

新疆维吾尔族传统面肺制作技艺的调查研究

王 猛, 仪德刚

(内蒙古师范大学 科学技术史研究院, 内蒙古 呼和浩特 010022)

摘 要: 面肺是新疆维吾尔族重大节庆日中不可或缺的传统肉食品。现有文献资料表明,早在宋代面肺就已被人们较为广泛的食用和制作,而且还依其制作方法创新出诸多新的肴馔。如今面肺及其传统制作技艺在新疆有着较好的保留,不仅成为新疆地区各类餐饮酒店的招牌菜,而且作为一种休闲食品在大街小巷以及夜市小摊广泛流传。

关键词: 维吾尔族; 面肺; 制作技艺; 传统食品

中图分类号: TS 972.182.8

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)04-0019-04

面肺是新疆维吾尔族传统小吃的一种,受到当地人民的广泛青睐。面肺的制作主要是以羊肺和面粉为主料,并辅以一些当地盛产的蔬菜类及果仁类食物,采用煮方式合制而成的一种肉食品。有关面肺制作技艺的研究,目前学术界尚未给予足够关注和重视,虽曾有个别媒体对其进行过报道,但多从文化视角进行阐述,从技术史角度对其具体制作技艺的研究并未涉及,特别是对其历史源流缺乏深入的探究,进而使得人们很难厘清其制作技艺的发生及演变。鉴于此,笔者以史籍文献为基础,在系统梳理其历史源流的基础上,通过实地调查的方法,以图片、视频并配合访谈等形式,对当前新疆地区人们掌握的面肺制作技艺进行了完整记录,希冀能够引起各界对其更多的关注和重视,进而更好地进行保护和传承。

1 古代面肺的制作技艺考

面肺这一制作技艺在宋、元、明三代均较为常见,清代已是难以寻觅。因其历史悠久,故其称谓亦不尽相同,除面肺一说之外,还有以流传区域命名的河西肺之称,以及按其制作方法而得名的灌肺一说。虽然称谓不尽相同,但是其具体制作技艺却并无二致。

从现存史籍文献资料来看,灌肺这一肴馔最

早见于宋代,据《梦粱录》记载“及沿门歌叫熟食,肉、炙鸭、鹅、熟羊、鸡鸭等类,及羊血、灌肺、擻粉、科头、应干市食,就门供卖,可以应仓卒之需。”^[1]又据《西湖繁胜录》言“糖煎尤多,担杖抬木架子:香药灌肺、七宝科头、杂合细粉、水滑糍糕、玲珑子、全铤裹蒸、生熟灌藕、轻饧。”^[2]再据《武林旧事》记载“作坊,熟药圆散、生药饮片、麸面、团子、馒头、爇炕鹅鸭、熬炕猪羊、糖蜜枣儿、诸般糖、金桔团、灌肺、馓子、蕓豆、印马、坟烟、都民骄惰,凡买卖之物,多与作坊行贩已成之物。”^[3]由此可见,灌肺这一肴馔在宋代的街市已是常见。虽然从成书于宋代的史籍文献中,我们很难查阅到有关其具体制作技艺的描述,但是不可否认灌肺的制作技艺确实在宋代就已形成。

经历传承和发展,灌肺这一肴馔在元代不同社会阶级中仍有一定流传。据忽思慧撰《饮膳正要》记载“河西肺。羊肺一个;韭六斤,取汁;面二斤,打糊;酥油半斤;胡椒二两;生姜汁二合。右件,用盐调和匀,灌肺煮熟,用汁浇食之。”^[4]又据《居家必用事类全集》记载“河西肺。连心羊肺一具,浸净。以豆粉四两,肉汁破开;面四两,韭汁破开;蜜三两,酥半斤,松仁、胡桃仁去皮净,十两,搗细,滤去滓,和搅匀,灌肺满足,下锅煮熟。大单盘盛,托至筵前,刀割碟内。先浇灌肺剩余汁,入

收稿日期: 2017-08-04

基金项目: 内蒙古自治区社科基金项目(08@ZH020)

作者简介: 王 猛(1980-),男,内蒙古包头人,内蒙古师范大学科学技术史研究院博士,从事技术史研究;

