

刘安是汉高祖刘邦之孙，淮南王刘长之子。公元前164年，刘安被封为淮南王。刘安发明豆腐，其实也是无意的。据传，刘安之母喜食黄豆，日常佐餐自然少不了黄豆。一日，母亲卧病在床，刘安命人磨制豆浆供其母饮用，母心大悦。正是在这样的启发之下，刘安也对黄豆十分钟情，终于在其后的一系列实验中制成豆腐。另一种说法是，刘安好道，在八公山招贤纳士，谈论论道，欲求长生，炼丹过程中发明了豆腐。他们又用山中的清泉水磨制豆汁，还用豆汁培育幼苗，不料石臼没炼成，倒是豆汁和石膏，盐起了化学反应，形成晶莹如玉、鲜嫩绵滑的豆腐。此后，豆腐在民间可谓家喻户晓，制作豆腐也成为了门有着2100多年历史的传统老行当。按惯例制作豆腐需提前一天就得浸泡好黄豆，传统人力手工磨豆腐需要两人合作，一人推磨，一人加水加豆。再经滤浆、煮浆、点皂、成型等繁复工序。