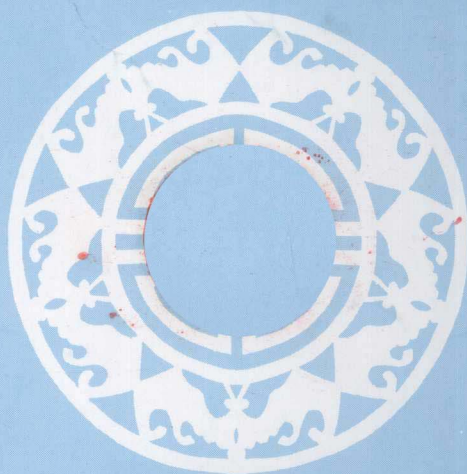


中国大豆制品

· 王雪丽等编著 ·



中国轻工业出版社

前言

1994年6月,本书作者、国内外公开发行的《沈阳化工》杂志总编辑、副编审、作家王雪丽女士于北京参加西班牙工业技术博览会时,幸会中国国际贸促会商业分会会长姚景源先生。承蒙姚会长热情邀请,于1994年9月15日参加了在淮南由中华人民共和国国内贸易部和安徽省人民政府主办的'94中国豆腐文化节和'94中国豆腐文化国际研讨会。以后连续三年赴淮南参加豆腐节盛会。1995年9月16日,于淮南'95中国豆腐文化国际研讨会上,王女士与本书的另一位作者——曾为海峡两岸的中国豆腐文化发展做出重大贡献的中国豆腐文化节特邀顾问陈俊龙先生相识。发展中华豆腐国粹的共同心愿,为人们留下一段海峡两岸作者共同著书立说的文字缘佳话。

淮南八公山下,瞻仰豆腐发明人刘安的陵墓;寿县珍珠泉旁,细品千年豆腐村玉液寒浆。中国古老的豆腐文化激起了作者编著《中国大豆制品》一书的强烈愿望。为适应日益发展的大豆制品的生产、消费和豆腐文化技术交流的需要,1996年1月,王女士将出书计划与安徽淮南中国豆腐文化节组委会办公室主任蔡显登先生商议,于是两人一拍即合。这一设想随即得到姚景源先生的热情支持,后来又得到台湾陈俊龙先生的积极响应。

1996年7月,本书由王雪丽女士提出选题并设计框架结构,同时拟定了编写提纲。'96中国豆腐文化节期间,本书部分作者会集淮南,讨论编写提纲后,确定了《中国大豆制品》的书名。然后由王女士组织淮南、北京、台湾和沈阳的几位作者分头编写。最后40万字的全部书稿由王雪丽统稿和完善。

本书共分六篇。第一篇中国豆腐文化概说,由安徽淮南中国豆腐文化节组委会办公室主任蔡显登先生与淮南市文联副主席李思法先生编写,其中的第一章由李思法先生编写,第二章由蔡显登先生编写。第二篇大豆与大豆制品现状及发展趋势由《中国食品报》编辑、副处长张建斌先生与台湾省中华豆腐文化发展协会驻会常务陈俊龙先生编写,其中的第一章及第三章由张建斌先生编写,第二章由陈俊龙先生编写。第三篇中国传统大豆制品与加工技术由王雪丽女士编写。第四篇新兴大豆制品由《中国食品报》主任编辑薛福存先生编写。第五篇大豆油脂及制品由沈阳市粮油食品科学研究所所长、高级工程师傅敬江编写。第六篇中国大豆制品膳食与健康由沈阳辽宁新闻学院的白鸿博先生编写。

本书融中国豆腐文化、中国大豆制品行业现状及趋势、中国大豆制品及加工技术与中国大豆制品膳食与健康应用为一体,内容丰富翔实。尤其是书中有关1996年我国台湾大豆制品行业的资料是首次在祖国大陆披露,内容最新且鲜为人知。

在成书过程中,承蒙本书顾问中国国际贸促会商业分会会长姚景源先生、安徽省副省长张润霞女士、台湾中华民族豆腐发展协会理事长陈世爵博士、台湾食品工业发展研究所所长刘廷英博士、中国首届烹饪冠军、著名营养学教授刘敬贤先生的多方支持,特别是刘

