

时光凝作“白玉方” 匠心点出珍馐味



记者 李露 周渊民 梁科 王红雨

卤水豆腐,一种平凡朴素的食物。它白白嫩嫩、方方正正,温润如玉一般,虽说质地柔软,却能经受住煎、炒、烹、炸而不散形,像初凝的乳酪,却又比乳酪多了一份扎实的“魂”。

在奉化,卤水豆腐及其它变化而成的豆腐制品,是一年四季里少不了的美味。这方寸之间的“白玉方”,不仅是技艺的结晶,更是时间的信物。每一块豆腐的肌理中,都藏着凌晨的星光、灶间的烟火,以及对传统的坚守。它看似朴实无华,却是这市井街巷里最坚实的生活底色,承载着千家万户的日常滋味与深厚情感。



▲扫码看视频



凌晨1时,奉城从喧嚣沉入墨色的寂静。大成路上,李家豆腐店的后窗开着一团惺忪而温暖的橘光。61岁的李和翠系上那件洗得发白的粗布围裙,将昨夜在水中充分舒展了身骨的黄豆,一勺勺舀进机器里。那低沉而富有节律的“咕噜”声,像一首古老的摇篮曲,抚摸着沉睡的街巷,也悄然开启了这座小城一天的味觉记忆。

机器不急不缓地转动,乳白色的浆液汩汩流入盆中,浓郁的生豆香在潮湿的空气中扩散、弥漫,这是最原始的生命气息。李

清晨6时,第一缕阳光掠过街角的屋檐,李家豆腐店门前,已排起了稀疏落落的队伍。“老样子,塌豆腐来2瓶。”隔壁洗车店的老板娘是几十年的老主顾,“就爱你们家这个油香扎实的味儿,跟我妈当年做的味道一样。”

李和翠在平底锅前忙碌着,油花滋滋作响,白色的豆腐块在热油的亲吻下,渐渐披上金黄灿烂的外衣。她的豆腐能煎出完美的形态而不碎不散,这正是古法卤水豆腐赋予的筋骨。“等会就给

午后的阳光,透过玻璃窗,在店里投下细碎的光斑。忙碌暂歇,老两口坐在靠墙的小凳上,安静地剥着毛豆,光影在他们花白的发丝间跳跃,宁静而安详。

“还记得我们刚开这铺子时的样子吗?”印品文轻声问。“怎么会忘记,这味道的源头啊,比记忆更远。”李和翠时常想起母亲在灶台边忙碌的身影,以及母亲絮絮叨叨讲述的往事。那是很早以前,李和翠的舅公在声名在外的“楼茂记”里磨练了手艺,将家传的豆腐制法悉心改良,点出的豆

卤水点化的魔法

和翠伸出手指,接住一滴将落未落的浆汁,在指腹间轻轻捻开,感受着它的滑腻与稠度。“嗯,这个度正好。”她自言自语。这份了然于胸的质感,是任何精密仪器都无法替代的身体经验。

店门口前,炉火烧得噼啪作响,将满锅的豆浆催生出滚滚白气。李和翠的老伴印品文站在灶前,手持长勺,在锅中画着无尽的圆,防止豆浆粘锅焦糊。这是一场与火候的精

准对话,全神贯注,不容分心。火候欠一分,豆浆稚嫩,难以凝聚;火候过一分,失其鲜滑,败了风味。

而真正的奇迹,发生在卤水入锅的瞬间。只见李和翠接过老伴手中的长勺,手腕翻飞,在锅中画着圆,一手如清风拂柳,将化开的卤水细细点入翻滚的豆浆中。卤水与豆浆相遇,瞬间发生了变化。

“看,豆花开了。”李和翠望了眼锅里,声音里带着一丝不易察觉的

喜悦。锅中,原本浑然一体的豆浆,神奇地析出万千絮状物,如云朵初聚,如雪花纷飞,在水中悠然舒展、沉淀。这便是豆花,是豆浆向豆腐蜕变的关键一步,也是卤水点化的魔法。

接下来,是赋予豆腐形体的仪式——印品文用瓢将凝脂般的豆花,一勺勺舀进铺着老粗布的木质模具中,随后用力一压。重力之下,豆腐中多余的水分被缓缓挤出,嘀嗒,嘀嗒……像极了时光沉稳而坚定的脚步声。

唤醒城区的烟火

你送过去,顺便给我尝尝我刚做的豆腐包。”豆腐包是李和翠试着把豆腐渣混进肉馅,配合用豆浆和的面皮做成的。还有炸得金黄酥脆的包浆豆腐,搭配自制的蘸酱,是近期的“销冠”。

