



綿延在地豆香

帶得走的泥火山豆腐

來到富里羅山村的遊客，有個行程絕不能錯過，那就是DIY泥火山豆腐。當遊客魚貫進入綠禾體驗農家，導覽的年輕女子不慌不忙，熟練的用大灶生火，指點導遊客添柴加薪，她身手俐落一邊講解，一邊邁開弓箭步示範壓豆腐。她是金佩茹，一個住在富里的台北人。



都市囡仔、富里媳婦金佩茹，接下婆婆體驗農家事業，現在已能熟練的用大灶生火煮豆漿、壓製泥火山豆腐。這是來到羅山有機村不可錯過的體驗活動。

撰文／王珮華

食安風暴後，有機栽植在全台蔚為風潮，事實上，早在2002年，花蓮縣富里鄉羅山村，以優良水質與潔淨土壤，獲選台灣第一個有機示範村。而羅山大魚池旁的泥火山，噴發出帶有鹹味的泥漿，當地人以火山泥漿沈澱後的高礦物質鹵水，取代石灰作為凝固劑製作豆腐，這就

是台灣唯一，富里獨有的泥火山豆腐。

微科技助羅山名物跨出後山

「羅山村在我公婆那一代，農會就輔導農民從傳統農業轉型為體驗農家，」金佩茹發揮社會學的田野調查精神，把泥火山豆腐的來龍去脈娓娓道



工研院協助調製豆腐保鮮液並封膜，讓保存期限從原本的3~7天，延長到15~20天。封膜後的豆腐，也比原先的塑膠袋包裝，不僅美觀，更容易攜帶。

來。泥火山豆腐是當初羅山在做社區總體營造時，所挖掘出來的傳統食品，中間曾經失傳數10年，「公公的姊妹們還記得，小時候媽媽曾經做給他們吃，當時生活很困苦，好不容易有豆腐吃就覺得很感動。」正因泥火山豆腐只有富里吃得到，金佩茹接手公婆的體驗農家後，就選擇這項「非常羅山味」的物產，作為主打體驗活動。

然而，主成分為蛋白質的泥火山豆腐保存期相當短，「尤其是夏天，客人可能才回到家，豆腐就開始變質，」金佩茹說，因此泥火山豆腐對多數遊客而言，是只能限時限地品味的羅山名物，很難攜帶，更不容易分享，這讓決心發揚羅山特色的金佩茹難免有些遺憾。

工研院中分院副執行長李士畦透過「富里983」平台，認識了金佩茹等富里青年，得知泥火山豆腐跨不出後山的困境後，帶著團隊協助研製了天然保鮮液配合保鮮封膜設備，讓保存期限從原本的3~7天，延長到15~20天。封膜後的豆腐，也比原先的塑膠袋包裝美觀，更容易攜帶，「還能透過低溫宅配來運送，」金佩茹說。

以一種好換另外一種好

別看金佩茹儼然泥火山豆腐代言人，第一次踏進婆家廚房，發現婆婆用大灶煮菜，已經夠震撼了。台北出生、長大的她，連灶都沒見過幾次，更遑論生火。「我們都是生活在瓦斯爐的年代，我太

了解都市人不會用灶生火，」金佩茹沒有選擇，就是努力學，「生火不會，做豆腐更困難，做100次就會了。」她自述，帶體驗課程必須面對人群，在1小時內清楚呈現從黃豆到豆腐的流程，這些全是挑戰，都需要努力調適。

對金佩茹來說，隨著環境調適自己，已是家常便飯。她從研究所開始，離家到花蓮求學，因論文以羅山有機村為題，在富里蹲點半年做田野調查，一邊在農會工讀，一邊寫論文。婚後，與先生在美國生活兩年多後選擇再回富里，很多人都問，為什麼要回來？回來能適應嗎？金佩茹回答得理所当然，「是我先認識富里，才認識我先生，我長期蹲點在這裡，我已經選擇了富里的環境與生活步調，你說我適不適應？」

對於生活環境的抉擇，金佩茹自有一套詮釋，「以一種好換另外一種好」。她說，都市的交通、購物、工作環境都很便捷，但鄉下生活品質好，看出去有藍天綠地，不是人擠人的環境，她願意用都市的好換鄉下的好。更何況，許多人的夢想就是退休後，到鄉下買一塊地種田，「我們現在就在過退休生活，多少人羨慕我們！」

台北、富里、加州，繞了一圈再回到富里，富里像是風箏的線頭，不管飛得多遠，遊子總會回家。不做豆腐的時候，金佩茹會帶著孩子到富里街上，跟朋友串門子，孩子穿梭在左鄰右舍、泥塘與稻浪間，吹進縱谷裡的薰風微送，帶來泥土的味道，金佩茹深信，自己做了很棒的選擇。■



泥火山豆腐天然保鮮技術

泥火山豆腐保存期限短，用塑膠袋包裝，攜帶不便也不夠美觀。工研院的天然保鮮液配方技術，配合豆腐改用盒裝並注入保鮮液後封膜，保存期限可延長1倍以上，讓DIY體驗的遊客可以安心把豆腐帶回家，來客提袋率增加了8成。