

非遗青年 传习新者

在中华老字号博览会的展台前，身着西装的赵鹤鸣手捧一包熟悉的豆腐干，正向市民娓娓道来。“我知道大家都认得我们赵家的豆干，”他笑着说道，“但这次我来，不仅带来了这份传承131年的老味道，更想让大家看看，百年赵家豆干的新味道。”

作为青浦区非物质文化遗产，赵家豆干的经典与新品同台亮相：清新健康的豆乳饮品、碧绿如玉的龙井豆腐、备受年轻人喜爱的杏仁豆乳布丁……这些都是赵鹤鸣从英国伦敦留学归来后，为这个百年老字号注入的全新活力。

青年报记者 陈嘉音

豆腐百变出新意



续篇 百年“赵”字的坚守

在青浦区金泽镇，有一家名为“豆腐甜品专门店”的小店。赵家豆腐的独特风味，早已成为当地人记忆中不可或缺的质朴醇香。那份辨识度极高的味道，一尝便知出自赵家。

赵鹤鸣不仅希望保留这份地方记忆，更怀揣着让更多的顾客品尝到美味豆制品的愿景。他透露：“我们近期正在对产品配方进行改良，在保持传统品质的基础上，结合现代人的口味偏好做出适当调整。”西点与豆腐，一西一中，看似迥异，赵鹤鸣却认为它们在味觉上相得益彰。“豆腐甜品清淡甘甜，咖啡西点浓郁强烈，二者在口感上能够形成有趣的互补。”

而谈起手中那包经典豆干，他的语气中满是自豪。他指着包装上清晰的“赵”字标识说：“这其实是我们家在（20世纪）80年代设计的‘防伪商标’。当年爷爷从新疆回来，决心重振家业，希望每一包出自赵家的豆干都有独一无二的印记。”

爷爷的故事，他一直铭记

在心。“爷爷每天凌晨两点就要起来点浆，用中药五香的秘方蒸煮豆腐，直到早上十点才能推着小车出门售卖。”赵鹤鸣回忆道，“他常说，做豆腐就像做人，原料不真，产品也走不正。在工艺上我们从不懈怠，在品控上也始终严格。”

这份匠心深深植于制作工艺中。赵家豆干始终沿用传统海水点卤，绝不使用人工凝固剂。“海水点卤让豆干口感格外柔韧、富有弹性。”他解释道。点浆、压榨后，再以祖传五香料方烧制，最终成就了这款豆干独一无二的咸香与嚼劲，也让“赵家豆干”在131年的岁月流转中历久弥新。



赵家豆干



杏仁豆乳布丁

新章 用创意让非遗走向年轻

传承不意味着守旧。回国这几年，赵鹤鸣敏锐地捕捉到消费趋势的变化：“现代人越来越追求绿色、低糖、低脂的饮食方式，植物蛋白正是健康生活的理想选择。”

于是，他凭借对本土文化的熟悉与海外所学的经验，深入挖掘豆制品的可能性，开发出一系列健康与创意兼具的新品。

明星单品“杏仁豆乳布丁”是店内的销量冠军。作为南北风味的巧妙融合，它精选广东与河北承德两地的杏仁，搭配蛋白质含量高达43%的东北海伦大豆，打造出高蛋白、低糖低脂的甜品，精准契合年轻一代的健康需求。

创意饮品“龙井豆腐”则是店内招牌。那一抹清新的绿色源自每瓶添加的4.5克杭州龙井炒青茶粉。“好龙井自带豆香，二者本是天作之合。”赵鹤鸣介绍。他们将茶叶直接融入豆浆，创造出具有抹茶口感、清爽低负担的新式饮品，同样广受欢迎。

“我是个爱吃的人。”赵鹤鸣回忆，在伦敦上大学时，他因兴趣在甜品店、咖啡店兼职。那段经历让他发现，制作甜品与豆腐异曲同工：“都需要体力，都得精心对待，只有这样才

能做出真正的美味。”也正是在留学期间，他对咖啡文化与甜品制作产生了浓厚兴趣。

从伦敦到金泽，从一枚传统的“赵”字商标到一系列潮流新品，赵鹤鸣走的是一条“非遗活化”的实践之路。他深知，非物质文化遗产的技艺，不仅在于忠实传承，更在于勇敢创新。

店内的设计由他亲自操刀。他借鉴上海特有的老虎窗造型，为空间注入复古韵味：“当你走到河对岸眺望，会发现大窗外还巧妙设置了小重檐，既美观，也与环境完美融合。”一砖一瓦间，尽显对传统美学的坚守与匠心。

此外，他还与因美食结缘的厨师朋友，在金泽古镇开出一家豆制品拉面店，一碗面须经七道工序。几个志同道合的年轻人，因对美食的热爱相聚，立志将老字号传承好，将做豆腐这件小事玩出花样、做出新意。

他们为此奋斗，乐在其中。而金泽古镇，也因这群年轻人的到来，渐涌人气，焕发活力。古老匠心在健康主题下重新点卤，岁月醇香在创意调配中焕发新生。这，或许就是赵家豆干穿越百年，依然香飘万里的秘密。



赵鹤鸣在制作豆乳咖啡。本版图片均为青年报记者 施培琦 摄

赵鹤鸣：我希望能把老字号传承好，将做豆腐这件事玩出新花样、做出新滋味。