

吕田手工腐竹豆味飘香 味浓情更浓

吕田镇拥有特殊的地理环境，日照充足，当地村民充分借助生态环境优势，用当地种植的青豆作原材料自制手工腐竹。

腐竹是中国人喜爱的一种传统食品，具有浓郁的豆香味，独特的口感。吕田腐竹也叫吕田头竹，因为吕田头竹的制作只采用煮浆时的“头啖”豆浆，也就是营养最好的那次浆料。

“凌晨2点就起床浸豆，4点左右开始打浆，要抓紧时间将腐竹拿出去晾晒，如果晒得迟了不够干，腐竹就会有馊味。”正在热气腾腾的加工房忙碌的陈喜爱说。

陈喜爱是吕田镇联丰村村民，与丈夫一起自制手工腐竹已经7年。从她的公公那辈开始，家里就制作手工腐竹。陈喜爱说：“以前竹园社家家户户都自制手工腐竹，现在只剩下我家还继承着这门传统手艺。”

“我们吕田的青皮细青豆，豆味特别浓郁，制作出来的腐竹特别有豆香味。”陈喜爱一边挑膜一边详细向记者介绍，“制作腐竹大概要经过浸豆、打浆、滤浆、煮浆、挑膜、自然晾晒六个制作流程。其中，煮浆是腐竹制作的一个关键技术，如果浆煮不好，煮糊了，腐竹就不好吃，所以煮浆控制火候温度很重要”。

浆煮好后，大约3~5分钟，浆面自然结成一层薄膜，即为腐竹膜。挑起腐竹膜轻轻地放在竹竿上，使腐竹膜形成一条条竹状。上竿的腐竹膜放在露天处自然晾晒，一般晒两天就干透了。由于是纯手工天然晒干，所以制作腐竹一定要天气晴好才开工，天气不好腐竹很容易变质。

陈喜爱说，她很喜欢这种腐竹的豆香，会坚持制作手工腐竹，这不只是为了增加经济收入，更多的是那份浓浓的豆香情。

吕田手工腐竹是从化著名特产之一，吃起来细腻有韧性，口感爽滑，可荤、素、炒、凉拌、汤食等。