

<退職記念論考>

琉球・沖縄豆腐糕 (Tooufuyou) の文化変容と受容¹

劉 剛 (沖縄大学)

Cultural Transformation and Acceptance of Ryukyu-Okinawa Tofu Yo

Gang Liu

要旨

琉球王国では、中国福建から渡来人によって豆腐乳が伝えられると、転身して王府の保護食品となり、王宮では珍味に格上げされたという。つまり、在地化されて文化的変容と受容により再現した。それは、薫り高いチーズのような、そしてチーズよりもコクのある、素晴らしきキューブ状の「東洋のチーズ」といい、栄養食品として王府に認定された秘蔵物である。その後、琉球王国の滅亡とともに、その運命は波乱に満ち、戦争によってほとんど消滅してしまった。しかし、戦争によって王室の保護もなくなり、民衆の食卓に降りてくるようになった。今、普及と革新の過程で、新たな問題や出会いに直面している、と筆者は提言したい。

关键词：福建豆腐乳 红釉豆腐糕 (Tooufuyou) 琉球王府珍饈 受容と変容 植物奶酪

正文：

一 中华豆腐乳传入琉球的偶然和必然

1 独特的中华豆腐乳

琉球・沖縄也有豆腐乳，不过它的叫法略有不同，称为“豆腐糕”（发音 Tooufuyou），其存在迄今也已数百年。据专家研究²，尽管豆腐糕的源流来自中国，但是在琉球化的受变容过程中形成了自己的特色。“豆腐糕（黄色），一般来说，将豆腐（较之日本本土的豆腐，选择沖縄の豆腐比较适合——笔者）点得硬一点，切成约3寸见方的块状，然后置于阴凉处风干水分至70—75%，再用泡盛酒和入米曲并掺入各种调味料腌制数月后就成为熟成脂香可口即可食用的豆腐糕了。其独特的风味与奶酪一样的糕冻状好似‘海胆冻’。不同之处在于，中国的豆腐乳是让豆腐产生霉菌菌后再用浓度10%的食盐卤浸泡腌制熟成，豆腐糕为了不让豆腐生霉，就想到了用泡盛酒来加以调治，也就是说它是在酒精的溶液中熟成而得的。”与之相比，两者的差异一目了然。具体而言，中国的豆腐乳，比如说红腐乳，其表面是 Rhizopus 属或者 Mucor 属的霉菌充分繁殖后，覆满菌丝的豆腐用盐来浸泡腌制、并添加各种调料熟成的。沖縄の豆腐糕，主要有用米曲来做的黄色的豆腐糕和用红曲来做的红色的豆腐糕。也就是说，豆腐乳这样的食品在适应沖縄の气候、风土、饮食习惯和嗜好并加以

1 本文原稿曾以《中华豆腐乳在琉球・沖縄饮食文化中的礼遇和际遇——红釉腐乳的文化受容和变容——》为题，于2011年作为参会论文应邀参加台湾饮食文化研究会举办的饮食文化研讨会发表并收入会议文集，后在台湾颇得好评并为一些丛书转载，但没有简体版正式发表。此次，笔者对原文前半部分作了进一步修改并补充了资料，另文发表出来，以飨读者。

2 桂正子：豆腐糕 日本調理科学會誌 Vol.29 No.4(1996) p69。

改良的过程发生的变容，促成了豆腐糕的产生，使得它在琉球王国上流社会中，作为滋养食品和佐酒佳肴而得到珍重。同时，又因它已成为琉球王国的“秘传”，也影响了它作为一般食品在民间的流布和普及，特别是在庶民生活中的普及、生根。

豆腐乳当然是源自中国的特产，并且是民间习以为常的佐餐食品，一向为庶民百姓喜爱，当然其上品也为宫廷所食用。中国豆腐及豆腐乳的存在至迟在公元5世纪前后的五代时期就已肇始，为何迟至14世纪以后才传入琉球？其实这并非偶然，它的传入琉球，自有其历史的必然和交流的偶然的交互性机遇。

这里先述其必然因素。

2 琉球与中国的关系及演变

今日之冲绳县属地大致就是昔日琉球的范围，故而本文称作琉球·冲绳。

中华古代文明尤其是其中的汉文化要素，曾经长期成为东亚乃至世界各地人们憧憬的灯塔。东亚日本、朝鲜和东南亚等均积极主动地寻求其输入和沁润并获益匪浅，进而形成了中华汉字文化圈。置身其间后起之秀的琉球也当仁不让。中国古代文明对东亚了不起的贡献，就是以“辅车”的形式，塑造了一个延续了500年之久的海域王国，乃封贡体系中之仅见。

中国明清时期，封贡政治体制引导了东亚周边国际政治局势，并将肇自秦汉时代的传统中华思想秩序，在以封贡体制为架构的过程中发挥到了极致，成为东亚-东南亚国际秩序中，制衡异国间人们交往和发展的稳定器。

中国明朝自恢复「册封体制」后，大规模文化交流在周边积极展开，琉球亦开始纳入其中。史书记载琉球三山时代（14-15世纪）的中山察度王，即已开向化中国、积极朝贡并请求册封之风气。

封贡关系下，其内外局势变动（如中国国内局势变化，锁国政策和封贡贸易出现变数，萨摩的侵攻等）过程中，王国进入17世纪以后，列岛内部应激生变、出现史称“中国化”文化受变容过程，从生活日常文化到意识形态，上至佛教、儒教，下至筷子、品茶和建筑，均展现了更加积极的文化传通及播化过程，即所谓接触性扩大传播。

东亚封贡体系中，文明传播及文化传通的基本要素在于文化传播的秉性、程度、规模和影响。文化受变容的本来含义，是指特定时期特定人群（如民族或地域社会）人们在生活方式上，对包括衣食住行乃至抽象地、形而上的各种内容及至精神特质（价值观），展现出能动地接受机制及选择范围，其表现千姿百态，琉球也不例外。不过，迄今人们对“中国化”过程的具体不甚其详，限于篇幅，本文就此删繁就简，做一个大致归类，为读者分三部分概括略述如下。

其一 生活文化诸相丰盈人们生活

随着17世纪羽地朝秀及蔡温的陆续登场及改革，琉球“中国化”国策厘定，加速和扩大了汉文化以前所未有规模和速度在列岛普及。

“无文字，不知节朔；视月盈亏以知时，视草荣枯以计岁”的琉球，除明初陆续接受了许多重要的文化要素，如三山王朝贡（1380-1383）受王印；受册封（1404），在造船和航海（所谓闽人三十六姓之功）等技术领域获益甚多之外，比较全面地、规模性地、有意识的吸纳即从此一时期开始。

从生活文化即衣食住行方面看，琉球人发式，早期“男子去髭须，妇人以墨黥手为龙虎文；皆纒绳缠发，从顶后盘至额。”其转变，大约是在17世纪的中叶（明末清初、日本江户时代）。日本研究琉球学者外间首善也认为，琉球纺织技艺系从明代中国学来，在吸收中华技术之上并创造出琉球独自の纺织技术工艺，如芭蕉布、麻纺、棉织红型等。传统琉球人服饰称为琉装，琉装主要吸收

了明制汉服特点，加上当地特有的民族色彩而形成，其外形与中国的汉服颇为相似。不同于日本本土，迄今琉球（冲绳）当地人更喜欢色彩鲜艳的衣着，特别是年纪大一些的女性，着衣更是大红大紫、斑斓多色。年轻学生常着红色、天蓝色的校服，颜色明快亮眼，近似中国。

生产方面也是如此。早期琉球由于“地不产铁，炊爨多用螺贝；土不植棉，织纴惟事麻缕”。耕织方面必资中国。经过古琉球时期发展，此时在农业生产方面，铁耕这一先进生产技术已经普及。陶器陶艺也是15世纪初以后传入琉球后形成了花烧、施釉、大方、黑釉，并有灰釉、水瓮、酒瓮等当地陶瓷制作工艺珍品。

特有的“琉球（冲绳）乡土料理”分为王府系列和民间系列，萧崇业就提到王府菜“皆假闽庖人为之”，表明其均是在受到中国福建等地影响并发生变容后形成独特料理体系。琉球料理以猪肉为“硬菜”主干，兼以鱼、羊、牛、鸡等，如炖猪腿、醋拌猪耳朵、酱油猪脚、苦瓜炒肉等中国式食物，著名的有“拉富替”（rafuti 类似东坡肉）、特脾气（tepiqi 炖猪脚）、家常小炒。另外，当地土猪（岛猪）栗国猪（发音 Agu，一说）也是14世纪末，开始从中国明朝传来的，后杂交泛化，二战后经过基因还原工程，成为当地特产名牌。

餐具和用餐习惯上，以前“食用手，无匙箸”的琉球，也使用起了筷子。筷子形状与中式筷子相似，通常为竹制或木制，但上面部份会涂上红漆，代表太阳，下方则会涂上黄漆，代表月亮，并有祛菌卫生作用。琉球话把筷子叫做“ウメシ”（发音 umeesi 赤黄箸或竹涂箸）。与日本本土形制不同的传统筷子，颇与中国的相似。生活中人们席地而坐，设具别食，也似从中国古代经典中学到的礼节。

饮用一种用粳稻谷为原料酿造的、叫做“泡盛”的蒸馏酒。其酿造技术无疑地受到了中国影响。饮茶上，有喝茶茶（叫香片）的习惯。喝茶与饮酒、炒菜及凉拌菜和使用筷子等为中国特色饮食文化的标配。

