

饼和月饼

在人类烹饪文化的发展过程中,第一个具有里程碑意义的事件,是火的使用;在有意识地把火作为加工食物的手段之前,茹毛饮血的原始人,和其他动物其实区别不大。除此以外,还有三个具有里程碑意义的事件,这就是种植、养殖以及制陶技术的出现。掌握了种植粮食以及面粉加工的技术,拥有了锅(最早是陶制,后来又发展到铜制、铁制等等),接下来用火制饼,就是顺理成章的事儿了。

值得一提:石子馍和胡麻饼

需要展开多说几句的是,包括饼在内的各种面点的出现,肯定是在人们初步掌握了粮食粉碎技术、从粒食进步到粉食之后。新石器时期我们先祖粉碎粮食,主要应该是用石杵或木槌棒;夏、商、周三代,则多是石臼和木杵配合使用;到了汉代,又有石臼和木碓的组合出现,特别是在给碓锤镶嵌了铁套盞以后,其粉碎粮食的力道,显著提升。木杵和木碓的区别,就在于前者用手,后者则既可以用脚踩踏,也可以使用水力。东汉文人桓谭在他的政论著作《新论》中记载道:“役水而舂,其利乃且百倍。”这样,面粉和米粉的大量生产,便不再困难。更何况在汉代,被称作缣筛的罗面工具已经出现(缣帛是汉代一种质地细薄的丝织品,用在罗面的工具上,再合适不过),保障面粉和米粉的精细也不成问题。

至于另外一种加工面粉、米粉的工具——石磨,学界的主流观点认为,最早是在春秋时期出现。然而也有人指出,河南省永城县的造律台,曾出土过新石器时代的石磨。到了汉代,石磨作为一种新型的粮食加工工具,已经逐渐普及。随着历史的进展,石磨在粮食加工领域里大展宏图,呈现出了不可阻挡之势。

秦地是中华民族的重要发祥地之一,印象中,在西安附近乃至整个关中地区的考古发现中,不乏先民用火、种植、制陶的实物证据。所以,在古往今来一直是优质小麦产区的关

中,较早出现制饼技术,便是十分正常的事。

不过,在饼的千年发展史上,出自秦人之手的两种饼,值得在此一提。

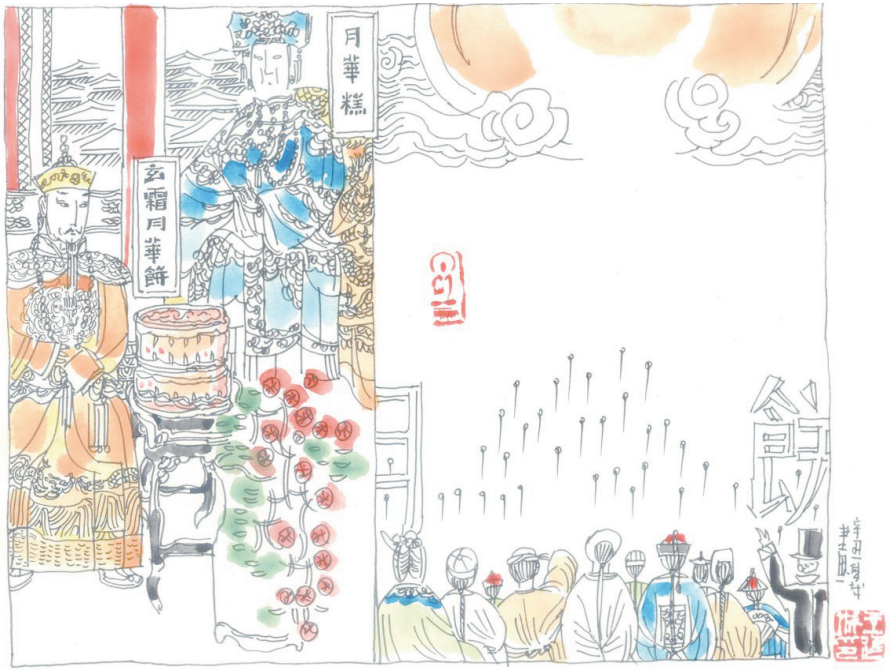
一种是历史久远且至今仍为秦人美食的石子馍,它有食品活化石的美誉。在古代,它的名号叫作石鏊饼。制作石子馍所使用的,是人类在陶器(更遑论铜器、铁器)尚未出现之时流行的一种石烹技术,即将小石子洗净烧热,平铺一处,上面放上薄薄的饼坯,饼坯之上再放置烧热的石子。石子馍制作简单,美味可口,且能够长期保存。这,也许就是它千年不衰的缘由所在。

