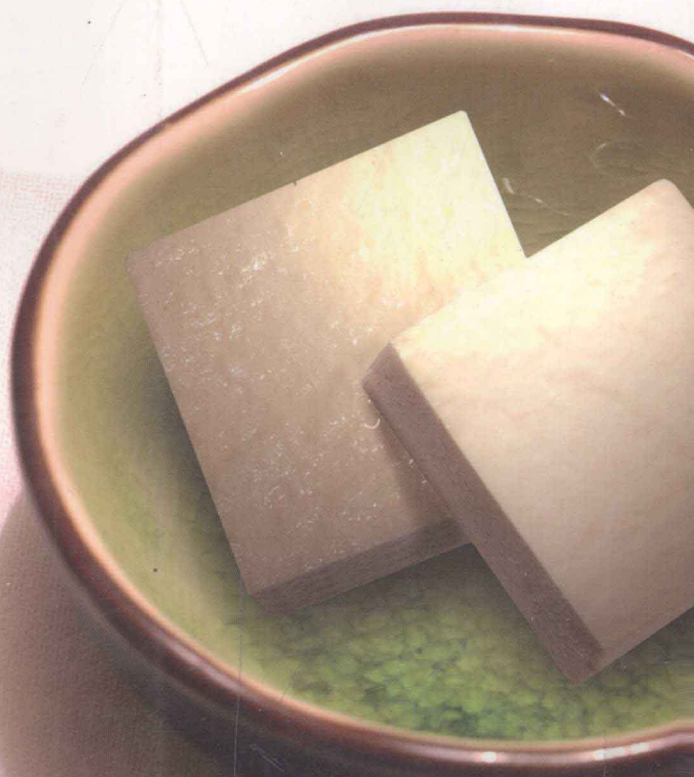


中國豆腐

林海音 主編

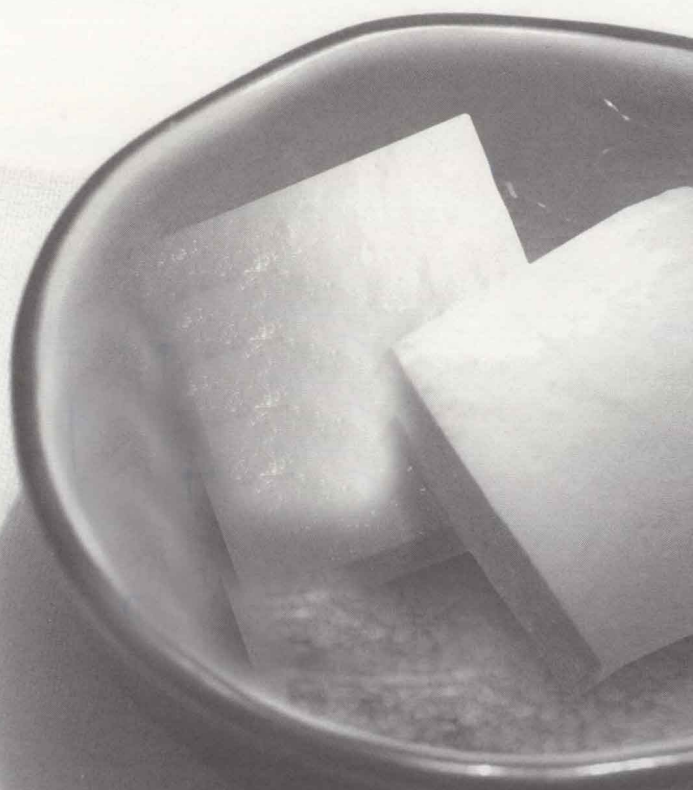
夏祖美 / 夏祖麗 助編



中國豆腐

林海音 主編

夏祖美 / 夏祖麗 助編



國家圖書館出版品預行編目資料

中國豆腐／林海音等作 -- 一版. -- 臺北市：大地，
2009.09

面：公分. -- (大地叢書：29)

ISBN 978-986-6451-08-9 (平裝)

439.22

98014889

中國豆腐

作 者 林海音 等

發行人 吳錫清

大地叢書 029

主 編 林海音

助 編 夏祖美 夏祖麗

出版者 大地出版社

社 址 114台北市內湖區瑞光路358巷38弄36號4樓之2

劃撥帳號 50031946 (戶名 大地出版社有限公司)

