



微信公众号:yzlnb365

有奖新闻热线:

0311-88629212

燕赵老年报

不/只/精/彩 还/有/关/爱

2022年

12月28日

星期三

壬寅年十二月初六

总第2712期

今日八版



新闻一句话

河北

■12月26日,河北省食安办发布关于命名表彰2022年度全省“放心肉菜超市”的决定,确定138家单位为省级“放心肉菜超市”。

■今年前11个月,河北省共完成农村饮水工程维修养护投资1.86亿元,全部用于对173个县(市、区)的5494处农村饮水工程进行维修养护,受益人口近2000万。

国内

■国家医保局发布通知,将全国排查并取消医保不合理限制。

■国家卫健委发布公告,将新冠肺炎更名为新型冠状病毒感染。

■退役军人事务部等21部门联合印发意见,提出支持有条件、有意愿的退役军人创业创新。

■1至11月,全国339个地级及以上城市平均空气质量优良天数比例为86.8%。

国际

■据韩联社消息,韩国前总统李明博获得韩国尹锡悦政府特别赦免,赦免从12月28日起生效。

■近期,受能源价格上涨、通胀水平高涨的影响,英国多个行业陆续举行罢工。

浓浓豆香飘 磨出好味道

李文学 让“古月豆腐”香飘万里

本报记者 杜雅楠

今年70岁的李文学是石家庄市平山县古月镇中古月村的一位农民,他也是石家庄市级非物质文化遗产——“平山古月豆腐制作技艺”的代表性传承人。多年来,李文学在传承传统豆腐制作技艺的同时,还进行了创新,他做出来的豆腐口感软嫩、色泽洁白,深受人们的喜爱。

李文学出生在一个豆腐世家,他的母亲是村里出了名的做豆腐能手。李文学从小就帮着母亲磨豆浆、烧柴火。看到李文学对做豆腐这么上心,母亲便将这门技艺传给了他。

刚开始,由于缺乏经验再加上设备老旧,李文学做出来的豆腐总是口感发“面”,根本没办法售卖。看到这些卖不出去的豆腐,李文学感到非常心疼,有了放弃做豆腐的想法。这时,母亲并没有责怪李文学,

而是鼓励他:“刚开始做不好是正常的,我也是做得多了才找到做豆腐的‘门道儿’。”在母亲的鼓励下,李文学重新拾起了做豆腐的信心。

在母亲的指导和自己的不断摸索中,李文学发现做出来的豆腐口感发“面”,是因为豆浆煮的时间过短。找到原因后,李文学开始一点点延长煮豆浆的时间。终于,他发现煮豆浆的时间控制在15到20分钟,这样做出来的豆腐口感才软嫩好吃。

在掌握了做豆腐的窍门后,李文学还对卤水点豆腐的制作技术进行了创新。“以前点卤没有固定的规律,全靠个人的习惯。这样做出来的豆腐往往品质不能保证。”于是,李文学通过不断地实验,固定了点卤的次数。而且,还会根据季节、温度等对点卤的次数和间隔时间进行调整。“夏天天气炎热,间隔的时间就

长一点,冬天天气寒冷,间隔的时间就稍微短一些,这些都是我总结出来的。”李文学说。

通过不断地摸索,李文学做出的豆腐品质越来越好。2019年,李文学凭着出色的技艺,被评为市级非遗传承人,他的“古月李记豆腐”也被越来越多的人熟知。

“做生意还要讲究诚信。”有一次,一位顾客通过电话预定了一块豆腐,并表示晚点来店里拿。等忙完手里的活儿,李文学便在店内一直等着这位顾客。

这时,一位专程从石家庄开车来的顾客,要买下店里仅剩的这块豆腐。当得知豆腐已经被别人预定了,石家庄的顾客提出想用高价购买。李文学当场拒绝了这位石家庄顾客的要求。他笑着说:“我已经答应了别人,您下次可以提前和我说,我给您预留一块……”

李文学常说:“豆腐是中

国的传统美食,作为中华儿女,我有责任将这道美食传承下去。”

助老一招鲜

上海推进智慧养老院建设

近日,上海出台《上海市推进智慧养老院建设三年行动方案(2023-2025)》,提出到2025年底至少完成100家智慧养老院建设任务。在智慧养老院内,将应用各类健康监测设备和健康管理、医疗服务信息系统,为老年人提供互联网医院、慢性病管理、康复训练等服务。

据央广网

石家庄市订户请注意
如果您没收到报纸
请拨打88629333