另一种是在汉代就已经出现,至唐代名噪一时的胡麻饼。

之所以饼曰胡麻,是由于此饼汉代时由胡地(西域)传入长安,加之饼的表面沾有一层原产于西域的胡麻(即芝麻)。制作胡麻饼不用锅具,而用专门的烘炉,此炉显然是制饼技术发展到了相当高度以后的产物。唐代大诗人白居易在升任忠州(今重庆市忠县)刺史时,曾亲手制作胡麻饼,派人送给他的朋友万州(今重庆市万州区)刺史杨敬之,并以《寄胡麻饼与杨万州》为题赋诗:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉,寄与饥馋杨大使,尝看得似辅兴无。”诗中的辅兴,是指唐代长安皇城西侧安福门外的辅兴坊,那里有当时最著名的正宗胡麻饼店。

在唐代的长安,发生过不少与饼有关的故事,其中两个值得我们体味。

唐人笔记《隋唐嘉话》载:“太宗使字文士及割肉,以饼拭手,帝屡目焉。士及佯为不悟,更徐拭而便啖之。”另一种唐人笔记《次柳氏旧闻》中说,肃宗为太子时,尝侍膳。尚食置熟俎,有羊臂臠,上顾使太子割。肃宗既割,余污漫刃,以饼洁之。上熟视不怪。肃宗徐举饼啖之。上大悦,谓太子曰:“福当如是爱惜。”两则故事中的微言大义我们不去管他,但当时的饼居然能够用来擦手,其薄、其软、其柔韧,则可想而知。1300多年前的长安,就有了制作如此精美的饼,真是让人赞叹!



乾隆和慈禧曾给月饼改名

再来说月饼。

月饼当然也是饼,而且是一种在某个特定时刻享用的节令美食。有人认为,中秋月饼早在唐代就有,到宋代则进一步普及。笔者以为此说值得商榷。因为,在《水浒》《金瓶梅》这些以宋代生活为背景的小说中,关于中秋赏月的描写有,却不曾见到吃月饼的记述。好像直到明人田汝成所著的《西湖游览志余》中,才有了“八月十五谓之中秋,民间以月饼相馈,取团圆之意”这样的文字。到了清代,不但笔记文字里多有关于月饼的记载,就连小说《红楼梦》中,也有中秋吃月饼的描绘。而清朝诗人、散文家、文学批评家、美食家袁枚在《随园食单》一书中,更是具体记述了一款名曰“刘方伯月饼”的配料及制作:“用山东飞面做酥为皮,中填松仁、核桃仁、瓜子仁为细末,微加冰糖和猪油作馅。”对此种月饼,袁枚评价道:“食之不觉甚甜,香松柔腻,迥异寻常。”显然认为口味不错,而且,就是拿今天的科学标准来衡量,此种月饼在低糖低油这一点上,无疑也是可取的。

在中国,地不分南北,月饼几乎是所有老百姓在欢度中秋时不可缺少的美食;当然,作为地域文化的载体,各地的月饼,风味迥然不同,广式月饼、苏式月饼、京味月饼、秦地月饼,林林总总,各美其美。但相同的是,农历八月十五之

夜,天上有圆圆的月亮,餐桌上有圆圆的月饼,一家人沐浴着月光分食,其乐融融,这种妙不可言的乡情和亲情,滋润着一代又一代的中国人。

月饼的命名,准确、简洁,雅俗共赏,是凝聚着中国人的智慧并经过历史选择而被公认的一个文化符号。也曾有权势者企图给月饼重新命名,清乾隆帝在热河(今承德)的避暑山庄过中秋,把特制的两个3斤重的大月饼命名为玄霜月华饼;而在颐和园过中秋的慈禧太后,一次忽然心血来潮。觉得月饼之谓听着刺耳——月饼,月病,月子病,不吉利啊,于是召来二总管——太监崔玉贵,传下一道懿旨,把月饼改名为月华糕。月华是月光、月色和月亮的雅称,传统诗词中俯拾即是;而玄霜,则是神话传说中的一种仙药,显然,乾隆玄霜月华饼的命名,既附庸风雅,又故作神秘,不可取;至于慈禧的命名,变简为繁,又把用锅烙出来的吃食不称饼而叫糕,与当时的大众认知相悖,不被广泛接受也在情理之中。月饼之名继续被中国人喜欢,月饼之实长久被中国人喜欢,年年中秋,都在形而下和形而上两个层面,丰富着中国人的生活。而乾隆、慈禧这样的大人物曾经给月饼改名的“壮举”,几乎无人知晓了!

