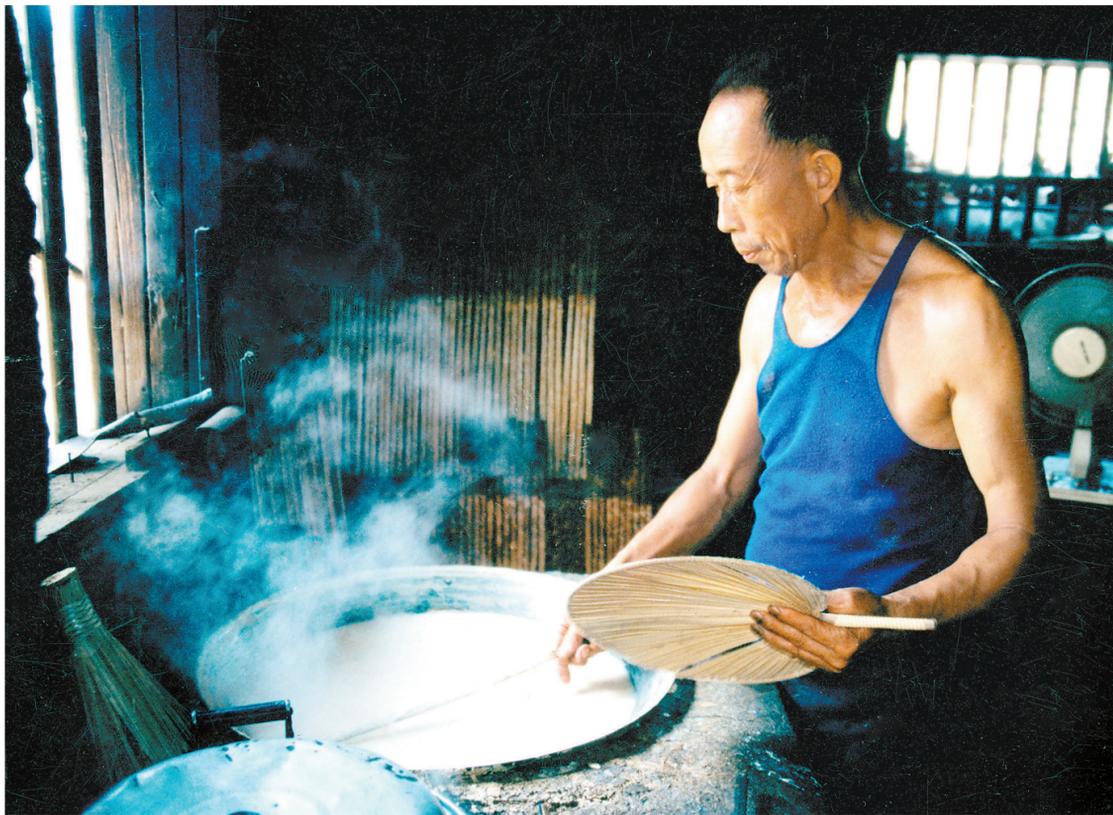




用清澈的井水浸泡优质黄豆。



浇管子是一项技术活,锅里加热的时候,起管时还要不停扇风,这样做出的豆管子才鲜嫩有劲道。



滤渣净浆,备制豆管。



烘干豆管子。



扎豆管子,成为许多赣南客家人儿时的记忆。

# 原汁原味豆管子

□魏兴源 卢明亮 钟舒芸 记者李传材 刘凯文/图

民以食为天。客家先民在颠沛流离的迁徙生活、筚路蓝缕的艰辛创业过程中,把中原的饮食习惯与迁居地的烹饪制作方式相融合,形成了丰富的客家饮食文化。在赣南乡村,至今还保留着不少独特的客家原生态食品,南康豆管子就是其中之一。

盛产于南康坪市、隆木一带的民间传统美食豆管子,是赣南客家豆制品中的珍品。据史料记载,南康豆管子始现于清代初期,其制作工艺从腐竹生产方式演变而来,不同之处在于:腐竹生产过程中需加入少量凝结剂(如石膏、葡萄糖酸内酯、盐卤等),而豆管子生产不需要这些东西,其原料只有大豆、茶油、井水,完全保持了大豆的原汁原味,具有纯天然的特点。豆管子的生产工序为:泡豆、磨浆、冲浆、滤浆、烧浆、浇管子、烘管子、削管子、扎管子、晾干。豆管子比筷子略粗略长,晾干后色泽金黄、油光透明、细嫩酥脆,可长时保存、随时食用。

煮熟后的豆管子柔韧爽口,一股幽幽的豆香和茶油香扑鼻而来,味美而纯正,是可炒、可炸、可煮、可炖的家常好菜和宴席佳肴。豆管子纯天然豆制品,含有丰富的植物蛋白、氨基酸等营养成分,是赣南客家妇女产后坐月子常备的食品。因其易咀嚼好消化、易吸收益滋补,又是老年人青睐的康养食品。

南康豆管子是一道历史悠久、风味独特的客家美食,不仅滋养了一代代的客家百姓,还承载着沉甸甸的客家乡愁。远在他乡的赣南客家游子,吃一口豆管子,能嚼出“红土香”“家乡味”,能瞬间感受到老家的温暖和亲切。



晾干后的豆管子色泽金黄。



↑全席豆管宴,百吃不厌。

←烹饪豆管子,做法多种。