传统作物方面也有很多影响，比如，蔬菜方面，有空心菜（unnnye 蕹菜、圆菜、通菜）茼蒿、苦瓜、丝瓜、牛皮菜（厚皮菜、不断草）。还有番薯，明万历年间琉球发生饥荒，野国总管（1605）跨海来到福建学习番薯种植，并把番薯苗带回琉球，拯救了万千苍生，并将其传入萨摩乃至全日本。现在，紫薯点心乃是冲绳一大特产，野国总管也被怀念他的琉球人誉为“甘薯大王”。

传统建筑方面，人们漫步冲绳街巷，常能看到民居屋顶上都是“琉球赤瓦”覆顶，不久前烧掉的首里王城屋顶也是如此。首里城内两厢设有南北配殿，也是颇为典型的中国宫殿建筑格局。正殿内，国王御座上方立有三块匾额，正中为康熙御书“中山世土”，两侧为雍正御赐的“辑瑞球阳”与乾隆御赐的“永祚瀛壖”（「永祚瀛壖（えいそえいぜん）」）两块匾额。

宫殿是中式建筑的朱红色，并广泛采用四爪蟒纹（藩王规格）的装饰元素。其实，这样色彩的瓦顶也是“中国化”的结果，之前琉球的屋瓦都是青瓦覆顶。这种营造工艺与中国闽台传统民居“红砖大厝”十分接近。15世纪末建造的圆觉寺内，石雕群尤其放生池石桥镌刻的二十面石屏花鸟、莲花、狮子、鹤龟、牡丹、云、鹿等精细浮雕，堪称琉球历史上石雕工艺杰出代表作，迄今仍被奉为重要文化财（国宝）。桥的支柱上清晰刻有“大明弘治戊午（1498）岁春正月吉日建立，长史梁能通事陈仪督造”。

这一时期，中国山水园艺建造也在琉球生根开花。清琉球册封使潘荣，在他的《中山八景记》中对此详细地做了描述。琉球国“大夫程均、文达执卷谒使馆，请曰：‘文达敞居之东，新创有寺，山水颇清奇，命工图为八景，愿请登临，留题咏以记盛矣’。潘荣等人游览了万松山、潮月轩、送客桥等八景，赞曰：‘程大夫中华人也，用夏变夷，均之职也。果能以诸夏之道而施之蛮貊，渐染之，薰陶之……’”。

其二 制度文明影响列岛全貌

接受中国历法，奉中国为正朔，正统元年再度获赐《大统历》（1436年）。

传统教育上，早期“无君臣上下之节、拜伏之礼，父子同床而寝。”信仰御嶽崇拜（泛灵、山川河流森林草木），其后儒教逐渐传入、孳乳，其受影响颇大，一度成为国教。以久米诸姓为主的孔庙祭祀传承有序。琉球后来被日本“编入”后，其影响才告式微（限所谓“久米三十六姓”后裔）。不过当时，孔子「有教无类，因材施教」的教育理念、办学授业培养人才思想已成为琉球的制度性选择。

从明初发端，1393年（明洪武二十六年）肇始的往中国留学生制度，传承有序地在京师国子监内特设琉球学馆，供琉球子弟读书和生活。琉球本土原来没有教育机构，通过向中国派遣留学生得以培养了人才。后来到1718年，程顺则（名护亲方宠文）在久米村设立了明伦堂；1798年（清朝嘉庆3），琉球王尚温建国学于王府北，又建乡学三所，国中子弟由乡学选入国学，琉球教育体系开始确立。

尚温王下令开办国学和乡学，极大地推动了儒学在琉球的发展。当时前往中国的琉球人很多，有使臣、留学生、水手和商人等，而人数和逗留时间最多最长的是留学生。一部分留学生是王室亲族和大臣子弟，即所谓“官生”，入京都国子监读书，称“唐监生”。自尚真王起，留学北京者多为久米子弟。另一部分在福州学习所谓“实学”（技艺等行业的工匠人才培养），称“勤学人”（半官费或私费生如蔡温）。他们多数是久米村（即唐营，中国人后裔聚居的村落）人。不管是官生还是勤学人，他们在南京或北京（1421、永乐19年迁都北京）或福州的学习面很广，既有儒学、天文、地理、医学、音乐、绘画等人文知识；也有冶炼、造船、铸钱、烧瓷、烧墨、制茶、制糖、制伞等实学技艺。

汉文学的背景下，文学诗艺书法方面也呈硕果累累，其中不乏出类拔萃者。后来为救国而不惜自戕的林世功，就是琉球国汉文学修养杰出者之一。

琉球在传统艺术形式中的音乐、戏曲、书法、国画、文学、陶瓷艺术、雕刻等都有所传播和影响。吸收中华艺能之上又发展出本土音乐特色。如御座乐，是历史上伴随着琉球入贡、庆贺、谢恩与中国册封使团遣琉等政治互往活动过程中，由中国传播到琉球的音乐流变而来，遂成琉球王国宫廷仪式音乐。因其在室内以端坐形式为王公贵族演奏，故名“御座乐”。它包括用乐器合奏的“乐”与加入歌唱的“唱曲”，作为琉球国王招待宾客的一种礼仪音乐，主要在款待中国册封使、往江户朝贡等场合演奏。再比如琉球御冠船踊音乐也受到了一些中国音乐的影响。琉球人特有的乐器、类似三弦的三蛇線，其原形为中国三弦。冲绳学者东恩纳宽惇在其《三弦考》一书中也认知并考证说，乐器三弦最早是从福州传到琉球的。三弦传到琉球，不仅仅是中国的音乐艺术传到琉球，也是乐器制作的手工艺传到琉球。传统的琉球舞踊和戏剧（组踊）与日本的舞蹈和戏剧虽不完全相同，但有闽南文化和马来文化的特色则无疑。

据明姚旅《露书》及《琉球人座乐并跃图》等记叙，中国册封使节带去了乐舞、戏曲如《姜诗》、《王祥》、《风箏记》、《昭君和番》以及《和番》、《借衣靴》和其他音乐舞蹈节目。琉球人则为迎接中国使节而编排了大型乐舞《御冠船踊》流传迄今。琉球的歌舞《团扇曲》（六童舞）、《笠舞曲》（四童舞）、《兰花曲》（三童舞），总名为《太平歌》。其中《老人舞》、《团扇舞》、《笠舞》一直保存到现在。当时所演戏曲《鹤、龟二儿复父仇》，现在仍在上演，名为《二童敌讨》。

琉球武术空手道又称“唐手”，也源于中国武术。琉球最为人知的传统武术就是所谓的“手（ti ティー）”。“手”亦称“唐手”或“唐手拳”，是现代空手道的原型。人们大都认为，“手”是由中国福建一带的武术（比如说白鹤拳）在琉球发展衍变而成。中国武术由明朝闽人三十六姓（约数）带往琉球，结合了琉球当地一些格斗技术，发展成琉球特有的武术—唐手。后来唐手发展成了现代

的空手道。并且，它在琉球落地后，也形成了各种流派。产生的向文琳（真壁朝显）、佐久川宽贺、武成达（松村宗棍）等琉球出身的武术家，其中有不少人曾拜中国武术家为师，有的甚至远赴中国切磋武艺。

宗教上，琉球早期“俗事山海之神（御嶽），祭以清酒（疑似口嚼酒、浊酒）”。这时开始亦祀关圣、观音、土地、媽祖诸神。民俗信仰方面，也颇为中国化，比如说每年农历三月的清明节，传承至今。冲绳很多地方特别是在老城区，各家各户的房屋屋顶及墙面上，多饰有憨态可掬的石狮子。它们形态各异，有的立在屋顶、院墙上，有的蹲守在门前，有单有双。甚至连新建的高层公寓门口也能发现成对的石狮子。还有，道路对冲的墙根底下，常见“石敢当”或“泰山石敢当”，或者在建筑高处也随处可见。有石头凿刻的，也有木制板上写字而成的。冲绳石狮子和石敢当的习俗，与历史上的闽人东渡有极大的关系。福建临海多风灾，为了镇风止煞，便有将石狮子立于屋顶或镇在风口的习俗，称风狮爷或石狮公。在冲绳，它们被叫做“Shisa”（发音和中文的“狮子”十分接近）。

受中国为主的东亚宗族制度特点影响所形成的“门中制度”，迄今仍在发挥着功能和作用，并影响到丧葬习俗。早前“死者浴其尸，以布帛缠之，裹以苇草，上不起坟。”到了这时期，琉球国冠婚丧祭都遵循明朝和后来的中国朝代的典礼。同时，墓葬形制也受到福建方面的影响。传统葬俗，琉球人盛行两种墓葬，一种是龟甲墓，一种是破风墓。龟甲墓亦盛行于中国南方的浙江、福建、广东一带，而破风墓则是琉球特有的一种墓葬。琉球王家陵园——玉陵是世界上最大的破风墓群。

古代琉球人还盛行一种叫风葬（后衍生为二次葬）的习俗。人死后，将其尸体置于洞窟中风化，直到三年之后由其亲族女性将其遗骨洗净并埋葬。此习俗与中国南方客家人的拾骨葬相似，但现在已经基本被移除了。