敬贤教授还亲自审阅其学生白鸿博先生执笔的第六篇内容。谨此对本书的各位顾问学者深表致敬。

本书出版之际,姚景源会长,张润霞副省长,台湾省中华豆腐文化发展协会名誉理事长董大成博士,台湾省陈世爵博士和刘廷英博士、台湾省豆腐商业公会联合会理事长苏汉城先生、台湾省陈俊龙先生分别为本书题词;安徽省淮南市委副书记白泰平先生为本书作序;中国豆腐文化节组委会与台湾省中华豆腐文化发展协会对本书提供资助。

本书作者谨对各方朋友的大力支持和协助深表衷心的感谢。

由于编者水平有限,书中不妥和失误之处在所难免,恳请读者批评指正。

编 者

1997年7月1日

写于沈阳

目 录

第一篇 中国豆腐文化概说

第一章 中国豆腐文化的发源和发展	(1)
第一节 中国豆腐的祖师刘安	(1)
第二节 中国豆腐的发祥地八公山	(3)
第三节 八公山豆腐的发展	(4)
第二章 中国豆腐文化节	(6)

第二篇 大豆与大豆制品现状及发展趋势

第一章 大豆与大豆制品行业的生产现状与发展趋势	(8)
第一节 中国大豆生产的历史发展与现状	(8)
一、关于大豆的历史记载	(8)
二、大豆的历史	(9)
三、大豆在国外	(9)
四、大豆的主要营养价值	(10)
五、大豆的产供需状况	(11)
六、从膳食构成和营养水平看大豆的生产状况	(14)
七、2000年国内大豆需求量的预测	(14)
第二节 中国大豆食品工业的现状与发展趋势	(16)
一、大豆食品工业的历史和现状	(16)
二、大豆制品工业概况	(20)
三、大豆食品工业的发展趋势	(23)
四、存在的问题和建议	(25)
第二章 中国台湾大豆加工食品产业的现状及发展趋势	(31)
第一节 台湾豆腐业现状	(31)
一、台湾大豆的生产及利用情况	(31)
二、台湾豆制品厂家的分布及规模	(33)
三、台湾大豆制品的主要品种、应用技术与产品标准	(36)
第二节 台湾大豆食品的市场消费现状	(41)
一、传统豆腐与盒装充填豆腐的消费	(42)
二、大豆色拉油的消费	(43)
三、油豆腐的消费	(44)

四、素食品豆干和豆皮的消费·····	(44)
五、豆花的消费·····	(46)
六、豆浆的消费·····	(47)
七、发酵大豆制品的消费·····	(49)
第三节 台湾豆腐业的产品竞争与发展趋势·····	(50)
一、台湾豆腐业厂商间的产品竞争·····	(50)
二、台湾豆腐业发展趋势与前景·····	(53)
三、关于建立“豆腐——新世纪的天王巨星”的构想·····	(56)
第四节 国外大豆食品的市场现状与发展轨迹·····	(57)
一、产业现状·····	(57)
二、发展轨迹·····	(62)
第三章 中国大豆的产区分类及结构组成·····	(65)
第一节 大豆的特征、产区和分类·····	(65)
一、大豆的特征·····	(65)
二、大豆的产区分类·····	(65)
三、大豆的质量标准·····	(66)
第二节 大豆种子的结构及组成·····	(67)
一、大豆的种子结构·····	(67)
二、籽粒的组成·····	(68)
三、大豆的化学成分·····	(69)

第三篇 中国传统大豆制品与加工技术

第一章 中国大豆制品的分类与制作原理·····	(79)
第一节 大豆制品的概念与分类·····	(79)
一、大豆制品的概念·····	(79)
二、大豆制品的分类·····	(79)
第二节 中国传统大豆食品的制作原理·····	(80)
一、豆腐的制作理论·····	(80)
二、凝固剂的作用·····	(82)
第三节 中国传统大豆食品的制作辅料·····	(82)
一、凝固剂·····	(82)
二、水·····	(86)
三、消泡剂·····	(87)
四、防腐剂·····	(87)
第二章 中国传统非发酵豆制品的加工技术·····	(88)
第一节 水豆腐、干豆腐、豆腐干·····	(88)
一、工艺流程·····	(88)
二、生产工艺过程·····	(88)

