

《中国豆腐》

图书基本信息

书名：《中国豆腐》

13位ISBN编号：9787549552681

出版时间：2014-11

作者：林海音 编

页数：272

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

《中国豆腐》

内容概要

有中国人的地方就有豆腐，做菜配汤，配荤配素，无不适宜；苦辣酸甜，随心所欲。这是一本综合介绍豆腐的书，除了简单的豆腐菜单外，还包括有关豆腐的散文、考据、谚语、诗歌、传说、专访等，作者更包括中、日、韩、美、德各国人。作家们挖空心思写出他们心中的豆腐，使本书不但有菜单的实用，更具文学意义，是一本有思想、有情感的“中国豆腐”。

《中国豆腐》

作者简介

林海音（1918—2001），原名林含英，小名英子，原籍台湾苗栗，生于日本大阪，作家。父母曾在日本经商，在她出生后不久全家回到台湾，旋即又举家迁往北平居住。她曾就读北京城南厂甸小学、春明女子中学、北京新闻专科学校；担任《世界日报》实习记者，与笔名何凡的作家夏承楹结婚；后来主持《联合报》副刊十年。《城南旧事》是她的经典作品，自1960年出版以来，再版无数次，感动了一代又一代的读者，曾被改编成电影。

夏祖美、夏祖丽是林海音的大女儿和二女儿。

《中国豆腐》

书籍目录

《中国豆腐》

精彩短评

- 1、能代表东方人的菜品，我觉得是：粥
- 2、内容有点重复，各人抒发各人的乡愁
- 3、不喜欢，不好看
- 4、小小豆腐，大有文章，散文抒情，考据入理，有乡土风貌，也有异国情思。文章质量参差不齐，印象最深的是筱田统的《豆腐考》和陆德枋的《豆腐节妇传麻婆》，还有豆芽炖豆腐叫“金钩挂玉牌”，豆腐撒盐凉拌叫“白虎卧沙滩”，涨姿势了。
- 5、把所有远离故土的作者用豆腐串起来，煎炒蒸炖炸煮凉拌，煞费苦心说了好几百页，无非是为了说出那个大半辈子的主题，简简单单两个字：想家。
- 6、一篇篇“豆腐块”文章，有思想，有情怀，带领读者在文字中品味中国豆腐，了解中国饮食文化。
- 7、好像是这学期我看过的唯一一本书...
- 8、写得很真切。
- 9、有点年头的一本台湾书，都是些零星小文章，读起来有点小收获。
- 10、但凡提起中国文化，绝大多数人大概都会联想到折扇，书法，长袍，山水画之类的具象物体。而林海音编这本书，我猜她的目的除了她所说的“大家都喜爱”的原因之外，大概是想能让豆腐这样历史沿袭悠久的吃食能够成为传统文化中又一重要角色。她以中国为背景，选豆腐为主题，邀高亲贵友写稿，从关于豆腐的考证，散文，谚语，诗歌，传说，专访等综合详尽的介绍了豆腐。只是书中并不是每篇都耐读，我比较喜欢豆腐散文部分，尤其喜欢林海音的几篇。
- 11、看过此书后，对豆腐的好感多了几分。
- 12、舌尖上的眷恋是淡淡的乡愁
- 13、书就还好，但是一家人一起出书的微小版工业出版让我十分的艳羨
- 14、豆腐可能真的是最具中国哲学意味的食物了，写多了还是太拖沓。“它无力帮助你重建繁华，它只有能力陪伴你品尝你永远不会失去的东西。”
- 15、文章都显老。
- 16、只觉得和早年侨居者相比，我们这些流浪在异国他乡的人实在是幸福太多，家乡的味道大多都能买到了，买不到的自己厨房捣鼓一下也八九不离十，豆腐是冰箱里从来不间断的备货，和青菜一样，最简单的最不会腻。
- 17、很别致的一本书
- 18、理想国的风格，在三联匆忙中呆了10分钟随手拿的书，读了两页很喜欢，装帧设计极简不失稳重
- 19、散文部分差点看不下去，太矫揉造作了
- 20、真是，光豆腐都能写本书！
- 21、。。。都是些什么人在乱写啊。。。
- 22、洁白清香。上得了御宴，下得了寒门。柔软，中和，随物易性。提炼精华，去除渣滓。清寡，自然。其实也是由物到道了。最早的记录在《尔雅》之中。三联书店翻看完。一声豆腐天下白，我的遥远的小时候，也有着这样的记忆：一个清新的早晨，阳光柔和，挑着豆腐担子的叔叔，随着外婆的招呼声，在我家厨房门口停下，撩起盖着的一块白布，用一块铝箔制的刀熟练地切下一方豆腐，轻轻铲起，用另外一只手轻轻呵护着，放到外婆事先准备好的容器里。我那时的一个愿望就是，很想很想自己切一方豆腐下来。那铝箔刀划过豆腐块的感觉，好像给我带来过巨大的满足.....找一找《中国竹》。
- 23、看的不是图上这一版，我看的这版整本书外表看起来就像一大块白豆腐。书的设计很有趣，我又很喜欢豆腐，所以一看到这本书就被戳中了。题材别致，围绕豆腐来展开，还有很多页的菜谱hhh
- 24、由于是合辑，所以各人所写略有重复；作为食品科学专业的学生，看书中介绍制作方法稍嫌浅显浪漫。
- 25、没有想象中那么好看，不过还是不错的。入选的作家不怎么有名，不过能读到这种类型的书，很值得幸运呢。
- 26、应该是林海音当年命的题，作家们交了稿，内容有不少重复。豆腐虽好，但从头至尾全是一个菜，看着也称不上清淡了。