仪德刚(1971-),男,内蒙古赤峰人,内蒙古师范大学科学技术史研究院教授,从事科技史与科技战略研究。

麻泥煮熟作受赐。”^{[5]198}以上两则引文中所指的河西,在元代主要指甘肃和宁夏一带,可见其流传范围较为广泛,亦可知有元一代,面肺就已成为当时不同社会阶层的常见肉食品。虽然二者的原材料均以羊肺和面粉为主,且烹饪方式亦采用煮方式,但是二者在辅料的选取上却存在较大差异,究其原因主要与进食群体的不同有着重要关系。然而,正因这些差异的存在,进而可以充分说明,古代面肺的制作技艺已有不同的表达形式,而且人们对其制作技艺的掌握已较为熟练。随着面肺在元代的广泛普及,人们在长期的制作实践过程中,又依据其制作方法,利用与羊肺结构相似的食用原材料,衍生出诸多创新性肴馔。如《居家必用事类全集》记载“假灌肺:蒟蒻切片,焯过。用杏泥、姜、椒、酱腌两时许,揩净。先起葱油,然后同水研乳,姜、椒调和匀。蒟蒻过。合汁供。素灌肺:熟面筋,切肺样块,五味腌,豆粉内滚熟。合汁供。”^{[5]203}由假灌肺和素灌肺这两种创新菜肴可知,灌制类食品在元代已颇为流行,而且元代厨师们的仿膳技艺亦呈现出较高发展水平。仿膳技艺的发展,不仅对促进元代蒙古族饮食制作技艺的多元化发展有着重要作用,而且对丰富元代蒙古族的肴馔种类及其饮食文化内涵亦有很大帮助。

直至明代,灌肺不仅在食市中仍有保留,而且因其具有一定食疗功效还被人们视为一种药材加以制作。据《多能鄙事》记载“熟灌肺:羊肺洗净,用生姜六两取自然汁,麻泥、杏泥共一盞,白面三两,豆粉熟油各二两,拌匀入盐,灌满煮熟。”^[6]又据《本草纲目》言“久嗽肺痿,用羊肺一具,洗净。以杏仁、柿霜、真豆粉、真酥各一两,白蜜二两,和匀灌肺中,白水煮食之。”^[7]由此可见,在继承宋、元两代灌肺制作技艺的基础上,人们通过长期的食用还对其具有的食疗功效有所认识。还需提及的是,明代灌肺制作技艺很大程度上是对元代的继承和延续,即二者在主料的选取和烹饪方法的采用方面均无二致。虽然二者在辅料的选取上存在一定差异(例如元代灌肺中习惯加入一些酥油),但是这亦是因宋、元饮食文化间存在的差异所致,对其具体制作技艺并无直接影响。

概言之,早在宋代面肺就已被人们较为广泛的食用和制作,而且人们还依其制作方法创新出诸多新的肴馔,可见人们对此菜肴是何等的嗜爱。此外,还需说明的是,虽然笔者依据现存文献资料

很难查找到始于宋代的灌肺是从何时流经到当前的新疆地区,但是可以肯定的是,从20世纪70年代至当下,面肺及其传统制作技艺确实被该地区人们较好地保留着。正如《丝绸之路新疆美食》记载“在上世纪70年代以前,维吾尔族群众就把羊肺子洗白,再把白面洗出面筋,留少量清水搅动成面浆,加清油和盐,用特制的工具套在肺气管上,将面浆倒入这个工具中,挤压入肺叶,再用绳扎紧气管封口,这样肺子的血管里充满了面浆。”^[8]又如《“灌肺”千年》一文所言“1997年的乌鲁木齐的夜市上仍有经营灌肺的。那是两个维吾尔族小伙子的经营,大锅中煮着牙白洁净的羊灌肺,流溢着香气。要了两盘。切成滚刀角状,加了米灌肠几片,浇了香味浓郁的汁,一尝之下,果然柔嫩滑润,滋咸细腻,直似软玉凝脂。”^[9]这一传统维吾尔族肉食品制作技艺的较好保留,一定程度上对人们分析古今面肺制作技艺的承袭及创新亦有着很大帮助。

2 新疆面肺传统制作技艺调查

面肺其历史悠久且文化浓厚,是新疆维吾尔族在重大节庆日中必不可少的传统肉食品。从现存文献资料看,学术界对其制作技艺的研究并不常见,致使人们对其制作工艺以及具体制作技术缺乏较为深入的了解和认识,这在一定程度上不利于人们对其进行保护和传承。基于此,2016年9月24日,笔者前往新疆巴音郭楞蒙古自治州,对居住于该地的维吾尔族人民制作面肺的这一传统技艺进行了完整记录。这一研究,不仅弥补了现存文献资料对其记载的缺略,更为后期学者的相关研究提供了重要的参考素材。

