

钟山豆腐干:非遗有传承 “吃香”县内外

味

桐庐味道

TONGLU FLAVOR

豆腐干是桐庐传统特产之一,其中数钟山豆腐干最负盛名。桐庐人对钟山豆腐干也是情有独钟,逢年过节或家里来了客人,总想买一些,不论是做菜还是当零食用,都很合适。

钟山豆腐干的历史

相传南宋乾道年间,严子陵后人严帮伦从老家钟山乡珠边畈村省亲再回京城时,总爱带些自己爱吃的当地豆腐干供自己和家眷享用,也常赠与同朝官员品尝。因其味道厚醇天然,为人所赞扬传颂,便传到了皇帝耳里。皇帝品尝后赞不绝口,从此钟山乡在南宋百余年间,都要将每年秋季收获的第一批黄豆,做成豆腐干进贡皇室。

钟山豆腐干的制作

市面上的豆腐干千千万,钟山豆腐干如何脱颖而出?秘诀就在原料和制作手法。

钟山乡群山绵延,峦峰叠翠,深泉清明,土壤肥沃,种出的黄豆颗粒饱满、蛋白质含量丰富,口味醇香。钟山豆腐干就是以此种黄豆和深山泉水作为原料。

钟山豆腐干的制作过程和工序也极为严格,需经过清洗、浸泡、磨浆、烧浆、过滤、点卤、成形、压榨、配料、浇油等十几道独特的传统工艺精制而成。为了便于保存,加工者还要将成品豆腐干放于专用竹匾上晾1小时左右,装入特制的小包装袋,由真空机压制封口,再到锅炉车间灭菌,冷却后再进行产品包装,销往全国各地。

钟山豆腐干的口感

钟山豆腐干色泽呈淡黄色或浅褐色,吃起来质地密实有弹性,味道咸鲜适中,回味悠长。

目前,钟山豆腐干已经研制出了五香干、麻辣干、开洋干、火腿干、香肠干、海鲜干、蘑菇干等数十个品种,多元化的产品满足了更多人的口味需求。

钟山豆腐干的产业化

一直以来,钟山豆腐干名声在外,其中最负盛名的有两家,分别是城下朱边畈村的严国春豆腐干、吴宅村的何加喜豆腐干。



喜豆腐干。

何加喜豆腐干有着悠久的历史。早在民国初时,何加喜的曾祖父就在吴宅老街开有豆腐作坊。到何加喜祖父何廷耀时,何家豆腐就已小有名气了。何加喜父亲何如选继承祖业,在祖传秘方的基础上,进一步完善制作工艺,此后,何氏豆腐和豆腐干名气越来越好,销路也越来越好。

1986年,桐庐县粮食部门组织全县“香豆腐干美味竞赛”,经专家评定,何如选做的豆腐干被评为一等奖。

何加喜是何氏豆腐世家第四代传人。他子承父业,不断研发新配方、新品种,年产量达400多吨。“钟山坊”“何加喜”等品牌屡获国家级无公害农产品、浙江省绿色食品、浙江省农博会金奖。产品热销杭州、上海、南京各大超市。

何加喜豆腐干第五代传人何建,为了延长豆腐干的保质期,将豆腐干进行真空包装,既方便客户携带,又保证了食品安全。何加喜师傅的钟山豆腐干制作技艺,更是入选了杭州市非物质文化遗产名录,何加喜也是钟山豆腐干制作技艺代表性人物。

(记者 戴江影)

名医下乡进农家 健康服务“送到家”

本报讯(记者 周雨婷 通讯员 黄琳)近期,我县组织多场名医下乡活动,通过各类义诊,为较偏远山区农户送去健康服务。

在我山畲族乡西金坞自然村的敬老家园内,由县中医院举办的名中医工作室下乡巡诊活动正在这里举行。“冬季机体处于封藏状态,是养阴滋补的大好时机,需要加强饮食营养……”现场,来自“郑天根名中医工作室”的医生们为老年人讲解了日常健康养生知识,一些村民还就自身疾病、慢性病防治等方面进行咨询。

现场同时有来自中医内科、消化科、治未病科等领域的医务人员接受大家的问诊咨询,县级名老中医郑天根等还到长期卧床,行动不便的老人家里开展走访,为老人们检查身体,叮嘱他们注重中医保健。

