



黄豆被制作成乳白色的豆浆。



工人在制作腐竹。



工人把腐竹拉到烘干房烘干。

柴火熬制传承 非遗 腐竹飘香喜迎 新春



〇〇全媒体记者 罗妙 覃科
实习生 韦芳鑫

2月9日，气温偏低，在鹿寨县导江乡导江村新村屯，村民黎新和妻子汤群英的腐竹作坊里却热气腾腾、豆香浓郁。

200多平方米的作坊内，大型灶台上90个长方形隔槽排列有序。隔槽内，乳白色豆浆经温火慢熬，表面凝结成一层薄膜，腐竹的雏形就此形成。

灶台旁，汤群英与几名帮工手持竹片，娴熟地将薄膜从滚烫的浆面挑起，轻快地悬挂于上方竹竿，动作连贯利落。经过反复操作，竹竿上很快

挂满了新制的腐竹。

“春节前订单量大，产品经常供不应求。”黎新说，为保障供应，作坊聘请了两名村民帮忙，每天加工黄豆300斤，可生产腐竹约150斤。他和妻子每天凌晨4点便开始工作，依次完成泡豆、磨浆、过滤、煮浆、挑膜等多道工序。

汤群英说，相比祖辈使用的石磨，如今采用机械设备使得磨浆效率得到大幅提升。但在核心工艺上，他们仍沿袭传统，始终选用本地优质黄豆，不添加任何辅料，坚持柴火慢熬，使腐竹豆香更醇厚。而烘干环节同样讲究，温度需稳定维持在44.5℃左右，通过慢烘确保腐竹的品质。

新村屯腐竹制作历史悠久，黎新一家从祖父辈便开始从事腐竹生产。从过去小规模生产、勉强维持生计，到如今日均加工数百斤黄豆，生产规模不断扩大，坚持传统工艺的原则始终未变，而稳定出品的品质也逐步赢得市场的信赖。黎新一家的黎氏腐竹古法制作技艺，于2025年被相关部门评为鹿寨县第七批县级非物质文化遗产代表性项目。

采访接近尾声，记者转到作坊后方，只见墙边整齐堆放着大量木柴，一旁的大火炉发出沉稳的“轰轰”声，持续不断地将热气送往烘干房。炉火长明，日复一日，在这重复的劳作里，充满着对传统技艺的坚守。



→汤群英从浆面中将凝结的一层薄膜挑起挂在竹竿上晾凉。

←汤群英在烘干房查看腐竹烘干情况。

↓汤群英在整理制作好的腐竹。