《中国豆腐》

- 27、真好，看的時候無比想念豆腐。
- 28、一直喜欢豆腐
- 29、文字还是太浮泛了。整本书的内容比较单薄，不足以撑起中国豆腐。
- 30、林海音老师有情怀

- 31、关于豆腐的散文文化，林海音的淡雅风格
- 32、小豆腐 大文章。。。
- 33、选编还蛮好的
- 34、看完了就是想吃各种豆腐（真的豆腐，哈哈）~ 很不错的一本小书，写得让人对豆腐有强烈的胃口（吃货本性暴露无遗）。不得不佩服台湾人对于一件小事的专注与执着，一块小小的豆腐，从历史、感情再到各种吃法，搜集的很全面。
- 35、内容远不及设计感，或者说概念很先进，无奈内容有点草草。
- 36、就記住了一個夫婦豆腐：生豆腐與炸豆腐，鍋內添水沒過，加稍許醬油，煮至豆腐開為好。夫婦對吃，能增進感情。=w=
- 37、题材不错。
- 38、是一本收录集，不太好看
- 39、无感，矫作
- 40、提及豆腐，总想起金圣叹临刑前所言“豆腐干与花生米同嚼，有火腿滋味”，还有朱子以豆子加水与豆腐称重不合，违理，故不吃豆腐的掌故。梁容若和孟瑶对豆腐品性的刻画很漂亮，豆腐本身缺乏动人香味，却可以跟其他香味配合，“使樱桃更红，木耳更黑，菠菜更绿”。但其他文章就有凑数之嫌。
- 41、一本质量参差不齐的合集 不过整体风格上也还算是清新淡雅。
- 42、“麻纷雨，打湿衣裳，豆腐酒，喝掉家当” 蛮喜欢考究部分的，看着看着想起冻豆腐丢进火锅里刺啦带起鲜辣汤汁的口感嘖
- 43、旅途消遣
- 44、延宕2月，终于完结此书。装帧作豆腐模样——32开近似方形，内容全面，筱田统之豆腐考尤为高杆。有《城南旧事》的山河岁月文风。最后的豆腐菜单，意义不大。
- 45、有能看到馋的好文，也有挤出来的牵强言；整本书装帧讨喜。
- 46、讲的是没味的东西，写出来却很有意思。
- 47、2017.10 最感兴趣的还是末尾附上的豆类制品食谱，787mm × 1092mm的开本很可爱。编辑类似命题作文，重复的部分挺多。遗憾没有推出更多的中国XXX，出一本《中国姨太太》也是好的啊~
- 48、可惜没有收录西施豆腐
- 49、麻婆豆腐背后的故事，哭。作为一个近两年才喜欢吃豆腐的人来说，这本系统介绍豆腐前世今生的书，内容还是蛮有趣的。
- 50、因为锦户亮而尤其关注的食物。