其三 形而上诸物事惠及价值观

琉球国在传统意识形态上是一个儒学国家，以五伦为道德准则。琉球国内建有文庙（迄今仍存并曾多次搬移、更新和重建），用来祭祀孔子和学习他的理论著作。庙中制度俎豆礼仪都按照《会典》。民间也信奉一些源自中国的神祇如关公、妈祖等。1719年琉球国在文庙建起了市级类别的学校，并从中国人挑选一名任通事官职的人来担当讲解师，每月按一定的时间和课时授学。1798年琉球王尚温建国学又建乡学三所，国中子弟由乡学选入国学。琉球的教育体系开始确立。这种儒学讲座在孔庙迄今延续。

具体而言，从1719年（清朝康熙58年、日本享保4年）肇始起，琉球国在文庙的南边建起了明伦堂，成为府学（市级类别的学校）。从中国人聚居的久米村即唐营中，挑选一名任通事官职的人来担当府学讲解师，每月按一定的时间和课时、讲读康熙皇帝的训諭“圣谕衍义”。每个月的三、六、九日，还要请紫巾大夫到讲堂行特别讲议，对学生解释中国朝贡典礼、考察学生的勤惰，以便选出有才的人保举其做官。琉球国内的儒教教学从八岁开始，学校安排“通事巾”一人为训诂师，教授他们学习汉语和汉文化知识。

诸如语言方面，古代琉球·冲绳的官方语言特别是早期皆用汉语写成，包括饮食、音乐、建筑等方面的观念，典章制度，姓氏命名等方面，无不援用汉字。琉球·冲绳人崇尚汉学，士族皆有汉姓，士族男子皆有唐名，民族服饰琉装也受到汉服影响。官员品秩亦仿照中国分为九品。需要说明的是，在琉球，汉语书面语影响极大，但并没有成为通用口语。

传统信仰风俗习惯，以夏历为历法，节日春节（旧历新年）、元宵、清明、端午、七夕、中秋、重阳、冬至等都在琉球有所传播，风水学说在列岛广为传播，古今琉球·冲绳人如前述会在大门口放置石敢当，于屋顶放置风狮爷。

中国人文史地传统也影响了琉球·冲绳。铸造于1458年的“万国津梁钟”，铭文全由汉字铸刻而成，“琉球国者，以大明为辅车，以日域为唇齿，在此二中间涌出之蓬莱岛也。以舟楫为万国之津梁，异产至宝，充满十方刹……”意即中琉日三者关系，犹如辅车相依，唇亡齿寒般地密不可分。寓意其双边关系，乃像人的颊骨和牙床一样，互相依存，形容关系非常密切。因其喻示了中琉日之间的结构关系，成为了极为重要的历史文献。

典籍制度，也受到很深的汉文化影响。由于早期没有共同的文字系统，所以自三山时代起，无数次随波逐流地移居而来的汉族移民们，随身而来的汉语言文字即成为王朝对外交往的官式语言。从肇始之初，琉球的外交文书档案就是由久米诸姓出身的航行人员加以记录并备案的。这就是不可多得、残存下来的《历代宝案》原稿的由来。它的成书和编撰较之随后出现的几种琉球国史来得要早且记录详实。

清康熙58-59年，派遣平安和豊盛额两位随侍皇帝研习西洋科技的宦官作为技术官僚出使琉球(1719-1720)，主持了琉球全图(《琉球地图》、《琉球三十六岛图》)的测绘工作。

1650年，这个岛国用和文自撰的第一部国史《中山世鉴》首次从“自者”的角度，对王国和列岛历史进行了爬梳和叙述。

为此，接下来的1697-1701年间，第一部用汉文撰写的《中山世谱》问世。叙述了琉球的开创及与中国(正卷)与萨摩日本(附卷)之间的往来历史。由蔡鐸与蔡温父子先后完成。

文化要素，千姿百态，枚举起来难免挂一漏万。凡此种种，皆使得琉球·冲绳列岛人文社会发生了划时代的变化。中华文化影响琉球·冲绳形成独特文化，是为东亚东南亚古代文化之贡献及文明源頭之一确证。

综上所述，此一时期，琉球王国确在其生活文化的各个层面衣食以及形而上意识形态诸方面都全面导入了中华文明的要素且有创新，由此形成了独具特色的琉球文化传统。这种筚路蓝缕般的开创，也是豆腐乳传入琉球的前提和基础，从豆腐乳华丽变身而来的豆腐糕，就是其中精彩纷呈的中华饮食之文化传播的炫丽篇章。

二 作为发酵保存食品的豆腐乳(糕)

1 文化传播和生态衍化的耦合

中华豆腐乳在琉球·冲绳的受容及变容过程，就是在弘大背景中展开的。同时，也是琉球风土和发酵食品间的碰撞而生发出的偶然创出。

中国饮食文化中，豆腐乳是最普遍为庶民百姓食用的佐餐食品，它深植于农耕稻米菽麦文化中，它或咸或辣而又便于贮藏的特色，使它的蛋白质发酵香味和淀粉有机地融会在人们的口中，升华回甘、沁入肌体，使得田间地头劳作一天的人们得以平添食欲、既佐餐又得以补充蛋白质营养。

发酵食品是利用微生物的能量，从农产品和海产品中生产新的食品。原料在发酵过程中产生原本不存在的风味，独特的口感和醇香，以及某些道不出来的愉悦，及难以形容的快感。此外，发酵食品不仅在发酵过程中产生其原本没有的美味，而且最近的研究表明，它还酝酿出不少对人们健康的维持颇为助益的成分。不用说，豆腐乳和豆腐糕也不例外³。

它像现代生活中将奶油或奶酪涂抹在面包上吃一样，将豆腐乳涂抹在馒头上食用，其口感十分爽快，使得馒头多了一层蛋白质的甜香。又或它作为早晨的稀粥的菜点之一，使得寡白的稀粥多了无尽的美味。因为是豆制品，在过去社会贫苦的时代是很好的植物蛋白补充源。故此，它又有了“东

3 安田正昭：〈沖縄の伝統発酵食品—豆腐—の歴史と機能成分〉*総説特集：伝統食品の科学—ルーツ、おいしさ、機能—3，《日本味と匂学会誌》Vol. 14 No. 2 PP. 105 - 116 2007年8月

洋的奶酪” (Eastern cheese)、大豆奶酪 (Bean cheese) 之雅喻绝非虚言。

从价格上来看也容易明白。如今只需人民币一元到十元之间即可大快朵颐。又因为它价廉物美, 过去的庶民百姓阶层消费也完全没问题, 所以它是最为人们喜爱的食品之一。它不仅佐餐, 还可以调味, 所以做成菜和烹调 (比如火锅) 用调料, 也使得它有具体而广泛的用途和受众。是典型的中华传统的在地型食品之一。

所以说, 豆腐乳在中国社会的产生和发展乃至文化变容, 都是和中国农业社会的布局 and 结构有关的。大家知道, 在东亚大陆, 以秦岭和淮河为分界线, 其北是游牧区域, 其南是农业区域。豆腐乳的普及主要也是在南面的农业区域。尽管游牧区域也是食用发酵食品的区域, 但由于畜牧业的发达而主要是限于动物性蛋白质的范围, 而南方的农业区域主要是稻米和杂谷产区, 受各种因素和条件的限制, 虽然农民们也饲养家畜禽类, 但仍然很难完全满足城市和农村的蛋白质需求, 所以植物性蛋白的生产 and 消费一直是中国南方的农村和城市居民不可或缺的弥补性选择。

2 历史文献记述的豆腐乳属性

在中国, 据零星的史料记载, 早在公元 5 世纪前后的五代十国时期, 有关北魏 (公元 386-534 年) 的古籍中⁴, 就见有腐乳生产工艺的记载, 说明腐乳至今已有一千多年的历史了。到了明代中国, 食用和加工腐乳早已蔚然成习。

公元五世纪北魏时期 (公元 386-534 年) 的古书就记载有“干豆腐加盐成熟后为腐乳”之说。⁵ 而清代乾隆《本草纲目拾遗》中记述: “豆腐又名菽乳, 以豆腐腌过酒糟或酱制者, 味咸甘心。”清代李化楠的《醒园录》中已经详细地记述了豆腐乳的制法。

而作为实物例, 著名的绍兴腐乳在四百多年前的明朝嘉靖年间就已经远销东南亚各国, 声誉仅次于绍兴酒。考虑到其时正当琉球王国滥觞之期, 或许大陆各种腐乳传入中山的时机正在此时。曾任光绪皇帝老师的咸丰年间状元孙家鼐就曾题诗臭豆腐, 云“致君美味传千里, 和我天机养寸心, 酱配龙蹻调芍药, 园开鸡跖钟芙蓉。”(王致和南酱园题诗一首)

中国由于豆腐的生产和食用的普及, 在元代以后, 豆腐乳应该开始在民间得到广泛地食用。除了豆腐乳以外, 还有许多的豆制品被列入食谱, 比如说臭豆腐, 豆干, 烧豆腐, 豆花 (也叫豆腐脑, 琉球·冲绳也有, 称为 Yuxidoufu) 等等, 但由于豆腐乳制作要求的用具及环境条件都比较小型和简单, 所以在家庭中, 迄今它仍是主妇和婆婆们的拿手好戏和酿制能手。其制作方式多种多样, 材料丰富多彩, 品种上更是花样翻新。比如说, 将切成小块的豆腐, 用各种调料加以拌涂后, 用白菜叶或其它菜叶包起来, 放入瓦罐或陶坛中储放、发酵, 待到 6 个月左右的时间就可以取出食用了。沈复的《浮生六记》卷二就记述了作者与爱妻陈芸娘之间关于食用豆腐乳的趣话。

