

豆腐坊里「磨」出致富经

——潞州姥味食品有限公司以传统工艺做大豆腐产业

文图 本报记者 李阳鸿



优质大豆



认真检测



点浆压制



豆皮制作



热制出浆



吸豆研磨



豆腐成型

近日,记者走进潞州姥味食品有限公司,热气氤氲的生产车间里,缕缕豆香扑鼻而来。从大豆清洗、研磨到出浆,一道道工序,在一体化机械的流畅运转中衔接得井然有序。不一会儿,一笼笼清香袅袅的豆腐便呈现在眼前——这不仅是传承中的家常滋味,更成为带动一方乡亲致富的“金钥匙”。

姥味食品有限公司依托当地优越的区位条件,以豆腐这一传统食品为抓手,探索出一条“小豆腐撬动大发展”的振兴路径。公司坚持将传统制作工艺与现代生产技术相结合,推出的“姥味豆腐”质地滑嫩、清香醇厚,迅速成为市场同类产品中的佼佼者,也为乡村产业振兴注入了崭新活力。

目前,姥味食品有限公司已投入资金95万元,逐步建成涵盖豆腐、豆皮、豆干等多品类产品的生产线,为当地群众提供就业岗位20余个,让村民实现在“家门口”稳定增收。

“我们采用标准化流水线作业,并使用深井水进行净化处理,这样生产出的豆制品口感更加清甜。”潞州姥味食品有限公司车间负责人曹海珍介绍,“先进生产线替代了以往的手工作坊,不仅效率大幅提升,产品的卫生与品质也更有保障。”

热气升腾间,豆浆飘香,豆腐温润。姥味食品有限公司的稳步发展,既为员工照亮了生活的前行之路,也让村民真切感受到乡村振兴的坚实步伐。在这豆香弥漫的车间里,传统滋味正“磨”出现代效益,铺就一条独具特色的产业富民之路。