1、精巧一本《中国豆腐》在手，宛如一方白豆腐掌中托捧，这本林海音主编的《中国豆腐》在豆瓣上发布之时，我已毫无犹豫地点了“想读”。当时，在豆瓣推介《中国豆腐》的文字中，有着这样推荐句：“这是一本综合介绍豆腐的书，除了简单的豆腐菜单外，还包括有关豆腐的散文、考据、谚语、诗歌、传说、专访等，作者更包括中、日、韩、美、德各国人。作家们挖空心思写出他们心中的豆腐，使本书不但有菜单的实用，更具文学意义，是一本有思想、有情感的‘中国豆腐’”。此书主编林海音是我少年时代就熟悉的作家，她所著《城南旧事》是我少年时代读过的最温馨之散文回忆录，而吴贻弓导演之同名电影更是我一直留着常看的影片。如今收到了这本雪白的“豆腐块”，看见那条用瘦金体写了“中国豆腐”四个字的中国红封带，抚摸着小开本的书页，体验那一句句如豆腐般清香的文字，忽然有种旧梦重阅的恍然。恰如林海音在她首篇《豆腐颂》里则这样写道：“有中国人的地方就有豆腐，做菜配汤，配荤配素，无不适宜；苦辣酸甜，随心所欲。”是的，豆腐是所有中国人都熟悉的食物，古往今来，无论是名绅高士，还是贩夫走卒，男女老幼，人人皆能就着豆腐说出豆腐的子午卯酉，文人名士们更写出了各种各样的诗词歌赋去感佩它。不知是否有人记得，前些年香港美食家蔡澜曾经在他的书里，以及电视台的节目里，将金庸写在《射雕英雄传》里的名菜“二十四桥明月夜”推介出来，引起了一场美食轰动，这便是一道以名词入菜的豆腐佳肴，曾有一亲密好友前往亲尝，评语为“鲜得来掉舌头”。翻阅林海音主编的这本《中国豆腐》，不免感叹，林海音虽未及将金庸和蔡澜的文字纳入此书，可她主编的《中国豆腐》已经包含了豆腐的前生后世，红尘颠沛，还包括了豆腐的思想和情感。这也算是给“中国”做了一张最直接的小影留照。小开本在握，轻捷舒适，边读边思，读到每一分作者的感慨，都会在内心里回应一分同感或同叹，想来其他读者亦应如此，只因但凡身为中国人，或多或少都品尝过豆腐，甚至做过豆腐。豆腐，这原本就是个最能代表中国的符号，就如瓷器，就如丝绸，就如茶，再也没有第二个国度可以当得起它做符号了，虽然现在日本的绢豆腐已经深入了华东地区的各大超市，可豆腐的老祖宗却还是中国，即便它已经在世界各地开枝散叶，落地生根，最终它还是名唤“豆腐”，比如：它在日语里依然写作“豆腐”，发音也接近，读作“トウフ(toufu)”或“とうふ(toufu)”，同样，英语里也写成“tofu”，发音则同样接近我们的豆腐。最妙的是，走遍了世界，豆腐，依然是当年朴素的旧模样。诚然如“麻婆豆腐”这样的菜谱已经走遍全世界，并因为当地的饮食习惯而令行游海外的本源食客如同嚼蜡，它的主料本身依然不改那千百年前的旧方，依然是大豆制作，依然是点卤凝结而成。自古以来，中国的家家户户，特别是中国的主妇们，都能做各种各样的豆腐，甚至还有私家秘传的豆腐菜谱，如“豆腐西施”这样的美名，出入诸多的名著，不仅仅限于某个作家的作品了。《中国豆腐》的全书共分为：散文豆腐、考据豆腐、家乡豆腐、海外吃豆腐、豆腐菜单，五个部分，皆由台湾的作者完成，竭力囊括以“豆腐”为主题的散文，涉猎古今中外，可惜的是没有大陆的作者，虽以海外作者补充，仍算是一个缺憾，更何况林海音已作古多年，恐怕亦无第三次编撰之可能。这也是本书让我这个读者最为感伤之处。掩卷之际，难抑感慨万千，这就是我们的中国豆腐，于此凉秋，悠悠读来，慢慢体会：或雪白的，或烟熏的，或嫩或老，或甜或咸，或香或臭，或冷或热，或冻或烫，可荤可素，可主可配，可入富贵人家，亦为禅道奉食，任由拿捏，随意捌飧，可雕国宴，可佐乡野，可喻丽人，可比清官，历时近两千年，长盛不衰。不知不觉，恍然如见宋徽宗赵佶所著的《大观茶论》，仿佛又读吴氏兄弟所编的《古文观止》，或可以说，《中国豆腐》它已集成为名士和百姓情感的大观豆腐，或曰豆腐观止。辛弃疾有词云：“万事到秋来，皆摇落。”今秋，《中国豆腐》摇落在我的书桌，令我叹为观止。2014年11月24日星期一上海【原文地址】【天涯】<http://blog.tianya.cn/post-150117-71664564-1.shtml>【网易】<http://iwenqing.blog.163.com/blog/static/14301442201410241534944/#>注：因深感缺大陆作者豆腐文，四星推荐。

