

粬粒、饊子、麻花源流考述

仇杏梅

(宁波市古林职业高级中学, 浙江 宁波 315177)

摘要:《楚辞·招魂》:“粬粒蜜饊,有侏惶兮。”通过考述古典文献,得出粬粒、寒具是油炸的类似今天的饊子、麻花一类的食品;根据文献记载以及通过对粬粒到饊子、麻花的历史发展沿革的探究,认为古代的粬粒、饊子与现代市场上的饊子、麻花虽然制作方法大致相同,但制作原料已由米粉变为面粉,并从宫廷食品、节庆食品成为百姓的寻常食品。

关键词: 粬粒; 寒具; 饊子; 麻花; 源流; 美食文化

中图分类号: TS 972.133

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0016-04

1 从粬粒到饊子、麻花的历史追溯

2000多年前的战国时期,爱国诗人屈原的《楚辞·招魂》云“粬粒蜜饊,有侏惶兮。”据南宋理学家朱熹《楚辞集注》:“粬粒,环饼也,吴谓之膏环,亦谓之寒具,以蜜和米面煎熬作之。”^[1]宋代诗人、美食家林洪所著的《山家清供》一书,论述了闽菜的历史源流。其中《山家清供·寒具》:“及考朱氏注《楚辞》:‘粬粒蜜饊,有侏惶些。’谓以米面煎熬作之寒具也。以是知《楚辞》一句,是自三品:粬粒乃蜜面之干者,十月开炉饼也;蜜饊乃蜜面少润者,七夕蜜食也;侏惶,乃寒食具,无可疑者。”^{[2]25}可见,粬粒、蜜饊、侏惶,皆谓之寒具,是古代寒食节的节令油炸食品。

东汉经学家、文字学家许慎的《说文解字》曰“饊,熬稻侏惶也。从食,散声。”又西汉元帝年间黄门令史游的《急就篇》卷二“枣杏瓜棣饊饴饴。”唐初儒家学者颜师古《急就篇》注“饊之言散也。熬稻米饭使发散也。古谓之张皇,亦目其开张而大也。”^[3]清代段玉裁《说文解字注》:“饊”是用糯米为主料制作的,先将糯米煮成肥美的“侏惶”,再经过“干煎”(今人或谓油炸),也就成了“饊”。^[4]

南北朝时期农业科学家贾思勰的《齐民要术·饼法》:“膏环,又名粬粒。用秣稻米屑,水蜜溲之,强泽如汤饼面。手搦团,可长八寸许,屈令两头

相就,膏油煮之。”^{[5]660}这是魏晋南北朝时的粬粒“两头相就”即为环形,可见这里的膏环(即粬粒)是一种以糯米粉为原料的油炸食品,是今天的饊子、麻花的历史前身。在这部巨作中,还有一种点心“细环饼,一名‘寒具’……皆须以蜜调水饊面。若无蜜,煮枣取汁;牛羊脂膏亦得;用牛羊乳亦好,令饼美脆。”^{[5]661-662}细环饼演变至今,成为维吾尔族、回族、东乡族重大节日如开斋节的传统食品“饊子”。少数民族流传了一千多年的饊子,其配料、制作方法与汉族的饊子不尽相同,采用牛羊油、牛羊奶调和面制作饊子,这是最大特色。

寒具,是早期饊子的另一名称,在两晋也是流行食品。追溯其发展历史,我们还能在周朝发现寒具的踪影。《周礼·天官·笱人》:“朝事之笱,其实辨、蕢、白、黑、形盐、臠、鲍鱼、鱮。”汉代经学家郑众注曰“朝事谓清朝未食,先进寒具口实之笱。”^[6]寒具在当时指的是面点、冷食等食品。大约在魏晋时期,寒具已经和环饼联系起来。隋唐五代时,寒具出现了一些名品。如隋代谢讽《食经》中有“添酥冷白寒具”^{[7]106},《烧尾宴食单》中有“巨胜奴(酥蜜寒具)”^{[7]105}等。北宋陶谷著《清异录》中“建康七妙”载“金陵士大夫渊薮,家家事鼎铛,有七妙……带饼可作劝盏,寒具嚼着惊动十里人。”^{[7]110}由此看出寒具的质感异常松软。

到了宋代,面点制作条件有了较大进步,原料品种更多,磨面业相当普及,面点制作出现了漏

收稿日期:2016-11-14

作者简介:仇杏梅(1975-)女,江苏扬州人,宁波市古林职业高级中学高级教师,从事烹饪教育和中式面点制作研究。

勺、油杆杖、面桶等多样化工具。在当时,馓子已经成为市肆的普通食品。汴京、临安的茶肆兼卖馓子等面食以供佐茶之用。临安有专门生产各种生活必需品的作坊,其中有馒头作坊、馓子作坊等。作坊生产的面点,常由商贩买去转售。据《武林旧事》记载“作坊:熟药圆散、面、团子……馓子、豆、蚊烟。都民骄惰,凡买卖之物,多与作坊行贩已成之物,转求什一之利。”^[8]¹³⁰这里还没有记载馓子的具体制作方法。