因此, 豆腐乳在中国, 它既是佐餐食品同时又是烹饪材料, 也是最具生命力的中华食品。由于它价廉物美, 易于制作, 适于保存, 营养价高, 凡此种种, 均使得它伴随琉球群岛的中国化进程, 必然地得到了传播和落地。至于它传入是通过什么途径、或者遭遇何等的播化、受到何种程度的接受, 并会否出现变容, 具体内容又如何, 凡此, 虽偶然性不少, 但都要由琉球国当时当地的情况来决定。

4 大约指五代末期—宋初期五代末至宋初, 宋代陶穀 (903 ~ 970) 所著《清異錄》。他提到了豆腐, 但不清楚是否提及腐乳, 存疑。

5 此書的書名和原文, 筆者尚未查到, 願就教于方家。引自李剑桥主编《细说小小的细菌》腐乳的发酵和不断发展一节。2019 年 6 月天津科学技术出版社。

3 琉球的风土需要及其可能性选择

如前述，琉球列岛直到公元10世纪才从茹毛饮血的“贝塚时代”逐步过渡到部族联盟时代，加上土地贫瘠，资源有限，因此，来自外部的文化传播和刺激尤其必要和珍贵。尤其想中国大陆这样的周边高文化的影响，更是求之不得的文化传播、播化的捷径。众所周知，在有关人类群体摄取营养的方式、途径和内容上，获取蛋白质是人类生存和繁衍最必不可少、然而也是最为艰难的，越是早期越是如此。孤悬海隅的琉球也不例外。

大豆为中国发明种植，用大豆酿造的豆腐、酱油等成为豆制品系列，从很早就支撑起华夏大地人们蛋白质营养摄入的半壁江山，真正是民以食为天。而来自豆腐的衍生发酵食品，使得豆腐乳成为人们老少皆宜、佐餐男女、滋补脾胃、促进消化吸收的佳品，赢得了不管庶民百姓还是王公贵胄的欢迎。又由于它是发酵保存食品，适合长途携带转运，故而其远播琉球列岛的盖然和可能大增。

从名称上看，豆腐乳在琉球国名从主人地被称作豆腐糕（Tooufuyou），后来又被人们赋予更多美妙而动听的名字，容当后述。

提到发酵豆制品，日本有纳豆，琉球·冲绳有豆腐糕。不同于日本人吃纳豆从东部的庶民社会开始，昔日的琉球人吃豆腐糕则是从王府宫廷开始！虽然它在中国是一种常见的咸菜食物，但在一个炎热潮湿的亚热带岛屿上制作发酵食物本身就颇为困难。琉球王室的厨师们，或许在从册封使团或者久米村华裔人们那儿得到腐乳样本和方法后，就因地制宜地使用和式米酒曲、盐和当地泡盛酒混合添加，以防止豆腐的恶性变质，同时调制口味，创造出琉球独特的豆腐糕。据研究，更早的某个时期，大约在南宋以后至明初，使用黄酒曲的发酵腐乳就已从福建一带沿海传入了琉球（具体时间难详）。约在18世纪前后，从中国福建省启程而来的册封使团带来了用红米糲制作的“红腐乳”。琉球宫廷厨师改进了当时的豆腐制作方法，并确立为王府珍馐⁶。大约同时期，伴随来自福建的庖厨技术人员到来的同时，大概率豆腐乳及其制作方法也传入了琉球。前述16世纪明万历朝任册封使节的萧崇业，就在其报告书中提到王府菜“皆假闽庖人为之”。

如前述，距今大约400年前，孤悬东海岛链一隅的琉球·冲绳，经过中国宋元海洋文化拓展及其传播、积淀的影响，不断而星散的移民如波浪般不时到来，刺激了岛内社会要素的孳乳衍化，终于开始摆脱默默无闻的状态，积极开拓与外界的联系。当地土著居民与外界闯入者之间发生的融合，直接导致了各个城堡按势力崛起的崛起和互动，加速了琉球本岛及周围离岛间的政治经济文化的交流和整合，其时恰遇明朝朱洪武开国、昭告天下、海内归心之际，琉球三山首领分别寻求明朝支持，经过三山时代并最终由中山王统一各地而归一于琉球中山首里，依托大明建立健全琉球国，开始了其大约500年的历史。自此，获得明清两朝中国皇帝持续册封的琉球国，从这种关系中获得了移植中国文化要素的方便和机会。因此，到清代，中琉关系就成了清国册封关系国中最亲近的关系国家。琉球的来朝也更加勤谨。两者关系完全近似于中国国内五服边缘中类似的“化内”关系。

明朝向琉球派出的册封使船和琉球王府朝贡船夹带的所谓“封贡贸易”过程中，豆腐乳传入了琉球王国。其传入的具体过程虽已难考，不过根据明嘉靖万历年间，豆腐乳已经传入东南亚的背景来看，经过朝贡或册封船的搬入实属可能。当然，它和更早到来的零星移民有何关系，仍尚待考究。

但是，它最初到底是以豆腐乳成品或是以红曲或米曲的形式传入的，已难究其详。不过，考虑途中经过漫长而又炎热酷热的仓储式航运过程，对温度要求较为严格的红曲发酵腐乳来说，原物携来似乎并不合适，但如果同时携带有此种技术的传承人出现的话，则使其落地生根成为最大可能。

6 参见安田正昭「豆腐ようと紅糲(1)」(『日本醸造協會雜』78、1983p.839-842, doi:10.6013/jbrewsocjapan1915.78.839)

所以，笔者推测，较之成品，恐怕是以干红曲及腐乳制作方法传入琉球·冲绳，然后在冲绳进一步加工试错制作的可能性较大。这从冲绳豆腐糕主要是以红曲发酵型式存在亦可蠡测。所以说，对文化滥觞期的琉球来说，任何一种中华文化要素都是弥足珍贵的，只要它有条件有可能在当地生长就备受珍惜和光大。豆腐乳就是如此受到了高看，被十分珍视。不过，它在琉球·冲绳，并非故步自封，而是来了番脱胎换骨。

4 琉球人吃豆腐乳从宫廷开始

另一方面，不曾料想当初作为大陆人民日常佐餐、见惯不惊的咸菜类中华豆腐乳，却在传来琉球群岛后披上了王府的彩衣，获得了宫廷专用、专有秘传的礼遇。最早地接受了它，并给予其宫廷珍贵佳肴并置于秘传地位的，是琉球王府。国王首先就十分接受了它。据说，国王感冒发烧后，作为康复期饮食所钟爱的就有稀粥加豆腐糕。⁷

说到它的名称，当地人称“Toufuyo”，即汉字“豆腐糕”三字的当地发音；迄今日本本土的人们仍视它为“异物”。与豆腐乳不同的是其名称稍异，下里巴的中国豆腐乳（人们常称其为臭豆腐）变为“阳春白雪”的豆腐糕佳人。二战前耳闻密制密藏的多，能饱口福的人很少。它在传入民间的今天仍是价格不菲，卓然独立餐桌，方寸之间极尽妖娆。

如今居酒屋中指甲盖倍大的一块可卖到人民币约 50 元；当地喜欢它的人虽不多，但全日本稀奇酷嗜它的人也不少。而且，它的生产并非仅有之前的琉球王府秘方单传似的宫廷御厨般密制，以及战后现代企业的精密生产，而是以民间家庭传承为最基本的单位（比如山本彩香），且制作环境并非囿于红麴为对象并讲求严格的温度和细菌管理，而是不论何种菌麴，皆可以制作和食用，除红麴外，包括黄麴、白麴和黑麴，条件是只要卫生清洁即可。过去的大气环境不像如今污染大，广大乡间城镇的空气应该还是比较清新的。如此一来，才使得豆腐乳具有广谱型食材的性格，以适应饮食方式粗放型的大众文化或者说庶民文化的需求。

作为琉球三大文化之一的豆腐糕，甫始即成宴会珍珠及滋补佳品。如前述，身价高的豆腐糕并没有在民间得到普及，它主要是作为接待册封使国宴上的一品料理出现的。在琉球王府的宴会上，豆腐糕是作为佐酒佳肴呈上的，并以红曲豆腐糕为上品（因为从控制菌种而言红曲是最难的）。作为植物蛋白源之豆腐糕的滋养润身的功用和价值，历来为当地人所称颂。

据渡嘉敷亲云上通宽所著《御膳本草》(1832) 记述说，“豆腐糕鲜香开胃，促进饮食宜于诸病。”琉球最后的国王尚泰王的第四子尚顺男爵也说，“豆腐糕是可以匹敌于法国的“奶酪”，俄罗斯的“鱼子酱”，日本的“海胆”，不是世界唯一的也是可以列入主位的佳肴。”琉球学者东恩纳宽淳也说，“神颂 (omoro, 琉球最早传说文献集)、红型（一种棉纺织品）、豆腐糕乃冲绳三大文化，圆熟至极的豆腐糕的鹌鹑（醍醐）味堪称天下一品并非过言。”故豆腐乳在西方不时有“东洋的奶酪” (Eastern cheese)、植物大豆奶酪 (Bean cheese) 或中国奶酪 (Chinese cheese) 之雅喻。

