




文人 品豆腐

顾问◎王干
主编◎金实秋



上海遠東出版社



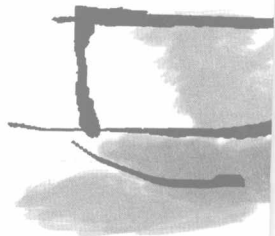
豆腐之香臭异香，津津有味；
众生之吃相百态，娓娓道来；
从餐饮溯源寻流，妙趣横生；
小吃涉民情国运，意蕴深长。



文人
品豆腐

顾问◎王干
主编◎金实秋

上海远东出版社



图书在版编目(CIP)数据

文人品豆腐/金实秋主编. —上海:上海远东出版社,
2007

ISBN 978-7-80706-562-3

I. 文… II. 金… III. 散文-作品集-中国-当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 146399 号

责任编辑:伍启润 戴 铮
封面设计:李 廉
版式设计:李如琬

文人品豆腐

顾问:王 干

主编:金实秋

出版:上海世纪出版股份有限公司远东出版社

地址:中国上海市仙霞路 357 号

邮编:200336

网址:www.ydbook.com

发行:新华书店上海发行所 上海远东出版社

制版:南京理工出版信息技术有限公司

印刷:上海市印刷二厂有限公司

装订:上海张行装订厂

版次:2007 年 11 月第 1 版

印次:2007 年 11 月第 1 次印刷

开本:890 × 1240 1/32

字数:172 千字

印张:8.25 插页 3

印数:1—5100

ISBN 978-7-80706-562-3/I · 170 定价:20.00 元

版权所有 盗版必究(举报电话:62347733)

如发生质量问题,读者可向工厂调换。

零售、邮购电话:021-62347733-8555

前 言

这是我国第一本专门关于豆腐的散文集，编辑了现当代关于豆腐的散文六十余篇。作者中既有众所周知的文坛耆宿，也有崭露头角的网络新锐；既有享誉中外的美食家，也有驰名食林的知“食”者。他们的作品各具风采、别有意趣，或描述豆腐的滋味，或趣谈豆腐的逸闻，或追忆故里特色豆制佳肴，或记叙各地品尝豆食情景；写豆腐之奇臭异香，津津有味；状众生之吃相，娓娓道来；从餐饮而溯源寻流、妙趣横生；由小吃涉民情国运，意蕴深长。纸上笔下，洋溢着温馨的亲情和乡恋；字里行间，闪烁着隽永的睿智和诗思。尤其是一些可称为经典之作的佳构，极具文化品位；虽言品味，旨义却在味外，更是令人感慨不已，反复玩味而再三回味！编者言，如果您读后也有这样体会的话，那么，我们就没有白编这本书了，您也没有白看这本书了。倘若再

能勾起您对逝水年华的缅怀,深化您对中国文化的探究,激发您对美好生活的珍惜,那么,我们编这本书就值了,您看这本书也就更值了!美国《经济展望》曾有文云:“未来十年全球最成功、最畅销的商品不是汽车、电视机、电脑……而是中国发明的豆腐食品。”随着豆腐的走向世界,中国的豆腐文化也将走俏世界,感动世界!豆腐带给人类的并不仅仅是美味,更是一种美,一种超越于吃之上的中国人的博大宽广的美!

大哉豆腐!

美哉豆腐!

编者

2007年7月

目录

豆腐礼赞

| | | |
|---------|-----|----|
| 豆腐 | 梁实秋 | 3 |
| 豆腐 | 汪曾祺 | 6 |
| 豆腐 | 林斤澜 | 14 |
| 豆腐恋情五章 | 黄苗子 | 18 |
| 豆腐颂 | 林海音 | 27 |
| 唱给豆腐的颂歌 | 忆明珠 | 33 |
| 也给豆腐唱颂歌 | 高晓声 | 39 |
| 买豆腐 | 王充闾 | 44 |
| 关于豆腐 | 郭风 | 48 |
| 豆腐的滋味 | 梁容若 | 55 |
| 茶话豆腐 | 子敏 | 59 |
| 豆腐闲话 | 孟瑶 | 64 |
| 豆腐 | 范用 | 68 |
| 豆腐情结 | 何志云 | 70 |
| 豆腐 | 洪烛 | 73 |
| 永远的豆腐 | 吴若增 | 78 |
| 豆腐入味 | 江礼旸 | 81 |



| | | |
|------|-----|----|
| 豆腐闲话 | 柯平 | 84 |
| 吃豆腐 | 沈宏非 | 90 |
| 肉感素食 | 沈宏非 | 93 |

