

## 豆腐之思

【孔瑞昌著 夏穌譯】

孔瑞昌是一位在台北研習華語的美國青年，他的美國名字是李查。孔斯特(Riclard Kunst)。來台一年以後，今年暑假他在史丹福華語中心，以名列前茅的成績畢業。他和他美麗的太太珂琳以及出生才一個半月的兒子，不久就要離開台灣。孔瑞昌和他太太，對中國的生活和文化，不僅愛慕之至，而且親身體驗不遺餘力。在台期間，他們不僅日常生活完全中國化，孔太太且每天提著菜籃上菜市場，跟菜販用國語打交道買菜，然後下廚房洗、切、炒、煮，一一實驗她從各位中國太太學習來的菜譜。一年下來，她已經燒得一手道地的中國家常菜了。孔瑞昌在吃他太太燒的豆腐時，很有些感想，正好林海音編輯「中國豆腐」一書，邀他寫稿，他便寫成這篇帶有哲學意味的隨筆。由這篇關於豆腐的文章，可以看出孔瑞昌對中國文化的研究，已非泛泛，而文章最後一段，似乎更啟示一些什麼，——文化的吸引敵不過故國之戀，正好像豆腐不能與乳酪相比一樣？原文用英文寫成，謹試譯出以饗讀者。

——譯者註西方人並不都喜歡吃豆腐，——事實上，可能大多數都不愛吃，不過，他們也許是不懂口腹享受的人；而我呢，因為與日俱增地發現豆腐的清淡妙味及它在烹調中多方面的才華，所以我對豆腐和一切它的加工品，是越來越喜愛了。幾乎每一頓飯，我都得要一盤有豆腐的菜。我最喜歡的，就是一盤生冷豆腐，上頭撒一些蔥末，澆一些醬油、麻油，或者蝦油的「涼拌豆腐」。吃這種菜時，品嚐的是豆腐的原味，而不是用來配襯別的主味食品或者作為墊底菜時的豆腐滋味。豆腐通常被人認為本身沒有滋味，所以總是做配襯而吸收別的食品的滋味，或者做他種菜的調劑物，使這道菜有的滋味得以恰到好處。豆腐的這種退讓謙虛的本質，和它調和中庸的能力，正符合道教的教義，無疑是它在烹調方面的重要作用（就彷彿西餐的拌沙拉中的乳酪一樣）。說豆腐本身沒有滋味，其實是不對的。有這種說法的，該是那些不會辨別微妙滋味的人。舉例來說吧，有人會嚐出清水有甘甜與惡味之別；而同樣是米，在萊米和蓬萊米的滋味也有差異。

我們對清淡的滋味的領略，自不及領略濃冽醇美的滋味那般容易，正好像大多數人（至少大多數西方人）不容易領會微小事物的美，是同樣的。有些渺

小的野花，其形狀之精巧和色彩之豔麗，絕不遜於許多大花朵，很多小昆蟲的器官構造之複雜和牠們非凡的美麗，會使我們目瞪口呆，如果把牠們放在動物園裡，放大到像人類一樣，那麼我們便會領略它的特點了。我們對事物的感受，必是有一個界限的，不夠達到這個界限的事物，除非對它特別注意或者有特別的修養，就不能領會其中的美妙。豆腐屬於感受界限以下的事物，注定被認為平淡無味，因此，它能因配襯其他的食品而發揮它的長處，實在還是很幸運的。

雖然在歐美較高級的中國及日本餐館中，西方人也有機會吃到各種以豆腐烹調的菜肴，可是到台灣來觀光的人，儘管可能嗜食山珍海味，卻有吃不到豆腐的危險。原因是在中國菜肴傳統和食品等級的分別上。豆腐可說是中國菜肴的基礎了，卻因為它是一種平民化食品，價格低廉到任何人都買得起，所以被認為不配在高貴的宴席裡出現，這種觀點，是我不久前參加由淡江文理學院主辦的國際比較文學會議時所體會的。在開會期間，有四天工夫排滿了宴會，筵席包括各式各樣的佳肴美味，只是找不到一點兒豆腐的蹤影。四天中有一個傍晚，我回家吃晚飯(當然少不得一盤有豆腐的菜)，於是我猛然醒悟於兩者之間的差別。假若我是由外國前來參加這項會議；假若我是第一次吃中國菜，那麼我必定會對筵席上的魚翅羹，炒田雞以及蜜汁火腿等等欣賞備至——然而，我對中國菜的看法，又該是何等歪曲呢？

