸浆豆腐独有的口感和风味，保质期还将延长至 35 天以上。”

菌粉的研发，使酸浆豆腐无论从口感上、工艺流程上，还是

保质期上，都将有既定的标准，也可以实现无人全自动设备生产。孙怀兵表示：“下一步我们将打造全国性的酸浆豆腐示范性生产基地，生产线可以跟全国的豆制品企业合作，结合自主研发的菌粉、发酵罐和自动点浆系统批量生产酸浆豆腐，这也将为豆制品行业开辟新的赛道。”

“建造豆制品工坊，这将是我们在非遗道路上即有传承又有创新的举措。”驻西董街道办事处孙峪村第一书记宋建斌信心满满，“下一步，我们还要将村庄打造成为豆腐文化村。”



滨州味道²³

鲁北晚报
04

2024.4.11 星期四
责编：孟星

以“食”为媒，打造“滨州味道·香飘世界”餐饮品牌，以“滨州味道”吸引全市全国乃至全球的目光，让更多的人通过美食走进滨州了解滨州爱上滨州；通过特色美食激发全市人民“在滨州、知滨州、爱滨州、建滨州”的归属感和认同感，市新闻传媒中心（集团）社区事业部推出“滨州味道·香飘世界”系列报道，推荐滨州特色美食、餐饮名店，让“滨州味道”成为滨州的一张新名片。

栏目合作电话：
0543-8171970
15505430155