

胡饼、烧饼、黄桥烧饼新探

邵万宽

(南京旅游职业学院, 江苏 南京 211100)

摘要: 大众化的饼食是我国自古以来的重要食品之一。胡麻、胡饼自汉代始引进中原,至北魏时出现了用芝麻制作的烧饼。从胡饼的拿来到烧饼的改进,再到黄桥烧饼的影响,历史的演化、民众的喜爱,使得用面粉做饼、芝麻助香、经过烘烤的饼食花样丰富,源远流长。

关键词: 胡饼; 烧饼; 黄桥烧饼; 面食文化

中图分类号: TS 972.132

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2018)03-00011-04

自古以来,我国食品中“饼”的品种丰富多样。汉代,饼是谷物、粉面制成食品的统称,并将所有的米、面食品分为三大类:一类是煮制的饼,如煮饼、汤饼、水溲饼等;一类是蒸制的饼,如蒸饼、炊饼、笼饼等;一类是烤制的饼,如炉饼、烤饼、胡饼等。进入宋代,饼的品种已相当丰富,凡是米、面、杂粮粉面制作成扁圆形的食品皆称为“饼”。从成熟方法来看,有蒸的饼、煮的饼、烤的饼、烙的饼、煎的饼、炸的饼等;从用料制作来看,有水面饼、酵面饼、油面饼、酥面饼、粉面饼、蛋面饼及各式杂粮饼等;从馅心和外形来看更是五花八门,丰富多变。尽管中国饼食丰富多变,但能够千年流传、受众广泛、让古今老百姓都喜爱的,“烧饼”是其典型代表。

1 胡饼认知新解

“胡饼”是汉代从西域引进来的。胡饼制作的前提是有“胡麻”。胡麻,它不是中原地区的固有作物。汉代武帝派张骞出使西域,带回了不少西域的可食物种,如葡萄、石榴、胡桃、大蒜、胡麻(即芝麻)、胡豆、胡葵、胡葱、胡瓜(即黄瓜)、无花果等。许多胡物、胡食开始引进中原。

汉代饼食在国内普遍兴起,各种面食点心皆以“饼”而名之。刘熙《释名》曰“饼,并也,溲面使合并也,胡饼作之,大漫沔也。亦言以胡麻著上也。蒸饼、汤饼、餠饼、髓饼、金饼、索饼之属,皆随形而名之也。”^[1]此胡饼,即为炉烤的芝麻饼。

汉代张骞出使西域得胡麻种子。《古今事物考》卷七《饮食》曰为了与原来所有的大麻有所分别,故将其称为胡麻。因制成的饼子上面撒有胡麻,就称之胡饼。汉魏时期人们食用胡饼之风比较兴盛,《后汉书》曾载东汉末年桓帝时,赵岐隐姓埋名,曾在北海的市上卖过胡饼。^[2]《续汉书》载“灵帝好胡饼,京师皆食胡饼。”^[3]那时京都洛阳售卖胡饼者日众。《英雄记》载三国时期吕布领兵来到乘州(今山东巨野县)城下,李进先便作万枚胡饼犒劳他的军队。^[4]

唐代的胡饼已广受人们喜爱,市场上售卖较多,《资治通鉴》载“日向中,上犹未食,杨国忠自市胡饼以献。”^[5]长安市面上普遍供应,其中辅兴坊食品店中所卖胡饼闻名遐迩。诗人白居易也好啖胡饼,他的家厨仿照辅兴坊的胡饼制作烤而食之,并曾以所制的胡饼寄赠给好友。其诗《寄胡饼与杨万洲》云“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉。寄予饥馋杨大使,尝看得似辅兴无。”^[6]胡麻敷在饼子上烤熟后“面脆油香”,这是当时较流行的点心。北宋时期汴京饼店主要分油饼店、胡饼店等。《东京梦华录》介绍胡饼店曰“胡饼店即卖门油、菊花、宽焦、侧厚、油饼、髓饼、新样满麻。每案用三五人擀剂卓花入炉。自五更卓案之声远近相闻。唯武成王庙前海州张家、皇建院前郑家最盛,每家有五十余炉。”^[7]其规模、场面可见一斑。这菊花、宽焦、侧厚、新样满麻都是胡饼的几个品种。满麻(即蘸满芝麻)是新创产品。

