

永康豆腐干

舌尖上的传统韵味

在永康的街头巷尾，有一种美食如同璀璨星辰般闪耀，那便是令人垂涎欲滴的豆腐干。

记者走进舟山镇一家传统豆腐干制作工坊，扑面而来的是一股浓郁的豆香。只见制作师傅们熟练地将一块块雪白的豆腐切成均匀的小块，然后放入加了食盐和梔子粉的开水中煮沸，使其入味，捞出来摊凉后摆在不锈钢架上。再在撒上松树锯末的炭火上充分烘烤，表皮金黄似金砖且冒着热气的豆腐干就出炉了。

一位正在品尝豆腐干的顾客赞不绝口：这豆腐干口感细腻，味道浓郁，一口下去，满满的都是豆香和卤味，真的太好吃了！

永康的豆腐干，不仅是一种美食，更是永康传统美食文化的一部分。无论是在街头巷尾的小吃摊，还是在高档餐厅的菜单上，都能看到它的身影。它就像一位忠诚的朋友，陪伴着永康人度过了一个个美好的时光。

融媒记者 卢斌



豆腐干



侧面



浸泡后的大豆



豆腐切块



豆腐摊凉



卤水浸泡后的豆腐



卤水点浆

