

投稿類別：觀光餐旅類

篇名：

臭豆腐的發展與由來

作者：

黃裕閔。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年丙班

溫 文。台南市私立崑山高級中學。資訊科三年丙班

指導老師：

王世炫 老師

壹●前言

一、研究動機

在全球許多的國家中，有很多只有台灣才會有的特殊文化，像是明華園歌仔戲、宋江陣還有霹靂布袋戲，最後還有在我們生活當中不可或缺的---夜市，都是在台灣才能看的到的獨有文化，在這擁有許多獨特文化的台灣，有著非常多的夜市存在，而說到夜市，就會讓人聯想到讓眾人垂涎三尺的夜市美食，像是雞排、蚵仔煎、沙威瑪、鐵板燒、牛排還有臭豆腐，其中，臭豆腐這道料理一直都是台灣各大夜市著名的夜市美食之一，其獨特的臭氣與口感讓人們欲罷不能，吃了還想繼續再吃，那麼，臭豆腐這道好吃的夜市美食，它的由來以及它在烹調演變的過程又是如何呢？因此，我們為了知道臭豆腐這道在許多夜市著名的美食由來以及它烹調上的演變過程而去進行研究，就讓我們看看臭豆腐這道美食的相關資料吧！

二、研究目的

- (一) 臭豆腐的由來
- (二) 知名臭豆腐店家
- (三) 臭豆腐料理的製作方式

三、研究方式

本研究經由網路上的討論與食譜的探討，來理解臭豆腐的由來與其發展和演變，藉由研究深入的了解臭豆腐的製作方式與臭豆腐料理的各種發展。

貳●正文

一、臭豆腐的由來

清朝康熙年間，有一位叫王致和的讀書人，他去北京趕考卻名落孫山，只好留在北京賣豆腐，每天賣剩下的臭豆腐越來越多，他想辦法讓這些豆腐可以繼續賣不壞掉，就把剩下的豆腐切的小小塊，放進甕裡，過了幾天，店裡飄著一股異樣氣味，當他拿起來吃的時候發現異常的美味，於是他把已發霉的豆腐拿出來賣，這發霉的豆腐受到大家的青睞，消息就這樣慢慢傳開，生意一天比一天還要好，這消息也傳到皇宮中，勾起慈禧太后的食慾，某天

半夜她忽然想要吃臭豆腐，便差遣人到王致和家中買發霉的豆腐來享用，從此以後，王致和臭豆腐店的名聲就越來越響亮，變成家喻戶曉的美食。(註一)

二、知名臭豆腐店家

(一) 阿松臭豆腐店

接下來，我們要以台南市的幾間知名臭豆腐店來做幾個例子：第一間我們就以台南阿松臭豆腐店來作例子，這家臭豆腐店位在台南市新營市中正路 37 號，營業時間為下午三時至晚上七時，這家臭豆腐店本來沒有店名，但是因為攤位是設在實踐堂的旁邊，因此，這家無名稱的臭豆腐店就以實踐堂臭豆腐為名號傳開來，再來就來介紹他們店內的美食特色，首先是綜合魚丸湯，他們用鐵碗裝乘，內有一顆虱目魚丸、兩塊黑輪還有數塊蘿蔔，湯頭清甜油香，家常味十足，再來是臭豆腐炸到金黃酥脆的外皮，在頂部挖幾個小洞並倒入大量微辣帶甘的獨門醬汁，醬汁滲透到豆腐的每個角落，一口咬下酥中帶軟，口感非常得棒。除了這些，這家臭豆腐店還有一個特色，就是老闆會用舊報紙縫製的環保袋去取代塑膠袋，不僅環保，還具有保溫的作用，真要為老闆的用心經營與愛護地球的表現鼓鼓掌，因為老闆的各種用心，這間原本沒有名稱的臭豆腐店家，就此成為了台南市新營地區的著名特色小吃之一。(註二)

表一 阿松臭豆腐店的菜單

菜單	價錢
大盤臭豆腐	40 元
小盤臭豆腐	25 元
泡菜	20 元
魚丸綜合湯	20 元

(資料來源：<http://blog.yam.com/uwxuwx/article/19074826>)



圖一 阿松臭豆腐小盤

(資料來源：<http://blog.yam.com/uwxuwx/article/19074826>)



圖二 阿松臭豆腐魚丸綜合湯

(資料來源：<http://blog.yam.com/uwxuwx/article/19074826>)

