

沙库在磨制豆浆。

外国友人泰安过新年 学做豆腐吃豆腐大餐

最泰安安全媒体记者 刘小东 文 陈阳 图

年味

“腊月二十五，推磨做豆腐。”1月27日，农历腊月二十五一大早，泰山区上高街道魏家庄村的豆腐坊迎来了一位特殊的客人，来自巴基斯坦的山东第一医科大学临床医学专业留学生沙库来学习做豆腐，感受中国的年味。

“这是已经清洗浸泡好的黄豆，我们需要把黄豆沥水捞出。捞的时候漏勺要在水面划几下，避免捞出的黄豆里掺有沙子。”在豆腐坊师傅钱宝的指导下，9时，沙库开始做起了豆腐。磨豆浆、煮豆浆、点豆腐、压制、脱布……每一个流程沙库都学得非常认真。

教沙库学习做豆腐的钱宝是村里的“豆腐小王子”，他的母亲、奶奶都会做豆腐，耳濡目染下，钱宝也成了做豆腐能手。“以前都是用石磨磨豆浆，现在我们用的是分离式磨浆机，环保又方便。”在指导沙库的过程中，钱宝还给沙库讲解了做豆腐用具的变迁，耐心地回答沙库提出的问题。

由于熬煮豆浆需要约40分钟，魏家庄村“两委”成员石树翠利用这个时间带着沙库在村里转了一圈，给沙库讲解

过年习俗。“豆腐，谐音‘兜福’‘都福’，过年的时候我们要贴‘福’字、做豆腐，寓意着来年都有福。”石树翠说。石树翠还带着沙库来到村里的“泰安小美”幸福食堂，和老人交流。沙库还来到了食堂后厨，在厨师的指导下切豆腐、学做豆腐丸子，了解用豆腐制作的各种菜品。

转完回到豆腐坊，时间已超过了40分钟。豆浆熬煮时间过长，加之冲石膏的技巧也没有把握好，沙库参与制作的第一锅豆腐宣告失败。在钱宝的帮助和指导下，沙库又重新制作了一锅豆腐。“这个豆腐可以打85分。”在豆腐压制成型后，钱宝为沙库做的豆腐打了高分，连连夸赞沙库，并开玩笑地说：“以后你就是‘豆腐小王子’了。”

做完豆腐，沙库又参与了豆渣窝窝头的制作，并在幸福食堂品尝了一桌豆腐大餐。喝着豆浆，吃着各种豆腐制作的菜品，沙库脸上的笑容没有断过。记者了解到，2022年春节将是沙库在中国度过的第5个春节，等最后一个学期的学习结束后，他将回国。因此，以往都是在学校里和其他留学生一起贴春联、包饺子、吃饺子的沙库，这次选择走出学校，感受不一样的中国年味。吃完午饭，沙库带走了几块自己参与制作的豆腐，他说，要带回去给同学尝尝，把“福”传递给他们。

沙库查看刚磨出的豆浆。

在豆腐坊师傅的帮助和指导下，沙库制作豆腐。

沙库在厨师的指导下切豆腐。