八方风情

| | | |
|------------|-----|-----|
| 麻婆豆腐 | 李劫人 | 97 |
| 八公山豆腐 | 王充闾 | 99 |
| 极品豆腐 | 汪朗 | 102 |
| 佐餐佳品小箱豆腐 | 石三友 | 106 |
| 麻糕和豆腐 | 陈肃 | 108 |
| 希孔大爷的小葱拌豆腐 | 姜德明 | 111 |
| 家常豆腐趣无穷 | 洪丕谟 | 113 |
| 家常豆腐 | 迟子建 | 117 |
| 水豆腐 | 大解 | 120 |
| 汤豆腐 | 李碧华 | 123 |
| 百花蒸酿豆腐 | 李碧华 | 124 |
| 沈阳水豆腐 | 赵凝 | 125 |
| 懒豆腐 | 古清生 | 127 |

目 录

| | | |
|--------------|-----|-----|
| 客家酿豆腐 | 古清生 | 130 |
| 西坝豆腐 | 赖正和 | 133 |
| 想起一位华裔“豆腐大王” | 江礼暘 | 139 |
| 美国腐乳 | 陶唯倩 | 142 |

美食飘香

| | | |
|-----------|------|-----|
| 磨豆浆 | 王蒙 | 147 |
| 梧州豆浆 | 秦牧 | 150 |
| 石磨豆花 | 徐康 | 154 |
| 美哉,豆腐花 | 羽父 | 158 |
| 豆皮,小吃中的贵族 | 王石 | 161 |
| 干丝 | 汪曾祺 | 165 |
| 豆腐干絮语 | 赵珩 | 167 |
| 南京的干丝 | 洪烛 | 172 |
| 茶干引起的想象 | 洪烛 | 173 |
| 豆渣:与欲望无关 | 刘醒龙 | 177 |
| 豆腐渣 | 沈宏非 | 183 |
| 豆腐杂记 | 左民山人 | 186 |



趣说腐臭

记胡玉美的虾子腐乳

腐乳·窝头议

豆腐干风波

臭豆腐干

臭豆腐干真乐惠

臭豆腐干

大话臭吃

审判臭豆腐

口口品麻辣臭豆腐

炸金砖

长沙的火宫殿

叶灵凤 191

吴祖光 196

梁实秋 201

马识途 205

洪丕谟 208

徐城北 212

汪朗 214

沈宏非 218

李碧华 224

车前子 228

洪烛 232

附录 诗联辑存

237

后记

250

豆腐礼赞



豆腐

● 梁实秋

豆腐是我们中国食品中的瑰宝。豆腐之法，是否始于汉淮南王刘安，没有关系，反正我们已经吃了这么多年，至今仍然在吃。在海外留学的人，到唐人街杂碎馆打牙祭少不了要吃一盘烧豆腐，方才有家乡风味。有人在海外由于制豆腐而发了财，也有人研究豆腐而得到学位。

关于豆腐的事情，可以编写一部大书，现在只是谈谈几项我个人所喜欢的吃法。

凉拌豆腐，最简单不过。买块嫩豆腐，冲洗干净，加上一些葱花，撒些盐，加麻油，就很好吃。若是用红酱豆腐的汁浇上去，更好吃。至不济浇上一些酱油膏和麻油，也不错。我最喜欢的是香椿拌豆腐。香椿就是庄子所说的“以八千岁为春，以八千岁为秋”的椿。取其吉利，我家后院植有一棵不大不小的椿树，春发嫩芽，绿中微带红色，摘下来用沸水一烫，切成碎末，拌豆腐，有奇香。可是别误摘臭椿，臭椿就是樗，《本草》李时珍曰：“其叶臭恶，歉年人或采食。”

近来台湾也有香椿芽偶然在市上出现，虽非臭椿，但是嫌其太粗壮，香气不足。在北平，和香椿拌豆腐可以相提并论的是黄瓜拌豆腐，这黄瓜若是冬天温室里长出来的，在没有黄瓜的季节吃黄瓜拌豆腐，其乐也何如？比松花拌豆腐好吃得多。