李和翠还把目光落在滤布间残留的豆腐渣上。“豆香浓郁,浪费了可惜。”她想起小时候外婆用豆腐渣

烙的饼,焦香里带着质朴的温暖。于是,李和翠试着将新鲜的豆腐渣与糯米粉揉合成团,撒上芝麻,在铁板上慢慢烘烤。第一锅豆腐渣年糕干出炉时,焦黄的表面冒着细密的气泡,豆香混着米香在晨雾中飘散。隔壁店的小姑娘好奇尝了一块,惊喜地睁大眼睛:“阿姨,这个又香又脆,比薯片还好吃!”渐渐地,来

坚守时光的传承

磨格外细腻,风味醇厚。这门改良后的豆腐制法由李和翠的外婆传给了她的母亲,又毫无保留地传到了她这里。

后来,为了生计,李和翠骑着自行车走街串巷卖豆腐,攒下第一桶金后,就在大成路开了这家李家豆腐店。几十年过去了,这条街的商铺换了一茬又一茬,只有李家豆腐店的招牌和那源自外婆、经由母亲

传承的味道一如往昔,成了奉化城里一个不变的坐标。

如今,年岁渐大,李和翠喊来了女儿帮忙。“古人老话‘世上三样苦,打铁撑磨磨豆腐’,做豆腐嘛的都是辛苦钱。”看着女儿纤细却已略显粗糙的手,印品文语气里满是心疼。女儿正学着母亲的样子,仔细观察着豆浆凝结的火候,她抬起头,目光沉静而温柔:“可总得有人把这

老味道传下去。”印品文摇了摇头,不再说话。

暮色四合,李和翠又研发了豆腐新品,豆香在狭小的店铺里萦绕不散。她切下一块温热的豆腐,滴两滴酱油,撒上一撮葱花,递到放学归来的外孙手中。孩子咬下一大口,满足地眯起眼睛,嘴角沾着细嫩的豆渣,美得直点头:“外婆做的豆腐太好吃了!”

夕阳把祖孙三代的影子长长地投在店里的墙面上,而那缕穿越了时光的豆香,裹挟着匠心与坚守,萦绕在一代代人的鼻间与指尖,在晚风中袅袅不散。

电瓶换电站安全引争议

多部门核查:合规运营但需注意规范停车



记者视点

本报讯(本报记者)近日,市民向本报新闻热线反映,锦屏街道春晖社区中塔路57号垃圾点南侧一间落地小间被改造成小遛共享单车电瓶集中充电站。该站点是否具有经营许可证与营业执照,以及其设置对周边居民的影响,成为市民关注的焦点。市民呼吁相关部门核查该充电站的经营资质及消防安全隐患。

日前,记者来到现场核实情

况,发现该处确实为小遛共享单车电瓶换电站。该处房屋为单层结构,一侧为厂房,未和居民房直接相连。记者在现场看到,换电站电瓶均整齐摆放,且配备了常见消防器材,整体环境符合基本安全运营要求。

“该地块性质为工业地块,完全符合电瓶换电站的选址要求,公司依法取得市场监管部门核发的营业执照,所有运营流程均遵循相关规范,不存在无资质经营的问题。”浙江小遛智能科技有限公司宁波奉化分公司服务站经理王徐峰向记者解释,由于站点刚搬迁至现址,前期筹备阶段确实存在将小遛共享单车与公司电动三轮

车临时停放在路边的情况。目前站点已正式投入运营,临时停放的车辆已大幅减少,后续会进一步优化停放方案,避免影响居民通行。

记者走访了附近的商铺与居民。受访居民表示,该换电站已运营2个多月,未出现过安全事故。不过,部分居民提及仍偶有电动三轮车在路边停放,对日常出行造成一定不便,希望能得到进一步规范。

随后,记者联系了主管部门区交通运输局。工作人员告诉记者,该电瓶换电站仅用于小遛共享单车的电瓶充换电,不对外开展个人电瓶充电业务,且公司持有合法

有效的营业执照,经营资质无问题。在安全方面,站点与居民楼的距离严格符合《宁波市电动自行车充停放场所设计技术细则》的要求,除现场可见的消防器材外,每组换电柜还配备了实时监控系统及高温报警、断电报警、超充报警等智能安全功能,能及时应对各类安全隐患,交通运输、市场监管等部门已对站点进行专项检查,确认其符合安全标准。针对居民关心的电动三轮车停放影响出行问题,相关部门表示,已督促公司规范停放电动三轮车,后续相关部门还将定期对站点的运营情况与车辆停放情况进行巡查,保障周边居民的生活安全与出行便利。

