

永康有人能做树叶豆腐？是真的

豆腐柴 叶子富含果酸 加入碱性的豆秆灰会凝固

说起豆腐，大家都不陌生，但大家熟悉的豆腐制作原料是黄豆，颜色也是白的。现在，市场上却出现墨绿色的豆腐，据说是用树叶和豆秆灰加工的。树叶？豆秆灰？这两样不起眼的东西居然能做出豆腐来？带着这个疑问，记者来到唐先镇前渡金村，找到了有十多年做树叶豆腐经验的金红卫。



豆腐柴的学名叫观音草

制作：1公斤树叶能做15公斤豆腐

每到夏天，金红卫的母亲便会制作树叶豆腐当解暑食品。十年前，金红卫学会制作树叶豆腐的方法后，家中制作树叶豆腐这活都由他包了。

金红卫告诉记者，这种制作豆腐的树叶叫野点青（音），村后的山上就长了不少。

这两年，吃树叶豆腐的人越来越多了，还有人专门种了野点青来做豆腐呢。金红卫一面说

着，一面带记者去找村民种的野点青。

在一个村民的菜地一角，记者看到了两株一米左右高的野点青，枝头的树叶嫩绿嫩绿的。

这叶子看上去很普通啊，这样两棵能做很多豆腐了吧？记者心里有很多疑问。金红卫笑着说：这些叶子只够做一次豆腐呢，一般1斤树叶能做15至20斤豆腐。

秘诀：豆秆灰呈碱性，能起凝固作用

在野点青的叶子汁中加入豆秆灰后静置约两小时就凝固成豆腐了。将它们切成小块装在盘子内，再撒上白砂糖，便可食用。

记者尝了一块树叶豆腐，瞬间一股树叶的芳香袭来，搭配着白砂糖又有着一股淡淡的绵甜口感。

每年夏天，我家都要制作这种树叶豆腐，实在是清凉解暑必备

啊。金红卫说。

为什么制作过程中要加豆秆灰？

桥下初中的科学老师朱伟慧解释，制作豆腐用的树叶中含有丰富的蛋白质和果胶，豆秆灰的主要成分是无机盐，无机盐溶于水会形成电解质溶液，从而促使蛋白质分子和果胶凝固形成豆腐。

品种：三种植物能加工成豆腐

金红卫说的野点青到底是什么植物？用它制作出来的豆腐是否能安全使用？为此，记者请教了市农林局林业技术推广中心任立超。任立超说：可以用来制作豆腐的树木有三种，分别是豆腐柴、石栎和苦槠。农民做的树叶豆腐一般以豆腐柴的树叶为主。

这种土名叫做豆腐柴的植物，是多年生的小乔木，学名称为观音草。植株一般高2米到6米，主要分布在长江流域以南地区。观音草的叶子可制作豆腐，根、茎、叶入药有清热解毒、消肿止血的功效。用其叶子制成的豆腐含有大量果胶、蛋白质、纤维素、叶绿素和维生素C。其色泽嫩绿，口感滑爽，营养丰富。

另一种材料苦槠叶是制粉条和

豆腐的原料，制成的豆腐称为苦槠豆腐。苦槠树的坚果含淀粉，浸水脱涩后可做苦槠豆腐、苦槠粉皮、苦槠粉丝、苦槠糕等多种食品。苦槠通气解暑，去滞化淤，可以治痢疾、止泻。

石栎也是一种乔木，主要分布在秦岭以南地区。它的种子富含淀粉和单宁，经过处理后可以食用，味道淡，略带香气和苦味，可加工制作成豆腐，富含铁、磷、锌等矿物质营养。因为石栎制成的豆腐有苦味，制作比较少。

任立超也提醒大家，由于观音草的叶子和其他植物的叶子比较相似，市民采摘树叶做豆腐时要认清，最好在有经验的人陪同下摘取。

记者 陈凯璐

另外两种能加工成豆腐的植物



苦槠



石栎，本地叫“榉子”

延伸阅读

树叶豆腐是这样制成的

树叶豆腐是怎么做出来的呢？金红卫摘了半公斤叶子进行演示。

材料：开水、豆秆灰、观音草叶子

制作过程：

1. 将半公斤树叶放到盆里洗干净，放到盆内，倒入开水烫。



2. 将树叶连同开水倒入豆腐袋，用干净的工具或戴上手套用手将树叶里的水分挤出来。为避免被开水烫伤，这一步最好用工具。



3. 将挤出的水倒入一个干净的盆内，继续往豆腐袋内倒入开水，继续挤出水。反复几次，直到挤出来的水不再呈墨绿色。



4. 将两汤匙豆秆灰倒入挤好的树叶水里。这一步很重要，豆秆灰能起到沉淀凝固的作用。豆秆灰的量可根据树叶的多少来把握，一般半公斤叶子用两汤匙的豆秆灰。



5. 搅拌好倒入了豆秆灰的树叶水，直到表面的泡沫基本消失，汁水越来越浓稠为止。将水静放在盆里等自然晾凉后就是成品豆腐了。这种树叶豆腐又嫩又绿，还有点透明，颜色特别像翡翠。

