

煮豆持作羹，漉菽以为汁。  
其在釜下燃，豆在釜中泣。  
本是同根生，相煎何太急？

这首诗从未收录在曹植本人的传世诗文中，最早就被记录在南北朝时刘义庆的短篇小说集《世说新语》。说的是黄初元年(220年)正月，六十六岁的曹操病死，曹丕由世子荣升魏王；同年十月，汉献帝被迫禅让帝位，曹丕上位，称帝为魏文帝。由于争封太子这段经历让曹丕无法释怀，在他称帝后，他仍对曹植耿耿于怀。他担心这个有学识又有政治志向的弟弟会威胁自己的皇位，就想着法子要除掉他。曹植知道哥哥存心陷害自己，可自己无法开脱，只好在极度悲愤中七步之内应声成诗。《世说新语·文学》记载：“文帝（曹丕）尝令东阿王（曹植）七步中作诗，不成者行大法（杀），应声便为诗……帝深有惭色。”

这首诗纯以比兴的手法写出，语言浅显，寓意明畅。前四句描述了燃其煮豆这一日常生活现象，曹植以“豆”自喻，一个“泣”字充分表达了受害者的悲伤与痛苦。第二句中的“漉菽”是指过滤煮熟后发酵过的豆子，用以制成调味的汁液。“萁”是指豆茎，晒干后用来作为柴火烧，萁燃烧而煮熟的正是与自己同根而生的豆子，比喻兄弟逼迫太紧，自相残害，实有违天理，为常情所不容。

正因为这首诗未收录在曹植本人的诗文中，《七步诗》的真伪存在很大争议。以曹丕的智商，不大可能在宫殿上做这样残暴而又儿戏式的恶作剧。不过《魏志》中说曹植“出言为论，下笔成章”，曹操曾试之以《登铜雀台赋》，曹植援笔立成，而且斐然可观，所以曹植在七步之内作出这样一首好诗也是可能的。而现在我们熟悉的版本，则是罗贯中《三国演义》中的，由于《三国演义》影响巨大，而且四句的版本也更符合明以后读者的阅读习惯，这首脍炙人口的《七步诗》就这样流传了下来。

曹植  
七步成诗  
王福来书



曹植。

## 五花八门的豆制品

大豆，就是毛豆，也就是黄豆（还有一种黑豆），这应该是常识，可是很多人并没有意识到这一点，成为了一个非常奇怪的冷知识。

还未完全成熟的大豆，因为外皮有很多细毛，所以叫毛豆。毛豆成熟后，就会脱水、变小、变硬，成为大豆。但大豆本身不易烹饪和消化，通常会被做成豆制品，来更好地被人们食用。人们充分发挥其聪明才智，发展出五花八门的豆制品，比如豆腐皮、豆芽、豆豉、腐乳、豆浆、酱油、豆肠、豆筋、豆鱼等等。

西汉后，大豆利用更趋泛化，汉初已用大豆和面做酱。马王堆西汉墓出土字竹筒上篆有“黄卷一石”字样，“黄卷”即今黄豆芽古称。北魏贾思勰《齐民要术》，引述古籍《食经》有云“作大豆千岁苦酒法”，苦酒即醋，显明许早即用大豆作制醋原料。汉代后，大豆渐为蛋白质来源之辅食。而用大豆榨油，大约是在隋唐后。宋代苏轼《物类相感志》时称“豆油煎豆腐，有味”以及“豆油可和桐油作脍船灰”，是有关豆油的最早记载。清代初期大豆制品已成重要商物，豆饼则用作饲食或肥料。由是明见，大豆已为当时最重要作物之一。

陈达叟的《本心斋蔬食谱》中有“啜菽”的话。作者自注说：“今豆腐条切淡煮以五味”。“条切”，大概是已经发展到有豆腐干、百页之类的豆制品了。

《红楼梦》第八回中还记载了一种“豆腐皮包子”：

宝玉笑道：“好，太迟早了些。”因又问晴雯道：“今儿我在那府里吃早饭，有一碟子豆腐皮的包子，我想着你爱吃，和珍大奶奶说了，只说我留着晚上吃，叫人送过来的，你可吃了？”

曹雪芹并没有具体说这道点心怎么做，估计是用豆腐皮包了肉馅来蒸了吃，较之于普通的面粉包子，更为细腻，更显出大户人家饮食上的讲究。☞

豆腐皮包子。