如前述，中国民间极其普通地作为咸菜及调料的豆腐乳，一旦踏入王府宫殿，摇身一变成为秘藏深闺的女儿身。豆腐乳如何传入冲绳的具体过程虽然仍不清楚或者永远是“谜”。仿佛这个民间出身的中华“村姑”一旦嫁入琉球王家，身家倍增，成为琉球宫廷料理肴饌中的极品。同时，其制作方法也是作为密藏之“术”，轻易绝不示于人、食于人。

7 上里隆史著 绿岛译 劉剛監修《令人耳目一新的琉球·冲绳史》台湾汉珍出版 2021 年 5 月台北。



而且，融入琉球宫廷料理盛饌中的豆腐糕，已经在材料使用和制作方法等方面发生了变容而独树一帜、自成一家。其主要在于减盐用酒。减盐，就是不像其祖源用盐来抑制霉菌孳生；用酒，在于使用冲绳特产的“泡盛”米酒来抑制杂菌生长促进发酵过程。也正因为如此，才使得豆腐糕具有了独特的储藏性。加上使用了红曲和米曲之类的发酵因子，又增加了其蛋白质的旨味于口感，经过熟成后变得不温不火、咸辛适当、圆熟超然。

可以说，豆腐糕是腐乳和琉球地方酒泡盛融和变异后产生的。由于借助泡盛的力量而成功地控制了盐分的使用，使得加工出来的豆腐糕不像原来的腐乳，其旨味没有被厚重的盐味盖过。同时，红曲和米曲的发酵，让豆腐胚的粗蛋白被不断地分解至微细蛋白，使得旨味浓厚，口感鲜香，余味不尽，类似现代之蛋黄酱而胜似之，尽显其不同于腐乳的独到特色。又由于其富含氨基酸和各种营养成分，使其成为炎热岛屿昔时贫瘠生活中难得的珍珠和滋补品。



(照片一 精致琉陶餐具配媽紅腐糕
佐以泡盛酒、色味俱香)



(照片二 多以前菜形式出现于饮宴)



左 琉球宇尊物产株式会社网页
(照片三 琉球) 招待册封使团的密制珍味



右 琉球料理名家山本彩香的手制豆腐糕
视其珍贵不传民间

具体而言，尽管豆腐糕的源流来自中国，但是在琉球化受容过程中形成了自己的特色。据笔者调查，“豆腐糕（黄色），一般来说，将豆腐（较之日本本土的豆腐，选择冲绳的豆腐比较合适一笔者）点得硬一点，切成约3寸见方的块状，然后置于阴凉处风干水分至70—75%，再用泡盛酒和米曲，并掺入各种调味料，腌制数月后就成为成熟可食用的豆腐糕了。其独特的风味与奶酪一样的糕冻状好似‘海胆冻’。不同之处在于，中国的豆腐乳是让豆腐产生霉菌后再用浓度10%的食盐卤液浸泡腌制熟成，豆腐糕则不让豆腐生霉，而是用泡盛来加以调制，也就是说它是在酒精的溶液作用中熟成而得的。”

相比之下，两者的差异一目了然。具体而言，中国的豆腐乳，比如说红腐乳，使用的是其表面为 *Rhizopus* 属或者 *Mucor* 属的霉菌、经充分繁殖后其覆盖菌丝的豆腐块，用盐来浸泡腌制，并添加各种调料熟成而得的。冲绳的豆腐糕，主要有用米曲来做的黄色的豆腐糕和用红曲来做的红色的豆腐糕。也就是说，豆腐乳这样的食品在适应冲绳的气候、风土、饮食习惯和嗜好、并加以改良的过程中所发生的文化受变容，促成了豆腐糕的产生。从而使得它成为琉球王国上流社会中，王府饮食文化传承的一部分，即作为滋养食品和佐酒佳肴而得到珍重。同时，也正因其作为琉球王国的“秘传”，而又影响了它作为一般食品的流布和普及，特别是在庶民中的普及生根。

5 肴饌化的豆腐乳及其琉球化

作为历史时代琉球王府的肴饌上品，在中华大文化背景作用下，其受变容之际就被定位于精品饮食范畴。由于它是发酵食品，所以它比豆腐更加在分子层面上使蛋白质得到充分的分解。身价高的豆腐乳并没有在民间得到普及，它主要是作为接待册封使的国宴上的一品料理出现的。在琉球王府的宴会上，豆腐乳是作为下酒菜呈上的。主要地是红曲豆腐乳。其制作技术是秘传的。其产量应该说也是极其有限的。不过，制作技术还是在首里上层士族家庭得到一定的转播。但琉球王府内部如何生产和食用豆腐糕，今天的我们要想知道已经非常困难。不但不见于当时及稍后的文献图绘，熟悉情况的老一辈的传人也过世殆尽。所以在当时当地，豆腐糕不仅没有成为一般民众的生活文化的要素，连王府公式场合的纪录和展现中也难觅其踪。

根据仅有的历史数据（文字、书画或照片）我们今天很难看到过去的豆腐糕（乳）的身影。并且，在今天的琉球料理文化的分类中，和大陆中国不同，豆腐糕不在咸菜类而在菜蔬类中。在王府

时代和明治时代的庶民料理中似乎也没有见到豆腐糕的身影。⁸

直到今天，在论说冲绳的料理的专门书中，仍然少有对豆腐乳的专门而深入的介绍，大多是有其癖性和怪味的议论。究其原因也是因为它没有普及到民间的草根经历。所以在介绍琉球王府的飨宴，比如说“国宴”，首里贵族上层家庭的“五段锦盒”，年末除夕的“四献”，祭祖时的“重诘料理”（什锦餐盒）等重要场合中全然看不到豆乳糕的登场。⁹

这种情况也许和豆腐糕制作和保存的技术条件有关亦未可知。比如说，在制作时的温度条件和菌群环境。那时候，没有冰箱和空调之类的设备，要保持红曲等菌种的衍生环境大约相当费功夫，炎热的琉球天气也许限制了王府御膳厨师一年四季制作豆腐乳的条件，同时制作后的保存也应是一个难题。凡事都要好好应对每道程序。不然的话，让不卫生的杂菌侵入，繁衍产生毒素让王府或客人食用后中毒那可是了不得的事吧！

同时，豆腐糕作为一道特殊的佳肴，应该是其和所谓“泡盛”美酒一起，为人们所享用的吧！怪不得它到今天在酒吧里，也是价高量少的存在特征推测，在宴席中也是少量出现的。物以稀为贵，如此娇艳剔透的豆腐乳“小姐”，对一般的庶民来说也就是难露娇羞的面容就不足为奇了。

尽管有种种局限，但其特点就在这个过程中已然形成。那就是说，琉球豆腐糕主要视红曲为上品，因为红曲的繁衍滋生对温度和环境的要求较之别的曲种要高，从当时的食品安全角度来看，应该是合理的。况且，红润润的红腐乳，观感上近似琉球人喜爱的嫣红色，感官上也是要较其它腐乳更为人接受。至于为何它的名称没有叫乳而叫糕，这跟福建人的发音可能有关，据笔者对在在的福建留学生同学多人进行的询问中，发现他们对乳的发音就像冲绳人发“yo”的音，而成品的豆腐乳也很像糕状。所以，依笔者的看法，琉球人当时就是根据自己的理解和物品的形状，使豆腐糕(Toufuyo)的名称成为发音和意思结合后的产物。

当然，何时何地由何人具体地将豆腐乳改造成了豆腐糕，其制造过程的转化的实态已很难弄清。也正因为如此，采用了冲绳的特产泡盛酒，才使得豆腐具有了独特的储藏性，也正因为使用了红曲和米曲之类的发酵因子，才增加了其蛋白质所具有的醍醐旨味于口感，经过熟成后变得不温不火、圆熟超然。

如此这般，琉球王府时代的豆腐糕就是在这样的状态中，延续了其数百年的“闺房”秘藏的经历，迎来了其命运的转机。但转机却并非那么平顺，而是差点要了其延续之“命”，即“她”几乎毁于战火灰烬。

三 战后流向民间的豆腐糕及其变容

明治时代以后，1879年（明治12年）明治政府废除其册封的琉球藩王，将琉球地域编为冲绳县，纳入日本版图，且让最后的琉球王尚泰则侨居东京终老。由此数百年间的豆腐糕的栖身之所终失，制作技术似乎也要不知所踪。

不过，随着王府系统的崩垮，冲绳社会也激起了剧烈的变化。昔日王宫贵族的悠闲生活也就此开始湮没在动乱和战争的烟尘中。尔后的琉球宫廷料理包括豆腐乳在内的传承就主要落在了冲绳的世族大家身上。失去了闲适生活的贵妇人们，从此只好好自为之。

在饮食方面，从此不靠佣人而自己来烹饪料理，那些失去了工作的厨师和佣人们就只好流入那霸的新兴商业富豪家。正所谓“昔日王宫堂前燕，飞入寻常百姓家”。他们或她们就把在琉球宫廷

8 参考冲绳县观光文化局文化振兴课编辑/发行：《琉球美食/豆腐》（平成8年（1996）3月发行，那霸）P91。

9 同上P12-26。

中磨砺甚久的烹饪技艺带入了冲绳民间社会并主要是在各种餐饮妓楼（青楼）花街中栖身。就这样通过他们的劳作，无形中将琉球宫廷料理的传统扩散了开来。

但是，豆腐糕作为珍肴并没有如其它肴馔那样顺当地步入民间大众料理的餐桌。兴许是因为制作上原本就是“秘传”的原因，知道的人或者说具体制作的人就很少，所以一时半会尚未传播开来。就这样延续到昭和时代。其间，豆腐糕仍然作为“秘传”，据说它一直是由少数昔时的首里王府贵胄家庭的女性们掌握着，持续到一连串的战云漩涡中。

