

## 山西省非物质文化遗产 ——南曹村豆腐传统技艺

自唐宋时代起，山西孝义南曹村就以“豆腐村”闻名三晋。南曹村的豆腐好，得益于得天独厚的水。它含有人体需要的 24 种微量元素，完全可以和矿泉水相媲美。南曹村手艺人选用优良豆子品种，



传统配方精良，加工制作精细，磨浆细腻如乳，烧浆用卤恰如其分，所生产的豆腐有三绝：一是细腻鲜嫩，口感绵软；二是质地柔韧，易于加工；三是比重轻盈，营养价值高。吃南曹村豆腐，细腻滑嫩，绵软可口，食品沁入口脾，令人心旷神怡。