2、作者：张思瑶爸爸的花儿落了，我也不再是小孩子对林海音（1918—2001年）的了解，或许最直观的便是她那本长久不衰的《城南旧事》。记忆中的英子，是电影中的那个圆圆脸盘，大大眼睛的纯真小姑娘，总是带着善意去接受和理解身边的人和事。小说的最后，英子意识到自己不再是小孩子，可是对于故事的读者和电影的观众来说，画面定格在那一刻，英子永远纯洁善良，是记忆中一朵不凋零的花。现实世界不一样，现实中的英子——林海音，继续成长，在30岁那年（1948年）回到故乡台湾，一生为两岸的文化交流作出了许多贡献，生活中经历过许多挫折，但从不屈服，与丈夫夏承楹（1910—2002年）经营了美满的家庭，育有三个子女……在八十三岁上因病去世。不禁有点感动：我

们的小姑娘长大了，成为了一名坚毅的女性，度过了富有价值的一生。林海音1918年出生在日本大阪，但她的成长与大陆和台湾有着不可分割的紧密联系。三岁时（1921年），她跟着父母回到台湾。生活了两年之后，1923年，她跟着父母来到北京生活，定居南城。在北京生活的这段时光，也成为了她日后创作《城南旧事》的土壤。林海音读书、工作、结婚并生下三个孩子，在北京一直生活到抗战结束，解放之前与家人回到故乡台湾。在台湾，她一直从事着与文学有关的工作，不仅涉及写作小说、儿童文学，还主稿台湾小学语文课本并创办文学刊物等，并积极构建两岸文学交流的桥梁。或许正是这种不论身体上还是精神上都与祖国两岸都血脉相连，才让林海音一生的工作，都或多或少体现着对北京的想念，对台湾的热爱以及对整个“中国”的深爱。上世纪80年代时，林海音更是有了一个“计划编书”的构想，“那就是以‘中国’为主题，编辑一套中国的文、史、物之书，第一本就是《中国豆腐》。”可是，泱泱中华，历史悠久，地大物博，这套以“中国”为主题的书，为什么第一本却是有关朴实无华的豆腐呢？或许是“由于大家都喜欢吃豆腐，触动了海音编《中国豆腐》的灵感”（何凡《原序》）？或许更是因为“有中国人的地方就有豆腐”，因为：豆腐原是很平民化的食品，对我，它不只是这样，它是含有深远哲学意味的食品。它是平民的，但并不平凡，我们的“中国豆腐”！（子敏《茶话豆腐》）如今我捧在手中的这本《中国豆腐》（广西师范大学出版社2014年11月版），是由林海音主编，林海音的两个女儿夏祖美、夏祖丽助编的作品，并非最初版本的《中国豆腐》，而是经过增订的新版《中国豆腐》。不但能看到旧版书籍中的文章，更能看到初版后许多年来，同胞或友人对中国豆腐的新的了解、感悟以及对原有文章的回应及修改，与原版相比，更添锦上添花之喜。全书正文共分为“散文豆腐”“考据豆腐”“家乡豆腐”“海外吃豆腐”“豆腐菜单”五个部分。这样的分法是编者在对旧版内容进行修订之时重新做的安排，遗憾的是广西师大出版社的这本《中国豆腐》仍是三十二开，而非序言中所提到的即将改为的二十五开。书中共收有关豆腐的文章三十四篇，连同三篇序和最后的豆腐菜单，凡三十八篇文章，可谓是将有关中国豆腐的方方面面都囊括其中。