



馄饨

的前世今生



汤汁里飘着的一个个馄饨,犹如一只只活泼的小鱼游弋在碗里。含一个在嘴里,柔嫩的Q弹肉感混合着面皮的软绵,暖暖的感觉驱散了冬天的冷寒。天气冷了,来一碗热气腾腾的馄饨是再好不过了。馄饨作为老少皆宜的美食,做法简单又好吃。馄饨虽小,来历却一点也不小,当你心满意足地将一碗馄饨风卷残云之时,是否弄明白了它的前世今生呢?

南方馄饨北方饺

朋友李强每月都在网上销售云吞。云吞味道怎么样?李强曾快递来给我吃,也到我家当场做给我吃。那云吞有红、绿、白三色,肉馅来自广东,皮子是他自己擀的,味道自然是十二分的好。李强说,为保鲜他将新鲜的猪肉制成馅,冻起来,再发到全国各地去。

广东人口中的云吞,就是上海人所说的馄饨。想那馄饨,真是好东西。以水和面,再切成块,擀成薄片,包入适量的荤、素馅料,经煮、蒸或炸供食。馄饨上桌,一口咬下去,皮及馅料俱美。而包馄饨的过程,又使人有参与的乐趣。

有人说“南方馄饨北方饺”,以为饺子皮厚实,符合北方壮实大汉的口味;而馄饨皮薄,为细腻的南方人所青睐,其实不然。

馄饨初见于汉代,到南北朝时就已经普及,有“天下通食”之称,因唐代李济翁《资暇集》中所写“馄饨似像浑沌”而得名。明代方以智《通雅》则说得更明白:“馄饨本浑沌之转,鹑突亦浑沌之转……近时(馄饨)又名鹑突。”如今,山东的一些地方还将馄饨叫做鹑突,即糊涂、面糊涂。

而“饺子”实际上是“交子”之意,即一年之初,在交子时(23点至第二天凌晨1点)所食。一是混沌沌沌、糊里糊涂之意,一是明明白白、清清楚楚交子时所食,这在文化背景和哲学意义上是截然不同的。当然,说糊涂未必真糊涂,以为清楚的未必真清楚,这可能是馄饨比饺子略胜一筹之处。

巨无霸大馄饨

上海曾经有一家“长安饺子楼”,那里有据说是历朝历代帝王将相吃过的108饺。此说法是否属实,待考。但历朝历代有著名的馄饨,却是记录在册的。

唐代韦巨源拜尚书左仆射,在家中款待唐中宗的

《烧尾宴食单》中有“生进二十四气馄饨”,就是做成花式、馅料各不相同的二十四种馄饨。元代陆友仁《砚北杂志》云:“一日做馄饨八枚,邀知府早食之。其法每枚用肉四两,名为半蝶红。”按古时一斤十六两计算,每枚用肉四两,两枚即有半斤。一人吃四枚吧,光用肉就有一斤之多。这“半蝶红”巨无霸似的特大号馄饨真够吓人的。

元末明初的大画家倪瓒在《云林堂饮食制度集》中还有一小节“煮馄饨法”,详细记述了馄饨的制作过程:“细切肉臊子,入笋米,或茭白、韭菜、藤花皆可。以川椒、杏仁酱少许和匀、裹之。皮子略厚,小,切方。再用真粉末擀薄用。下汤煮时,用沸汤打转下之。不要盖,待浮便起,不可再搅。馅中不可用砂仁,用之暖气。”

各地称呼皆不同

馄饨作为天下通食,人皆爱之,别名也极多。江西一带称之为“清汤”,因为下馄饨的汤必清;江西东部靠近浙江的玉山县更将其唤为“便食”,该县洪玉才所创制的“老四便食”已有一百多年的历史;湖北称馄饨为“包面”;江苏淮阴地区称之为“淮饺”;还有四川称馄饨为“抄手”,谓其状如抄手之人。

广东人赠予馄饨一美名为“云吞”。馄饨这一美食自唐代便传入岭南,唐代《群居解颐》中说:“岭南地暖……又其俗,人冬好食馄饨,往往稍暄,食须用扇。至十月,但率以扇一柄相遗。”书中由此写道:“故俗云踏梯摘茄子,把扇吃馄饨。”

广东云吞多用猪肉和虾肉,故又名“鲜虾云吞”。除沿用古俗皮薄汤清外,还因采用全蛋液和面,重力压至均薄而有韧劲,食时有“弹牙”之感。广东云吞和面共煮,又称“云吞面”;油炸云吞至熟,可做菜肴,称“锦卤云吞”。

(据《旅游时报》)