在旧县街道合岭村游客中心,浙大部逸夫医院的专家医生在这里开展了“名医进万家 携手奔共富”公益义诊活动。

“您哪里不舒服?”“平时要多喝水、少喝酒。……”现场,专家们热情接待每一位问诊村民,逐一对照检查报告进行诊疗指导,耐心叮嘱用药注意事项。

本次义诊活动共发放450个免费号源,涵盖呼吸内科、神经内科、心内科等,现场提供移动CT、移动B超等诊疗设备,免费为村民们筛查肺结节、甲状腺结节、心脏疾病等项目。

“在村里就能有大医院的专家为我们免费看诊,真是太好了,希望这样的活动能多举办。”村民们纷纷表示。

用绘笔把时间“留在”墙上

本报讯(记者 陈艺琨 通讯员 姚绪婷)这几天,乘着天气晴好,旧县中心学校“鸿儒画室”的孩子们拿起画笔,以时间为主题,用丰富的颜色在校园墙面上绘出家乡四季美景,在创作中分享收获。

活动前期,学校美术老师与学生在墙绘素材收集、主题选择、效果绘制等方面做了充足准备。绘制过程中,大家齐心协力、分工明确,经过打底稿、勾线笔描边,最终为图案配色上色。这份独特的实践经

历不仅丰富了同学们的课余生活,也锻炼提升了同学们的绘画能力,为校园精神文明建设贡献出了一份力量。

“时间是最珍贵的资源,2023年即将过去,我们以时间为主题进行墙绘,既锻炼学生的绘画技能,激发创造力,也希望他们回顾起春夏秋冬里的学习生活,感受自己的成长,从而更加珍惜时间,认真对待每一分每一秒。”旧县中心学校副校长吴群建介绍。



今秋草莓上市,你吃到了吗?

本报讯(记者 李雯/文 邓晓忠/摄)天气越来越凉,秋天的“第一杯奶茶、第一颗板栗”早已下肚,“吃货们”又在惦记了,第一颗草莓什么时候能吃上?近日,记者来到横村镇的草莓基地帮大家一探究竟。

走进键英家庭农场的大棚里,淡淡的草莓香气扑鼻而来,一垄垄草莓长势喜人,在绿叶白花间,一颗颗泛红的草莓已经从叶蔓中探出头来,但更多的则是半红半青等待成熟的草莓。

“我们大概种了20亩左右的草莓,包括建德红、黑珍珠、粉玉、章姬等多个品种,现在草莓刚刚上市,我们每天只能采摘20斤左右。”农场负责人严键英告诉记者。

由于草莓刚刚上市,每日能采摘的成熟果不多,价格也不免让人“高攀不起”。严键英介绍,目前草莓的价格在每斤60元至80元,但仍有不少市民前来购买尝鲜。

“因为今年秋季气温偏高,草莓提前成熟,个头还来得及长大。到12月中旬气温下降,草莓大量上市时,个头会更大,糖度也会更高,爱吃草莓的大家不妨再多等一些时日。”严键英补充道。



县长公开电话

64212345

听民情 传民意 解民忧

记者 汪晓池 通讯员 柯斌

一周受理情况

上周县长公开电话受理中心共受理市民来电2811件,其中县长公开电话2676件,承办市长公开电话135件。

关键词:乘车纠纷

市民董女士来电反映,不久前在桐庐高铁站乘坐出租车前往凤川街道岩桥村海康威视企业附近,因路程较短,司机一路抱怨,让其打快车,沟通中与之发生争执。董女士投诉该司机服务态度不佳,希望相关部门能帮助核实处理。

县交运局回复,接件后,立即向该司机所属出租车公司了解情况,核实当时确实发生了争吵。对于此次事件,出租车公司已对该司机进行批评教育,防止类似情况再次发生。

关键词:偷倒渣土

市民余先生来电反映,县城大联路289号附近有人私自倾倒渣土,希望有关部门尽快前往查处。

城南街道办事处回复,接件后,城南综合行政执法中队立即派队员前往现场查看,执法队员了解到该工地有办理相关的消纳手续,同时未发现不合法车辆运输出现象。下一步,执法中队将加强该处的巡查监管。