小時候我住在俄亥俄州的托雷多，在我家附近有一個農夫是種黃豆的。事實上，在俄亥俄州及其他各地，許多農夫都種黃豆，因為它在美國是一項很賺錢的農產品。不過我對黃豆的用途一直弄不清楚。也許黃豆是用來餵牲口的；美國有一種很受歡迎的人造奶，也是用黃豆製成的；另外，把黃豆壓搾成油，也是一項重要用途。而直到我來到台灣以後，我才發現：美國生產的大豆，有一大部份都出口到這裡來了。台灣向外國進口的黃豆總值，佔它主要外匯的第六或第七位呢。可是黃豆在台灣用途是變成不離本位的豆腐、豆漿、豆芽以及新鮮的毛豆。奇怪的是，黃豆成品在中國菜肴中佔如此重要地位，而此地黃豆種的並不多。也許是由外面進口反而經濟。也可能是原來在中國大陸上大量出產，而現在中斷的緣故。

在台北街巷的各種店舖及小生意中，我覺得製造豆腐的店是最有趣的。它夾在噴出陣陣煙霧喧鬧不休的機車修理店、製賣低劣的西式糕點的西點麵包店、或者銷售現代文化產品的百貨店之間，就彷彿是一個堅持復古的標

幟。它使人聯想起傳統文明的高雅——那手藝至上的大師傅，那永遠小心製做的產品。雖然做豆腐須要精確的控制方法，可是豆腐店竟沒有一點兒可以讓我們想得起現代實驗室的。這種店舖裡的設備，看起來已有幾世紀之久；屋子也都是污穢暗黴的建築物；裡面是如此之紛亂，真使人懷疑怎麼能實際派上用場。可是，他們做出來的豆腐成品，都是永遠一致的高級品質。我就從來沒有吃過一塊壞豆腐。所以，做豆腐的這一行業，正如製造法國酒的手藝一樣，完全是根據幾百年下來的經驗累積，而和實驗室科學無關。

豆腐加工以後製成的各種成品，可真是洋洋大觀！豆腐皮、豆腐干、豆腐滷、霉豆腐、凍豆腐——全都是豆腐做原料，經過差不太遠的簡單過程而製成的。可是每一種成品，吃起來的滋味和它的質地，卻都是各成一家而絕不雷同的。菜市場內賣豆腐的攤販，要把這麼多的種類來分類和售賣，實在是件夠複雜而又很好玩的事。

差不多所有的豆腐加工品我全吃過，我不必假裝說我都喜歡吃，比方說臭豆腐吧，就永遠引不起我的食慾。不過，夠諷刺的是，它的「香」味卻跟一些我非常喜歡的用牛奶及羊奶合製成的乳酪非常相似。即使如此，我也仍然無法「愛屋及烏」地去喜歡臭豆腐。我也懷疑，中國人喜歡臭豆腐的，恐怕也不見得對這些乳酪有興趣。為什麼我們對作為文化一部份的自己底食品中的某些特別強烈香味的喜愛，不能輕易地轉移給另外一種文化中的香味相似的食品呢？這種對某種香味的特別欣賞，原是普遍都有的。多數西方兒童(我也沒有例外)，也並不是一下子就喜歡上這些以強烈辛辣聞名的乳酪的。(是否中國孩子對中國食品也是如此？)不過，把這種欣賞進一步擴展，而超越文化的區限，則是另外一回事了。

【1971-09-05/聯合報/09版/聯合副刊】