

味萬田

豆腐職人的堅持 來自後山的天然好味

「味萬田豆腐」的兩位年輕老闆—魏明毅（Peter）和楊永順，是認識多年的好朋友。幾年前，兩人為了追尋心目中理想的生活，放棄了藥品開發員和電腦工程師的光環，從台北搬來寧靜的花蓮。由於Peter吃素，豆製品又是素食者重要的蛋白質來源，但市面上販售的豆腐和豆干，卻時常有抽檢不合格的情況發生，為了讓自己吃的安心，也為了提供消費者更好的選擇，搬來花蓮後，兩人便決定向退輔會花蓮農場租下停工的工廠，生產有機豆腐。



◎ 魏明毅

Peter選用的是美國有機黃豆，搭配花東特有的弱鹼性水質，能溶解出更多大豆蛋白，讓做好的豆腐更有營養價值。製作方法則謹遵《本草綱目》所記載的傳統「生漿過濾」作法，把磨好的豆汁先過濾豆渣再加熱，可避免豆漿受熱不勻的問題，還能徹底除去豆腥味，減少食用後脹氣的情形。由於傳統木製模具容易發霉，味萬田特別採用易清洗的不鏽鋼模具，維持產品的衛生和安全。而製作過程中產生的廢水，則透過特殊的「好氧活性污泥處理」，利用微生物分解水中的有機質，將環境汙染的可能性降到最低。從生產過程的每個環節，都可以看出Peter和永順哥身為「豆腐職人」的敬業和用心。

味萬田的產品已通過慈心有機驗證，原味清漿有著濃純的豆香，低糖豆漿則能嚐到有機紅糖的甜蜜；「絹豆腐」細膩軟嫩，可以涼拌生吃或是煮湯食用，「木棉豆腐」堅實有彈性，即使是油煎也不易破碎，適合和蔬菜一起拌炒；不用色素燻染的「有機豆干」，口感紮實，做成滷豆乾特別好吃；而循古法製作的「有機豆花」，搭配Peter特別熬煮調製的有機黑糖醬，吃起來口感又綿又細緻，讓人忍不住一口接一口，停都停不下來。





◎ 味萬田採用金屬製的模具，不易產生真菌

談到做豆腐的心得，Peter笑說，「每天的感覺都不一樣。豆子是有生命的，當天的氣溫、溼度不同，做出來的成品就會不同，隨時隨地要進行微調，一點也馬虎不得！」或許就是因為這股追求完美的執著，味萬田不靠任何廣告宣傳，就已經累積了一群忠實客戶。說到黃豆，花蓮農改場育成之大豆花

蓮1號也是近年非常熱門的非基因改造產品，適合花蓮地區種植，經農改場推廣，目前已有小面積有機生產，往往供不應求，運氣好的話，有機會在市集買到！

美味食譜

豆漿優格



- 材料：味萬田有機無糖豆漿1瓶、乳酸菌粉1包、乳酸菌營養粉1包
- 作法：在電鍋中倒入一點點水，按下按鈕，等待電鍋跳起。取一乾淨容器，用熱水涮過後，倒入500毫升的豆漿，再倒入乳酸菌粉和營養粉，輕輕攪拌，再把剩餘的豆漿倒入，用蓋子將容器封起來。將攪拌均勻的豆漿，放入溫熱的電鍋中發酵，等待10~12小時後取出，放入冰箱冷藏，就是好吃的原味豆漿優格。