书却没有特别厚，小而白的一本握在手中，还有一片一指来宽的红色腰封，可不就像是红色的宽绸绑着一块老豆腐么，又醒目，又好看！五个部分各有特点，“散文豆腐”收录了作家们与豆腐有关的记忆，或暖，或痛，苦辣酸甜，跃然纸上。兵荒马乱的旧时代，梁容若在日本东京留学时，曾和日本朋友讨论豆腐。吃着汤豆腐，日本朋友感叹豆腐贱卖，“连德国人也在向大连趸购大豆呢”，让梁想起祖国正受着列强的枪炮欺侮，想到日本军队将从中国劫掠来的东西卖到欧洲以换飞机，内心委屈又伤痛，这不平等的友情让他口中的豆腐咽也不是，吐也不是，只能在日记上记一句：“同××吃哽咽的豆腐！”（梁容若《豆腐的滋味》）另一边，子敏对豆腐的回忆却是满怀温情，如果说瘦猪肉造就了他的身形“在‘横’的方面毫无成绩”，那么豆腐便造就了他内在淡然温和的处世态度：事实上，我对豆腐有一股温情，它甚至影响到我的处世态度。人跟人相处，你不能蛮横地要求对方的心情“必须”永远是春天。朋友难免有心情坏的时候，难免失言、失态、失礼、失约。那时候，只有像豆腐那样“柔软”的宽厚心情，才能够容忍对方一时的过失。朋友相交，夫妻相处，如果没有“豆腐修养”，很可能造成终生的遗憾。最令我难忘的朋友，并不是那“曾经对待我很热情的”，而是那“曾经宽恕我的过失的”。（子敏《茶话豆腐》）看，一块小小的豆腐，既关联历史，又塑造人情，方寸之间，可见人生。“考据豆腐”多是有关豆腐的考据文字：豆腐到底是不是淮南王刘安发明的，豆腐是什么时候传入日本的……不一而足，认真严谨，极富有知识，又满含趣味。根据不同需求，既可作科普文章一看，以增广视野，获取谈资，毕竟“有中国人的地方就有豆腐”，以豆腐作为引子开启话题，所唤起的亲切感，必不亚于英国人以谈论天气为起始开启一段聊天；又可作为工具书使用，若是对中国文化有兴趣，不妨从豆腐入手，研究一番，必对华人的个性特点有进益的了解，你看德国人郭伟诺（William Shurtleff）的博士论文《中国历史的餐饮文学》，也受到了《中国豆腐》的影响（林海音《新的豆腐——为修订、增订、重排而写》）。不仅如此，此部分中还收录了许多同豆腐有关的谚语，如我们熟悉的“小葱拌豆腐——一清二白”，也有富有地方特色的“卖豆腐的回家，都好”（在北平，卖豆腐的吆喝“豆腐”，音与“都好”相近）等。我国幅员辽阔，不同地区之间对同一种食物的制作和烹饪方法也各有不同，讲究如汤圆与元宵的区别，激烈如豆腐脑的“咸党”与“甜党”之争等。豆腐也绝对不是单一不变，在“家乡豆腐”部分中，就收录了不同地区的豆腐烹饪方法或制作方法，既有“抓豆腐”“花生豆腐”“臭豆腐帘子”这样富有平民生活气息的一看即懂的菜名，也有“金钩挂玉牌”“红嘴绿鹦哥”这样看起来高雅贵气的传说，让人即便是阅读文字，也不禁食指大动。“海外吃豆腐”的部分，让整本《中国豆腐》读起来更添趣味。一方面，国内的读者总好奇豆腐这件家喻户晓的食品是否走出了国门，在海外发展如何；另一方面，也提供给外国友人对比豆腐在不同国家烹

