西螺的豆皮

夢漾

豆皮從成型槽中拉起來

豆包與豆腸

提起西螺這古老的城市，早為人們稱為中部的“米倉”，名產特別多，如醬油、白米、西瓜、蔬菜、糯薯等，無不名聞遐邇。西螺豆皮早已非常有名，濁水溪畔十多家豆皮工廠的產品常供不應求。

在朋友的引見下，筆者拜訪了西螺鎮大新里廖榮聰先生的豆皮工廠。還未進到工廠裏，陣陣豆皮香就已撲鼻而來。

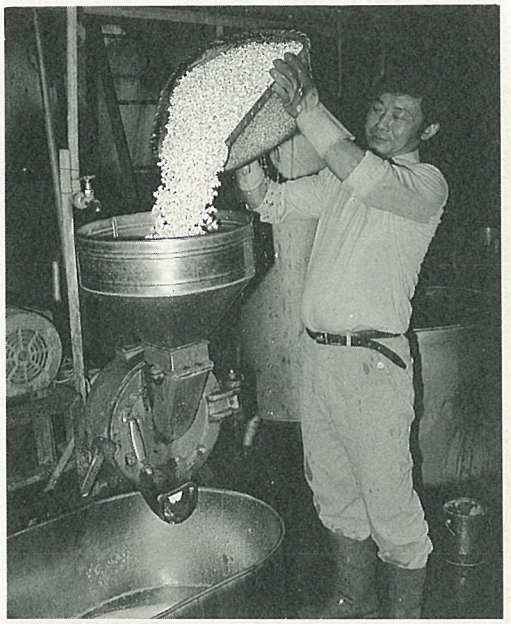
廖榮聰先生從事豆皮製作已有25年的經驗，相當內行，廖先生說，豆皮是用純黃豆製成，絲毫不添加任何摻雜物，含有高蛋白質成份及維他命B_1、B_2、鐵、磷質等，無胆固醇，是素食者的最佳營養食物，許多素食雞、鴨、魚，都是用豆皮加工而成。在光復初期，台灣吃豆皮的人較少，生意很難維繫，而近年來人們在吃膩了大魚大肉之後，反倒有許多人改食豆類製品，使豆皮銷售量一年年增多。

豆皮製造過程相當簡單，首先將黃豆浸於大桶中約8～9小時使之輭化，然後倒入磨碎機，磨成漿狀，再以高溫煮熟殺菌，經過濾去豆渣，豆漿流入長方形的成型槽內，經蒸氣加熱到攝氏100度以上，經15分鐘，豆漿表面會自然凝結成一層皮狀物，就是豆皮。女工用筷子將豆皮夾起，將之掛在空中晾乾即成。若要製作豆包或豆腸，只要在夾起豆皮時，順道用筷子捲數下就成了，再把它放在框框上冷却，即放入冷藏庫貯藏，等待出售。豆渣及殘餘的豆漿則售給畜殖場當猪飼料。

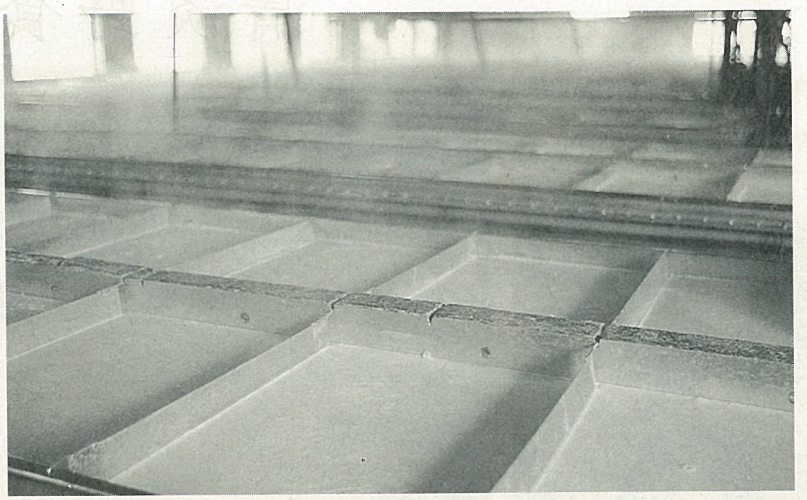
雖然豆皮的製造相當簡易快速，但製出的成品每家品質皆有差別，主要技巧在於溫度高低的控制，和黃豆品質的好壞。廖學聰先生說，他只要聞豆漿的香味，就知道豆皮的成熟度和品質是否恰到好處，這全賴多年來的經驗。

關於豆皮的好壞，吃在嘴裡即知道，好的豆皮韌性高，香味醇，吃來有勁夠味；差的豆皮韌度不足，吃起來輭輭的，味道不佳。

豆皮製品便宜衛生，好吃可口，在忙碌的工業社會裡，多買一點存放在冰



將大豆倒入磨碎機中



豆漿注入成型槽再加溫

箱中可應不時之需，讀者如果以往很少吃豆皮製品，經本文介紹後，眞相大白，不妨換換口味，多燒一道豆皮，定能令你感到新鮮不已。

豆包和豆腸的烹飪法，通常都是切片炒青菜，豆皮則用來包作“三絲捲”，包裹各種不同餡料，口味獨特，是大小宴食裡常吃到的佳肴。■

銀臺到款存

靠可全安
高率利

總行：台北市重慶南路一段二〇號
電話：七七三七四一三·八八三七四一三
分支機構遍佈台澎金馬