收稿日期: 2018-05-30

作者简介: 邵万宽(1960-),男,江苏兴化人,南京旅游职业学院教授,从事饮食文化、烹饪工艺研究。

胡饼的制作,原先一般不包制馅心,引入中原后,在唐宋时期新创和变异的胡饼较多。如唐代出现了“巨胡饼”——“古楼子”,北宋王谠撰《唐语林》卷六中记道“时豪家食饮,起羊肉一斤,层布于巨胡饼,隔中以椒、豉,润以酥,入炉迫之,候肉半熟食之。呼为‘古楼子’。”^[1]这是用羊肉做馅制成的特大胡饼,夹层中放有椒、豉调料,面中掺入油酥,这应是创新品种。宋代的胡饼在继承唐代的基础上,在制作方面不断创新改造,有时还加入不同馅料,如《东京梦华录》记载市面上流行的有茸割肉胡饼^[2]、猪胰胡饼^[3]、白肉胡饼^[4],都是胡饼的翻新品种。而《武林旧事》《都城纪事》中也都分别记有“猪胰胡饼”。

胡饼的出生地是阿拉伯地区,在埃及等地都有这种面上撒芝麻的烤饼,有大有小,有厚有薄,加工烤制有用砖头叠砌的专用烤炉,类似于今新疆烤馕的“馕坑”。《东京梦华录》记载的胡饼店“每案用三五人擀剂卓花入炉”的“卓花”,即用模印戳花,或称印戳子,底部是密集的木刻印或铜针。在擀剂成饼时要用专门工具戳花(使透气,快速成熟),并且声响不断,即“卓案之声”,这正是新疆地区“馕”的早期制作原型和风味特色。而新疆的馕也有多种样式,有薄馕、凹心小馕和肉馕之分,^[5]正如宋代的胡饼有菊花(饼面戳成菊花形)、宽焦(中间宽而薄)、侧厚(中间薄侧沿略厚)等品种。

有关“胡饼”的具体制法,明朝人周祈在释物其义的《名义考》中就说“汉灵帝所嗜者(胡饼)即今烧饼。”^[6]清人陶炜仿所著《课业余谈》卷中《饮食》曰“胡饼,即今之烧饼,以胡麻著饼上也。”两处的表述都认为“胡饼”即是“烧饼”。《辞源》中对“胡饼”的解释为“烧饼,其制作之法出于胡地。”^[7]但是北魏时期在“胡饼”制作的同时,也已有“烧饼”制作。宋代出售的饼类食品中,市场上既有胡饼,也有烧饼出售,二者同时排列出现,显然表明是不同的品种。

唐宋时期的“胡饼”制作,与以前有所不同,开始加入馅心和油脂,逐渐借鉴中原地区的“髓饼”“蜜酥饼”和“糖酥饼”等制作方法。胡饼、烧饼经汉魏的演变,到唐宋的发展,两者在制作工艺方面逐渐融合,相同的地方较多。如在饼面上都撒上芝麻点缀起香,也都是采用烘烤之法,都带有发酵面等。两者最明显的差异就是“烧饼”在制

作中加入多量的油脂或油酥,通过擀、叠或卷的手法,使面坯形成层次,食之有酥层、酥感;而“胡饼”一般是加入少量油脂,只是将少量油脂与水一起掺和在面粉中调制,食之有韧劲也有脆性,但缺少层次感。进入元、明之后,胡饼之名已不多见,而全国各种烧饼名目日渐增多,直至今日。