2.1 面肺制作技艺的具体流程

检查羊肺(是否漏气)——清洗羊肺——清洗红肠(食道)和羊肚——缝合食道和肺管——清洗面筋——过滤面糊——加工调味品——灌羊肺——堵塞喉管——煮羊肺——出锅,在面肺的制作过程中,每一个环节都需认真处理,否则制作的面肺很可能达不到预期的效果。

2.2 制作工艺

第一步:检查羊肺是否漏气。将凉水从羊肺的食管灌入,视羊肺完全膨胀时,通过观察羊肺表面是否有冒泡和溢水处来判断羊肺的质量,如有则不能使用,只能另换其他。第二步:清洗羊肺。

通过用手挤压的方式,反复对其进行揉搓,这时羊肺内的血污会从食管处流出,待无明显血污时,清洗结束。第三步:清洗红肠和羊肚。将其浸泡于凉水中,通过反复揉搓的方式进行清洗,直到无明显血污时即可。第四步:缝合红肠(食道)和肺管。将食管套入羊肺管中,并用针线缝合。缝合的目的主要是为避免在灌制的过程中出现溢漏的情况。红肠主要起漏斗的作用,便于灌制。第五步:洗面筋。用凉水将面粉调和成糊状并加入适量的盐,然后用双手反复揉搓,待面团只剩面筋时,将其取出即可。第六步:过滤面糊。将剩余的面糊用细纱布进行过滤,去掉其含有的小块面团,防止在灌制的过程中堵塞食管。第七步:调味品的加工。将葱、蒜切碎,然后同扎蒙、花椒、姜粉一并入油锅进行炆炒,然后将其晾凉并过滤。第八步:灌羊肺。将面糊和炆好的调味料,按调味料——面糊——调味料的灌制顺序灌入羊肺。一般情况下,这一灌制过程需要两个人协同完成,一人负责灌制,一人负责捋顺食管和挤压羊肺。第九步:堵塞喉管。待羊肺灌满后,还用面筋团对喉管进行堵塞,堵塞的深度越深越好,如有必要还需用针线进行缝合,其目的主要是为了防止在煮制过程中羊肺中的填充物流出。第十步:煮羊肺。将准备好的羊肺,放入锅中进行熬煮,锅中的水必须漫过羊肺。第十一步:大约煮制30分钟左右,即可出锅。待面肺稍凉,便可将其切成大小适口的块状进行食用。此时的面肺具有羊脏鲜,肺软嫩,羊肚洁白、面筋有嚼劲等特点,其口味独特,肥而不腻。不仅如此,为满足不同人的口味需求,人们还经常用醋、蒜泥、辣椒油、香菜等重新调制一些调味汁,食用时浇在切好的面肺上,既可去除羊膻味,又使其咸酸味突出。

此外,除上述面肺之外,新疆维吾尔族的灌米肠亦在该地区享有盛名,其工艺流程、制作技艺以及烹饪方法均与面肺并无二致,即“人们把羊大肠反复冲洗干净,油面在里,光面朝外,把一头扎紧待用。再把羊肝、羊心、羊油切碎,加胡椒粉、孜然粉、盐水与洗净的大米搅拌成馅灌入羊大肠,灌满后把口子用线扎紧。为灌馅和煮时方便,人们常把羊大肠截成若干段。煮时,把灌好的羊肠放入凉水中烧开,煮一段时间后用粗针或细铁丝扎肠使之漏气,以防肠壁胀破,前功尽弃。”^[10]如古代一样,当前人们在面肺制作技艺影响下,同样仿

照其制作技艺衍生出诸多新的菜肴,这在一定程度上可以说明,当前新疆维吾尔族在继承古代面肺传统制作技艺的基础上,对其仿膳制作技艺亦有一定承袭。再有,还需说明的一点是,蒙古族的灌血肠与新疆的灌米肠,并非指一物。蒙古族灌血肠的原材料主要是羊小肠、羊血以及一些野韭、葱、蒜等蔬菜类调味品,与灌米肠截然不同。也就是说,不同民族的饮食习惯和物产资源各不相同的原因,从而使得同一制作技艺的食物,在不同地区呈现不一样的表达形式。

