

## 【花蓮·富里】溫媽媽泥火山豆腐。羅山有機村生態驛站

最後更新 2014.06.26 作者：Audi&Ling



【花蓮·富里】溫媽媽泥火山豆腐。羅山有機村生態驛站



<http://blog.yam.com/box1817>



花蓮羅山有機村是一個非常純樸的小聚落，村內的火山豆腐遠近馳名，

目前還在製作火山豆腐的店家約只剩下三、四間，

其中最著名的就是最早開始製作火山豆腐的溫媽媽火山豆腐。

據說日治時期，因黃豆不用交給日本政府，讓剛嫁進溫家的溫傅金妹老婆婆想做豆腐來改善生活，

起初是用家裡附近的井水製作，結果發現豆漿會凝結，但無法完全凝固，做出來的豆腐容易崩壞，

## 輕旅行

玩樂景點 ▾ 美食情報 ▾ 精選住宿 ▾ 小百岳 / 步道 ▾ 精選特輯 ▾ 國外旅遊  
駐站玩家



山林小徑中的「溫媽媽火山豆腐」，前往羅山瀑布和泥火山區路程中，

如果不注意的話，還不容易找到喔。

來到泥火山怎能不吃泥火山豆腐呢？使用鹽滷水取代石灰所製作的豆腐、豆漿，

這裡的豆漿特別濃郁，有種說不出來的口感，原來……他們除了不用石灰之外，

這製作豆腐的滷水也取自於泥火山，在泥漿沈澱之後，

## 輕旅行

玩樂景點 ▾ 美食情報 ▾ 精選住宿 ▾ 小百岳 / 步道 ▾ 精選特輯 ▾ 國外旅遊  
駐站玩家



現在溫媽媽火山豆腐和當地的生態環境結合，老厝當成餐廳，平時還有手工豆腐DIY體驗，

使用當地生產與加拿大非基因改造的黃豆，再用竹子、木柴生火，

用傳統磚砌爐灶將豆漿反覆煮滾，再加入經過多次沉澱的火山泥水，

自然形成豆腐花，再擠壓成豆腐，這裡的豆腐吃起來口感綿密紮實，

滿滿的豆香，和一般石膏製成的豆腐不同，也因為使用火山泥水，