《中国豆腐》

饪方法的平台，更分享了一份“海内存知己，天涯若比邻”的，因豆腐而结缘，彼此更亲近的情感。在海外留学的彭歌，最“魂牵梦萦”的吃食是豆腐。中国留学生之间，若是有谁在周末买到豆腐，“必然要各处通电话，呼朋引类，以‘红烧豆腐’共进晚餐，客人必感激盛情，称谢再三”。长年在美生活的朱梅先，在家中请美国人吃饭的时候，若是有一碟豆腐，再谈谈豆腐的制作过程和营养价值，必然能宾主尽欢。一块小小的豆腐，串联起异乡中同胞的感情，沟通联系了华人与外国友人之间的友谊，作用不小。而豆腐在日本，在韩国，都融入当地的饮食文化发展，牵连着当地人的心绪，焕发出了别样的光采，甚至已和最初的“中国豆腐”有所不同，区分开来，让当地人民感叹“台北市内也有许多韩国人经营的餐馆。不过在这里所吃的泡菜和烤肉，作料有些不同，所以比起在韩国吃的，其式样虽相同但是味道则全然有别……而豆腐花饭在这里全然没有，所以对那特有的故乡风味却是越想越令人垂涎三尺”（河正玉《汉城的豆腐花饭店》）。豆腐是最常见的豆制品，主要的生产过程是制浆和凝固成形，由于营养价值丰富，被人们誉为“植物肉”。小小的一块豆腐，与历史的长河以及世界的博大相比，不过方寸，可在这方寸之间，既牵连着中国乃至东亚的历史，也内化反映着中国人的性格与生活方式。豆腐易得，一般人恐怕并不会深作思考，然而只有在海外他国，豆腐难获的时候，才更加真实地体会到豆腐的珍贵以及千百年来华人在豆腐制作和烹饪中蕴含的贤人君子特质，正如彭歌在《海外吃豆腐》一文中所写：一个不懂得欣赏豆腐之美的人，大概不能算真正了解中国的文化，或中国的生活方式吧？豆腐虽然是最普通的东西，无论什么地方——包括在国外，价钱都很平民化，充分显示出中国人能够将最平凡的东西“化为神奇”的智慧。……一定要到了“久思豆腐不可得”的时候，才更能发现它的好处。这样看来，豆腐也者倒真似贤人君子，在平易朴素之中自有其令人怀念不置的真味。