浅谈月饼起源:从《红楼梦》说起

在中国古典小说当中,也出现过月饼的身影。

比如在中国四大名著中的《红楼梦》里,月饼就是中秋节的一道美食。在第七十五回里,贾珍给贾母送了月饼。贾母后来对贾珍评价道:“你昨日送来的月饼好;西瓜看着好,打开却也罢了。”到了第七十六回,贾母与众人赏月,见月至中天,越发精彩可爱,便让人吹笛助兴。听得开心,贾母就把自己吃的一个“内造瓜仁油松穰月饼”以及一大杯热酒赏给了谱笛的人。

这个“内造瓜仁油松穰月饼”正是《红楼梦》中最精致的一个月饼,其他几处的月饼只是提及而已,而贾母吃的这个月饼却是有名号来头的。所谓“内造”,就是指皇宫内制作的月饼,单单这一点就可以看出这个饼是当时豪华版的特制月饼。“穰”,通“瓤”,有包裹的意思,至于“松穰”,是形容这款月饼细腻、油润,而瓜仁油则是指这个月饼的馅,即瓜仁配猪油制作而成的。这块《红楼梦》里的尊享版月饼,实际上也属于果仁月饼的范畴。

但有个奇怪的现象,《红楼梦》中的角色吃得上精致的月饼,但四大名著里其他三部中的角色恐怕就没有那么好的口福了。四大名著里都提到过中秋节,可是吃了月饼的,却只有成书于清代的《红楼梦》。

在《三国演义》《西游记》和《水浒传》里,中秋节的具体习俗并不是作者描述的重点,或许这是里面没有出现月饼的原因之一吧;此外,这三大名著故事

发生的时代背景是东汉末年至三国、唐代以及宋代,或许,那时候月饼还没有诞生?

实际上,月饼的起源的确是迷雾重重,无论小说作者们是否研究过月饼的起源之谜,但从汉至宋,中秋节似乎还没有月饼。唐代诗人中的吃货不少,写下赏月诗的也为数众多,却没有哪位诗人提到自己曾吃了月饼,这似乎也印证了,唐代可能还没有出现今天意义上的月饼。

有专家考证,现代月饼的雏形应出现在宋代。宋末元初的学者吴自牧编过一本《梦粱录》,里面介绍了南宋都城临安的城市风貌,其中便出现了月饼。不过,这种月饼只是一种市井小吃,而且四时皆有,并没有与某个特定节日关联在一起。

至于月饼与“中秋”的结合,大致是从元明时期开始的。比如,明代田汝成所著的《西湖游览志余》中记载:“八月十五日谓之中秋,民间以月饼相馈,取团圆之意。”可见,明代的中秋节不仅吃月饼,而且月饼蕴含“团圆”之义,人们还将月饼作为中秋节相互馈赠的佳品。

不过,明代的月饼似乎还没有定型。明代人沈榜曾担任过顺天府(今北京)宛平县知县,他曾编著了一本《宛署杂记》,记载了当时北京地区的社会风俗情况,其中就写道八月节有送月饼的习俗,当时的月饼花样繁多,不仅有不同规格尺寸,还有不同形状等,甚至还出现了数百钱一块的豪华版月饼。

或许,到了清代,月饼的形制才逐渐定型,更方便携带和食用的小月饼逐渐流行开来。像《红楼梦》里的果仁月饼在清代中期颇受富贵人家的欢迎。清代知名吃货袁枚在《随园食单》中便记载了一种名叫“刘方伯月饼”的果仁月饼。

时至今日,月饼的口味繁多,如豆沙、莲蓉、蛋黄等等,不可尽数,人们吃上果仁月饼早已不是什么稀罕事了。但无论口味如何变化,月饼都寓意着团圆与美好,也寄托着人们对亲友的思念以及对团聚的期盼。(据《西安晚报》)