“鸡刨豆腐”是普通家常菜，可是很有风味。一块老豆腐用铲子在炒锅热油里戳碎，戳得乱七八糟，略炒一下，倒下一个打碎了的鸡蛋，再炒，加大量葱花。养过鸡的人应该知道，一块豆腐被鸡刨了是什么样子的。

锅塌豆腐又是一种味道。切豆腐成许多长方块，厚薄随意，裹以鸡蛋汁，再裹上一层芡粉，入油锅炸，炸到两面焦，取出。再下锅，浇上预先备好的调味汁，如酱油料酒等，如有虾子麝入更好。略烹片刻，即可供食。虽然仍是豆腐，然已别有滋味。台北天厨陈万策老板，自己吃长斋，然喜烹调，推出的锅塌豆腐就是北平作风。

沿街担贩有卖“老豆腐”者。担子一边是锅灶，煮着一锅豆腐，久煮成蜂窝状，另一边是碗匙佐料如酱油、醋、韭菜末、芝麻酱、辣椒油之类。这样的老豆腐，自己在家里也可以做。天厨的老豆腐，加上了鲍鱼火腿等，身份就不一样了。

担贩亦有吆喝“卤煮啊，炸豆腐”者，他卖的是炸豆腐，三角形的，间或还有加上炸豆腐丸子的，煮得烂，加上些佐料如花椒之类，也别有风味。

一九二九年至一九三〇年之际，李璜先生宴客于上海四马路美丽川（应该是美丽川菜馆，大家都称之为美丽川），我记得在座的有徐悲鸿、蒋碧微等人，还有我不能忘的席中

的一道“蚝油豆腐”。事隔五十余年，不知李幼老还记得否。蚝油豆腐用头号大盘，上面平铺着嫩豆腐，一片片的像瓦垄然，整齐端正，黄澄澄的稀溜溜的蚝油汁洒在上面，亮晶晶的。那时候四川菜在上海初露头角，我首次品尝，诧为异味，此后数十年间吃过无数次川菜，不曾再遇此一杰作。我揣想那一盘豆腐是摆好之后去蒸的，然后浇汁。

厚德福有一道名菜，尝过的人不多，因为非有特殊关系或情形他们不肯做，做起来太麻烦，这就是“罗汉豆腐”。豆腐捣成泥，加芡粉以增其粘性，然后捏豆腐泥成小饼状，实以肉馅，和捏汤团一般，下锅过油，再下锅红烧，辅以佐料。罗汉是断尽三界一切见思惑的圣者，焉肯吃外表豆腐而内含肉馅的丸子，称之为罗汉豆腐是有揶揄之意，而且也没有特殊的美味，和“佛跳墙”同是噱头而已。

冻豆腐是广受欢迎的，可下火锅，可做冻豆腐粉丝熬白菜(或酸菜)。有人说，玉泉山的冻豆腐最好吃，泉水好，其实也未必。凡是冻豆腐，味道都差不多。我常看到北方的劳苦人民，辛劳一天，然后拿着一大块锅盔，捧着一黑皮大碗的冻豆腐粉丝熬白菜，唏哩呼噜地吃，我知道他自食其力，他很快乐。

梁实秋，曾为北京大学英文系教授、系主任，台湾大学教授、台湾编译馆馆长等。

豆腐

● 汪曾祺

豆腐点得比较老的，为北豆腐。听说张家口地区有一个堡里的豆腐能用秤钩钩起来，扛着秤杆走几十里路。这是豆腐么？点得较嫩的是南豆腐。再嫩即为豆腐脑。比豆腐脑稍老一点的，有北京的“老豆腐”和四川的豆花。比豆腐脑更嫩的是湖南的水豆腐。

豆腐压紧成型，是豆腐干。

卷在白布层中压成大张的薄片，是豆腐片。东北叫干豆腐。压得紧而且更薄的，南方叫百叶或千张。

豆浆锅的表面凝结的一层薄皮撩起晾干，叫豆腐皮，或叫油皮。我的家乡则简单地叫做皮子。

豆腐最简便的吃法是拌。买回来就能拌。或入开水锅略烫，去豆腥气。不可久烫，久烫则豆腐收缩发硬。香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头，芽叶未舒，颜色紫赤，嗅之香气扑鼻，入开水稍烫，梗叶转为碧绿，捞出，揉以细盐，候冷，切为碎末，与豆腐同拌（以南豆腐为佳），下香油

