

<<文人品豆腐>>

图书基本信息

书名：<<文人品豆腐>>

13位ISBN编号：9787807065623

10位ISBN编号：7807065621

出版时间：2007-11-1

出版时间：上海远东出版社

作者：金实秋 主编

页数：252

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：<http://www.tushu007.com>

## <<文人品豆腐>>

### 前言

这是我国第一本专门关于豆腐的散文集，辑录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

## <<文人品豆腐>>

### 内容概要

《文人品豆腐》是我国第一本有关豆腐的散文集，收录了梁实秋、汪曾祺、王蒙、秦牧、林海音等文坛大家品味豆腐小吃的美文。

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。

读后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。

<<文人品豆腐>>

作者简介

金实秋，笔名羽夫，1945年生，江苏高邮人，曾任南京博物院副院长，现为中国近现代史史料学会副秘书长、秦少游学术研究会副秘书长、中国太平天国研究会副秘书长、江苏省太平天国史学会秘书长、江苏省作协会员。

著有《文坛管见》、《自怡留痕集》、《佛教名胜楹联》、《郑板桥与佛教禅宗》等。

<<文人品豆腐>>

书籍目录

豆腐礼赞豆腐豆腐豆腐豆腐豆腐恋情五章豆腐颂唱给豆腐的颂歌也给豆腐唱颂歌买豆腐关于豆腐豆腐的滋味茶话豆腐豆腐闲话豆腐豆腐情结豆腐永远的豆腐豆腐入味豆腐闲话吃豆腐肉感素食八方风情麻婆豆腐八公山豆腐极品豆腐佐餐佳品小箱豆腐麻糕和豆腐希孔大爷的小葱拌豆腐家常豆腐趣无穷家常豆腐水豆腐汤豆腐百花蒸酿豆腐沈阳水豆腐懒豆腐客家酿豆腐西坝豆腐想起一位华商"豆腐大王"美国腐乳美食飘香磨豆浆梧州豆浆石磨豆花美哉，豆腐花豆皮，小吃中的贵族干丝豆腐干絮语南京的干丝茶干引起的想象豆渣：与欲望无关豆腐渣豆腐杂记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叩品麻辣臭豆腐炸金砖长沙的火宫殿附录诗联辑存后记

## &lt;&lt;文人品豆腐&gt;&gt;

## 章节摘录

豆腐的滋味 梁容若 生长在沙土绵延的地方，从小见惯了种大豆。

豆子出产多，豆子的加工品自然也多。

豆腐是天天见、满街卖的东西。

油条就豆腐，豆腐拌辣子，蹲到担子边就吃。

卖油条，买鸡蛋的，背锄的老王，打更的张三，谁也吃得起。

见惯看腻，贱就不好，无色无香，再加上家乡豆腐常有的卤水苦涩味儿，所以我从小就不喜欢吃豆腐。

七八岁的时候，闻到磨豆腐的气味就要发呕。

菜里有了炸豆腐，一定要一块块地拣出来。

这种偏憎，不知道被大人们申斥过多少次。

从小学里知道了豆腐的营养价值，加上吃饭的礼貌训练，暴殄天物的禁条，使我不敢再在菜里拣出豆腐，可是碰到了它的时候，也只是勉强下咽，绝不主动地找豆腐吃。

是一个兵荒马乱的残冬深夜，平汉路的火车，把我们摔在一个荒凉的小站上，又饥又渴，寒风刺骨，在喔喔的鸡声里，听到卖老豆腐（豆腐脑）的声音。

大家抢着下车，你争我夺。

我也拥在人堆里，一连吃了三碗。

韭菜花的鲜味儿，麻油的芳香，上汤的清醇，吃下去真像八戒吞了人参果，遍体通泰，有说不出的熨帖。

回到老家，向叔父报告，自己笑着说：“行年二十，才知道豆腐的价值。

”叔父本是豆腐的讴歌者，就趁机会大加教训。

他说：“豆腐跟白菜，唯其平淡，所以才可以常吃久吃，才最为养人，才最能教人做人。

我们是以豆腐传家，曾祖、祖父都是以学官终身，学正教授在清朝称为豆腐官，因为俸给微薄，只可以吃豆腐。

你生在寒素的家庭，开口是有肉不吃豆腐，不但不近人情，也对不起祖宗！”叔父的话并不使我心服，不过当时听起来却很耸然动容。

以后自己也想，不管是“天诱其衷”也好，“实逼出此”也好，适当的场合，吃些豆腐，既可恭承祖训，又能得到实惠，何乐而不为呢。

从此我就成为豆腐的爱好者。

北平的砂锅豆腐、奶汤豆腐，杭州的鱼头望豆腐，乃至六必居的臭豆腐，隆景和的酱豆腐，镇江的乳豆腐，我都领教过，留有深刻的印象。

有一次还在北平的功德林，吃过一次豆腐全席，那是一个佛教馆子，因为要居士们戒荤，又怕他们馋嘴，就用豆腐做成大肉大鱼的种种形式，虽然有些矫揉造作，从豆腐的贡献想，真是摩顶放踵利天下为之了。

