

## 編採服務記事本

受訪單位	彭家豆腐
受訪者	彭錫蚕、鄭鈕妹
出隊日期	101年09月12日
出隊時間	07:00~09:00
採錄地點	花蓮縣光復鄉大富村
採訪組員	蕭孟樺、何芷琴、林家豪、林雨萱
收錄組員	何芷琴、林家豪
受訪單位 / 者簡介	<p>在花蓮大富村的一間小屋舍裡，隱藏著一家在地有名的傳統手工豆腐店——「彭家豆腐」。老闆彭錫蚕阿公在凌晨二時起床，開始做豆腐，從泡黃豆、磨黃豆到攪拌豆漿和濾乾豆渣，甚至是火候強弱的控制，每個步驟、每個細節都十分講究，不同於現代化機器製作的豆腐。迎曦，彭阿公便騎著摩托車到光復鄉的街道上叫賣，對於當地居民來說，彭阿公的手工豆腐是家家戶戶熟悉的家鄉味，紮實、綿密、又健康。</p>
重點摘要	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 有四十二年經驗的彭家豆腐產品是花蓮光復人熟悉的家鄉味，豆腐/25元一塊、黑豆干/25元一袋、豆漿/25元一包。</li> <li>2. 彭阿公說他做的豆腐是剛好合這邊人的口味，現在能做多少就算多少，考慮年紀和體力，賣豆腐不求多，只求身心平安快樂。</li> </ol>

照 片



彭阿公騎著摩托車，沿街叫賣「豆腐，豆腐」。(何芷琴／攝影)



扎實口感的豆腐，一包原汁原味價 25 元。(林家豪／攝影)