记载馓子具体做法的文献是明朝宋诩《宋氏养生部》的“面食制”:“用油、水同盐少许和面,揉匀,切如棋子(指围棋形),以油润浴,中开一穴,通,两手搓作细条,缠络数周,取芦竹两茎,贯内(指用芦竹插入缠绕成圈的油面细条中,将其绷住,以定型),置沸油中,摺之,或扭之,煎燥熟。亦有和赤砂糖,以蜜者。”^[9]《宋氏养生部》的面点在用料、制馅、成型、成熟方面颇有特色。这一段介绍馓子的文字,尽管没有明确原材料的配方,但是明确了使用原料,详细记载了馓子的制作过程,点明了制作关键,与现今的徐州馓子、淮安馓子的制作方法几乎相同,只是现今使用的辅助工具将长竹篾代替了当时的芦竹。可以肯定的是,当时馓子的具体形状是“定型的扭好的细条状”,由于制作过程中运用油炸烹饪方法,所以馓子的色泽是黄色。

到了清代,馓子、麻花已经遍布我国大江南北,也出现了不少名品。

2 从粬粒到馓子、麻花的历史变迁与应用

2.1 粬粒、寒具、馓子的原料变迁

从上文所知,粬粒,环饼也,宋人朱熹、林洪将其注为以蜜和米面煎熬作之。即“粬粒”是用米粉、面粉和蜂蜜制作而成的食品。而仔细研究《急就篇》之注和《说文解字》中的“馓”的解释可知,馓者,散也。早期的“馓”是熬稻米使其“发散”(磨成粉或者捣成粉)之后再制成甜食。“馓”采用的原料是稻米、糖。南北朝时的贾思勰在《齐民要术》中明确指出,“膏环”(即粬粒)是用粘稻米屑与水蜜为原料制成的;另一点心“细环饼”(也属寒具)则以蜜调水和面制成的。所以笔者认为秦汉之前的粬粒或馓子是以粘稻米粉为主料,而隋唐以后的馓子大多以面粉为主料。稻米粉逐渐变成了面粉,这跟汉以后面粉的逐渐推广

使用有关,这个时期除了蜜以外,也出现了甘蔗制的糖。水蜜,即是甘蔗汤。同时出现了少数民族面食中经常采用的牛羊油、牛羊奶调面。到了明朝,宋诩《宋氏养生部》的“面食制”中馓子的原料就非常具体了,面粉、油、水、少许的盐。这些原料跟当今馓子的用料几乎一致,只是发展至今,馓子原料调制过程中还需添加膨松剂、糖,使得馓子更加酥脆香甜。

2.2 粬粒、寒具、馓子在我国古代的应用

2.2.1 纪念重大节日

在清明之前一二日,是寒食节。《荆楚岁时记》中说“去冬至节一百五日,即有疾风甚雨,为之寒食。”^[10]晋陆翊的《邕中记》有“寒食断火,起于子推”的记载。传说古代寒食节的形成与纪念介子推有关。春秋时期,介子推焚死绵山而晋文公哀,遂立寒食不举火,以纪其忠。寒食节在汉末魏晋时非常流行,期间不能生火,关于寒食节的食品,《齐民要术》中记载“醴酪”,即一种以麦芽糖调制的杏仁麦粥,亦有人因其过油炸制、口感酥脆而谓之“寒具”。一直到隋唐时期,寒食节仍以吃寒具、醴酪等为主要食俗。

金朝是女真族在我国东北地区建立的王朝。金人的饮食早期比较简陋,尽管如此,金人在面点方面还是有几道佳品。如金人结婚时,婚宴中的主要食品是类似于中原地区寒具中的大软脂、小软脂以及蜜糕,又名“茶食”。根据《中国饮食文化史》东北地区卷的记载,当地人们喜食的许多食品,如“大软脂”“小软脂”“茶食”等都是用油炸成的^[11]。大、小软脂是一种民族风味的面食,结合现今民族饮食可以推论,大、小软脂是采用牛羊油、牛羊奶和面炸制出来的一种馓子。

2.2.2 宫廷招待的宴席点心

馓子在宋代出现在大型筵席上,据《东京梦华录》记载,宋徽宗生日“天宁节”前后,宫中参加祝寿的宾客,其面前摆放着“环饼、油饼、枣塔”的看盘^[12]。在陆游的《老学庵笔记》中记有一张宋朝宴请金国使者的食单“看食:枣锢子、髓饼、白胡饼、环饼。”^[13]此处的环饼,就是今天的馓子。这些历史文献记载,足以说明,环饼(馓子)在当时属于流行时尚的宫廷面点食品。

