

豆腐味美而养生,是中国传统食品,被誉为“植物肉”,号称“中华神菜”。相传,汉高祖刘邦的孙子淮南王刘安烧丹炼汞,偶然用石膏点豆汁,因此发明了豆腐。

随着文化交流不断扩大,豆腐不仅走遍全国,而且走向世界。20世纪初,李石曾为赴欧洲的留学生提供勤工俭学机会,在巴黎创设一家“豆腐公司”。其时,海南学子曾祥鹤留学法国并与李石曾结缘,因此留下一段与世界社和法国豆腐公司交集的往事。



曾祥鹤留法归来不久,与妻子的合影。
曾令斌供图

百年前将羊山黑豆腐制作工艺传到巴黎 曾祥鹤与法国豆腐公司

文本刊特约撰稿 蒙乐生

李石曾创立法国豆腐公司

1909年,中国人在法国巴黎开了一家豆腐公司,老板是留法学生领袖李石曾。

李石曾(1881年—1973年),原名李煜瀛,父亲李鸿藻是咸丰朝进士,当过同治帝师、各部尚书和军机大臣,是显赫一时的晚清重臣。由于有此条件,1902年李石曾得以入读法国巴黎蒙达顿农校,毕业后又入巴斯德学院及巴黎大学学生物。

留洋学成,又有朝野关系,按理说做官是顺理成章的事。可是,李石曾“立志做事不做官”,他发起成立“进德会”,提倡“不为官、不置私产”,开一代风气之先;特别是成立“世界会”开展“留法勤工俭学运动”,拉开了中国近代史和百年留法史的序幕。

李石曾对大豆颇有研究,他用法文编著《大豆》一书,向西方人介绍豆制品。他在书中说:“西人之牛乳与乳膏,皆为最普及之食品;中国之豆浆与豆腐亦为极普及之食品。就化学与生物化学之观之,豆腐与乳质无异,故不难以豆质代乳质也。且乳来自动物,其中多传染病之种子;而豆浆与豆腐,价较廉数倍或数十倍,无伪作,且无传染病之患。”

他推介“中国豆腐为食品之极良者,其性滋补,其价廉,其制造之法纯本乎科学”,盛赞豆腐是替代牛乳之“极良食品”,并邀同窗乡友在巴黎开设“豆腐公司”。这不只是一项普通的公益事业,还为远游法国的中国留学生提供了勤工俭学的机会。

为了向当地人推广“无味道的豆腐”,李石曾还在巴黎创设法国第一家中国餐馆——“中华饭店”。1911年3月20日,豆腐公司在巴黎吕南公园庖厨展览会展陈系列产品,大受欢迎。第一次世界大战爆发,法国政府补贴,让李石曾为参战华工生产五香豆腐干。

为此,李石曾“回国招股”,到老家河北高

阳招聘豆腐工匠,首批招聘20多人,乘火车经西伯利亚,最终抵达法国,并因此与来自海南岛北部火山地区的曾祥鹤结缘。

勤工俭学为中国造就了无数人才。至1922年6月旅欧中国共产主义青年团成立,已有1700多名有志青年赴法留学。据介绍,为了给旅欧共青团提供活动经费,在周恩来的倡议下,由邓小平主持在巴黎开了一间“中华豆腐店”,曾经风靡一时。

曾祥鹤和李石曾

曾祥鹤(1898年—1960年),字凤伍,原籍澄迈县丰盈都拔南村(今属海口市秀英区西秀镇管辖)。曾祥鹤天资聪颖,四岁就跟当郎中的父亲认字,还未上学就懂得不少中药名,父亲忙不过来时还帮着抓药。他学习刻苦,勤奋努力,又得家学熏陶,成绩优异,被村民称为神童。

后来,曾祥鹤考入私立琼海中学(今海南中学),中学毕业后,考入广东省公立法政专门学校,毕业后入读燕京大学。

那时候,海南学子能进京读书,可谓凤毛麟角。可是,曾祥鹤不仅进京读书,而且品学兼优,出类拔萃。从近代中国规模最大、质量最好、环境最优美的燕京大学毕业之后,曾祥鹤考取庚子赔款奖学金,取得国际社奖学金留学名额,入读法国里昂大学。

