DARKHRISS/ADOBE STOCK



NGUYENVAN/ADOBE STOCK



JOHN/ADOBE STOCK



❶一塊白豆腐，淋上醬油與香蔥，軟嫩鮮美。❷❸老豆腐在油鍋內，兩面煎至金黃，撒上芝麻和香蔥，豆香四溢。

美食文化

豆腐是怎麼來的？

☞一塊白豆腐 藏著兩千年的秘密

文｜肖帆

餐桌上靜靜躺著一塊豆腐。白得像剛下的雪，嫩得用筷子輕輕一戳就會塌一點邊。

它不聲不響，卻能被煎成兩面金黃、炒進紅油裡、燉進湯裡，或是直接切成小塊，淋上醬油與香蔥。中國人吃了它千百年，幾乎每個家庭的冰箱裡都可能出現它的身影。可很少有人真正停下來想過：第一塊豆腐，究竟是誰做出來的？

傳說裡的煉丹房

流傳最廣的說法，把這份功勞歸給了西漢淮南王劉安。

劉安是漢高祖劉邦的孫子，生於公元前一七九年，死於公元前一二二年。他愛好方術，招攬門客，在封地附近的八公山談仙論道、煉丹求長生。民間傳說裡，有一天他與門客用山泉磨出豆汁，試圖養丹，卻不小心讓石膏或鹽滷混了進去。豆汁忽然凝固，變成了柔軟的白色塊狀物。有人鼓起勇氣嘗了一口，發現竟然鮮嫩可口。後來經過反覆試驗，這種東西被命名為「菽乳」，再慢慢變成了我們今天熟悉的「豆腐」。

宋代朱熹在詩裡寫過「早知淮南術，安坐獲泉布」，並自注「世傳豆腐本為淮南王術」。明代李時珍在《本草綱目》裡更直接說：「豆腐之法，始於漢淮南王劉安。」五代到明清的一些筆記與醫書，也反覆提到類似說法。安徽淮南至今仍把八公山視為豆腐的重要原鄉，每年還有相關的文化活動。

CHACHAMP/ADOBE STOCK



腐竹豆香濃郁深沉，質地柔韌，吸收鮮美的湯汁，是百搭美味。

液體如何變成固體

豆漿明明是液體，為甚麼加了一點東西，就變成了豆腐？

過程其實並不神秘。黃豆先浸泡，讓豆子吸足水分、變得柔軟。接著加水磨碎，過濾掉豆渣，得到豆漿。豆漿要加熱煮沸，讓蛋白質充分展開。然後，加入凝固劑——傳統常用的是鹽滷（主要含氯化鎂）或石膏（硫酸鈣）。這些物質讓豆漿裡的蛋白質重新排列、凝聚，慢慢結成絮狀的豆花。再把豆花輕輕舀入布包或模具，壓去多餘水分，就成了我們看到的豆腐。

大豆本身富含蛋白質。加熱與凝固劑的作用，只是讓這些蛋白質從溶解狀態變成網狀結構，把水分包在裡面。壓得輕一點，水分多，就成了嫩豆腐；壓得重一點，水分少，就成了老豆腐。原理很單純，卻讓一顆堅硬的豆子，變成了柔軟、可塑，能吸收味道的食材。

LCC54613/ADOBE STOCK



五香豆腐乾緊實Q彈，鹹香入味，咀嚼時散發五香芬芳。

古人未必清楚蛋白質變性的化學細節，但他們用經驗摸索出了這套方法。李時珍在《本草綱目》裡記載的造法，已經包括水浸、磨碎、濾渣、煎煮、用鹽滷或石膏收之，與今天的基本流程相當接近。可見，這套技術一旦成熟，就穩定地傳了下來。

古代的豆腐和今天一樣嗎？

古代的豆腐，大概不像超市裡包裝得那麼整齊，顏色也可能因豆子品種與水質而略有不同。文獻裡提到，不只黃豆，黑豆、白豆、豌豆甚至綠豆，有時也被拿來做豆腐。凝固劑除了鹽滷與石膏，還有酸漿、醋澱等。明清以後，豆皮、腐竹、腐乳、豆乾等衍生食品逐漸豐富。

吃法也一直在變。早期可能多用於素食或簡單烹調。到了宋代，豆腐已進入文人筆下與市井生活。後來出現了麻婆豆腐的麻辣、家常豆腐的醬香、清燉豆腐的清淡、臭豆腐的強烈發酵香，還有豆腐乳的鹹香。同一種原料，因為處理方式與調味不同，可以走向完全相反的味道方向。嫩豆腐入口即化，像含著一口溫暖的雪；老豆腐可以煎得外皮焦香、內裡仍軟；它本身幾乎沒有強烈味道，卻能把湯汁與調料吸得飽飽的，因此變成了廚房裡最懂得配合的角色。

*　　*　　*

從中國出發，豆腐慢慢走向鄰近地區。佛教的素食傳統，可能是重要推手之一。日本在平安時代已有相關記載，後來發展出絹豆腐、木綿豆腐、高野豆腐等不同形態；韓國也有自己的豆腐料理與湯品。再往外，它進入東南亞，又隨著移民與貿易走向更遠的地方。今天在歐美超市裡，tofu 已經是常見字樣。

❹麻婆豆腐麻辣鮮香，豆腐嫩滑，肉末酥脆，汁濃味厚。

❺家常豆腐吸飽豆瓣醬、搭配肉片與蔬菜，口感豐富。

NOOR/ADOBE STOCK



HOANGNAM/ADOBE STOCK



文誠中華文化學校 WINCHESTER SCHOOL OF CHINESE CULTURE

文誠中華文化學校誠聘Belmont, Arlington課後班老師

有教學經驗，熱愛教育、
對學生有愛心的老師優先。

有意者請聯繫我們。
聯繫電話：978-223-5051
Email：wscc.info@gmail.com
網站：wscc-ma.org



"我兒子Benjamin在中文學校課後班已經學習一年了，在老師和同學的影響下，激發了他對中文的極大興趣和熱情。每次上中文學校都是在第一時間完成作業，並且在說中文的環境下，和同學老師積極用中文交流，中文的口語也有了顯著的提高，增加了他對中文的自信心，主動要求參加演講比賽。除此之外，中文學校開設了許多關於中國文化的課外活動，比如包餃子，製作中國傳統手工藝和演唱中國歌曲等等，潛移默化使他對中國文化產生濃厚的興趣，加上他交了一幫課後班好朋友，增強了對自身的文化和族裔認同感。"
- Jianfeng Qin

地點: Site 1: 582 Pleasant St, Belmont, MA 02478
Site 2: 180 Mountain Ave, Arlington, MA 02474
時間:週一至週五公立學校放學後
註冊:https://tinyurl.com/WSCC-NASP18