三、产品标准·····	(105)
四、冷榨豆饼制豆腐·····	(107)
第二节 菜汁豆腐·····	(108)
一、工艺流程·····	(109)
二、生产工艺过程·····	(109)
三、工艺参数·····	(110)
四、产品标准·····	(110)
五、菜汁豆腐系列产品的生产工艺流程·····	(111)
六、菜汁豆腐深化研究的几个问题·····	(112)
第三节 内酯豆腐·····	(113)
一、生产原理·····	(113)
二、工艺流程·····	(113)
三、生产工艺过程·····	(114)
四、内酯豆腐的主要工艺参数与指标·····	(115)
五、内酯豆腐的工艺特点·····	(115)
六、菜汁内酯豆腐·····	(115)
第四节 几种风味豆腐的制法·····	(117)
一、冻豆腐·····	(117)
二、冷冻豆腐·····	(118)
三、干燥豆腐·····	(119)
四、无渣豆腐·····	(121)
五、鸡蛋豆腐·····	(121)
六、咖啡豆腐·····	(123)
第五节 腐竹·····	(123)
一、生产原理·····	(124)
二、工艺流程·····	(124)
三、生产工艺过程·····	(124)
四、产品标准·····	(126)
五、地方名产腐竹·····	(127)
六、豆腐棍·····	(128)
七、油皮·····	(128)
第六节 素制品·····	(129)
一、油炸豆制品·····	(130)
二、熏制豆制品·····	(135)
三、卤制豆制品·····	(139)
四、炸卤豆制品·····	(141)
五、几种名产素制品·····	(145)
第七节 黄豆芽·····	(147)

一、制作工艺	(148)
二、生产设备	(148)
三、豆芽的品质特点与化学成分	(149)
四、操作要点	(151)
第三章 中国传统发酵豆制品与生产工艺	(152)
第一节 腐乳	(152)
一、腐乳的种类	(152)
二、腐乳的原料	(154)
三、腐乳酿造微生物	(156)
四、毛霉菌腐乳的生产工艺	(159)
五、腐乳的化学成分与质量标准	(162)
六、几种地方名优腐乳介绍	(165)
第二节 豆豉	(170)
一、豆豉的特征	(170)
二、豆豉的成分	(171)
三、豆豉的生产工艺	(171)
四、生产要点	(171)
五、几种名豆豉	(173)
六、少量制作豆豉的简易方法	(177)
七、豆豉的质量标准	(177)
第三节 豆酱	(178)
一、原料	(178)
二、豆酱生产的基本原理	(178)
三、制种曲	(180)
四、传统豆酱的生产工艺	(181)
五、酶法豆酱的生产工艺	(184)
六、豆酱的质量标准	(185)
七、豆酱制品	(185)
第四节 酱油	(186)
一、生产原料	(186)
二、生产工艺及操作	(187)
三、理化指标	(190)
第四篇 新兴大豆制品	
第一章 脱脂与全脂大豆制品	(191)
第一节 大豆粉制品	(192)
一、黄粉	(192)
二、脱脂豆粉	(192)

三、全脂豆粉	(192)
四、即食大豆粉	(193)
五、豆浆粉	(194)
六、速溶豆浆粉	(194)
七、豆腐粉	(195)
第二节 大豆饮料	(196)
一、豆乳	(196)
二、豆炼乳与豆乳粉	(198)
三、豆浆晶	(200)
四、速溶豆乳晶	(201)
五、大豆奶粉	(202)
第三节 浓缩大豆蛋白	(204)
一、稀酸沉淀法	(204)
二、酒精洗涤法	(205)
第四节 分离大豆蛋白	(205)
一、生产工艺	(206)
二、产品特点	(206)
第五节 组织大豆蛋白	(206)
一、生产工艺	(207)
二、产品特点	(207)
第六节 纤维大豆蛋白	(207)
一、生产工艺	(208)
二、制作要点	(208)
三、大豆蛋白类制品综合生产工艺流程图	(208)
第二章 脱脂大豆制品在食品中的应用	(210)
一、在肉饼类制品中的应用	(210)
二、在香肠等乳化制品中的应用	(210)
三、在面制品中的应用	(211)
四、在饮料中的应用	(212)
五、在水产制品中的应用	(213)
六、在传统大豆食品中的应用	(213)
七、在其他食品中的应用	(213)

第五篇 大豆油脂及制品

第一章 大豆油脂的发展概述	(219)
第一节 油脂行业发展回顾	(219)
第二节 90年代油脂行业状况	(220)
第二章 大豆油	(221)