電 話 02-26277749

傳 真 02-26270895

E - mail vastplai@ms45.hinet.net

網 址 www.vasplain.com.tw

美術設計 普林特斯資訊股份有限公司

印刷者 普林特斯資訊股份有限公司

一版一刷 2009年9月



定 價：250元

版權所有・翻印必究

Printed in Taiwan

目錄

新的豆腐

林海音 006

原序

何凡 011

豆腐頌

林海音 015

散文豆腐

豆腐的滋味

梁容若 022

茶話豆腐

子敏 027

豆腐革命

孫如陵 033

豆腐閒話

孟瑤 035

豆腐史詩

于荻 040

說豆腐

梁容若 047

豆腐之思

孔瑞昌 051

我，豆腐，他。

力爭 056

考據豆腐

豆腐考

篠田統 062

古籍中的豆腐

伍稼青 083

中國諺語志「豆腐」句子略鈔

朱介凡 085

古典文學中的豆腐

樂衛軍 096

豆腐·節婦·傅麻婆

陸德枋 102

掌故及其他

林海音輯 109

豆腐的身價

夏祖麗 117

中國文學中的豆腐

郭偉諾 128

家鄉豆腐

家鄉的豆腐

林海音輯 136

兩種別致的豆腐菜

傅培梅 146

母親的抓豆腐

朱介凡 149

花生豆腐

徐木蘭 153

金鉤掛玉牌

仲父 156

魯東的斤豆腐

卜昭祺 158

東北鄉下人吃豆腐

宇平 163

西南豆乾

若森 168

臭豆腐簾子

陳景輝 169

豆腐泥鰍

廖明進 171

海外吃豆腐

海外吃豆腐

彭歌 174

談豆腐

康德夫人 177

在美國吃豆腐

朱梅先 182

豆腐及其他

莊因 186

鑛中軟玉香

林海音 190

訪東京雪竹樓

余直夫 192

吃日本豆腐

余阿勳 195

豆腐在韓國

金弘志·申美子·河正玉 200

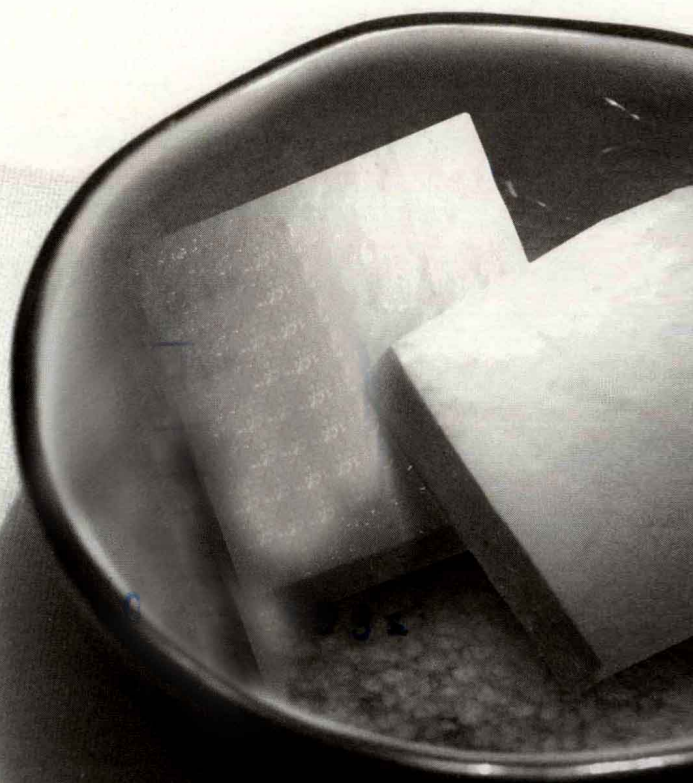
豆腐菜單

夏祖美·夏祖麗輯 211

中國豆腐

林海音 主編

夏祖美 / 夏祖麗 助編



目錄

新的豆腐

林海音 006

原序

何凡 011

豆腐頌

林海音 015

散文豆腐

豆腐的滋味

梁容若 022

茶話豆腐

子敏 027

豆腐革命

孫如陵 033

豆腐閒話

孟瑤 035

豆腐史詩

于荻 040

說豆腐

梁容若 047

豆腐之思

孔瑞昌 051

我，豆腐，他。

力爭 056

考據豆腐

豆腐考

篠田統 062

古籍中的豆腐

伍稼青 083

中國諺語志「豆腐」句子略鈔

朱介凡 085

古典文學中的豆腐

樂衛軍 096

豆腐·節婦·傅麻婆

陸德枋 102

掌故及其他

林海音輯 109

豆腐的身價

夏祖麗 117

中國文學中的豆腐

郭偉諾 128

家鄉豆腐

家鄉的豆腐

林海音輯 136

兩種別致的豆腐菜

傅培梅 146

母親的抓豆腐

朱介凡 149

花生豆腐

徐木蘭 153

金鉤掛玉牌

仲父 156

魯東的斤豆腐