里昂大学八年苦读,曾祥鹤先后获得经济学硕士、政治学博士学位。受其影响,他的弟弟曾祥维也考入北京大学而后留学日本,同村的吴乾章则考取了南京中央大学,后来留学英国……

李石曾开展“留法勤工俭学运动”,创立法国豆腐公司,为曾祥鹤留法创造了机缘。有意思的是,曾祥鹤到法国豆腐公司勤工俭学,居然有机会把海口黑豆腐的生产方法向豆腐公

司介绍。因为赴法留学,因为勤工俭学,因为生产豆腐,曾祥鹤得到李石曾的赏识。

李石曾对曾祥鹤这位政治学博士,居然熟悉豆腐制作工艺,感到非常惊讶。曾祥鹤讲述了海南北部羊山地区黑豆和黑豆腐,讲述童年的艰苦生活,讲到他经常帮母亲推磨做豆腐的故事。

李石曾非常欣赏这位致力世界社事务的海南学子。因为社务,因为制作豆腐,因为志同道合,他们结下了深厚友谊。为此,李石曾泼墨挥毫,给曾祥鹤题赠了一方“义重金石”的匾额,右上方是“祥鹤先生”,落款首行为“世界社李煜瀛庚子秋”,末尾是“祥鹤先生致力世界社务,特立独行,在上海、杭州及广东同人议为刻石纪念,煜瀛识”等小字。现如今,曾祥鹤的女儿将李石曾的题字重新镌刻,立在故居庭院之中,作为照壁。

曾祥鹤回国后,曾在燕京、复旦、同济、暨南等大学任教授,后来到几家银行供职。抗日战争时期,他担任广东省银行行长、昆明银行经理及广东省银行海防支行经理、昆明缅甸支行经理,同时协助抗战物资运输,兢兢业业,任劳任怨,得到了国民政府的嘉奖。

不仅李石曾赞祥鹤“义重金石”,故乡父老也赞他“家国情怀,负气仗义”。1946年晚稻失收,乡亲饥寒交迫,他向越南华侨募捐大米8万斤。当时,海运风险大,有人劝他转口香港卖掉,既避险,又得利。他不改初衷,义无反顾,冒险雇船,押运回海口。

曾祥鹤与羊山黑豆腐

曾祥鹤的故乡属于羊山地区的边缘,也盛产黑豆,几乎家家户户都会制作黑豆腐。黑豆腐以火山地区出产的黑豆为原料,采用古老碾磨技术和传统手工技艺,精心制作而成。曾祥鹤母亲是制作黑豆腐能手,他从小就帮母亲推磨,耳濡目染,无师自通,熟悉黑豆腐制作工艺。

曾祥鹤与李石曾一样对豆制品颇有研究:制作黑豆腐,先脱壳,次泡豆,三磨浆,四煮浆,五点卤,六压水,最后定型、脱模……故乡人制作黑豆腐,是用石磨盘磨浆,烧豆浆时用晒干的黑豆杆烧火,习惯在灶边放一把刀。

这不是天方夜谭,不是无稽之谈,这是羊山人世代相传的生活本领。

也是事有凑巧,李石曾公司储存的做豆腐的黄豆用完,黑豆正好派上用场,且生产的黑豆腐质地优良。曾祥鹤曾经下厨烹调,将鲜香菇、猪肉、香葱、精盐置于一炉,做成一锅芳香四溢的豆腐煲,赢得啧啧称赞。

据检测,羊山黑豆是富硒产品,是黑豆中的佼佼者。黑豆含有丰富的维生素、蛋黄素、黑色素及卵磷脂等物质,其中B族维生素和维生素E的含量很高,具有营养保健功效,黑豆中还含有丰富的微量元素,制成豆腐,质地嫩滑,豆香可口。

羊山黑豆腐可清蒸,可清炒,可油煎,可下火锅,可加多种配料,吃法多样。中医认为,吃黑豆腐有解表清热、养血平肝、补肾壮阴、补虚乌发等功效。今人但知琼北羊山黑豆腐美味可口,但不知百年之前,曾祥鹤已使黑豆腐声名远播,在法国受到欢迎。■



李石曾赠予的“义重金石”匾额被重新镌刻,立于拔南村曾祥鹤故居的院子之内。

海南日报记者 陈耿 摄