

## 河北张家口三只松鼠经销商，张家口三只松鼠团购

产品名称	河北张家口三只松鼠经销商，张家口三只松鼠团购
公司名称	江西盈晟贸易有限公司
价格	60.00/盒
规格参数	三只松鼠:坚果 果紫款:2200g 安徽:芜湖
公司地址	江西省萍乡市芦溪县芦溪镇古城管理处综合办公楼飞天创业园412（注册地址）
联系电话	15307997774

## 产品详情

到宋高宗时，国运不济，灾荒战乱不断，老百姓缺衣少食，生活艰难。有个老人为了寻找食物。就想到把斑鸠树叶做成豆腐来食用。老人翻山越岭，摘回一篮子斑鸠树叶，先用开水把树叶焯一下捞起，用包袱将其裹紧，使劲地挤出绿色的粉汁。这种树叶粉汁富含叶绿素和蛋白淀粉，所以能做豆腐。等挤完了汁，用柏树枝烧灰泡水，掺入斑鸠叶汁水中。那是一种很好的碱性物质，没有它，这些粉汁就不能够凝固。老人将凝固的粉汁拌上盐巴和辣椒，竟然很是可口。于是做斑鸠豆腐的手艺就传开了，斑鸠豆腐拯救了一方饥民，成为人们喜爱的食物。后来人们不断总结技术，提出做斑鸠豆腐时“草木灰的分量要特别注意，多一点味道不好，少一点则不易凝固，特别考人用的就是火候。”这手艺也从老人手里一代一代传授到如今。山里的人们不仅觉得制作斑鸠豆腐可以增收，也是更不想丢了老祖宗留下的手艺。

斑鸠叶豆腐做好了，色如碧绿的翡翠，晶莹剔透。加上一些麻辣调料把它凉拌起，再点缀上几丝丝红辣椒，“万绿丛中一点红”，既好看有富有意境！斑鸠叶豆腐，色香味俱全，富有独特的清香、清凉，爽快的味道，是一种稀有、天然、绿色的美味佳肴。夏季吃它，不仅滋补健身，还能消暑解渴。

如今，这道民间的美食已进入大小城市，成为餐馆的引人的小吃。尽管取的名字有所变换，有叫“腌菜凉粉”的，有叫“翡翠豆腐”的，其实万变不离其宗，就是那乡野间，令人难忘的斑鸠叶豆腐。

斑鸠叶豆腐-----难忘的山中美食。