2.2.3 佐茶的小零点

到了宋代,汴京、临安出现了茶馆兼卖面点如“馓子”的茶肆,上自官宦豪绅下至平民百姓,尽

已形成了一边饮茶一边吃面点的习俗。馓子等面食也成了佐茶的小零食。古代饮茶的文人墨客,在饮茶品点心时,常会吟诗赞美。宋代文学家苏东坡《寒具》诗中写道“纤手搓成玉数寻,碧油煎出嫩黄深,夜来春睡无轻重,压扁佳人缠臂金。”说明宋代的馓子油炸后色泽“嫩黄”,形似女子的装饰品“金缠臂”(金手镯一类饰品),煞是好看。

2.3 粳粒、寒具、馓子的制作方法及营养价值

2.3.1 粳粒、寒具、馓子的制作方法

不同历史时期粳粒、寒具、馓子的制作方法,在《齐民要术》《山家清供》《宋氏养生部》等文献记载

中有着较为清晰的历史变化轨迹。《齐民要术》载曰“膏环……手搦团,可长八寸许,屈令两头相就,膏油煮之。”而《山家清供》虽然简叙为“谓以米面煎熬作之寒具也”,但烹饪之法说得很明确。《宋氏养生部》对馓子的制作方法阐述得很详细,前面已有描述。明代李时珍的《本草纲目·谷部》中也十分清楚地说“寒具即食馓也,以糯粉和面,入少盐,牵索纽捻成环钏形,……入口即酥脆如凌霄。”^{[14]1035}从表1可知,早在南北朝的文献记载就明确了馓子的制作方法:环形油炸食品;明代,更加具体化,即细条扭成各种造型油炸食品。

表1 古文献记载的膏环、寒食具、馓子的制作方法

名称	使用原料	制作方法	成型特点
《齐民要术》 (南北朝)	林稻米屑、水蜜 (糯米粉、甘蔗汁)	手握米粉团拉成8寸长,弯曲两头成环状油炸	环形油炸食品
《山家清供》 (宋代)	米、面、蜜	米、面煎熬,蜜食	干饼状
《宋氏养生部》 (明朝)	面、水、油、盐、赤砂糖	油、水同少量盐和面揉匀,切成围棋形,用油使之分开,两手搓作细条,用芦竹定型后油炸	各种定型的规则的扭好的细条
《本草纲目》 (明朝)	糯米粉、面、少许盐	牵索纽捻成环钏之形,油煎食之	环钏油煎食品

从此表可知,粳粒、寒具、膏环是现代馓子与麻花的前身。随着社会的发展和消费习俗与观念的变化,今天的馓子、麻花增添了许多新的元素。

2.3.2 粳粒、寒具、馓子的营养价值与功效

寒具最初是寒食节禁火的主要食品,所以具备了充饥、饱腹的功能。馓子在过去也常被百姓作为一种中药使用。据《本草纲目》记载,馓子性甘味咸,温,无毒。有“利大小便、润肠、温中益气”之功用。“钱氏捻头散,治疗小儿小便不通。用延胡索、苦楝子等分,研成末,每服半钱或一钱,以捻头汤(馓子泡汤)食前调下。钱氏小儿方,治疗红痢不止。用地榆晒研为末。每服二钱,掺在羊血上,炙热食之,以捻头(馓子)煎汤送下。”^{[14]1035}另外,产后妇女在月子里喝红糖茶泡馓子,以利于散腹中之瘀。综上,粳粒、寒具、馓子富含碳水化合物、脂类、蛋白质,具有较高的营养价值和食用功效。因其主要营养成分是脂肪和碳水化合物,不适合高血脂、糖尿病、肾功能不全者食用。

3 近代馓子、麻花的发展

3.1 近代的馓子和麻花

到了清代,粳粒、寒具这类油炸食品逐渐发展

成馓子、麻花等。据《湖雅》载“又有线麻花,不发酵,俗称油绳。”又据《素食说略》载:“(以发面)扭如绳状炸之,曰麦花,一曰麻花。”^[15]清代的麻花南北各地都有,在北方,天津的麻花已经出名,至今,天津大麻花在全国仍是赫赫有名。在南方,宁波油赞子(麻花的当地称呼)源自清光绪年间,距今已有一百多年历史,分为甜味和咸味两大类,咸味的在原料里加入宁波当地特产海苔,不仅在色泽上进行了区分,在味道上更具地方特色。

