



来宾日报刊号

《来宾日报》数字报

微信来宾微信公众号

来宾报客户端

来宾网

来宾日报社出版

用新闻的力量建设新来宾

爆料电话: 0772-6655000 投稿邮箱: lbrwb@163.com

5

石牙豆腐

岁月长河酝酿阵阵豆香

■晚刊记者 樊荣华 韦鑫 方大玉 实习生 潘依梦 文/图

“磨岩流玉乳，蒸煮结清泉。色比土酥净，香逾石髓坚。”说起豆腐，让人不经意间想起元代诗人郑允端《豆腐》。豆腐，是寻常百姓饭桌上最普通的一道菜肴，因其价格亲民、味道清香、口感嫩滑、营养丰富，深受人们喜爱。从豆腐衍生出来的水豆腐、老豆腐、油豆腐等豆制品，也深受广大欢迎。

在兴宾区石牙镇的一条巷子里，有一个四代传承的豆腐作坊，因其严苛的制作工艺和纯正独特的口味而远近闻名。1月5日，记者慕名而至，刚走到石牙镇阿怀哥豆腐坊门口，一股浓浓的烟火气便扑面而来，屋内不时飘出阵阵豆香，恍惚间仿佛穿越回了儿时。

“我家做豆腐有100多年历史了，到我这一代是第四代。”聊起与豆腐的渊源，今年48岁的豆腐传承人黎顺怀立刻打开话匣子。20世纪初，黎顺怀的太奶奶从广东封开县搬到石牙镇安居，起初做豆腐只为维持生活，后来经过多年打磨，手艺日渐成熟，载满兴宾口味的佳肴便一代代传承下来。一块块温润如玉的豆腐，不仅见证了豆腐坊里的打拼时光，也凝聚着乡亲对本色本味豆腐的喜欢和认可。

“俗话说‘心急吃不了热豆腐’，每一道工

序都马虎不得，不然豆腐就不结实，口感差。”石牙手工豆腐第三代传承人、黎顺怀的父亲黎国妙道出石牙豆腐与众不同的“秘诀”：一块豆腐的诞生需经过选豆、泡豆、打浆、摇浆、煮浆、凝固、入豆盘、压盘、打刀、切豆腐块等传统工艺，其中最关键的在于选豆，要求每粒豆子都优质、饱满。接着是泡豆，夏天豆子要提前在水中浸泡8个多小时，冬天需泡10个小时，经过长时间的浸泡，让每一粒豆子都充分吸收水分。最后，经过打浆、摇浆、煮浆、凝固、压盘、切块等工序，一颗富含匠心与传承的豆腐才真正成型。

黎国妙时常将这句话挂在嘴边：“人生三样苦，打铁、撑船、做豆腐。”做豆腐的苦只有手艺人才能深切体会。过去因工具限制，需半夜起床推石磨磨豆子，磨几十斤黄豆需花费5-6个小时，既费时又费力。上世纪80年代，随着打浆机的出现，豆腐坊改用机器打磨豆子，磨豆效率得到较大提升。

随着时代的变迁、工具的改进，豆腐的制作技艺也不断提高。“以前都是用铁锅煮豆浆，容易粘锅糊底，后来我们改用水蒸气蒸煮。”黎国妙说，虽然制作工艺变了，但豆腐的品质和口感不变，还可以节省很多时间。

最让黎国妙津津乐道的是豆浆凝固的工艺，这也是石牙豆腐区别于其他豆腐的关键。“这道工艺不用添加石膏粉、防腐剂等食品添加剂，只需用水一天过滤出来的豆水，经过发酵后放入当天煮沸的豆浆中，就能让豆浆凝固。”黎国妙介绍，随后要用纱布将半成型的豆腐包裹住，铺上木板、压上石块，经过10多分钟的挤压，一盘豆腐便成型了。

揭开纱布，白花花的豆腐冒出腾腾热气，待冷却之后，就可以切成片状、块状放入油锅油炸，制成金黄色的油豆腐、豆腐皮等各类豆制品，这些豆制品都是当地百姓的心头爱。住在石牙镇的居民路过豆腐坊时，经常会顺带买上几斤豆腐，临近春节，更是要买很多备着过年，或酿豆腐包，或下火锅。

“石牙豆腐已有百年历史，为打造石牙豆腐品牌，2019年，我们将‘阿怀豆腐’作为扶贫产品进行申报，并通过各类展销会大力宣传，着力打造石牙豆腐品牌。”石牙镇党委会副书记黄方明说，多年来，在党委、政府关怀指导下，阿怀哥豆腐坊努力打响品牌，采取“订单+线下+展销”的联动发展模式，打通产业链，生产的油豆腐、豆腐皮、五香豆腐等豆制品长年供货量稳定，年产量达7万斤，年产值约63万元。



▲豆腐成型后切块。



▲清洗黄豆。



▲黎顺怀在摇浆。



▲石牙老豆腐。



▲豆腐经过油炸，色泽金黄。

新春走基层



关爱特殊群体 传递社会温暖



晚刊讯(记者 黄小清 通讯员 唐莲凤 文/图) 1月11日，在春节即将到来之际，市图书馆组织文化志愿者深入兴宾区多地慰问特殊群体和高龄老人，为他们送去慰问品和节日祝福。

