

豆腐的神奇故事

作者：陈美致

小时候曾经有印尼人跟中国人说，中国人发明豆腐很神奇，一公斤黄豆，能做出三公斤豆腐及同等黄豆重量的豆腐渣，毫无浪费。其实学过化学的人，也没觉得有什么违反科学原理，其重量变多或变少，全是水分的增多或减少，一公斤的牛肉，放在锅中制作，最后变成半公斤肉松道理一样，豆腐是增加水分，而肉松是牛肉的水分蒸发就变少。豆腐的奥妙是在卤水，化学术语叫电解质，其主要成分可以是：氯化镁、硫酸钙（石膏）、或氯化钙，当它点到豆酱时豆酱则逐渐凝固，过滤之后就变成豆腐。西方人吃的乳酪，是从牛奶中加乳酸菌，跟中国人制作豆腐的原理差不多。我们也可在家中，把一杯牛奶，加点醋或柠檬汁，牛奶立马凝

固下来。

香港人常常把东西便宜说成的“豆腐价”，说明豆腐价格便宜，但是便宜货不等于人家不爱吃，印尼人管豆腐叫tahu，西语、日语叫tofu，可见豆腐是源自中国，而且在老外眼里有多么的魅力。中国有个俗语叫“心急吃不了热豆腐”，但实际生活中，要吃炸豆腐一定要趁热吃。

在中国由南到北，都可以吃到豆腐，做法多矣，不便一一细说。举几个例子：

许多吃素的人，平时也能从市场上买到素鸡、素鸭或素叉烧，这些斋品，都是豆腐的化身。北京有个歇后语“小葱拌豆腐——一青二白”，这是夏天北京普通百姓爱吃的小菜，是把豆腐洗净，撒些盐，加芝麻油。如果把小葱改为松花（皮蛋）

则南方人喜欢吃，北方人可能觉得岂有此理。客家人把嫩豆腐加红糖姜水叫豆腐花，是甜品，到北方人喜欢吃的是豆腐脑，过去据说把老豆腐浇羊肉口蘑，现在不多见了，改为一锅稠乎乎酱油粘汁，里有少量蘑菇，黄花菜，香菜即芝麻酱之类的佐料。

臭豆腐是中国人的大发明，对初次接触者而言，实在不敢恭维，而喜欢它的人，真的是“闻之臭，吃后香”，而且它在各地自立品牌，江浙人喜欢绍兴的臭豆腐，且有其吃法，而长沙的臭豆腐，也有名气。毛泽东年轻时时常去长沙火宫殿吃臭豆腐，还说了一句“火宫殿的臭豆腐还是好吃”，这句话就成了“最高指示”写在照壁上；北京王致和臭豆腐，是属于北派一类，王

致和原是文人，多次进京考不中，改为制作豆腐为生，并创作臭豆腐，送到宫廷，受到慈禧太后喜爱而名气大升。臭豆腐到境外，则要照顾到异乡人的感觉，记得八九十年代，香港还有担贩卖炸臭豆腐的，如果说王致和臭豆腐的臭度定为十分，香港的臭豆腐的臭度也不过为二分，即便如此，在五十米开外，能闻到其“臭味”，现在担贩卖臭豆腐没有了，是给环保部门取缔也备不住。在印尼有个小镇叫Sumedang，由中爪哇或西瓜哇去万隆必经之地，汽车多数在此歇脚，品尝名声在外的炸豆腐，吃完还要再买打包作为手信。这里的炸豆腐，其臭度也不过是王致和臭豆腐的十分之一，在这条街大约二三十米的商店里，卖炸豆腐的商店挨家挨户竟有

近十家，而且家家都很红火，从来没见过炸豆腐那么受欢迎。

至于老外在中国人眼里不会下厨，我认为是在唐人街的中餐馆，才认识到豆腐原来有那么多的做法和可口，在menu即菜单上看到许多××tofu，我猜想，到客家老板的馆子，其招牌菜是酿豆腐，也有多种烹饪法，到川馆一定有麻婆豆腐，到淮阳馆可吃到干丝汤，它是由切得极细的豆腐，火腿，母鸡汤，各有特色。在广东点心里，还能吃上鸡仔饼，甜鹹味道，是因为其中就含有腐乳（北方人叫酱豆腐，红的），比丹麦曲奇，更有嚼头。写到这里，豆腐的做法吃法，可以编写成一部大书，我上面说的只是蜻蜓点水而已。



豆腐营养好处多！
（图片授权：达志影像）



长沙臭豆腐



黄金炸豆腐