卜昭祺 158

東北鄉下人吃豆腐

宇平 163

西南豆乾

若森 168

臭豆腐簾子

陳景輝 169

豆腐泥鰍

廖明進 171

海外吃豆腐

海外吃豆腐

彭歌 174

談豆腐

康德夫人 177

在美國吃豆腐

朱梅先 182

豆腐及其他

莊因 186

鑛中軟玉香

林海音 190

訪東京雪竹樓

余直夫 192

吃日本豆腐

余阿勳 195

豆腐在韓國

金弘志·申美子·河正玉 200

豆腐菜單

夏祖美·夏祖麗輯 211

新的豆腐

——為修訂、增訂、重排而寫

林海音

二十年前，我有一個「計畫編書」的構想，那就是以「中國」為主題，編輯一套中國的文、史、物之書，第一本就是「中國豆腐」。從策畫、邀稿到編輯，也煞費苦心；先安排內容，因為這不是一本豆腐食譜或豆腐歷史、豆腐坊如何做豆腐的書，要請什麼人寫什麼稿。這種點題式的邀稿方法，沒想到得到所有受邀者的支持，他們按時寄來了。我特邀請譯寫的文章，如樂衡軍的「古典文學中的豆腐」、朱介凡的「豆腐諺語」、子敏的「茶話豆腐」、伍稼青的「古籍中的豆腐」、彭歌的「海外吃豆腐」、篠田統的「豆腐考」、傅培梅的「兩種別致的豆腐菜」……等，共收了三十多篇好文章及我的兩個女兒祖麗訪問豆腐的製作、價值寫成「豆腐的身價」，祖美是傅培梅的弟子，她就搜集了百十道豆腐菜，寫成簡易的菜單。

我當時很怕寫來的文章或有內容重複之處，比如說大家都知道，中國豆腐起源於紀

元前二世紀淮南王劉安發明之說最為普遍，如果大家的文章開頭點題都談及此，豈不讓我編起來麻煩。但是可愛可敬的作家們，居然各寫其豆腐，沒有一家重複的。而且作家們都對於這樣點題的寫法表示讚許；他們挖空了心思想出他們心目中的豆腐，可以說，這使他們的靈感之泉流出了光潤圓滑的汁液，凝聚成一篇篇不同的「豆腐塊」。他們寫得高興，我也編得興起。當時大家所寫的，大多是散文、專文、回憶、家鄉豆腐等。雖然當時有人誤以為這是一本純豆腐食譜，其實豆腐菜單只佔全書的五分之一，這本書的文學意義高過菜單的實用，它實在是一本有思想和感情的「中國豆腐」啊，所以出版後頗受讀者的喜愛，也確實行銷一時。

自從我們娘兒仨（L Y）編輯出版了「中國豆腐」，起了一點影響作用，即發現各報的副刊，不時刊出有關豆腐的文章，我看了也擇優剪存，預備再版時加入。接著我又繼續策畫編輯「中國竹」、「中國近代作家與作品」、「中國兒歌」等，它們都在近十年來陸續出版了。雖然打著「中國」的旗號，內容可是都各有其學術的、具參考價值的、可讀的性質，也是我傾全力策畫、邀稿、找資料、編輯印製的。每本書出來都使我如釋重負。那時常有人問我：「底下要編的是『中國』什麼？」我笑笑回答說：「在我的構想中，還有一本『中國姨太太』呢！」大家聽了都驚異的笑了，「快編，我們要看的。」但是十年以來，我事務繁雜，光是搜集資料，自己連策畫都力不從心了。而且說

實在的，早先心目中已定好一位最佳撰稿人好友高陽，他卻故去了，要不然光是有清一代的「姨太太」，他就能瀟灑自如的寫上數萬言哪！而我自己對於民初以來的各型姨太太，也能寫出一些來吧！姨太太，本是「中國」特產，在中國文、史、物中，幾千年來，有她一大塊天地哪！