(二) 阿鴻臭豆腐店

第二間我們就以位在歸仁的阿鴻臭豆腐店來做例子，這家臭豆腐店位在台南市歸仁鄉民權路與中正路口，他們的營業時間為下午二時三十分到晚上六時三十分，每個禮拜的星期四公休，接著來介紹阿鴻臭豆腐店的臭豆腐價格，他們的小份臭豆腐一盤三十五元，一次買三份小份臭豆腐的話，他們價錢只會算一百元，算是一個比較特別的優惠方案，中盤的臭豆腐四十五元，大盤的臭豆腐五十五元，再來是介紹阿鴻臭豆腐店的臭豆腐特點，我們根據研究，發現他們的臭豆腐的體積是呈現一小塊一小塊的，或許也因為這樣，他們的臭豆腐被炸得金黃且非常的酥脆，從裡面到外面就是一整個酥啊，而且這些臭豆腐最厲害的一點是，它嚐起來竟然連一點油膩的感覺也沒有，他們臭豆腐店在泡菜的部分是使用台式泡菜，並將泡菜都切成絲狀，品嚐起來實在是非常得香脆可口，而且這家阿鴻臭豆腐店還有提供免費的冬瓜茶供客人們無現暢飲，所以來這享用美食，可以趁著等待臭豆腐料理的時間，先去飲用一些冬瓜茶，清涼又降火氣，從以上這些事情就可以知道，這家阿鴻臭豆腐店是間不容許錯過的臭豆腐店！（註三）

表二 阿鴻臭豆腐菜單

菜單	價格
大盤臭豆腐	55 元
中盤臭豆腐	45 元
小盤臭豆腐	35 元
冬瓜茶	免費供應

(資料來源：<http://www.ipeen.com.tw/comment/94190>)



圖三 阿鴻臭豆腐小盤

(資料來源：<http://www.ipeen.com.tw/comment/94190>)



圖四 阿鴻臭豆腐中盤

(資料來源：<http://www.ipeen.com.tw/comment/94190>)

(三) 新市土地公臭豆腐

第三間我們以新市土地公臭豆腐來做例子，這家臭豆腐店位在台南市新化鎮中正路 412 號，營業時間為下午二時至晚上七時，賣完為止，老闆在選購原料方面非常著重豆腐、高麗菜的品質，以及在油炸時，留意火候控制得宜。臭豆腐外酥內軟的特殊口感，真的是叫人欲罷不能的好滋味！他們的臭豆腐沒有臭臭的味道，口感偏軟，豆腐非常的嫩，有種雞蛋豆腐的感覺，由於它比較不會臭，嚐起來會有臭豆腐特有的甜甜口感，而他們的泡菜較偏向甜味，跟一般的泡菜帶給人的印象較為不同，非常值得來這嘗試看看。(註四)

表三 新市土地公臭豆腐

菜單	價格
大份臭豆腐	55
小份臭豆腐	35

(資料來源：小組成員整理)



圖五 新市土地公臭豆腐

(資料來源：<http://hares.tw/archives/1371>)



圖六 新式土地公臭豆腐

(資料來源：<http://hares.tw/archives/1371>)

(四) 豪記臭豆腐

第四間我們要介紹的是位在台南市夏林路 1 號的豪記臭豆腐，這間臭豆腐店跟前面三家臭豆腐店比較算是比較特別的一間，他店家是整棟透天厝，店內的座位也不少，但客人還是大排長龍，豪記臭豆腐的營業時間是上午 11：30 至晚上 12：00，而這家臭豆腐店最特別的是，在製作臭豆腐前會事先詢問顧客要幾分熟，他們有三分熟、五分熟、七分熟讓客人進行選擇，因為在不同地區的臭豆腐會有各種不同的偏好，這麼做才能滿足不同客人的味蕾，豪記臭豆腐在臭豆腐的料理方面也比前面幾間臭豆腐店還要多樣化，他們做出了各種不同的組合，例如：宮保臭豆腐、腸旺臭豆腐、臭豆腐握壽司和塔香肥腸臭豆腐。在醬汁這方面也有多種口味可以進行選擇，例如：台式辣醬、韓式辣醬、甕釀醬油、家傳辣椒醬、老虎辣椒醬。豪記臭豆腐店除了賣臭豆腐以外，還有賣蒸餃和冰淇淋，真的讓人感覺非常的多元，在菜單和醬汁上有這麼多樣性的選擇，真的可以說是一間非常優質的臭豆腐店呢。



圖七 豪記臭豆腐醬汁

(資料來源：<http://www.ipeen.com.tw/comment/468312>)



圖八 豪記臭豆腐

(資料來源：<http://www.findlifevalue.com/?p=620>)

三、簡易臭豆腐相關料理食譜

(一) 一般臭豆腐

首先，來製作最一般的臭豆腐，需要的材料如下：事先炸過的小塊臭豆腐六塊、適量的泡菜、少量的蒜泥，調味的醬汁依個人喜好。先將小塊的臭豆腐洗淨並瀝乾水分，再將它們放入大約 180 度的熱油炸至稍微呈現金黃色，撈出後改用大火再放入繼續油炸至表面酥脆，之後撈出進行瀝油，最後再加上自己喜愛的醬汁即可享用。(註五)