由上所述可知,面肺是由羊的内脏为原料烹制而成,其风味独特且制作过程复杂。时至今日,面肺不仅成为新疆地区各类餐饮酒店的招牌菜,更是作为一种休闲美食在大街小巷以及夜市小摊上广泛流传。

3 面肺制作技艺的传承与保护

笔者通过实地调查发现,虽然面肺这一传统肉食品制作技艺在当前新疆地区仍有一定流传,而且其制作技艺亦被人们较为完整地保留,但是随着近些年各民族饮食文化的广泛交流以及市场经济的多元化发展,这一传统手工制作技艺的存留亦面临诸多问题,具体可归纳为以下几点:一是虽然面肺在新疆地区受到人们的广泛青睐,但是因其制作技艺复杂且需花费大量的时间和精力,故一般情况下除重大节庆日人们并不经常制作和食用,进而使得能够熟练掌握这一传统制作技艺的人越来越少,传承乏人的现象较为明显;二是因面肺的流传地域以及食用和制作群体呈现显著的地域性和局限性,进而不便于更多人对其进行认识和保护;三是随着经济和交通运输的快速发展,不同民族的食品逐渐涌入新疆地区,成为人们日常饮食的主要消费对象,进而使得食用和制作面肺的传统习俗日渐淡化。

基于上述问题,笔者认为,为更好地保护和传承这一传统肉食品制作技艺,首先,社会各界一定要高度重视此项技艺的保护工作,以文字或视频的形式对其进行有效记录;其次,政府相关部门要加大对传承人的保护,在经济和政策等方面给予一定扶持,为其创造较好的生存和发展空间;再有,各部门需利用各类宣传方式,多途径地加大对这一传统制作技艺的宣传力度,使更多人对其有更为深入的了解和认识。否则,这一传统制作技

艺很有可能在不久的将来消失于人们的视野中，留给世人遗憾。

参考文献:

- [1] 吴自牧. 梦梁录: 卷十六[M]. 清学津讨原本: 94 - 95.
 [2] 西湖老人. 西湖繁胜录[M]. 明永乐大典本: 4.
 [3] 周密. 武林旧事: 卷六[M]. 民国景明宝颜堂秘笈本: 62 - 63.
 [4] 忽思慧. 饮膳正要: 卷一[M]. 明景泰七年内府刊刻: 14 - 15.
 [5] 佚名. 居家必用事类全集: 庚集[M]. 明刻本.

- [6] 刘基. 多能鄙事: 卷二[M]. 饮食类. 明嘉靖四十二年: 19.
 [7] 李时珍. 本草纲目: 卷五十(上)[M]. 清文澜阁四库全书本, 1885.
 [8] 李靖, 张己, 任洁, 等. 丝绸之路新疆美食[J]. 旅游, 2016(6): 72 - 73.
 [9] 聂凤乔. “灌肺”千年[J]. 烹饪知识, 2000(4): 38 - 39.
 [10] 孔润常. 灌面肺和灌米肠[J]. 药膳食疗研究, 2000(3): 31 - 32.

Techniques to make traditional Xinjiang Uyghur food ——sheep lung filled with flour

WANG Meng, YI Degang

(Research Institute of Science and Technology History, Inner Mongolia Normal University, Hohhot, Inner Mongolia, 010022 China)

Abstract: Sheep lung filled with flour is an indispensable mutton product in grand Uyghur festivals. Literature shows that it was made and consumed universally in Song Dynasty, based on which new foods were derived. Sheep lung filled with flour and its making techniques are reserved well. It has been not only the restaurant signature dishes but also widespread at the night market stalls as a leisure food in Xinjiang Uyghur Autonomous Region.

Key words: Uyghur; sheep lung filled with flour; making techniques; traditional food

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第14页)

A study on market operation of home based elderly catering service

YANG Yao

(College of Economics and Management, Puer University, Puer, Yunnan, 665000 China)

Abstract: As the aged population in China increases rapidly, the demand of the elderly catering service is much more eager. The current situation of market operation was analyzed and it is found that the price, profit, business space, and customized service and professional level of staff are the limiting factors to the home based elderly catering service. It is suggested that catering industry could upgrade the market operation of home-based elderly catering service by improving the product research, service pattern and smart service model.

Key words: community; home-based elderly care; catering service; market operation

(责任编辑: 王芙蓉)