在东京上学的时候，有一个研究文化史的日本朋友，立志要做豆腐考。

一个深夜，他同我谈到淮南王刘安发明豆腐的文献，谈到明末圣僧隐元到日本输入新的豆腐做法，又谈到李石曾先生在巴黎的豆腐公司。

照他看，中国人在耶稣降生许多年以前，日本有文字许多年以前，发明了豆腐，要算文化史上的奇迹。

他为了向一个发明豆腐国度的人表敬意，决意请两毛钱的客，要我一同去吃“汤豆腐”。

“汤豆腐”是一种白水煮的豆腐，有些和豆腐相似，寒冷的冬夜，可以使我重温平汉车站吃豆腐的趣味，就欣然地同他去。

在汤豆腐刚到嘴的时候，他说：“你看，这样一大碗，只卖三分钱，从‘日满’经济合作以后，豆腐可真贱。

现在家家早上吃酱汤都要吃豆腐。

连德国人也在向大连趸购大豆呢。

## &lt;&lt;文人品豆腐&gt;&gt;

”他的话立刻激怒了我，我把碗一推回答：“我感慨的是吃豆腐的人不是种大豆的人。圣僧隐元如果知道教会你们吃豆腐，还要送你们豆子，他一定后悔来日本。而且你们把劫掠的赃品卖到欧洲换飞机……”他看见我的眼泪掉在碗里，像是很后悔自己的失言，想用一种滑稽的调侃收场，他说：“您还是多吃两碗吧，种大豆的人如果知道运到东京的豆子，有一部分是他们所希望吃的人吃去，他们的苦痛会减少一点。您多吃一点不拿钱的豆腐，也算是对于帝国主义的掠夺者小小报复。老兄啊，我的豆腐考可不是要曲学阿世……”我无意于再借豆腐骂座，伤不必要的感情，可是“汤豆腐”无论如何也再咽不下去。我们终于默默地离别了。回来日记上记了一句：“同&times;&times;吃哽咽的豆腐！”在抗战期间，河套有一次荒年，稷米、油麦都歉收，马铃薯也很少。只有泼辣的豆子照样结子儿。黄豆成了军民的主食。豆饼、豆面、豆芽、盐豆、豆腐、豆糕，颠来倒去，早晚是它。大家一到饭厅，就皱眉叹气，咒骂：“该死的豆子！”是一次检讨会上，有人提出来：“如果没有黄豆，我们多少万军队除了吃草根黄土以外，什么办法都没有。通过几百里无人地带的绥宁公路，根本不可能接济大量粮食。是老天开眼，今年种豆得豆，豆饼豆腐使我们在塞外站住了脚，把国防线向东北推出了一千多里，我们有什么理由诅咒豆子呢？咬得菜根，则百事可做；吃着豆腐，还有什么事不可做？”这种道理一讲出来，大家对于豆腐豆饼等，立刻改了观感，不约而同地喊着：“感谢大豆！拥护豆腐！”在这段故事里，我更重新体认了豆腐的价值，可是当时吃豆腐的滋味也还是辛酸的。胜利以后，回到平津，满指望可以吃到用东北大豆做的豆腐，医疗一下东京吃汤豆腐的心灵伤痕。亲眼看见，一船一船运到的是联合国救济总署从南北美搬来的施舍豆子，而松花江黑龙江平原的大豆，却是成千吨一列车一列车地送到西伯利亚。谁能想到这是本国人做的事，这种现象能延长到今天呢！来到台湾，每天清早还能听到卖豆腐的声音，走到郊外，看见的都是山岭水田，哪里来这么多豆子呢？豆子的来源，还是求之于太平洋的对岸吧！想到路途是这样遥远，来路又靠不住，不必问当下价钱的贵贱，也就食不甘味了。想起来，我是生长在吃豆腐的家庭，童年悟道不早，迷于正味。等到艰难奔波，理解了食谱，吃到的豆腐，又常常陪伴着哽咽辛酸的眼泪。很少时候能体验到豆腐平淡清醇的滋味。是我负豆腐，是豆腐负我，也真一言难尽。梦里不知身是客，几回从昏睡里看到了无边的豆田，黄荚累累，像后套，像松花江平原，也像故乡滋河的弯曲处！又几回朦胧里回到童年，看着叔父的颜色，吞下有苦涩味儿的豆腐。醒来只是在惆怅空虚里，等候着“豆腐啦！豆腐啦！”台湾勤勉的老婆婆的清脆声音。梁容若，台湾作家。

P55-58

<<文人品豆腐>>

媒体关注与评论

中国的豆腐也是很好吃的东西，世界第一！

——瞿秋白 豆腐是我们中国食品中的瑰宝。

——梁实秋 豆腐……是名副其实的国粹。

——周作人 关于豆腐……，可以编一部大书。

——汪曾祺 昔张翰秋风思莼鲈，我则思鲈鱼豆腐！

——黄苗子 豆腐的出现，毫无疑问属于中国人民生活中的重大事件之一。

——忆明珠 对于豆腐……，完全应该谱写成单列乐章。

——高晓声 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。

——彭歌



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:<http://www.tushu007.com>