(二) 三杯臭豆腐

三杯臭豆腐的材料如下：大塊臭豆腐三塊、蒜仁十二粒、紅辣椒一條、薑一小塊、適量的九層塔嫩葉。調味醬汁需準備麻油、米酒、醬油。將大型臭豆腐洗淨並瀝乾水分，放入熱油鍋中炸至金黃，紅辣椒切段、薑洗淨後切片，熱鍋倒入麻油燒溫，放入蒜仁小火爆香，將臭豆腐、辣椒和薑片

加入並且炒出香味，最後將九層塔放入鍋內翻炒即可。(註六)

(三) 清蒸臭豆腐

清蒸臭豆腐的材料如下：大塊臭豆腐兩塊、豬肉絲一百公克、鮮香菇丁三朵、紅蘿蔔丁十五公克、蒜末五公克、紅辣椒片十公克、蔥末十五公克。調味料需要準備鹽、鮮雞粉、淡色醬油、細砂糖、胡椒粉。先讓熱鍋倒入兩大匙的油燒熱，放入蒜末、鮮香菇丁、紅辣椒片小火炒出香味，再加入紅蘿蔔丁和豬肉絲炒至變色，最後加入所有調味料攪拌，在把大臭豆腐洗淨並瀝乾水分，放入盤中，盛入前面的所有材料，放入蒸鍋中並用中火蒸二十分鐘，取出後撒上蔥末即可享用。(註七)

(四) 臭豆腐丸子

臭豆腐丸子的材料如下：大臭豆腐一塊、豬絞肉、韓式泡菜、蒜末、青江菜。調味料需要鹽、鮮雞粉、米酒、香油、太白粉。先將臭豆腐壓成碎泥並放入大碗中，再加入豬絞肉、蒜末、切好的泡菜和所有調味料一起攪拌，再摔打出黏性，再將豆腐泥搓成丸子並在表面抹上少許份量太白粉，之後放入抹油的盤子，放入蒸鍋蒸約二十分後取出，每粒丸子上裝飾少許泡菜碎，把青江菜洗淨並切除頭部，放入水中並加入適量的鹽及油燙至熟透，撈出瀝乾水分，再排入盤中即可享用。(註八)

參●結論

我們的小組在經過了這一次針對臭豆腐這道料理，進行深入的探討與研究之後，我們藉由研究理解到了臭豆腐這道料理它鮮為人知的起源，還有它在美食界帶來多麼大的美食效應。

原來現在在人們心目中的夜市美食之一---臭豆腐，它的起源是因為一名赴京趕考的考生，因為考試名落孫山，而被迫回去繼續經營賣豆腐的家業，每天以賣豆腐來維生，但是賣剩的豆腐在日積月累之下越變越多，他為了不讓賣剩下的豆腐因此被浪費掉，而偶然的放入甕中讓它發酵，製作出了臭豆腐這道新的美食，還受到顧客們的廣大迴響，而且在這之後，這道美食的消息還傳遞到了宮廷內部的慈禧太后耳中，臭豆腐因而被發揚光大。

而到了現代，臭豆腐在台灣更是成為了人們到了夜市都會去享用到的夜市美食之一，而且除了夜市和道路上的小攤位有臭豆腐的蹤影之外，臭豆腐也逐漸開始出現各種小型與大型的店面，每間帶來的口味與料理的方式都不一樣，並且在

台灣各個地方都保有著一定程度的知名度。

其中最讓我們為之震驚的是，臭豆腐這道料理可以發展出各種不同的料理方式，像是麻辣清蒸臭豆腐、原味清蒸臭豆腐、宮保臭豆腐、腸旺臭豆腐、塔香肥腸臭豆腐還有以上介紹到的各式各樣的口味出現，看到這些新的料理組合，真的會讓人覺得臭豆腐這道料理的演變實在是太多樣化了，這也讓人對廚師的料理技術與針對各道料理的新組合的勇敢嘗試感到更加敬佩，臭豆腐真的可以說是一道創意無限又美味的料理！

肆●引註資料

註一 臭豆腐的由來，取自

<http://www.minghui-school.org/school/article/2007/11/9/67231.html>

註二 阿松臭豆腐店，取自

<http://blog.yam.com/uwxuwx/article/19074826>

註三 阿鴻臭豆腐店，取自

<http://www.ipeen.com.tw/comment/94190>

註四 新市土地公臭豆腐，取自

<http://hares.tw/archives/1371>

註五 胃口大開香辣下飯菜。作者：周子欽/楊桃文化。日期 2008-9-11

註六 胃口大開香辣下飯菜。作者：周子欽/楊桃文化。日期 2008-9-11

註七 胃口大開香辣下飯菜。作者：周子欽/楊桃文化。日期 2008-9-11

註八 胃口大開香辣下飯菜。作者：周子欽/楊桃文化。日期 2008-9-11