第一节 大豆油特性及利用	(221)
一、大豆油的一般特性	(221)
二、大豆油的食用	(225)
三、大豆油的工业用途	(227)
第二节 大豆油的制取	(227)
一、大豆的清理及预处理	(227)
二、大豆浸出制油	(231)
三、大豆油精炼	(241)
第三章 大豆油脂制品	(251)
第一节 概况	(251)
第二节 氢化油	(251)
一、油脂氢化	(251)
二、氢化工艺过程	(252)
第三节 冬化油	(254)
一、油脂冬化	(254)
二、冬化工艺过程	(255)
第四节 起酥油	(255)
一、起酥油的一般特性及用途	(256)
二、起酥油加工工艺	(256)
第五节 人造奶油	(259)
一、人造奶油的基本特性	(259)
二、人造奶油的分类	(260)
三、人造奶油的原料与配方	(262)
四、人造奶油的辅料	(264)
五、人造奶油的制造工艺	(265)
第六节 大豆磷脂	(268)
一、大豆磷脂的应用	(268)
二、大豆磷脂的制取	(269)

第六篇 中国大豆制品膳食与健康

第一章 中国大豆食品保健与药膳	(275)
第一节 大豆食品与人体健康	(275)
第二节 药膳及大豆食品的药用	(280)
第三节 豆制品食疗方百例	(281)
第二章 中国豆腐名菜精选	(301)
第一节 豆腐名菜30例	(301)
第二节 豆腐宴席	(311)
一、一品豆腐席	(311)

二、八公山豆腐宴·····	(314)
---------------	-------

三、多彩豆腐宴·····	(317)
--------------	-------

附表1 各种豆制品的成分

附表2 鲜豆类的成分

附表3 台湾相关机构

附表4 大陆部分豆制品企业

第一篇 中国豆腐文化概说

第一章 中国豆腐文化的发源和发展

第一节 中国豆腐的祖师刘安

八公山豆腐起源于汉代淮南王刘安。

钟灵毓秀的八公山，曾为楚国都寿春的京畿腹地，为发展楚文化做出了不可磨灭的巨大贡献。

西汉高祖十一年(前196)封淮南国于此建都。

淮南王刘安，汉高祖刘邦之孙，淮南厉王刘长之子，袭父封为淮南王，都寿春42年。当时的淮南国辖境东至今凤阳、滁县，西至河南唐河，南至巢湖、肥西，北至淮河。

刘安养方术之士千人，多神仙秘法鸿宝之道。其门客中，苏非、李尚、田由、雷被、毛被、伍被、晋昌、左吴等八人名气最大，号称“八公”。八公终日陪刘安在寿春城北山炼求长生不老之灵丹妙药，北山因之改名为“八公山”。刘安等在炼丹中，偶以石膏点豆浆，经过化学变化而成八公山豆腐。

典籍中对刘安发明豆腐有许多记述。

记载刘安发明豆腐的典籍多达四五十种。现摘其要者，分述如下：

《辞源》载：“以豆为之。造法，水浸磨浆，去渣滓，煎成淀以盐卤汁，就釜收之，又有入缸内以石膏末收者。相传为汉淮南王刘安所造。”

宋·朱熹《刘秀野蔬食十三诗韵》：“种豆豆苗稀，力竭心已腐；早知淮南术，安坐获帛布”。这是现存文献中最早提到豆腐为“淮南术”的。

元·吴瑞的《日用本草》云：“豆腐之法，始于汉淮南王刘安”。

明·叶子奇《草木子·杂制篇》云：“豆腐始于汉，淮南王刘安之术也”。

明·李时珍《本草纲目·谷部·豆腐》云：“豆腐之法，始于汉淮南王刘安”。

明·陈继儒《丛书集成·群碎录》云：“豆腐，淮南王刘安所作”。

明·罗欣《物原》载：“刘安始作豆腐”。

清·汪汲《事物原会》说，西汉古籍有“刘安作豆腐”的记载。

志属史信，是完全可以依赖的。

明清之际方以智《物性志》云：“豆以为腐，传自淮南王”。

凤台知县、方志学家李兆洛，字申者，号坤琦，江苏武进县人，生于乾隆三十四年(1769)，卒于道光二十一年(1841)，嘉庆十年(1805)为进士、翰林院庶吉士。他于嘉庆十九年(1814)亲自纂修《凤台县志》。《凤台县志·食物志·物产篇》称：“屑豆为腐，推珍珠泉所造为佳品，俗谓豆腐创于淮南王，此盖其始作之所，斯邑产之最古者矣。”县志附注释：《谢绰拾遗》曰“豆腐之术，三代前后来闻。此物至汉淮南王刘安，始传其术于世。”这段文字记载相当周详。

《皖志综述》(安徽省地方志办公室编)：“八公山豆腐，是淮南市著名地方风味。”