《老爸老妈上春晚》活动启动

本报讯(记者 何腾涛)10月29日晚,奉化银泰城热闹非凡,由区老龄事业发展促进中心、区融媒体中心联合主办的“奉化区重阳喜乐会暨《老爸老妈上春晚》启动仪式”在此温情启幕,众多老年朋友欢聚一堂,共庆传统佳节,共赴文化盛宴。

活动现场,灯光璀璨,掌声阵阵。开场舞《五星红旗》以恢弘的气势拉开序幕,鲜红的舞衣与激昂的旋律交织,瞬间点燃现场氛围。随后,一个个由老年朋友带来的节目轮番上演,展现出奉化老龄群体的活力与风采。

活动的一大亮点,是《老爸老妈上春晚》活动正式启动。现场播放

的《老爸老妈才艺秀》VCR,回顾了前三季活动的精彩瞬间。据介绍,今年全新打造的《老爸老妈上春晚》活动,将为全区中老年群体搭建专业展示平台,选拔出的优秀节目将登上“青春不散场·奉化区首届老龄春晚”舞台,后续活动详情可通过“爱听奉化”微信公众号了解。

区老龄事业发展促进中心相关负责人表示,本次活动既是“完善公共文化服务体系、推动优质资源下沉”的实践,也是响应老年群体精神文化需求、弘扬“敬老、爱老、孝老”传统美德的具体举措。未来,我区将持续推进“文化养老”,让更多老年朋友实现“老有所乐、老有所为、老有所享”,在文化滋养中迈向精神生活共同富裕。

奉化农商银行重阳织密“护银网”

本报讯(记者 郑连乔 通讯员 郑口口)金秋重阳,奉化农商银行联合各单位,围绕“敬老、爱老、护老”主题,通过金融反诈、乡野慰问等形式,为老年群体送上“节日暖心包”。

10月21日,锦屏支行联合锦屏街道春晖、庄山社区及锦屏成校等单位,摆起“99春庄长桌宴”,邀请两个社区60周岁以上老人,还有常年服务社区的银龄志愿者共庆重阳。席间穿插的金融反诈有奖问答环节成为亮点,让老人们在欢声笑语中掌握守护“钱袋子”的本领。

10月26日,大堰支行联合大堰

商会组成“云上三色慰问组”,走进大堰镇三联村,为山村老人提供面对面金融服务,详解存取款便利政策与反诈要点,并送上手工豆腐、生活礼包等物资。

10月29日,溪口支行联合区医保局在班溪村开展“重阳敬老 反诈同行”主题活动,针对“保健品诈骗”“仿冒医保客服”等骗局,用方言拆解套路,叮嘱老人牢记“三不一要”原则。区医保局工作人员演示医保账户官方查询渠道,溪口支行工作人员同步开通“银发服务通道”,提供账户安全检测、手机银行防骗设置等一对一服务,将金融安全保障延伸至“最后一米”。

“吃”酵素长大的水稻丰收了

箭岭村酵素农业年增收20余万元

本报讯(记者 李露 何腾涛 通讯员 郭丹盛)近日,大堰镇箭岭村的20亩酵素水稻迎来开镰收割,金黄的稻田里,饱满的稻穗随风摇曳,收割机在田间穿梭,将一株株“吃”酵素长大的水稻脱粒、装车,现场一派繁忙的丰收景象。

作为箭岭村酵素农业的代表作物,酵素水稻以其绿色、生态的

种植方式赢得了市场青睐。农户毛浩良告诉记者,通过不断积累经验和改进技术,如今对酵素的配方和使用已越来越熟练。“从浸种、育苗到插秧,水稻的每个生长阶段都使用酵素,全程不施化肥农药。”他介绍,目前已有不少客户咨询和预订酵素大米,价格预计在每公斤20元以上。

酵素农业发展的一个缩影。近年来,箭岭村逐步扩大酵素农业种植范围,覆盖水稻、土豆、猕猴桃、番薯等作物,市场口碑日益提升。箭岭村党总支书记王建国表示,此前上市的酵素猕猴桃一周内售罄,展现出酵素农业广阔的市场前景。

为推动酵素农业持续发展,箭岭村注册了“箭岭良耕”区域公共品牌,并致力于完善产业链闭环,实现

生态效益与经济效益双赢。“我们发展酵素农业,既看重社会效益,也注重经济效益。”王建国表示。

目前,箭岭村已培育酵素农业基地80亩,每年为村集体经济增收20余万元。酵素农业不仅成为推动绿色农业的“金钥匙”,也不断夯实生态基础,助力村民增收和乡村振兴。