

“豆腐村”的昨天今天与明天 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/282/2021_2022__E2_80_9C_E8_B1_86_E8_85_90_E6_c123_282418.htm 濮阳县五星乡闫岗村，有一块响当当的牌子“豆腐村”。这里的豆腐以其口感细腻的特点远近闻名。11月4日，记者慕名走进了“豆腐村”。据村干部介绍，目前该村从事豆腐加工的农户有六七十户，占全村农户总数的45%以上，全村每天生产豆腐三千多公斤，单豆腐加工一项，每户年收入2万余元。闫岗村从事豆腐加工已有几百年的历史。“从我记事时起，闫岗村就是远近有名的‘豆腐村’。我十来岁的时候就跟着父亲学做豆腐，每天拉着豆腐车走街串户。”提起以前做豆腐的事，83岁的赵丕江似乎有说不完的话。他说，他从上个世纪30年代开始做豆腐，那个时候磨豆子用的是人力推的大石磨，七八家联合起来推大磨，一天只能磨五十多公斤豆子。如今这个石磨静静地躺在院子的一个角落里，偶尔还会勾起他对往事的一些回忆。如今，石磨换成了电磨，原来的沿街叫卖已成历史，电话预约已成为时尚，村里的豆腐也销到城里的大饭店、超市里。我们来到该村最有名气的豆腐加工户赵海金家里时，他正在煮豆浆。浓浓的豆香气弥漫满屋，扑鼻而来。听说我们要采访做豆腐的事，他放下手中的活计，跟我们聊了起来。他告诉我们，他家做豆腐已经近20年了，现在每天做七十多公斤豆腐，收入五六十元钱。“做豆腐卖豆腐也就是耽误半天儿的功夫，还不误种地。”赵海金的妻子给我们算起了经济账，“你看，这豆子是自家种的，水费交的很少，豆腐渣还可以养两三头猪，一年下来，收入绝对少不了。”“

是豆腐圆了俺家多年的致富梦。”赵海金夫妇高兴地说。“闫岗村的屋子都是用豆腐块垒起来的。”村民赵静自豪地说。村委会主任赵光亮说，闫岗村家家户户靠着做豆腐过上了富裕而又充实的生活。他们要把这项老祖宗传下来的做豆腐的技术发扬光大，这不仅仅是为了留住对老祖宗的记忆，更是为了明天更加美好的生活。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com