《安徽土特产资料类编》(皖志资料丛书之一，安徽省地方志办公室编)：“八公山豆腐以做工精细、风味独特、质量优秀而名贯古今”。

英国最有权威的《不列颠百科全书》第二卷690页提到“豆腐的制作技术始于中国的汉朝。”

在文史资料书籍《古寿春漫话》、《寿县文史资料》、《淮南史话》、《州来古今》、《八公山古今》、《蔡楚古今》、《洛涧春秋》和观光旅游书籍《安徽旅游》、《神秀八公山》、《中国历史文化名城寿县》中均有刘安发明豆腐的文字记述。

人民日报、安徽日报、文化周报、淮南日报、淮南矿工报均发表过介绍八公山豆腐的文章。1994年8月15日文汇报(海外版)《中国豆腐文化节简介》一文中写道：“豆腐发明人淮南王刘安”，“好读书，善文辞，著有《淮南子》一书，又曾招方术之士炼丹，求长生不老之药，炼丹无成，偶得豆腐。”

典籍书刊对刘安与八公山豆腐的记载和评介颇多，具有相当的学术价值。

古老的历史遗迹是八公山豆腐文化的考古依据。

淮南王刘安墓位于寿县城西北1.5公里许八公山东麓，安徽省人民政府规定为省级重点文物保护单位。清代同治八年安徽巡抚吴坤修书“汉淮南王墓”碑立于墓前。《明一统志》：“淮南王葬肥山”。《地理通释》：“八公山亦名肥陵山”。《清一统志》载：“刘安墓俗称淮南王墓，在县(寿县)北三里。”现今，冢墓岿然，山花朵朵，芳草依依，游人不绝。

八公山中的五株山顶有一片比较开阔的台地。系淮南王庙的遗址。据传当时为刘安宴客之所。据北魏酈道元《水经注》记载，庙内有刘安及八公的塑像。宋代王得臣《挥尘录》：“余长子渝为寿春令，邑有淮南王安庙，春秋祀之。”《寿州志》载：“淮南王庙在五株山巅，遗址尚可寻”。斗转星移，世事沧桑，庙至清代只留下遗址。

据《中国历史文化名城寿县》(黄山书社1991年12月出版)介绍，淝水之战之后，淮南王庙又易名为谢公祠、涌泉庵。庵东侧岩石下有一古井，石壁上刻有“淮王丹井”四字，这就是当年刘安炼丹用水之处。

出土文物也提供了科学依据：

“冰骨雪肌誉八公，舜山淝水磨声隆”。在豆腐制作过程中，石磨是主要的生产工具之一。八公山豆腐产区家家备有石磨。

中国第二届豆腐文化节期间，在古城寿县召开“豆腐文化国际研讨会”，与会专家学者应邀参观寿县博物馆。看到了1965年4月出土于寿县茶庵乡瓦房村。庄队汉墓中的灰陶水磨。该磨与现在八公山下豆腐坊所用水磨形制基本相同。从出土文物来看，豆腐发明于汉代的时间、地点是可以确信无疑的。

淮南王刘安发明了豆腐。在以后的两千年里,豆腐制做逐渐传遍了全中国。各地的劳动人民又不断根据地域特点加以不断改进,终于形成了灿烂多姿的中国豆腐文化。

海峡两岸为光大豆腐美食,弘扬民族文化,於1990年9月15日分别在北京和台北举办了首届中国豆腐文化节,并确定9月5日——豆腐发明人淮南王刘安的生日为中国豆腐文化节,每年举办隆重的纪念活动。

为此,台北印制了一本以题字为主的精美的画册,大红的封面上印着豆腐发明人刘安的画像。印在第一页上的是一篇词章华美、对仗工整、韵律铿锵的台北“中国豆腐文化节祈文”,其中说“维吾始祖,淮南尊王”。

海内外炎黄子孙对他崇拜敬仰,尊称他为豆腐发明人“豆腐鼻祖”、“师祖”、“豆腐神”、“豆腐仙”是并不过分的。

第二节 中国豆腐的发祥地八公山

天下无人不知八公山。

八公山之所以名扬天下,不仅仅是因为它是“风声鹤唳,草木皆兵”的淝水之战的古战场,而且也因为是豆腐的发明地,是中国豆腐文化的源头。

《中国古今地名大辞典》载:八公山,“在安徽凤台县东南,淝水之北,淮水之南,亦名北山。”《清一统志》:“八公山在安徽凤台县西北,淮水之南,亦名北山。”凤台县是清雍正十一年(1733)由寿州分置出的县,曾州、县同城,凤台县治所设在寿州城北大街上。故《清一统志》说八公山在凤台县“西北”。后将凤台县治所迁往今凤台县城,故《中国古今地名大辞典》说八公山在凤台县“东南”。《中国名胜词典》载,八公山“亦名北山、肥陵山。在安徽省淮南市西,淮水之南,淝水以北。相传西汉时淮南王刘安与八位友人炼丹于此,故名。”《安徽旅游》(1985年6月黄山书社出版)中说:“八公山,以产优质豆腐闻名,被称为豆腐的故乡。”