2 烧饼衍化新析

东汉末年食用胡饼之风较盛,进入南北朝时期,烧饼的名称就已经出现了。《辞源》对“烧饼”的释义是“以米、面、细粉烘烤而成的饼食。”^[8]《汉语大辞典》解释为“古代经烘烤制成的面饼,有馅儿。现在指经烘烤的不加馅的发面饼,表面多有芝麻。”^[9]定义中道出了古今烧饼的差别。但现在的烧饼也有不少是加馅的。

最早出现“烧饼”文字的是北魏《齐民要术》,其中有详细的制作记述“面一斗,羊肉二斤,葱白一合,豉汁及盐,熬令熟,炙之,面当令起。”^[10]饼是入炉烘烤,用羊肉作馅。这是记载较早的“烧饼”方。同时记载的还有“髓饼”等多种饼类。髓饼“以髓脂、蜜合和面,厚四五分,广六七寸,便著胡饼炉中,令熟。勿令反覆,饼肥美,可经久。”^[11]这两者成熟方法都是烘烤而成。不同的是“烧饼”是羊肉作咸馅,“髓饼”用的是动物油脂和蜜,口感是甜而酥的。《齐民要术》在“作酢法”中,还记有“烧饼作酢法”:“初作日,软溲数升面,作烧饼。待冷下之……”^[12]这里的“软溲数升面”即是用面粉和成软面团后制作。

《梦粱录》中多次记载烧饼,有早市卖者,也有日午叫卖者,品种有普通烧饼,还有特殊的如糖蜜酥皮烧饼^[13]。这是用糖、蜜和油脂一起制作的甜味烧饼,口感酥香甜蜜。《武林旧事》卷六所载的饼类有胡饼,还有“七色烧饼”^[14]等。虽然没有具体的制法,但从名称上能知晓其制法在选料、花色、技艺方面都有新意,要么是馅心中的七种不同原料,或是烧饼的饼面上用芝麻和不同颜色的蔬菜叶点缀成花色烧饼,这都是合乎常理的。

元代《居家必用事类全集》记载了“烧饼”的制作方法“每面一斤,入油半两,炒盐一钱,冷水和搜,骨鲁槌研开。熬上烤得硬,煨火内烧熟极脆美。”^[15]与其一起记载的也有“酥蜜饼”,其特色鲜明,应类似于宋代的“糖蜜酥皮烧饼”。如“面十斤,蜜三两半。羊脂油春四夏六秋冬三两,猪脂

油春半斤夏六两秋冬九两,溶开,倾蜜搅匀,浇入面搜和匀。取意印花样。入炉熬,纸衬底,慢火焙熟供。”^{[14] 585}《饮膳正要》中还记有“黑子儿烧饼”和“牛奶子烧饼”,^[15]这两者是分别用黑子儿、牛奶与酥油一起和面后制作而成的,不是做馅,而是做面皮。在面团中掺入这些辅料使烧饼口感更加酥香爽口。

进入明代,宋诩《宋氏养生部》中烧饼的记载曰“用酵和面,絨豆沙或糖面,擀饼润以水,染以熟芝麻。俟酵肥,贴烘炉上自熟。”^[16]与此同时记载的还有“蜜酥饼(三制)”“酥油饼(即髓饼)”,此外,还有“糖酥饼”“蜜和饼”“糖面饼”“复炉饼”等记载,它们都是烧饼的同类。

清代“烧饼”的制作已较考究,《随园食单》中有详细记载“用松子、胡桃仁敲碎,加糖屑、脂油和面炙之,以两面黄为度,面加芝麻。扣儿会做。面箩至四五次,则白如雪矣。须用两面锅,上下放火,得奶酥更佳。”^[17]袁枚特别强调了面粉的加工,扣儿这人做得较好,将面粉过筛极细,白如雪,口感更加酥松。表明这是选料较讲究的烧饼。《调鼎集》中的“烧饼”为糖烧饼,其制法“每白面二斤,饴糖、香油各四两,以热水化开,糖、油打面作饼外皮,又用纯油和面作酥,裹各种馅。”^[18]此烧饼已接近现代的制作,只是和面时加入了糖。市场上普通的烧饼比较简单,没有馅心,只是放点