数滴。一箸入口，三春不忘。香椿头只卖得数日，过此则叶绿僵硬，香气大减。其次是小葱拌豆腐。北京有歇后语：“小葱拌豆腐——一青二白”，可见这是北京人家都吃的小菜。拌豆腐特宜小葱，小葱嫩，香。葱粗如指，以拌豆腐，滋味即减。我和林斤澜在武夷山，住一招待所。斤澜爱吃拌豆腐，招待所每餐皆上拌豆腐一大盘，但与豆腐同拌的是青蒜。青蒜炒回锅肉甚佳，以拌豆腐，配搭不当。北京人有用韭菜花、青椒糊拌豆腐的，这是俚吃法，南方人不敢领教。而南方人吃的松花蛋拌豆腐，北方人也觉得岂有此理。这是一道上海菜，我第一次吃到却是在香港的一家上海饭馆里，是吃阳澄湖大闸蟹之前的一道凉菜。北豆腐、松花蛋切成小骰子块，同拌，无姜汁蒜泥，只少放一点盐而已。好吃么？用上海话说：蛮崭格！用北方话说：旱香瓜——另一个味儿。咸鸭蛋拌豆腐也是南方菜，但必须用敝乡所产“高邮咸蛋”。高邮咸蛋蛋黄色如朱砂，多油，和豆腐拌在一起，红白相间，只是颜色即可使人胃口大开。别处的咸鸭蛋，尤其是北方的，蛋黄色浅，又无油，却不中吃。

烧豆腐大体可分为两大类：用油煎过再加料烧的；不过油煎的。

北豆腐切成厚二分的长方块，热锅温油两面煎。油不必多，因豆腐不吃油。最好用平底锅煎。不要煎得太老，稍结薄壳，表面发皱，即可铲出，是名“虎皮”。用已备好的肥瘦各半熟猪肉，切大片，下锅略煸，加葱、姜、蒜、酱油、绵白糖，兑入原猪肉汤，将豆腐推入，加盖猛火煮二三开，即放小火咕嘟。约15分钟，收汤，即可装盘。这就是“虎皮豆腐”。如加冬菇、虾米、辣椒及豆豉即是“家乡豆腐”。或加菌油，

即是湖南有名的“菌油豆腐”——菌油豆腐也有不用油煎的。

“文思和尚豆腐”是清代扬州有名的素菜，好几本菜谱著录，但我在扬州一带的寺庙和素菜馆的菜单上都没有见到过。不知道文思和尚豆腐是过油煎了的，还是不过油煎的。我无端地觉得是油煎了的，而且无端地觉得是用黄豆芽吊汤，加了上好的口蘑或香蕈、竹笋，用极好秋油，文火熬成。什么时候材料凑手，我将根据想象，试做一次文思和尚豆腐。我的文思和尚豆腐将是素菜荤做，放猪油，放虾籽。

虎皮豆腐切大片，不过油煎的烧豆腐则宜切块，六七分见方。北方小饭铺里肉末烧豆腐，是常备菜。肉末烧豆腐亦称家常豆腐。烧豆腐里的翘楚，是麻婆豆腐。相传有陈婆婆，脸上有几粒麻子，在乡场上摆一个饭摊，挑油的脚夫路过，常到她的饭摊上吃饭，陈婆婆把油桶底下剩的油刮下来，给他们烧豆腐。后来大人先生也特意来吃她烧的豆腐。于是麻婆豆腐名闻遐迩。陈麻婆是个值得纪念的人物，中国烹饪史上应为她大书一笔，因为麻婆豆腐确实很好吃。做麻婆豆腐的要领是：一要油多。二要用牛肉末。我曾做过多次麻婆豆腐，都不是那个味儿，后来才知道我用的是瘦猪肉末。牛肉末不能用猪肉末代替。三是要用郫县豆瓣。豆瓣须剁碎。四是要用文火，俟汤汁渐渐收入豆腐，才起锅。五是起锅时要洒一层川花椒末。一定得用川花椒，即名为“大红袍”者。用山西、河北花椒，味道即差。六是盛出就吃。如果正在喝酒说话，应该把说话的嘴腾出来。麻婆豆腐必须是：麻、辣、烫。

昆明最便宜的小饭铺里有小炒豆腐。猪肉末，肥瘦，豆