“祝你们新的一年红红火火，开开心心!”市图书馆文化志愿者与市残疾人康复中心的两名康复教师走进桥巩镇彩虹村特殊儿童家中，了解孩子的学习生活情况，指导孩子读书写字，并送上油、米、面、春联等慰问品以及节日的问候和祝福。

当天，志愿者还到兴宾砖厂、市城区裕达金座小区走访慰问特殊儿童和高龄老人，让他们切实感受到来自社会的温暖和关爱。上图为志愿者指导特殊儿童读绘本。

来宾新时代文明实践 我们的节日·春节

手写春联 送福到家

晚刊象州讯 新春暖人间，关爱促和谐。为传承中华优秀传统文化，在农历兔年春节即将到来之际，1月12日，市退役军人事务局志愿服务队来到象州县妙皇乡思高村，开展新时代文明实践志愿服务活动。

“民安国泰逢盛世，风调雨顺

颂华年。”在思高村便民服务中心，市退役军人事务局新时代文明实践志愿服务队的书法爱好者迎着冬日寒意，在春联上挥毫泼墨，写下一句句美好祝福。闻讯赶来领春联的群众或帮忙递纸墨，或帮忙抻纸，现场洋溢着热闹祥和的节日氛围。

“感谢党和政府的关心，不仅给我们送来春节慰问品，还送来手写的春联。”脱贫户覃玉峰拿到心仪的对联后乐呵呵地说。

据了解，当天共送出手写春联60多副，赠送爱心慰问品价值近5000元。

(韦修达)

▼1月12日，兴宾区来华街道开展“我们的节日·寻年味”活动，街道、社区全体干部职工欢聚一堂，动手包饺子、包粽子，品尝节日美食，现场其乐融融。图为干部职工一同包饺子。

(晚刊记者 邓齐河 摄)



▲1月11日上午，市总工会慰问组走进市市容环境卫生保障中心，向奋战在一线的环卫工人送去关怀和问候，对他们爱岗敬业、无私奉献的精神表达敬意。据了解，元旦后，市总工会组成5个慰问组，分别到各县(市、区)、各产业(系统)走访慰问。图为环卫工人收到暖心慰问品。

(晚刊记者 刘维 杨晓华 摄)

培森柳江特大桥： 来宾岸边跨合龙提前完成

■晚刊记者 韦飞帆 邓齐河 莫敦像

1月10日晚，新春走基层记者赶赴贺州至巴马高速公路(象州至来宾段)培森柳江特大桥来宾岸边跨合龙段施工现场，夜幕下的培森柳江特大桥灯火通明，工人正加紧施工。随着最后一车混凝土浇筑完毕，合龙段施工顺利完成。

培森柳江特大桥是贺巴高速公路全线贯通的关键，桥长2.58公里，主桥采用(145+280+145)米双塔单索面预应力混凝土部分斜拉桥。全桥共设92根斜拉索，划分70个悬臂浇筑段、2个边跨合龙段和1个中跨合龙段，建成后将是世界最大跨径公路预应力混凝土部分斜拉桥。

当晚，记者在施工现场看到，建筑工人在绵绵细雨中进行合龙段施工最后准备工作。“现在主要是做好来宾岸边跨合龙段劲性骨架焊接、边跨合龙段预应力初张拉、混凝土泵管安装等准备工作，待准备工作完成后进行合龙段浇筑。”贺巴高速公路(象州至来宾段)建设指挥部工程管理部刘志航介绍。

1月11日凌晨0时许，第一车混凝土运达，总共58立方米的混凝土不断通过泵管送入底板、腹板及顶板。经过紧张施工，培森柳江特大桥来宾岸边跨合龙段顺利浇筑完

毕，项目施工计划提前完成，全桥合龙进入冲刺阶段。

“近段时间我们都在加班加点抢进度，提前完成施工计划，让工人早点回家过年。”贺巴高速公路(象州至来宾段)项目经理部一分部副经理杨世芝说，为赶在春节前完成阶段性施工任务，很多工人坚守一线，为边跨顺利合龙保驾护航。

家在河池市的建筑工人蒙宪平在项目现场工作已经一年有余，由于工期紧任务重，平时很少回家，“施工计划提前，我们完成浇筑工作后就可以回家过年了，心里十分高兴，期待见到老婆和孩子。”

“培森柳江特大桥是贺巴高速公路象州至来宾段关键控制性工程，来宾岸边跨合龙段浇筑完成后，就剩下中跨合龙段的施工了。”贺巴高速公路(象州至来宾段)第一总监理工程师唐连荣说，他们将在保证质量和安全的前提下，加快推进施工进度，确保按计划实现通车目标。

据了解，培森柳江特大桥建成后，将实现贺巴高速公路(象州至来宾段)全线通车，届时，贺巴高速来宾境内也将全线贯通，把金秀、象州、来宾市城区高效快速连接起来。