八公山所属众山有肥陵山、紫金山、硃石山、涌泉山、大罗山、唐山、平山、车路山、丁家山、盘山、凤凰山、魏家山、磨盘山、西华山、烟囱山、红石山、三峰山、禹王山、长山、孤山、妙山等大小山峰百余座,以肥陵山、紫金山、硃石山最为有名,涌泉山等也广为人知。

八公山无山不泉。比较有名的有珍珠泉、玛瑙泉、紫沙泉、蒙泉、元女山泉、响松泉、洗云泉、水晶泉、瑞泉、碧沙泉、岚秀泉、浣翠泉、云窠泉、淮泉、沉绿泉、马跑泉、泌月泉、岚得泉、奶头泉等二十四泉。

八公山豆腐美,美在山中泉水。二十四泉以珍珠泉为最佳。该泉位于寿县城北门两公里凤凰山脚下。正北方立有“珍珠泉”石刻一方。据记载“珍珠泉”三个大字,是清同治戊辰(1868)夏六月安徽巡抚吴绅修所书。还立有“珠泉洗尽贪污气,淮域长流正气风”的石刻对联,据说是1947~1948年寿县县长高瞻所题。

清代吴育《珍珠泉》记指出:泉山其下若珠,故名。”清《凤台县志》称:屑豆为腐,推珍珠泉所造为佳品。”清代杨瞻《珍珠泉》诗云:“清清灵脉发,闪闪瑞光浮。尘垢难污洁,珍珠不断头。”

淮南市和寿县大道小路相连,市、县共一山。在源远流长的历史长河中,淮南、寿县是

不可分割的。据记载,东晋大书法家王羲之父亲王旷出任淮南内使时,就坐镇寿春。淮南市辖的风台县是清雍正十一年(1733)由寿州析出。因此,我们完全可以说:八公山是淮南、寿县、凤台共同的骄傲,八公山豆腐是淮、寿、凤共同拥有的宝贵财富。

第三节 八公山豆腐的发展

八公山豆腐从汉代起步,经历了中国封建社会的漫长岁月,走到了新中国,走到了改革开放的今天,走向了全国和世界。

一、八公山豆腐两千年的纵向发展

自汉代至今的两千年悠悠岁月中,八公山豆腐的发展经历了三个阶段。

第一个阶段:自汉代起至中华人民共和国成立前。

豆腐从汉代兴起,沿着一条古老的山道,走过三国两晋、南北朝、隋、唐、五代、宋、元、明、清、民国。由于封建社会的落后,八公山豆腐一直沿用传统的手工生产方式,发展相当缓慢。

第二阶段:中华人民共和国成立后至本世纪70年代中叶。

新中国的诞生为八公山豆腐的发展提供了广阔的前景,八公山豆腐生产得到了较快发展。20多年当中,乡村中陈旧的手工作坊和城镇中半机械化生产处于并存状态。

第三阶段:70年代末至今

从70年代末期开始,随着改革开放的逐步深化和社会经济的不断发展,八公山豆腐生产从旧的生产结构模式向着集团化、现代化、专业化迈进。八公山豆腐有限公司宣告成立。八公山豆腐制品厂规模逐步扩大,设备不断更新,研制出一套制浆流程自动化控制生产线,获安徽省科技奖。该厂进行多品种生产,除豆腐、千张、腐竹、桃皮外,还开发出豆制品的各种风味卤制品、葡萄糖内脂豆腐新工艺、系列豆腐罐头等。1994年8月20日八公山豆制品厂召开的豆腐展销会展示出60多个品种。据了解,目前八公山地区的豆制品花色品种已达100多个,豆腐日上市量在2.5万公斤以上。早在前几年就取消了解放后三四十年时间计划票据的市场供给管理方式,代之以激烈竞争的销售市场格局。