3、《姨太太的豆腐》滬上訪書，東去 - 地下一條線乘兩站，外灘邊頭；西去 - 地下兩條線各乘一站，上海圖書館底下。那天去的是四馬路，因為上一次回滬去的時候得知，大概再買一二本書，接下來的購書，就可以從九折晉昇到八五折了。如今的洛陽紙貴，就是專門用來待見愛去書肆的讀者的。所以嘍，在我來講，這一晉昇，是一直耿耿於懷、切切在心的。寒夜將息，最好讀書。新書裏頭率先挑出的就是那一冊林海音先生主編的《中國豆腐》，裝幀也別致 - 雪白一方豆腐大小，中間浮襯一抹紅嫣嫣的籤條，題著書名。是的，自打讀《城南舊事》的那一個年代開始，我就喜歡上了她那獨特的視角與細膩樸實的文字了。《中國豆腐》，是林先生以「中國」為主題編就的系列叢書中的頭一冊。一九九三年在為「修訂、增補、重排」而寫的序言 - 《新的豆腐》裏頭，林先生如此寫道：「在我的構想中，還有一本《中國姨太太》呢！」驚異中并期待著的讀者們於是都笑了：「快編，我們要看。」端的絕妙題材呀！令人失望的卻是，林先生看好的撰稿人 - 「光是有清一代的『姨太太』，他就能瀟灑自如地寫上數萬言」的高陽先生，先走了；「對於民初以來的各型姨太太，也能寫出一些來」的林先生她自己，後來也走了。終於，《中國姨太太》一書，也沒有如願於一眾讀者眼巴巴的熱切冀盼。那一篇序言裏頭，林先生還說：「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！」林先生此言不虛，不僅是在那一個過去了的年代，就瞧瞧眼前現實中的旖旎風情，昵稱易名成了「小二」、「小三」之類的準姨太太們，依舊婷婷嫋嫋，混雜出演於新編的《金瓶梅》與《紅樓夢》裏頭，扭扭捏捏的陣勢之中，佈局的是一齣「軋出老孃有飯喫」的新成人遊戲，好是熱鬧！姨太太真有這麼遭人不待見麼？當然嘍！可是對於某些人士來說，姨太太卻是 - 多乎者不多也！就像張愛玲的《沉香屑第一爐香》裏頭：那一位「粵東富商梁季騰」 - 葛薇龍的姑媽不過就是他的四姨太而已；那一位喬誠爵士 - 不但是藏嬌「二十來房姨太太」，而且還弄出來了「十幾個兒子」，以至於一旦撒手人寰，恐怕「就連眼前的紅人兒也分不到多少家私」。就像穆時英的《南北極》裏頭：上海灘那一個劉公館的主人 - 「家裏有五個姨太太」。不但如此，而且「劉公館那個五姨太太頂愛結實的小夥子……」自然嘍，小夥子裏頭，也包括了少爺；也包括了車夫；也包括了保鏢。至於劉老爺麼，或許也祇成了順便捎帶捎帶的玩意兒了。就像茅盾的《子夜》裏頭：類似大先生身份的「白公館」主人，光讓一個姨太太出了場，不過也就坐了片刻的檯子而已，身份排行，卻已經祇是「白家五姨太」了。在那一個年代的作家筆下，與姨太太相關的軼事，真是不勝枚舉。高陽先生沒有寫，林海音先生沒有寫，忝作區區一個讀者的我，祇得在過往的文學作品裏頭招呼幾個答應出來幫襯應景了。好在，年代悠久，答應俱已晉昇為常在了，擡眼影影綽綽，好找。別說「中國姨太太」這個題材，往深裏寫，不好寫。就連「中國豆腐」這個題材，往深裏寫，也不好寫 - 況且，還都讓林先生邀請的那些見多識廣的筆桿子們，幾乎寫得都所剩無幾了。寫「中國豆腐」，想要到《金瓶梅》裏頭尋覓，告訴你，沒門兒 - 那一本書裏頭是祇有面筋，沒有豆腐的。想要到《紅樓夢》裏頭尋覓，告訴你，也沒