盐和葱花。如《老残游记》中描写“园子里面,顶着篮子卖烧饼油条的有一二十个,都是为那不吃早饭的人买了充饥的。”^[19]其价格便宜,食之饱腹,适宜普通百姓。

自胡麻、胡饼引进我国以后,人们从“胡饼”的制作中逐渐衍化出“烧饼”。从上述不同时代的“烧饼”制作,可以看出它的制作发展状况。北魏时的“烧饼”是一种实面饼,不酥不松,有馅有味,撒上芝麻,用烤炉至熟,面香味浓郁,是汉代、魏晋南北朝时期比较流行的饼类。随着时代的发展,“烧饼”的制作也在潜移默化地发生变化。宋代的烧饼已有多种款式,注重色彩的美观和口感的酥松。元代的“烧饼”已加入油脂及辅助料,成熟方法也不局限于烤炉,可以鏊上煎或烙,也可以煊火内烧烤至熟。明代的“烧饼”已更加注重松酥,和面时必须加入“酵种”,馅心有豆沙、糖等多种甜味馅料。这些制作方法是从早期的“髓饼”“酥蜜饼”等中借鉴而来。清代的“烧饼”馅心已不断讲究,开始用松子、胡桃等作为馅心,强调面粉的质量,用糖、油和面,可烤、可煎,口感酥松而香。但不同时代的烧饼款式也是多种多样的,有馅的,也有无馅的,有酥脆的,也有简易的,都是为了满足不同的客源需要。

笔者将胡饼与烧饼在不同时代的制作工艺进行了简单的归纳和比较,详见表1。

表1 胡饼与烧饼比较

制作工艺	胡 饼		烧 饼	
	汉魏南北朝	唐宋及以后	南北朝及唐	宋及以后
面团	有酵面,无油酥	有酵面,有油酥	无酵面,无油酥	有酵面,多量油脂、油酥
馅心	不带馅心,放盐	有带馅心的	大多数包馅,也有只用盐的	
成形	擀、压、戳花,撒芝麻		擀、压	擀、叠、卷、压,撒芝麻
形状	大圆(类似于饅)、小圆形		扁圆形	小圆、椭圆、条形、长方形等
烹调	火烤		火烤	火烤、鏊煎烙
酥层	饼中无酥层	混酥,无层次	饼中无酥层	饼中有层次,酥

中国的烧饼经过1500年的变化发展,如今已枝繁叶茂,品种多样。就烤制的炉具而言主要有三种,一为贴炉(或称坑炉),南方使用较多;一为吊炉,在北方比较流行;另一类即是烤箱,现在各地饭店企业普遍使用,制作方便而干净,但口感略有差异。目前国内代表性的烧饼有泰兴黄桥烧

饼、南京酥油烧饼、上海高桥烧饼、北京吊炉烧饼、山东周村烧饼、徽州黄山烧饼等,特色品种还有朝牌烧饼、蟹壳黄烧饼等。各地制作方法也同中有异,但基本都保持了传统的技艺,即面上撒芝麻,加盐或加馅,面内加油脂与酵面,面团需经擀叠或卷制后成形,食之有酥层或口感酥脆。