今日巍巍八公山下、滔滔淮河水边,淮、寿、凤方圆几百里之内,城市集镇有上百家大小豆制品厂,村庄山寨有成千上万的豆腐坊,街头巷尾有数不清的豆腐摊,生意兴隆,财源茂盛。由豆腐、豆腐乳、豆腐干、千张、腐竹、素鸡等豆制品组成的庞大的豆腐家族,出现在这片神奇的土地上。

二、八公山豆腐向一市三县的横向拓展

八公山豆腐在纵向发展的同时不断地向一市(淮南市)三县(寿县、凤台县、长丰县)拓展。

在淮南市区内,东起九龙岗,西到毕家岗、孔集,南起泉山,北至潘集,已传遍八公山豆腐制法。特别是淮河以北的古沟乡的古沟、祁集、许岗、黄岗、曹岗、王圩、平圩镇的平圩、丁郢、店集、刘巷、田集乡的田集、泥集、架河,豆腐业相当兴旺。与八公山镇隔河相望的祁集豆腐被看作是八公山豆腐的一个分支。当地有民谣:“吃大肉,吃大鱼,不如祁集千张

皮,哪一朝,哪一代,祁集豆腐都不赖。”

在寿县,不仅八公山下八公山乡的豆腐有名,东津、九里、窑口、堰口、保义、石集、正阳关、瓦埠、大顺等地的豆腐也与八公山豆腐一脉相承。

凤台县城关镇、大山镇、城北、刘集、毛集等乡镇的豆腐技法皆源于八公山。

与淮南一山之隔并与寿县毗邻的长丰县,豆腐生产也相当发达。淮南铁路沿线的孔店、水家湖、戴集、朱巷、下塘,寿合公路和合淮公路沿线的杨公、曹庵、徐庙、庄墓、义井、杨庙、吴山等乡镇的豆腐都是取经于豆腐圣地八公山的。

这是前所未有的局面,也是八公山豆腐兴旺发达的表现。

三、八公山豆腐走向全国和世界

八公山豆腐正在走向更广阔的市场。

中国食品协会于1984年春在淮南市八公山区举办“八公山豆腐制作学习班”,全国13个省市的豆腐同业者带走了八公山豆腐制作工艺。该厂还帮助北京豆腐制品四厂提供了软化水设备,八公山豆腐随之也进入了北京。近年来,京、津、沪、粤、苏、川等省市不断派人前来学习八公山豆腐技法。

改革开放以来,八公山下、淮河岸边的做豆腐的能工巧匠如鱼得水,活跃四方,献技献艺。古沟乡祁圩村就有200多名豆腐匠到北京、海南、内蒙古、江苏、浙江等十几个省市自治区制作豆腐,传授技艺。

“沽酒客来风亦醉,欢宴人去路还香”。淮南电视台拍摄的《八公山下豆腐宴》专题电视片,参加了全国城市电视专题联播,并由中央电视台国际部推荐,交流到欧美和东南亚几十个国家。1991年春节期间,中央电视台《神州风采》栏目播放了介绍八公山豆腐的专题节目,扩大了八公山豆腐的宣传。

八公山豆腐的发展史,也是八公山地区人民的创业史、劳动史、致富史。当然也是丰富多彩的八公山豆腐文化的一个重要侧面。

第二章 中国豆腐文化节

中国豆腐文化节是由中华人民共和国国内贸易部和安徽省人民政府主办,淮南市人民政府承办,每年9月15日海峡两岸(淮南、台北)同时举办的,具有浓郁民族特色和地方风采,集文化、旅游、经贸为一体的国际性商旅文化节庆。

豆腐文化是中华民族祖先留下的宝贵遗产,随着后人的继承与发展,“豆腐热”正风靡全球。如今,豆腐不仅成为举世公认的美食佳品,饮誉海内外,而且作为绿色食品的豆腐,其营养价值和保健作用更受世人所青睐。豆腐的发明、发展以及食用等,蕴藏着丰富的文化内涵,它是中华民族文化的一个组成部分,为人类的文明进步和中国乃至世界的饮食文化作出了不可磨灭的贡献。