1 战争使豆腐糕死而复生

但此后，豆腐糕的“生涯”并非就此一帆风顺。终结第二次世界大战的战火席卷日本。而冲绳由于作为日本最先的和唯一的地面战战场。随着战争局面的到来，形势急转直下，平静有序的生活破坏了，人们也无暇来关注豆腐糕的命运了，那霸首当其冲地遭受了破坏，20余万人（大约是战时冲绳居民的一半）死去，首里城遭受彻底毁灭，冲绳到处一片瓦砾残垣。人们的生活秩序及文化要素不用说变得支离破碎、难以继。当然其中的豆腐糕及其制作技艺自当命运杳然。

随着战争的结束，豆腐糕也差点在战火中毁灭掉。不过话又说回来，战争似乎彻底终结了豆腐糕的秘传贵胄之身，使其迎来其命运的转机。

回想起来，曾经有过的机遇，比如日本的大正时代，在琉球王国的宫殿、首里和那霸的上流阶级中，豆腐糕作为茶点和下酒菜颇受青睐，似乎从此就要“飞入百姓家”啦！不料想，第二次世界大战的战火无情地席卷和蹂躏了冲绳，在战火中也几乎毁于灰烬。不仅如此，战后某个上流家庭中残留着的豆腐糕制作技艺也如残灯剩盏，传承它的人家也少而又少、几乎就要灭绝。

冲绳战等原因导致的文化受变容的中断，使得其普及民间的道路并不平坦，而是充满坎坷和风险。不用说，琉球在被编入日本版图变为冲绳县的过程中，琉球文化本身遭受了很大的破坏和“搅乱”。但豆腐糕的制作方法却在不经意间得以流传，实属万幸。

幸运的是，这时正处冲绳的产业复兴过程中，因为当地人对传统文化的保护和传承的执着，使得豆腐糕进入了人们的视野，好比“浴火重生”！

2 战后冲绳豆腐糕的发展

作为庶民食品，战争及社会动乱差点使她夭折的同时，也促使豆腐乳褪去了一身王家形色而流转于民。这只“堂前燕”飞入百姓家的具体的过程，据笔者调查和检索，迄今为止均语焉不详，但都传说是从首里的世族家系中流传出来的。饶有兴味的是，在这里，战争既使其几乎灭顶，战火又给了她得以浴“火”重生的契机。



(照片四、五豆腐糕有红、黄之分，均精致、高档配置、食用)

如上所述，1879年（明治12年）琉球更名为日本冲绳县后，随着琉球王朝的终结，豆腐糕的制作技术似乎也要不知所踪。不过，那些失去了王府工作的厨师和佣人们，也藉此变故流入那霸的新兴商业富豪家。正所谓“昔日王宫堂前燕，飞入寻常百姓家”。他们或她们就把在琉球宫廷中磨砺甚久的烹饪技艺，带入了冲绳民间社会并主要是在各种餐饮妓楼（青楼）花街中栖身延展。就这样，通过他们的劳作，无形中将琉球宫廷料理的传统扩散了开来，但主要仍是通过手工制作而局限于很小的范围。随着冲绳战的到来，战火几乎烧遍了冲绳大地，豆腐糕的加工技术似乎也要湮灭。

不过，冲绳的豆腐糕真正“飞入寻常百姓家”，实现大量生产、一般食用还是90年代后的情形。随着战争的结束，豆腐糕的“秘方”也差点在战火中毁灭掉。不过话又说回来，战争似乎彻底终结了豆腐糕的秘传尊贵之身，原本栖身于青楼料理中的豆腐糕，迎来其命运的转机。战后冲绳的产业复兴过程中，当地人对传统文化的保护和传承的执着，通过科学的研究和试验，终于实现了豆腐糕的量产化、市场化。她好比“浴火重生”开始进入人们的生活！



（照片六、七 黄腐糕也受邀宠，这是琉球复古宫廷料理中现身的腐糕，用特制的牙签来吃）

豆腐糕和豆腐乳的区别

如前所述，豆腐糕在冲绳的受容过程中，它是作为王府的特有的佳肴存在的。并且，当时作为一种滋养食品和保存食品受到珍视。要制作好的豆腐糕，在当时的条件下殊为不易，且产量也少。之所以如此，乃是因为它能长时间保存，并且，之后一段时限内，越发酵熟成似乎营养价越高，由此对当时的王府来说，似乎它具备某种神秘力量。它能养病、带来美容和健康及长寿的效果。这和豆腐乳在中国庶民的感觉是相似的。中国人一般感冒后，可能不喜欢油腻的东西，所以这时候喝点白粥加腐乳，营养又开胃。但琉球王府所产的豆腐糕，已经和中国原产有所不同。

这体现在，其制作上是对盐分使用的抑制，通过对阴干后豆腐，加泡盛酒进行细菌控制下的腌制。所以可以说豆腐糕是腐乳和琉球地方酒泡盛融和产生的，由于借助泡盛的力量而成功地控制了盐分的使用，使得加工出来的豆腐糕不像腐乳那样，其旨味被厚重的盐味盖过了。同时，红曲和米曲的发酵，让豆腐胚的粗蛋白被不断地分解至微细蛋白，使得旨味浓厚，口感鲜香，余味不尽。因而也体现出她不同于腐乳的独到特色。

据资料介绍，冲绳的豆腐糕，尽管没有被战火完全湮灭，但战后也只是保存在个别人家里，没有走向社会。大约是在上个世纪80年代到90年代之间，琉球大学农学部以安田昭一教授位代表的研究小组，率先发起了对豆腐糕的实验研究，获得了重要成果。

若要从历来的家庭生产走向市贩的量产规模，则需要辅以现代加工技术、并保证质量，如此一来就需要对豆腐糕加以科学的实验研究后投入到现代食品加工中去。在经过传统的红曲豆腐糕的量

产业化之后，又生产出了传统的变种豆腐糕——白豆腐糕。

90年代初开始，研究开发小组在上述安田研究小组的基础上，其弟子们有的毕业后进入了琉球 semennto 属下的子公司“红滨”公司计划开发室进行豆腐糕的投产开发，于是诞生了“唐芙蓉”这样的品牌。据《琉球新报》1997年11月8日的报导，在冲绳，由红滨公司生产的特产红曲豆腐糕正式开始上市，标志着琉球时代的传统豆腐糕脱颖而出，开始了其广泛传播。通过1992年开始的“红曲菌项目”的产业化研究到1995年开始的研制活动，“豆腐糕多样化共同研究”项目的推进进展顺利，研究开发组通过从日本、美国、台湾的红曲菌种60余种中精选了44株进行了活性酶、天然色素生产性的检证，加上公司现有的熟成技术加以提升，再从完成的132种类的试制品中淘选出一种，并加以量产化而取得了成果。与传统的红曲相比，新制品采用了红曲中没有色素产生作用的红曲菌，故而产品呈白色。且具有防止老化和成人病的抗酸化物质的存在。味道也更倾向清淡可口。¹⁰

冲绳独特的豆腐糕制作加工，若要产生好的产品，需要新的借鉴和参考。当然其祖源国的大陆中国和台湾地区就成为首选的地方。

综上所述，从豆腐乳到豆腐糕的演变、传承乃至流变，都涵盖了中琉关系史的侧面。另一方面，现代社会的发展变化，也给双方发酵豆腐乳（糕）的延续和传承推广，提出了新的课题，在此分别缕析如下。

战后中国豆腐乳的状况

和民国时期相比，中国的豆腐乳产业化有了很大的发展。其表现在一是生产厂家多，二是品种多，三是消费地域扩大。全国从南到北、从东到西，都有很多生产厂家，上自省会城市，下至乡镇企业，都有生产，当然主要集中在南方。豆腐乳的品种则是名目繁多、琳琅满目。笔者到过的中国东西南北，所到之处几乎都有见到本地产的豆腐乳销售。由于现代加工工业的发展和交通及流通网络的整備，以及人员移动大范围移动的增加，都使得过去是南方的食品的豆腐乳的消费范围得到了广泛地扩大。

目前中国各地都有腐乳的生产，它们虽然由于大小不一，配料不同，品种名称繁多，但制作原理大都相同。且由于尚有大量的农村城镇的主妇大妈们喜欢自己酿制，所以其特点和个性都非常丰富。随着人民生活水平的提高和国民经济的发展，人们对腐乳的质量要求越来越高。腐乳正在向低盐化、营养化、方便化、系列化等精加工方面发展。我们有理由相信，腐乳这一民族特产将会得到更大地发展。

豆腐乳是华人社会一种特有食品，在中国各地口味因地而异，北京豆腐乳偏甜（玫瑰腐乳）、云贵川豆腐乳辣而辛香、江浙代表性的「绍兴腐乳」带酒香。在湖南，因为「腐」、「虎」谐音忌讳，所以豆腐乳称为「猫乳」。广西「桂林腐乳」200多年前就很出名，袁袁枚在《随园食单》称「广西白乳腐最佳」。广东潮州特色小吃「腐乳饼」也相当驰名。