3 黄桥烧饼新释

江苏泰兴地区流行的黄桥烧饼是有名的地方特色面食,产生于新四军黄桥保卫战之时。1939 年,新四军东进开辟抗日根据地,在泰兴黄桥反摩擦的战役中,百姓家家磨面、烧水、和面,赶制“黄桥烧饼”支援、慰劳部队。当时黄桥镇上 60 多家烧饼店、18 家磨坊的工人,夜以继日地为前线烘制烧饼,奏响了一曲人民战争的胜利凯歌。黄桥烧饼在黄桥历史上增添了光荣的一页。1949 年,名吃“黄桥烧饼”被选入开国大典国宴。1951 年苏北物产交流大会上,黄桥烧饼以饼色嫩黄,饼酥层多,一触即落,上口酥松不腻的口感声名鹊起。展销的品种有龙虎斗、蟹黄、虾仁、火腿、枣泥、细沙、雪里蕻、豆苗、干菜、香蕈、蘑菇、糖油、肉松、五仁等,^[2]味各不同,深受各地人民欢迎。2009 年 6 月,“黄桥烧饼制作技艺”成功申报为江苏省非物质文化遗产。

明清时期,黄桥烧饼的制作在民间已广为流传,至民国以后,城镇乡村都有制作烧饼的摊贩,老百姓食用烧饼是寻常之事,主要是当作早餐。泰州地方史料《吴陵野纪》中多次写到当地的“烧饼”制作与售卖情况“光绪二十年前,父母與制钱三文,买烧饼两枚,即供一饱。”^[2]⁶⁸又曰“茶社品茗,旧例不过烧饼点心,最多加以汤饺而已。”^[2]⁸⁹在卷七中就曾记载本地的“大炉烧饼”:“用炉烘烤,名为烧饼。小炉用炭烧,不若大炉用草烧者其味较香,馅用酥与豆糖及葱油之类。”^[2]⁹⁹现在“大炉烧饼”在泰兴一带还保留此种制法,只是由“草”改为“炭”。

泰兴市黄桥古镇由于自然的原因,产生了特色面食“黄桥烧饼”。黄桥古镇人以种植元麦、小麦为主要食粮,丘陵地上种植的芝麻可充分利用,生猪养殖多,猪油是日常生活中必不可少的食料,这些都是当地人制作烧饼的好素材。猪肉制成的肉松成为烧饼的最主要馅料,猪板油熬制后的油渣是其他馅料中最主要的辅料。庄稼的种植和家畜的饲养正是烧饼制作的源泉,本地特产元麦,制成籽粒、磨成粉后被称之为“粳子”,煮成红色或浅褐色的粳子粥,香味浓郁,口感上佳,是食用黄桥烧饼的绝配。当地的民俗有正月十三挂高灯(即上灯),正月十八落灯,并有“高灯圆子落灯面”之说。在高灯日,各家烧饼店铺都开始忙着

“打烧饼”,每年都举行烧饼开炉仪式,这一天,当地老百姓都会排着队等吃第一炉的烧饼,成为本地每年一度的特色风景。民国时期就流行于苏北与沪宁线一带,扬州、南京、上海等地均有出售。

泰兴黄桥地区大面积沙土、高地、缺少大米等自然因素和社会条件导致了黄桥烧饼的创制,新四军“黄桥决战”使其声名远扬,良好的原料和技艺使得黄桥烧饼成为国人喜爱的名特食品。

参考文献:

- [1] 刘熙. 释名: 释饮食 [M]. 北京: 中华书局, 2016: 57.
- [2] 范晔. 后汉书: 赵岐传 [M]. 西安: 三秦出版社, 2004: 1051.
- [3] 李昉. 太平御览: 卷八百六十 [M]. 石家庄: 河北教育出版社, 1994.
- [4] 司马光. 资治通鉴 [M]. 北京: 中华书局, 2007: 2685.
- [5] 白居易. 寄胡饼与杨万洲 [M] // 陈淑君, 唐良. 中国美食诗文. 广州: 广东高等教育出版社, 1989: 57.
- [6] 孟元老. 东京梦华录 [M]. 北京: 中华书局, 1982.
- [7] 王谠. 唐语林: 卷六 [M] // 邱庞同. 古烹饪漫谈. 南京: 江苏科技出版社, 1983: 102.
- [8] 颜其香. 中国少数民族饮食文化荟萃 [M]. 北京: 商务印书馆国际有限公司, 2001: 319.
- [9] 辞源 [M]. 北京: 商务印书馆, 1988.
- [10] 罗竹凤. 汉语大辞典 [M]. 上海: 上海辞书出版社, 2008: 253.
- [11] 贾思勰. 齐民要术 [M]. 北京: 中华书局, 2009.
- [12] 吴自牧. 梦粱录 [M]. 杭州: 浙江人民出版社, 1980: 148.
- [13] 周密. 武林旧事 [M]. 北京: 中华书局, 2007: 167.
- [14] 佚名. 居家必用事类全集: 续修四库全书(第一一八四册) [M]. 上海: 上海古籍出版社, 1996.
- [15] 忽思慧. 饮膳正要 [M]. 上海: 上海书店, 1989: 44.
- [16] 宋诩. 宋氏养生部 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1989: 48.
- [17] 袁枚. 随园食单: 续修四库全书(第一一五册) [M]. 上海: 上海古籍出版社, 1996: 691.
- [18] 佚名. 调鼎集 [M]. 北京: 中国商业出版社, 1986: 740.
- [19] 刘鹗. 老残游记 [M]. 乌鲁木齐: 新疆人民出版社, 1996: 10.
- [20] 江苏省服务厅. 江苏名菜名点介绍 [M]. 江苏人民出版社, 1958: 67.
- [21] 俞扬. 泰州旧事摭拾 [M]. 南京: 江苏古籍出版社, 1999.

(下转第 47 页)

- 艺优化 [J]. 食品科学, 2013, 34(14): 63-67. [D]. 无锡: 江南大学, 2017.
- [7] 陈琳. 黄州东坡肉加工及特征参数的表征 [D]. 武汉: 华中农业大学, 2011. [9] 卢雪松, 丁捷, 易宇文, 等. 烹饪方式对糊辣风味牦牛酸酩肉食用品质的影响 [J]. 美食研究, 2017, 34(2): 53-56.
- [8] 胡传旺. 酱油发酵过程微生物群落解析及功能研究

Optimization of standardized production of sauce ribs

LIU Xiaoxiao, GAO Li, HAI Xucheng, FANG Weiming*

(Yangzhou University, College of Food Science and Engineering Yangzhou, Jiangsu 225127, China)

Abstract: Pork ribs were used to make sauce ribs in a folk way. Through single factor and $L_9(3^4)$ orthogonal test, with sensory evaluation and various indicators of texture as reference, the traditional hand-operated process for standardization of process optimization. The results showed that the best production process of sauce ribs was immersing the ribs 5 min in the immersion composed 100.0 g/kg of rock sugar, and 16.7 g/kg of soy sauce, cooked at 130 °C for 20 min and at 100 °C for 40 min. According to sensory evaluation, the texture parameters were as follows: 17.95 ~ 45.93 of hardness, 2.05 ~ 4.69 of elasticity, 0.08 ~ 0.53 of adhesiveness, 0.08 ~ 0.53 of chewiness, 0.35 ~ 0.46 of cohesiveness, and 6.63 ~ 21.20 of adhesiveness, respectively.

Key words: sauce ribs; sensory evaluation; texture; process optimization

(责任编辑: 赵 勇)

(上接第 14 页)

Research on exotic cake, baked cake and Huangqiao sesame cake

SHAO Wankuan

(Nanjing Institute of Tourism & Hospitality, Nanjing, Jiangsu 211100, China)

Abstract: Cake food is one of the most important foodstuff in China. Nang has been introduced to China since Han Dynasty. Sesame cake appeared in the Northern Wei Dynasty. Nang, sesame cake and the modified Huangqiao sesame cake are all popular with people. These cakes are made of wheat flour, and smell good. They can also be made into different shapes. Cake food in China has a long history.

Key words: exotic cake; sesame cake; Huangqiao sesame cake; pastry culture

(责任编辑: 王芙蓉)