为了弘扬民族文化、光大华夏美食,促进豆腐文化交流和经济技术合作,由原商业部与台湾豆腐商业同业公会联合会顾问、台湾睦田兴业股份有限公司董事长陈俊龙先生倡议,原商业部贸促会商业分会牵头,对外以中国豆制品协会筹委会、中国烹饪协会名义,于1990年9月15日至17日在北京、台北同时举办了首届中国豆腐文化节,同时纪念豆腐创始人刘安诞辰2100周年。在纪念研讨会上将9月15日淮南王刘安诞辰日定为中国豆腐文化节。由于豆腐的故乡在淮南,淮南八公山豆腐享誉海内外,所以,首届中国豆腐文化节结束不久,经淮南市政府积极争取,安徽省政府大力支持,中华人民共和国原商业部决定,第二届中国豆腐文化节于1991年9月15日在淮南举办。后因淮河流域遭受历史罕见的洪涝灾害,故推迟到1992年举办。由于第二届豆腐节举办得非常成功,原商业部和省政府决定由安徽省副省长张润霞在第二届中国豆腐文化节闭幕式上郑重宣布:中国豆腐文化节今后每年9月15日都在淮南举办。因第二届中国豆腐文化节淮南推迟举行,而台湾届时仍然举办,故产生了海峡两岸中国豆腐文化节届次不一致的问题。为了解决这一问题,1993年国内贸易部出面协商决定,今后海峡两岸举办中国豆腐文化节都不再使用届次,统一改用年号。

从1992年起,淮南市连续5年成功地举办了中国豆腐文化节。节庆期间共接待中外宾客18000多人,其中外宾和港澳台同胞700人左右。田纪云、孙起孟、马文瑞、李德生等国家领导和卢荣景、傅锡寿、回良玉等省领导以及上千名地市、省直部门的领导和著名学者、画家,如牛满江、洪光住、韩美林、施庆(台湾)等数百人士、数十个文化经贸团组先后参加。200多位中外记者先后到淮南采访。1993年还在北京人民大会堂成功地召开了新闻发布会,孙起孟、洪学智、李葆华、王郁昭、陈作霖等领导同志到会,张劲夫同志在新闻发布会上发表了热情洋溢的讲话。1996年淮南市还成功地设计并由国家电信总局发行了50万套“中国豆腐文化节电话磁卡”,开“节庆”全国通用电话磁卡发行之先河,并以其文化韵味浓、品相好、设计新颖得到集邮者的喜爱。中国豆腐文化节的成功举办使越来越多的国家和地区加深了对淮南的了解,淮南也以此为契机加快了走向世界的步伐。中国豆腐文化节先后安排了开、闭幕式,豆腐文化国际研讨会,经贸活动,文化活动,观光旅游等五个方面大中型

活动共60多项。开幕式隆重热烈。中央省市领导、中外来宾及数十万群众参加。开幕式文艺表演场面壮观,内容丰富,格调高雅,充分展示了淮河的古老风韵、民族文化风采以及现代化建设的伟大成就。豆腐文化国际研讨会百家争鸣,共有300多位国内外专家、学者参加,发表论文百余篇,汇编了豆腐文化论文五集。经贸活动紧紧围绕招商引资和扩大销售作文章,重点举办了产品展销会、商品交易会 and 经贸洽谈会等40余项经贸活动。产品展销会由全国、全省及淮南市的十多种展销会组成,全国20多个省市(包括台湾)近千家企业参展,产品丰富,交易活跃;商品交易会商贾云集,集展销、订货、洽谈、交易为一体,每年安排30余项活动内容。豆腐文化节期间共推出招商项目300多个,签约项目150多个,经贸成交总额达61亿元,其中合同金额43亿元,已落实37亿元,经济效益比较可观。节庆期间文体活动丰富多彩,上海解放日报赴淮慰问团、中国人民解放军海政歌舞团、中国人民解放军八一摩托车队、国家跳伞队先后为节庆作精彩表演;蒋大为、李谷一、彭丽媛、李双江等著名歌唱家来淮为豆腐节演唱。西安、武清、淮阴、江阴等友好城市歌手大赛,促进了淮南与各省、市的文化交流与交融。万人民间艺术踩街表演、金秋灯展花展、大型焰火晚会等,使节庆活动更加绚丽多彩。豆腐寻源旅游、淮南风光旅游、安徽风光旅游,融商旅与文化于一体。中国豆腐文化节充分体现了“文化旅游搭台,经济唱戏”、“政府搭台,企业唱戏”、“淮南搭台,全省唱戏”的宗旨,展示了淮南雄厚的经济基础、良好的投资环境、安定团结的政治局面和两个文化建设的巨大成就。中国豆腐文化节的举办,对于弘扬民族文化,扩大对外开放,提高淮南知名度,促进海内外经济文化交流与合作,都起到重大作用。中国豆腐文化节正在向国际性商旅文化节庆的水准迈进。