中国生产豆腐乳，地大物博，除了一般的品种外，还有一些特殊品种。在中国，豆腐乳又称腐乳，是用大豆、黄酒、高粱酒、红曲等原料混合制成的，北方称红酱豆腐，南方则多称为南乳。是腐乳中的一大类产品。豆腐乳种类较多，大都口味鲜美，有除腥解腻的作用，适于佐餐或作调味料，如火锅调料等。比如，腐乳品种中还有添加糟米的称为糟方，添加黄酒的称为醉方，以及添加芝麻、玫瑰、虾籽、香油等的花色腐乳。江浙一带，如绍兴、宁波、上海、南京等地的腐乳以细腻柔绵、

10 参見琉球セメント會社 <http://www.benihama.jp/toufuyou/> 唐芙蓉の紹介。(2011年)

口味鲜美、微甜著称；而四川大邑县的唐场豆腐乳川味浓郁，以麻辣、香酥、细嫩无渣见长；另外四川成都、遂宁、眉山等地所产的白菜豆腐乳也很有特色，每块腐乳用白菜叶包裹，味道鲜辣适口；河南拓城“酥制腐乳”则更是醇香浓厚，美味可口。著名的重庆火锅也用豆腐乳加香油来做蘸水调料，极受欢迎。

腐乳通常分为青方、红方、白方三大类。其中，臭豆腐属“青方”；“大块”、“红辣”、“玫瑰”等酱腐乳属“红方”；“甜辣”、“桂花”、“五香”等属“白方”。南乳表面鲜红色或紫红色，切面为黄白色，滋味可口，风味独特，为常用的烹饪调味品。制造南乳的原料是以芋类（*Collocasia sp.*）为主。先将原料切成小块发酵，并在再发酵时以绍兴黄酒作汤料，再用一种红色天然色素（红曲）作为着色剂，使产品的表面呈红色。

青腐乳就是臭豆腐乳，也叫青方，是真正的“闻着臭、吃着香”的食品，当地许多人就好这一口。以北京百年老店王致和所产的为代表。据说发明人是安徽人。还有个故事说：王父在家乡开设豆腐坊，王致和幼年曾学过做豆腐，名落孙山的他在京租了几间房子，每天磨上几升豆子的豆腐，沿街叫卖。时值夏季，有时卖剩下的豆腐很快发霉，无法食用。他就将这些豆腐切成小块，稍加晾晒，寻得一口小缸，用盐腌了起来。之后歇伏停业，一心攻读准备再考，渐渐地便把此事忘了。秋天，王致和打开缸盖，一股臭气扑鼻而来，取出一看，豆腐已呈青灰色，用口尝试，觉得臭味之余却蕴藏着一股浓郁的香气，虽非美味佳肴，却也耐人寻味，送给邻里品尝，都称赞不已。其流传至今已有300多年。臭豆腐曾作为御膳小菜送往宫廷，受到慈禧太后的喜爱，亲赐名“御青方”。南乳的成分亦含有较多的蛋白质，但少用于佐餐，多用作烹制菜肴的调味品。

腐乳的种类很多，除常用的白腐乳和红腐乳外，著名的有绍兴腐乳，桂林腐乳、克东腐乳、广东的霉香腐乳和辣椒腐乳。至于臭豆腐，亦属于腐乳的一类产品，但臭豆腐作副食品供有此嗜好的人食用，不作调味品使用。

归纳起来，中国的豆腐乳，除了直接作为稀饭、馒头的佐餐食用外，很多比较咸辛的腐乳，则主要作为调味品使用。比如吃火锅的佐料等。

中国各地有着这样多的品种和生产，这主要归功于以下几个原因。

一是社会从战乱走向安定；二是社会依然贫穷；三是人口增加很多；四是实现量化生产。（具体说明，因关涉主题不大故而从略）。

豆腐乳既可以直接食用，也可在烹调时作为调味料使用。直接食用的方法，大都用来佐清粥。至于作为调味品，台湾华人、尤其是客家人在炒质地较硬的蔬菜时，如「韭菜炒鸡肠」就会加入黄豆米曲豆腐乳焗煮；粤菜中使用豆腐乳的名菜有「南乳排骨」、「椒丝腐乳炒通菜」、顺德的「南乳花生」等；川菜中亦有「南乳扣肉」；添加丁香、陈皮等辛香料的豆腐乳，也常用于云南小炒；湘菜有「腐乳冬笋」。

豆腐乳亦可作为沾酱使用，台湾的「羊肉炉」、粤菜「竹枝羊腩煲」都惯用豆腐乳为基底调制的沾酱，用来佐有嚼劲的带皮羊肉块。

需要说明的是，战后由于冷战结构的影响，冲绳和大陆中国尽管近在咫尺，也几乎断绝了交流，不过在50年代以后还是有从大陆流出的人员经过台湾到了冲绳，这些人士是否给冲绳当地带来了现代豆腐乳，尚不清楚。

3 来自台湾的移民及文化传播

台湾在饮食文化上和大陆一脉相连，特别是战后大陆各方文化随着国军的退出台岛而经过年代的发酵得到播化和衍变，使得今天的台岛饮食文化内容特别丰富。战后，冲绳由于为美军占领远离日本，同时和台湾却保持了密切的地缘关系。物资贫乏的战后冲绳通过与台湾的无国界贸易，输入了大量的物质，同时人员交流也很频仍，许多台湾人也就势来到冲绳谋生。需要说明的是，战后，台湾涌进了大量大陆撤退人员，香港也聚集了很多大陆撤出人员，而冲绳因为冲绳战死去人员多达20余万，战后又被美军所占，劳动力缺乏，大量美军后勤生活的补给需要人员填充，恰好大陆来的人们多有一定的技术，比如说缝纫，所以冲绳市聚集了较多的来自香港的移民，主要从事美军服装的加工。那霸等地则有许多来自台湾、主要从事各种第三产业、比如说饮食餐饮等方面的服务业。换句话说，中华料理也在冲绳有新的传承。

台湾的豆腐乳也不少，品种丰富多样。并且现在大陆和台湾之间通过贸易也相互输入豆腐乳。

近年来，豆腐乳在战后台湾也产生了许多新的受变容现象。因此，冲绳豆腐糕的提振，也需要从台湾再移入，借助移民因素实现其复兴。比如说，在台湾，豆腐乳已经被用于面包糕点的发酵制作。有名的台湾起司马卡龙就是添加了豆腐乳而成的甜点

众所周知，帕莎蒂娜老味新作马卡龙是风靡法国几百年的贵族甜点，豆腐乳则是十分庶民的台湾食物，帕莎蒂娜西点主厨黄丽芳，巧妙利用高雄冈山的豆腐乳做成马卡龙，不同元素跨越时空做成的甜点，也让日前来台的法国米其林三星大厨 Christian Le Squer 为之惊艳。

之所以取名为台湾起司马卡龙，黄丽芳说：「豆腐乳利用酸酵产生特殊风味与质地变化的原理，与西方奶酪有异曲同工之妙。」今年8月帕莎蒂娜邀请法国米其林三星大厨 Christian Le Squer 举办餐会时，也不忘向他介绍台湾特有饮食文化，甚至还带他到冈山参观老字号豆腐乳厂，而黄丽芳利用豆腐乳做成的马卡龙，更让 Christian Le Squer 惊叹不已。

它具有酒酿甘香，韵味迷人的特点。黄丽芳利用豆腐乳制作的马卡龙有「酒酿」与「辛香」口味，前者饼的部分以酒酿豆腐乳加上法国杏仁粉、台湾香油、有鸡蛋白与法国奶油等做成，奶油内馅也加了豆腐乳，小巧马卡龙有着酥、松、湿、粘、Q交迭的丰富口感，当豆腐乳特殊的甘香微咸风味慢慢在嘴里散开，熟悉亲切的滋味感觉特别温暖。

辛香的台湾起司马卡龙更特别了，饼干与内馅除了有豆腐乳、法国杏仁粉等之外，还加了花生酱、麦芽、花椒、八角、蒜头、香菜、胡椒及辣椒，微微的辛香麻辣与甘咸，内馅还包了花生粒，愈嚼愈香。台湾起司马卡龙480元/1盒8粒(4种口味各2颗)特制的马卡龙需一周前预定才吃得到。与之相比，冲绳的豆腐糕也经历了复兴、整合的过程。在冲绳，台湾的豆腐乳和豆腐糕之间有什么接触或者说受容，目前尚不清楚，但移居到此地的华裔人士，大多成为了豆腐糕的热心消费者。同时，冲绳豆腐乳生产企业比如说“琉球水泥”，也都很关注台海两岸的豆腐乳生产情况。

4 仍然物美价高的豆腐糕 阳春白雪和下里巴人

尽管战后，豆腐糕回归了社会，但由于其独特的制作工艺和销量所限，对喜爱它的人们来说，仍然是价格高昂。其用途也主要是用作泡盛的作兴之用。有专家对冲绳的豆腐糕与中国的豆腐乳进行了比较。以下我们来看看它们有哪些不同。

豆腐糕当然源自中国大陆。但是，它在受容于琉球王国的独特风土过程中又发生了若干变容。人们在傍晚就着各种佳肴，品着泡盛，用特制的竹子牙签一点点地刮过用琉球陶器做的小碟中一方

红曲豆腐糕，在一声声三弦（Sannsinn）中品味着口中的醍醐余香。

但是，问题也应运而生，由于冲绳腌制豆腐糕，主要是用泡盛酒，如前所述尽管它有许多优点，但也使得它局限于一部分消费人群。顺便说一下，许多人可能不喜欢或对“豆腐糕”有偏见。他们会说“太咸了”，“有浓郁的泡菜香味”，“太臭了，不能吃”，等等。

