这口舌尖上的“爆浆”你尝过吗

滇南石屏豆腐飞越数千公里来访桂林西街

田林的事，我们帮你想周到
扫二维码或搜索公众号关注

豆腐种类千千万，水豆腐、油豆腐、米豆腐，吃法也是千奇百怪，各具特色，但你吃过烤了后会爆浆的豆腐吗？外焦里嫩、口口爆浆；井水点制、非遗传承，小豆腐里原来有大名堂经。

煎炸烤都过瘾 好吃到停不下来

“这里的农产品吃得放心，价格实惠。买一块小小的豆腐，既帮助了贫困户，也献上自己的爱心。”家住附近的市民陈先生这样说道。

在桂林西街康五菜场专卖店，来自对口帮扶地区滇南石屏的特色产品，吸引了众多市民前来购买，亲民接地气的价格赢得了上海食客的青睐。

“包浆豆腐乍看和普通的豆腐没什么区别，但熟了之后，里面有像豆浆一样的汁液。”据热心摊主张阿姨介绍，一般豆腐是做不成包浆的，只有经过特殊工艺的石屏包浆小豆腐才能“爆浆”。

市民王大爷是本地人，他就特别都钟爱红烧、煲汤的烹饪方式。上个月第一次尝试买回家，发现包浆豆腐怪怪的，以为坏了差点丢掉。

“后来才得知，其实有‘酸水’豆腐难免有一点点臭味，属于正常发酵，放置几天后是自然现象。”

他大胆坚持了炖汤的做法，经过炖煮的“包浆豆腐”尽管在“卖相”上有点难看，口感却意外的细腻爽滑。

周到君推荐的这款包浆小豆腐可以称得上是豆腐界中的“爱马仕”，回家后也亲测了店内售卖的两种“爆款豆腐”，口感确实很惊艳。

非遗“酸水”点浆 井水点豆腐创传奇

回想起在《舌尖上的中国》第一季，就有专门介绍石屏豆腐的章节。而随《舌尖》的爆红，小小一块豆腐声名远播，焦脆的外皮、细嫩的内里，入口便是一场味蕾的狂欢。

做豆腐的各个环节，都和水密不可分。”据云南石屏豆腐上海营销中心的负责人马学良介绍。石屏豆腐好吃的秘诀，就在于它不是用传统的石膏或盐卤，而是云南红河天然的地下井水，当地人称其为“酸水”。

“不同于其他地方的豆腐，石屏豆腐不用石膏卤水点制，而是用古城天然地下井水作为凝固剂点制而成，这是它带不走的专利。”马学良自豪地说。

石屏豆腐从原料、加工到食用，都是一门考究精致的艺术。经过去皮、筛选、淘洗、浸泡、煮浆、滤渣、凝固、成型等十几道工序，鲜美的包浆豆腐才能制作完成。

层层工序下来，2 斤大豆才能做出 1 斤豆腐，虽然用料是其他人的 2–3 倍。但做出的豆腐白如纯玉、细如凝脂、鲜嫩美味，品质远非一般豆腐能比。

最后，周到君还贴心的送上地址，桂林西街 151 弄康五菜场石屏农副产品展销店，尝鲜云南味，就是这么简单。

（周到上海）

宝藏小店门口又排起长队

田林街头曾经的那股“生机”回来了

“面包店内，刚从烤箱端出来的甜点冒着丝丝热气；鲜花店里，一对戴着口罩的情侣正在精心挑选花束……“小店经济”不仅为人们的衣食住行提供便利，也是消费市场重要的基础设施。

“疫情对小店是一场大考。推新品、搞促销、联合自治，每一家复工的小店都有着满满的求生欲。田林沿街的店铺正通过各种方式，为自己的生意按下“重启键”。随着各行各业全面复市，他们在努力开启“回血”模式。

网红店人气渐旺 老板娘热情加料不手软

“老板，里脊肉加黄瓜丝。”“好嘞！”老板一边答应着，一边熟练地在饼铛上浇上一勺淡黄色的面糊迅速摊开，面糊快速定型。打蛋，放料、刷酱、卷饼、装袋……

老板将做好的煎饼交到顾客手里，“记得趁热吃，不要扎紧袋口，煎饼就不脆了。”位于钦州南路的“胖子煎饼店”是一家网红店。口味地道、价格实惠，小小门面并不起眼，但门口食客却是络绎不绝。

老板做煎饼有着自己的一手 “绝活”，放起料来也一点不手软，即拿即走即吃的煎饼，颇受食客欢迎。

此次受疫情影响，“胖子煎饼店” 也停业了一段时间，好在不久前又恢复了营业。虽然眼下顾客相比之前少了很多，但依然可以看到长长的队伍，还时不时可以看到开着私家车过来排队的顾客。

采访期间，老板手上功夫没停下过，甚至还打出了一个双黄蛋，“这可是好兆头啊！”

虽然带着口罩，但老板眉眼间的笑意藏不住：“这段时间，生意明显好起来了。一天能卖上两百多个，虽然还比不上疫情以前，不过我相信，肯定会越来越好的。”

甜品抚慰人心 网络预订日均量上百单

位于康健路的“仔妈の店”作为全上海最小的面包、蛋糕综合烘培工房之一，只有 27 平米。每天傍晚时分人头攒动，但是上架面包却是寥寥无几，这是熟客才知晓的“潜规则”。

因为门面小，“仔妈の店” 采取预定模式，每晚的网络订单刷个不停。基本每天要完成 200–300 只面包、各类小甜点、生日蛋糕等各类成品的制作销售。到了傍晚，面包出炉，便是居民熟门熟路来取货的时候了。松软的吐司个头很大，一口下肚，满足感油然而生。

对于吃货来说，吃好喝好，才能提高免疫力，继续“战疫”。别看是在疫情期间，店内订单依旧络绎不绝。所以，那些想借着疫情减肥的计划，最终可能还是会搁浅。

挑红捡绿又闻 新店开张逆势而生

春光装点灿烂，鲜花治愈生活。这两天，田林路路边有一家新开的鲜花店常常会引得路人驻足。因为逆势开店，吸引了不少人的注意。“特殊时期能看到新店不容易，门口的鲜花多肉更让人感受到美好的气息。”

店内供应的鲜花品种齐全，常用的百合、康乃馨、玫瑰等供应充足，且花色繁多。前来购物的人们络绎不绝，挑红拣绿。老板表示，“疫情让大家的心情都有些灰色，但是鲜花和绿植可以让大家的心情美丽起来。”

现在，行走在田林街头，烟火气和人气渐旺。看，一个个小小的经济细胞经过短暂的沉寂后，渐渐活跃起来，曾经熟悉的冒着烟火气的美好，正在复苏。

（田林周到）