清代的馓子在有些地方仍称为寒具,如《湖雅》“寒具”条说“面和糖或盐,切细条,编成花形,以油炸之。”^[16]蒲松龄《日用俗字》中也有“油馓霜熟兼五色”^[17]的句子。馓子南北方均有,著名的有江苏淮安茶馓、徐州蝴蝶馓子、维吾尔族馓子、宁夏回族馓子等。到了现代,馓子的造型也是多种多样,有梳子形、菊花形、扇子形、荷花形、宝塔形等各种花色造型;在口味上,具有味香浓郁、生津开胃、酥脆易散、透酥爽口的特点。

3.2 粳粒、馓子、麻花在旅游经济中的开发价值与文化意义

随着现代面点工艺技术的不断改进,近代的馓子、麻花已经成为许多地方的一张名片,旅游地

特产。如去天津,一般都会带几盒包装精美的天津大麻花;而到了淮安,也不忘带几盒装璜美观、香脆可口的茶馓作为旅行的特色食品;在宁波,油赞子是当地百姓喜爱的美食小吃,是寻常百姓争相追捧的美味。宁波南塘老街上油香酥脆的油赞子,每天都有成千上百的顾客,就算排队等上半小时,也是心甘情愿。馓子、麻花,已成为许多地方旅游经济的特色食品主打品牌。

馓子还是一些少数民族节日、祭祀的传统佳点。维吾尔族油炸馓子,是“肉孜节”“库尔班节”节庆以及婚丧大事中的一种传统的待客食品。维吾尔族的油炸馓子制法很考究,用花椒水、熟油、鸡蛋清等和面,成品特点是金黄油亮、入口酥脆。馓子也是回族“开斋节”“古尔邦节”等民族节日以及办喜事的必备食品,炸馓子多由老年或中年妇女掌锅,回族馓子不仅造型独特,而且方便易作。回族人家还有炸制馓子以招待客人、馈赠亲友的习惯。如今,在许多饭店和早点铺或菜市场上,馓子也已成为常见食品,随时可以买到。馓子已经成为中华各民族团结和睦友爱的象征,是欢度节日不可缺少的圣洁食品。

参考文献:

- [1] 朱熹. 楚辞集注[M]. 扬州: 广陵书社, 2010: 72.
- [2] 林洪. 山家清供[M]. 章原, 编. 北京: 中华书局, 2013.
- [3] 许慎. 说文解字[M]. 李翰文, 译注. 北京: 九州出版社, 2006: 420.
- [4] 段玉裁. 说文解字注[M]. 许惟贤, 整理. 南京: 凤凰出版社, 2015: 387.
- [5] 缪启愉, 缪桂龙. 齐民要术译注[M]. 山东: 齐鲁书社, 2009.
- [6] 杨天宇. 周礼译注[M]. 上海: 上海古籍出版社, 2004: 82.
- [7] 陶谷, 吴淑. 清异录 江淮异人录[M]. 孔一, 校点. 上海: 上海古籍出版社, 2012.
- [8] 周密. 武林旧事[M]. 杭州: 浙江古籍出版社, 2011: 130.
- [9] 宋诩. 宋氏养生部[M]. 北京: 中国商业出版社, 1989: 53.
- [10] 宗懔. 荆楚岁时记[M/OL]. [2016-9-5]. <http://www.wenxue360.com/sikuquanshu/2123.html>.
- [11] 吕李辉. 中国饮食文化史: 东北地区卷[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2013: 108.
- [12] 孟元老. 东京梦华录[M]. 伊永文, 注. 北京: 中华书局, 2006: 840.
- [13] 陆游. 老学庵笔记[M/OL]. [2015-02-28]. <https://m.douban.com/book/annotation/34421938>.
- [14] 李时珍. 本草纲目[M]. 刘恒如, 刘山, 校注. 北京: 华夏出版社, 2002.
- [15] 薛宝辰. 素食说略[M]. 北京: 中国商业出版社, 1984: 48.
- [16] 邱庞同. 中国面点史[M]. 青岛: 青岛出版社, 2010: 244.
- [17] 张树铮, 蒲松龄《日用俗字》注[M]. 济南: 山东大学出版社, 2015: 88.

A textual research on the origins of “Junu” “Sanzi” and “Mahua”

QIU Xingmei

(Ningbo Gulin Vocational High School, Ningbo, Zhejiang, 315177 China)

Abstract: There were ancient foods such as “Junu” “Mier” and “Zhanghuang” recorded in “Chu Ci: evocation”. Based on investigation of classical literature, it was found that “Junu” and “Hanju” were similar to “Sanzi” and “Mahua” today with the raw material changed from rice flour to wheat flour. They were consumed not only in royal courts as festive foods but by the normal folks as ordinary foods in daily life as the history proceeded.

Key words: Junu; Hanju; Sanzi; Mahua; origins; food culture

(责任编辑: 王雪萍)