

# 通州冷知识

## 和纪晓岚有关的豆腐

本报记者 谢佳航

在漷县镇纪各庄村,豆腐是村民餐桌上不可或缺的美味,刚出锅的鲜嫩豆腐总能引得邻里争相品尝。如今,纪各庄的豆腐香正越过村头的小河,飘向更广阔的天地。这块浸透着匠心与初心的非遗豆腐,不仅承载着村庄的百年记忆,更在新时代下书写着老手艺赋能乡村振兴的崭新篇章。  
作为通州区非物质文化遗产,拥有数百年历史的纪各庄豆腐,究竟是怎样制成的?其中又藏着怎样的故事与魅力?本期通州冷知识,带您探访这一朴素食材背后的匠心密码。“五一”假期将至,也欢迎您来通州品尝运河好味道。

### 溯源:纪各庄豆腐竟与纪晓岚有关

一块温润如玉、鲜嫩回甘的纪各庄豆腐,承载着通州漷县镇百年的烟火记忆与匠心坚守。它的制作技艺与文化传播,既离不开得天独厚的自然馈赠,更镌刻着一代代匠人的坚守与沉淀,其悠远的“豆腐史”,可追溯至春秋时期的零星印记,在清朝乾隆年间得以兴盛,历经千年流转,依旧保留着最本真的豆香与风味。  
纪各庄村地处通州区漷县镇,紧邻北运河,水陆交通便利。更具优势的是,这里紧邻直沽盐场,取卤便捷,水质柔软、土壤肥沃,为大豆种植和豆腐制作提供了得天独厚的自然条件。轻软的水质能最大程度激发黄豆的豆香,便捷的卤源

则为传统点卤工艺提供了核心原料,优质土壤让本地大豆颗粒饱满、蛋白含量高,这三大先天优势,是纪各庄豆腐风味独特的根基。  
据传,明初徐达北伐时,因军中江淮籍士兵喜食豆腐,便在此设立兵站,沿用淮南传统技艺制作豆腐供应军需,当时此地便有“豆腐营”之称。  
清代,纪各庄豆腐更是名声远扬。雍正十二年(公元1734年),纪晓岚随父纪容舒进京,进京,途经漷阴古城时,偶然品尝到纪各庄豆腐,父子二人对其鲜嫩口感、醇厚豆香赞不绝口。待纪晓岚在乾隆朝官运亨通后,他在此广置田产,专

门安排人手为阅微草堂特供豆腐,“纪各庄”的村名也由此流传开来。此后,京城众多酱菜园纷纷将纪各庄豆腐定为特选原料,其品质可见一斑。  
技艺的传承,是纪各庄豆腐百年不衰的核心密码。从1919年第一代传承人邢德银在纪各庄村开启豆腐制作之路,秉持着“用料必真、工艺必精”的初心,将传统技艺悉心打磨、代代相传,到如今,这份技艺已稳稳传承至第四代,历经百年风雨,从未出现过断层。同时,匠人们在不改变核心技艺与风味的前提下,优化制作流程,让这份百年美味既能保留老味道,也能适应当代人的饮食喜好。

### 传承:百年匠心成就舌尖美味

每天凌晨三点,纪各庄豆制品加工厂的灯就亮了起来,氤氲蒸汽中,纪各庄豆腐第三代传承人蔡伟在这里忙碌着。泡豆、磨浆、煮浆、点卤、压制成型,每一道工序都恪守着数百年的工艺传承,又融入了现代食品生产的标准。  
制作纪各庄豆腐的第一步是选豆与泡豆。“我们会精选优质黄豆,再以常温水浸泡,静候豆粒吸饱水分,发胀,无硬心。”蔡伟说,这是纪各庄豆腐百年未改的起手式,从源头锁住豆子的本真。豆子泡好后,把按比例混合的黄豆和水一起倒入研磨机内进行研磨,流淌出的豆浆依旧带着豆子最本真的清润。  
接下来,将磨好的豆粕倒入木制筛架,蔡师傅双手轻晃,先滤去粗渣,再用细密纱布反复过滤两

三次,乳白色浆液缓缓滴落,滤尽所有粗糙,只留纯粹豆汁。滤净的豆浆倒入铁锅,文火慢炖,去除豆腥。待豆浆沸腾,微火焖三五分钟,浓郁的豆香便漫出作坊,还是记忆里那股熟悉的烟火气。  
煮好的豆浆入青石缸,降温至85摄氏度左右,就到了最见功力的点卤环节,这是百年秘方的灵魂。蔡师傅手持水瓢,沿缸边缓缓注入特制卤水,长柄勺顺着方向轻轻搅动。慢注、轻搅、足静,这六字口诀他记了几十年。看着豆浆渐渐凝结成温润如脂的豆花,再静置15分钟,让风味充分沉淀,这便是百年技艺的精准拿捏。  
豆花成型后,便送入铺好纱布的模具。如今虽用机器替代了传统重物,但先轻后重的老规矩没变。先轻压10分钟,沥去多余水分,中途进行一次