門兒 - 那一本書裏頭，也祇有晴雯姐姐愛喫的，卻是讓老媽子喫了去的「豆腐皮的包子」；司棋姐姐想喫的，卻是讓老媽子故意弄來敷衍敷衍的發了饑的「豆腐」，除卻這兩味豆腐之外，再要想讀到其他的，想也休想。因為，寶玉他老孃說了：「那些麵筋豆腐老太太又不大甚愛喫」。當然嘍，王夫人說得忒晚了些個。這曹雪芹也真是的，《紅樓夢》寫了八十回沒有寫完，讓張愛玲連帶鱗魚、海棠一并兒三恨了且不說，賈母「不大甚愛喫」的「那些麵筋豆腐」，也遲到了那麼後頭的七十五回裏頭，方才告知讀者們曉得，真是比林妹妹來遲了得太多了。《中國豆腐》難寫；《中國姨太太》難寫，曉得了麼？所以，筆者也祇好投機取巧，想著想著，弄出了這麼一個叫作《姨太太的豆腐》的名堂來，搪塞搪塞了。「那麼，你倒是寫呀！」讀著這一篇文字的人，也許會不耐煩地這麼說。答曰：「這不是已經寫到了一些個麼？」中國豆腐，的確是地地道道的素食。然而，素食，卻也是有葷喫的。「你不要慌！我同女人是規規矩矩的，不措油，不喫豆腐！」矛盾的《子夜》裏頭，「帳房間內權力最大者」 - 屠維岳，對女工朱桂英這麼說道。「她說老都老了，還喫我的豆腐。我說麻婆豆腐是要老豆腐嘛！」張愛玲的《色戒》裏頭，昨晚在「蜀腴」喫了飯的易太太這麼說道。「女人尤其難。一來就要給人喫豆腐。」張愛玲的《創世紀》裏頭，「做看護」的沈太太這麼說道。什麼才叫作《姨太太的豆腐》呢？讀著以上文學作品裏頭的這些話語，你該明白了吧？姨太太的豆腐，並不見得是要姨太太們下廚倚灶親自動手之後，才能喫得著的，油煙氣不是怪膩人熏人的麼？巴金的《家》裏頭：高府五爺 - 克定，在公館外頭弄了一個叫做「禮拜一」的妓女作姨太太，與五爺最貼心的四爺 - 克安，也是常去那小公館尋開心的。這一切，不是讓大房的二少爺覺民與三少爺覺慧都抓了一個現場了麼？那一個小公館門上的匾額「金陵高寓」四個大字，是五爺克定親自揮筆題寫的，那一個與他父親高老太爺同捧一個旦角張碧秀的四爺克安，作為兄長也幫襯了不少。當然嘍，「高寓」也就成了高府這哥兒倆共享艷福的公寓了。這就是曹雪芹的《紅樓夢》裏頭，賈珍、賈璉、賈蓉與尤二姐風情故事的民國版本了。又是兒子又是侄子又是外甥身份的賈蓉，挑逗招惹了尤二姐，這二姨身份的女人，作勢惱怒了 - 「順手拿起一個熨斗來，擡頭就打，嚇的賈蓉抱著頭滾到懷裏告饒。」 - 這才真正的是「姨太太的豆腐」的絕妙喫法之一了。不過，那時節，尤二姐卻是連得做賈璉姨太太的名份都還沒有呢。所以，這個喫法應該叫做夾生喫 - 涼拌，還不算是燉熟喫 - 煮成老豆腐了還是照喫不誤：《沉香屑第一爐香》裏頭的梁太太 - 「算起來是年逾半百的人了」 - 身邊不就是有爵士府上的那一對老少爺兒上陣父子兵，還外加上了大闊佬與學生仔，前赴後繼嗎？「少奶奶！」小丫頭們 - 睇睇與睨睨知根知底，時興這麼叫喚她，因為這麼叫著，梁太太聽了，心裏頭才會覺得格外舒坦。素喫、葷喫、夾生喫、燉熟喫，這一味「姨太太的豆腐」的喫法，真是多多。然而，這一塊「姨太太的豆腐」，可不是新的豆腐了，主人喫、客人喫，都喫成老豆腐了。這可不麼？《金瓶梅》裏頭的那一個陳經濟覬覦潘金蓮好長遠了，饞眼的時候，是人家姨太太的新豆腐；到嘴的時候，卻是自家丈母孃的老豆腐了。喫豆腐，雖說喫著是各有滋味，祇是喫過了以後，是回味無窮，還是一抹嘴就走，乃至鬧一回肚子，就各有後話了。環顧週遭，讓人尋思，這一味「姨太太的豆腐」，能否在現實生活之中真正得以廢黜，而僅僅祇是幽禁在文學作品中 - 那冷宮裏頭的一個古董名堂呢？有待觀望了。林海音先生率其兩位女公子悉心編就的這一冊《中國豆腐》，眼瞅著就快要讀完了，真是長了見識了。又快週末了，看來還得再去一趟四馬路，長假在即了，好幾天吶。是為記。 - ZY.S. 2014 - December - 24，平安夜於滬上「南石軒」

4、提及豆腐，总会想起金圣叹临刑前所言“豆腐干与花生米同嚼，有火腿滋味”，及瞿秋白《多余的话》收尾一句，“中国的豆腐也是很好吃的东西，天下第一”。由是，再看林海音编的《中国豆腐》，或会意味悠长。林海音身处台湾，编选此书，作者的来源多样，却唯独无大陆一人（缘由是其时为上世纪七〇年代），但我们读之，时时可感到广袤内地的情感与血缘辐射，仅看一些题目，《家乡的豆腐》《母亲的抓豆腐》《鲁东的斤豆腐》《东北乡下人吃豆腐》《西南豆腐》等，可略窥一斑。因之，我想，曾回忆“城南旧事”的林海音，编《中国豆腐》其醉翁之意或在中国旧事，而以豆腐作为切入点，实在合适不过。从追溯自公元前二世纪淮南王刘安发明豆腐起始的考据文章，及家乡产母亲所烧制的豆腐佳肴之情感文章，到耳提面命事无巨细的豆腐菜谱，真可谓“豆腐一声天下白”，中国情怀于其中矣。（南都荐书）

《中国豆腐》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:www.tushu111.com