以「中國」為首已出版書籍中，除了「中國豆腐」是三十二開以外，其他都是二十五開本。所以我最近正在努力於本書的改版工作，改成二十五開本，以和其他「中國」書取其一致，不要顯得它矮了半截兒。而且文字的修訂、文章的增訂，都在這次一併作業了。在分類方面，我也重新安排，使之成為五種豆腐，即：

散文豆腐

考據豆腐

家鄉豆腐

海外吃豆腐

豆腐菜單

書中的三十多篇長短文，幾乎都是名家之作，豆腐菜單也是經過傅培梅女士審查（它們是由祖美、祖麗姊兒倆搜集編寫的）。二十年前的豆腐和現在雖沒什麼大改變，仍是那麼白嫩、那麼大方、那麼光潤，只是它的身價卻漲了十倍，也由板豆腐變成盒裝

的機器豆腐。豆腐是每個中國人的食品，不管是家居飯桌上或豪華餐廳的酒席上，都少不了它！寫到這兒，我竟心酸的想起二十年前搬離要拆改的木屋進入高樓大廈居住時，最後的那天凌晨，仍是二十多年來在睡夢中阿婆的那一聲：

「買豆腐——豆乾炸哦——」把我從夢中喊醒了，張眼望窗外，天亮了，正是：豆腐一聲天下白！

我可有二十年沒聽到這親切的聲音了，怎不令我心酸酸呢！

在我給新的「中國豆腐」增訂時，有一篇文章是我特別提出說明的。

一九七六年的七月，我收到一本三百多頁圖文並茂的英文大書，書名：「豆腐之書——人類的食品」(The Book of TOFU-Food for mankind)，贈者即作者郭偉諾(William Shurtleff)。他是西德人，德國海德堡大學中文系畢業，是德國學術交流協會的獎學金學生，來臺做為語文學家張席珍的學生，那時正在寫碩士論文，就是「中國豆腐」，後來他的博士論文則是「中國歷史的餐飲文學」。據張席珍先生說，我編的「中國豆腐」，也給了他一些影響和參考。後來我看「中副」有一篇他的作品，題名是：「中國文學中的豆腐」，寫成一篇五千字文章，可見其用心之深。而這本英文大書，則是他到日本京都收集資料寫成的，當時這位年輕學子才二十出頭，他雖是德國人，英文很好，又學的是中文。何凡和林良都記得他，何凡說曾跟他在報館打桌球，林良則知道

的更多，說郭偉諾打球手執橫板，父親在德國開酒廠，他有時也和球友們喝啤酒。張席珍則說他返德後也偶然來臺，這次有兩年沒來了，可見他和國語界諸同仁是好友。

這本英文書的封底是以這樣的詞句做為中國豆腐的認知和賞識：

豆腐——前程更遠大的傳統食物

- 中國在兩千多年前就發明了製造豆腐的方法。今天在日本一國就有三萬八千多家店鋪製售豆腐。豆腐在亞洲人民家庭食單上，已經佔據一席重要地位。
- 現在美國人也愛吃豆腐，因為這種古老而富蛋白質的東方食品，正是尋覓既營養又價廉食物的西方人士的目的物。
- 豆腐獲得大自然充足的養分，價廉物美，可說是對於世界吃緊的食物供應問題，給予革命性的紓解。

在我新編「中國豆腐」中，原已有美國人、日本人、韓國人所寫的豆腐文章，今又加上德國人的，故再綴數言表示我的欣喜。

八十二年五月二十日

原序

何凡

沒有耶穌基督就有豆腐（見篠田統「豆腐考」）了，所以豆腐是中國人的飲食文明的結晶之一。到了二十世紀，豆腐在中國食譜上應用更廣泛，製法更精緻，證明豆腐是禁得起時間的考驗的，沒有其他食物可以取代。豆腐在中國食物中有這樣超越的地位，也許和它的雅俗共賞、老少咸宜，及不嫌貧愛富有關係吧？

家裡有時來親友便餐，海音的最後的主菜常常是一味「二元豆腐」（一元豆腐，一元鴨血），熱騰騰、麻辣辣、香噴噴，由那兩隻厚敦敦、軟綿綿的在我家廚房裡工作了三十多年的手端上來的時候，大家一聲歡呼，眾匙齊下，頃刻間就碗底朝天。

豆腐與青菜配搭，一向被國人視為維繫節儉美德，並保持健康營養的食品。如果配上雞、火腿、冬菇等高級食物，豆腐又成為豪華菜式。中國人的飲食文明博大精深，在吃不過來的時候，選擇的機會較多，不免人人有忌食的東西，但是不吃豆腐的人恐怕不