整理,再重压20分钟,让豆腐紧实成型,既保留了传统口感,又提升了效率。  
制作的最后一步是脱模与冷却。解开纱布的瞬间,一块温润光滑的豆腐完整脱出,表面泛着淡淡的米白光泽,指尖轻触,软而不塌,弹而不碎,还带着刚成型的温热。此时无需复杂调味,只需持刀轻轻切块,蘸上一小撮细盐,入口先是豆香在舌尖散开,接着是细腻绵密的口感在齿间化开,没有丝毫粗糙感,只有豆子最原始最纯粹的鲜甜,简单却格外动人,这便是百年传统工艺赋予豆腐的极致本味。

### 创新:非遗味道在新时代持续飘香

“来五卷豆腐丝!给老爷子下酒!”临近漷县大集北区的豆制品摊位前,一位老顾客挤到前排,一开口就熟门熟路。摊主麻利地用纸包好,递过来时还冒着淡淡的豆香:“您放心,这是纪各庄的纯手工豆腐,错不了!”  
摊位上豆腐、豆腐丝、豆泡码得整齐,透着鲜亮。纪各庄村党支部书记蔡学忠正好来巡摊,热情地跟排队顾客唠起来:“咱们纪各庄这豆腐嫩得能掐出水,豆泡吸满汤汁能掉眉毛。一个集就能卖近1200斤,春节村里发福利,每人都能领15斤豆腐,既传承了手艺,又给村里添了就业!”正在挑豆腐的李大哥接话:“我家老爷子吃了几十年,别处的豆腐没这股纯豆香,每次来集都得买上一大兜!”  
在漷县大集上,只要纪各庄村运送豆腐的货车一到,就会被赶集的顾客围起来,十几盘豆腐一会儿工夫就被抢购一空。遵循百年工艺点卤而成的豆腐,质地格外绵密,入口是纯粹的豆香,细品还有淡淡的回甘。  
老手艺人如何在新时代焕发新机?踏入纪各庄村委会,文化墙上“磨点沉压素”的箴言给出了答案。这句饱含智慧的“党建豆腐功”,不仅是当地豆腐老手艺的传承心法,更藏着村党支部引领发展的“金钥匙”。从明清时期专供宫廷的御用美味,到家家户户餐桌上的寻常佳肴,再到即将建设的豆腐研学基地,纪各庄豆腐的百年变迁史,正是漷县镇党建引领乡村产业振兴的生动注脚。  
“别小看这五个字,每一笔都对应着我们党支部的工作方法。”蔡学忠指着文化墙,解读其中深意。在他看来,纪各庄豆腐能越做越红火,靠的就是把党建工作融入产业发展的每一个环节。  
过去,纪各庄村距离通州城区较远,村民主要依靠种养和豆腐加工业为生,收入水平较低。虽然纪各庄豆腐有百年口碑,但村里9户豆腐坊分散经营,存在标准不一、销路狭窄的问题,各家仅能维持

生计,难以带动村集体增收。  
为此,村党支部牵头整合零散作坊,打造规模化豆制品加工厂,既解决村内劳动力就业问题,又填补村集体经济空白。同时依托本地优质土壤,将退林还耕地全部用于种植大豆,实现豆腐原材料自产自供,从源头保障品质。为了守住品质、打响品牌,村里坚持使用非转基因大豆,还注册了“纪豆诚”商标,以“诚实守信”为初心,守护百年豆腐的口碑。  
如今,纪各庄村豆制品加工厂刚起步便生意红火,产品畅销通州区内多家农贸市场与镇村集市,电商平台的订单也源源不断,让这块非遗豆腐走出乡村,走向更广阔的市场。  
蔡学忠表示,接下来,村里还计划建成豆腐研学基地,让中小学生和游客都能亲手磨豆浆、点豆腐,体验制作豆腐的乐趣。同时,还会继续申请北京市通州区第六批区级非物质文化遗产代表性项目和代表性传承人,让纪各庄的豆腐制作工艺和独特文化元素能真正传递给下一代,确保非遗技艺得以延续和发展。

### 【“五一”赶集品豆腐】

- “五一”期间,您可以在漷县大集上购买纪各庄豆腐。
- 农历逢二、逢七开集,“五一”期间5月3日开集。
- 自驾可导航“漷县大集”(通州区漷县镇政府西北侧),停车位充足。
- 公交可乘T9路、805路至漷县镇政府站下车步行即达。



# 文化

## 北京城市副中心报

4

2026年4月30日 星期四

本版编辑 黄溪 校对 彭师德 刘一 王晴 绘制

本版摄影 唐建