由于工序严格和发酵需要时间，为了销售贩卖而进行的企业化生产，就要考虑节约时间和成本。因此，难怪大多数豆腐产品现在已成为产业化制品。而传统方式则需要花费大量的时间和精力慢慢酿制。价格高昂也反映了投入的时间和精力。况且，最重要的是许多人已经不知道如何投入真正的工作。这意味着你在价格稍高的餐馆买到的豆腐产品或许已经不是传统方式酿制或自制的，亦即徒有其名而已。

据一直到最近仍坚持自己手工制作的冲绳的琉球料理名家山本彩香说，咸味“可能是由于高盐含量以节省发酵时间，而“泡盛”的气味可能是由于用水而不是泡盛来洗掉发酵后的豆腐的粘稠度。如果你认为用水清洗会减弱香味，那么事实恰恰相反：只有泰国大米的发酵味会长久地留在你的鼻孔里。因此，如何扩大消费群体，尤其是博得主妇和年轻女性的芳心和青睐，仍是悬而未决的一大课题。

而在台海两岸，豆腐乳从一开始，就是农耕社会中民间老百姓因为日常生活对蛋白质补充的需要而衍生出来的。“豆腐又名菽乳，以豆腐腌过酒糟或酱制者，味咸甘心。”制作它有以下几道工序。

先选料，豆腐乳原料离不开大豆。精选的黄豆经过加工以后做成豆腐块，接下来要喷上毛霉菌，这些豆腐块要在常温下放置四到五天的时间。上面长的毛绒绒状的东西就叫毛霉菌，它是专门培植的纯菌，非常的卫生。培植毛霉菌是豆腐乳制作的一道非常重要的环节，它生长的好坏可是直接影响到豆腐乳质量。毛霉菌前后左右都长的很茂盛才好。

毛霉菌在完成了它的任务之后呢，这些豆腐块要立马用盐腌制起来，腌制之后的豆腐就要进行最后的调味，在这里加入不同料汁，它们就可以变成了不同口味的豆腐乳。红曲是经过勾兑产生出来的。换句话说就是用米酒也就是黄酒勾兑出来的红色的液体，用它就可以做出人们爱吃的红豆腐乳。

做成的豆腐乳经过放置发酵一段时间以后包装上市。这样，新鲜的豆腐乳就到了国民的餐桌了。想象一下，人们在居酒屋或自家阳台上，一碗黄酒、一碟豆腐乳，很惬意的样子。

豆腐乳除了早餐上作为小菜，涮羊肉的调料以外，它还可以直接作入菜调味。绍兴菜国家特级厨师葛海林说：“南乳焖肉，是我们绍兴的特色菜。”南乳焖肉，是绍兴的特色菜。最近，由于观光业的兴隆，豆腐乳的作用不断扩大，比如说用于勾兑火锅的调料，烹饪煎炒的用料，烤制糕点面包的用料等等。冲绳县内豆腐糕也开始在观光业交流的作用下出现了诸如将它用于制作糕点等方面的动向，值得进一步关注。¹¹

11 劉 剏 (2022) :『冲绳豆腐糕的社会变容及其观光产业化适应的可能性』载冲绳大学『人文学部纪要』第25号参照 2022年3月 p 55—66



的人少，近赏味期限，故而半价出售。这种情形不少，也反映出复归后的豆腐糕面临的窘境。右边的四小块，约35元人民币。)

概括而言，作为文化传播和变容的饮食文化要素之一的豆腐乳（糕），经过漫长历史浪潮的陶冶，仍然存留在人们的日常生活中，并得到一定程度的利用。但是，随着现代生活日益变化的冲击，双方都面临着与时俱进的挑战。就中国而言，作为发酵豆腐乳的原产地，大江南北，幅员东西，豆腐乳的种类之多，早已数不胜数。但是，近年来，随着产品日益从手工走向集约化、化学添加化，人们对食品营养的要求也日益提高，比如对传统名牌产品的王子和豆腐乳也提出了严格的要求，比如说，有害物的确定，良性菌群的维持等都出现了问题，甚至话题延展到停产的地步。转而再看冲绳，其情况也不容乐观。主要就是源自加工的酒味，以及加工成本的居高不下，都是影响其在日本及冲绳人们饮食生活中的推广和喜爱的因素。

笔者揣测，就此而言，若要想豆腐乳（糕）为很多的人们、特别是女性主妇们接受，还需要做到以下几点：

1. 推广：要让更多的人了解豆腐乳（糕）湘菜，加强腐乳（糕）的品牌形象。
2. 口碑：豆腐乳（糕）的口碑非常重要，如果有更多的人认为它们好吃，更有可能被更多的人接受。
3. 便利性：要让豆腐乳（糕）更加容易接触和购买，例如开设腐乳（糕）为特色或添加烹饪的料理餐馆或在超市中提供经腐乳（糕）加工的食材。
4. 质量：要保证腐乳的质量，确保加工每道菜的味道和质量都是一流的。

这是腐乳（糕）占领全国的扩大消费的几个重要因素，除了以上这些共同性外，各自还有许多具体因素的影响所产生的交付性作用，需要更多的研究，需要更多地充分考虑多个因素的作用。

故而，两者都需要进一步提升加工质量和拓宽食用、使用渠道，使它得以在饮食文化的海洋中继续得到活用活跃。

结语

本文，依据史料和调查分析，简略地叙述了，中华饮食文化中的豆腐乳的传来及其受容，中华饮食佐餐的咸菜和烹饪调料的庶民文化要素，其后如何衍生出的独特食品的豆腐糕、名称的由来及变容。琉球人吃豆腐乳（糕）是从宫廷开始的。然而作为肴饌滋养上品，并未普及民间，受容之际就被定位于精品饮食范畴。肴饌化后的豆腐糕及其琉球特色，二战后面临湮灭的危机及其再生过程，是以流向民间的豆腐糕开始其复苏过程。战火使豆腐糕浴火重生，催生了新一轮文化变容过程。

豆腐糕作为庶民食品的料理和调理过程，使得它进入超市，降临酒桌，方寸之间融合于泡盛酒刺激、升华。当然，战后还有来自台湾的移民因素及其复兴动向，近年观光化过程的社会性因素，

诸如此等因素的交互性作用，或影响琉球豆腐糕料理及其调理功能。

正值本文杀青之际，笔者出差香港，在港岛中环湾仔和铜锣湾之间、临街的咸菜调料小店里，看见琳琅满目地在货架三面摆满了大小瓶装的豆腐乳产品，瓶内瓶外都显得非常整齐划一，体现出南乳红方、黄方的秀色可餐。马上就想买了带回冲绳。俄顷转念一想，还是去了书店后再顺便买回酒店吧！没成想回来另路返回错过了机会，连照片也没有手拍。但是，由此可见豆腐乳也是非常受欢迎的旅游商品之一，则属无疑。在新世纪和平与发展过程中，进一步发生怎样的变容和受容，值得继续观察和探讨。

参考文献及引用资料：

- 《健康时报》：(2005年06月16日 第五版) 伊藤寛・菊池修平編著：『中國の豆類発酵食品』2003年 幸書房より、pp 216 - 272 第8章 腐乳(発酵豆腐)』
- 田中静一ほか編：『中國食物事典』1991年 柴田書店より、「腐乳」「豆腐乳」。
- 遠藤 章：「紅麴と紅麴菌をめぐる歴史と最近の動向」『発酵と工業』昭和60年
- 劉 剛：「琉球・沖縄と中國南部の食文化の共通性および相違性の比較的研究」 沖縄大學地域研究所『年報』2005年度NO.20 共同研究班 研究成果報告P94～96
- 比嘉政夫：「中國南部料理文化要素の沖縄的な受容と変容 ——紅麴の使用及び豆腐よう調理方法の関連性についての調査をめぐって」 沖縄大學地域研究所『年報』2006年度No. 21 P54～55。
- 劉 剛：「平成18年度：東シナ海域の水上住民の比較的研究」 沖縄大學地域研究所『年報』2006年度No. 21 P52～53。
- 劉 剛『平成17年度 地域研究所 研究計画申請書』沖縄大学 那覇。
- 劉 剛 草野美保(執筆)：「琉球・沖縄と中國南部にある食文化の共通性及び相違性の比較的研究(一)(執筆中) 2011現在。
- 沖縄県観光文化局文化振興課編輯発行：『琉球美食』1996年3月 那覇。
- 桂 正子：豆腐餛 ——沖縄の食文化から—— 『VESTA』93.1. No.14。
- 安田正昭：『豆腐餛と紅麴』(1)(2) 日本醸造協會雜誌』第78卷第11號12號P839～842 P912～915. 別冊(1983)。
- 黄春源：臺灣の豆腐乳(よう)の現状と利用について2007, 沖縄大學地域研究所。
- 劉 剛 清代における冊封琉球の散逸史料：『琉球国記略』(『海国記』か) ——沈復『浮生六記』第五記「中山記歴」の元抄本か(日本語訳付け) 沖縄大学人文学部紀要 第25号(2022年3月発行) p121—123p参照。
- 上里隆史原著 绿岛翻译 劉剛监译《令人耳目一新的琉球·冲绳史》台湾汉珍出版 2021年5月 台北。
- 沈复：《浮生六记》，人民文学出版社 2010年版，北京。

(完・おわり)