

青未了



# 《水浒传》中的面食



刘传录：“新水浒研究第一人”，齐鲁文化学者、知名文史博主，曾任泰安区域文化通览(岱岳卷)学术主编。著有《第三只眼睛读水浒》、《刘传录趣评水浒》。

《水浒传》中除了写梁山好汉“大口吃肉、大碗喝酒”，更多的还是表现了寻常百姓家的普通食品，主要以素食为主。宋朝凡是用面粉做成的食品，都可叫饼。烤制而成的叫烧饼，水煮而成的叫汤饼，笼中蒸成的叫蒸饼。宋仁宗名赵祯，为了避皇帝名讳，人们又将蒸饼改称炊饼。炊饼是今天馒头的前身，汤饼是今天面条的前世。

宋朝的文化内涵源于宋太祖的“杯酒释兵权”，重用文人，用文化的力量来治理国家，为经济、文化的高度发展创造了良好条件。宋朝重视水利和农具的发展，发明了铁刃农具，推广秧马、耧车等农具，长江流域引进新品种占城稻，不同程度地推动了粮食产量的增长。《宋代经济史》记载，宋代无论是粮食种植面积还是亩产都超过前代，促进了人口的增长。当时，还没有引进玉米、地瓜等高产作物，北方以粟麦为主食，南方以稻米为主食。麦子面成了北方农民的主食，这在前朝是不敢想象的，同时麦子面的食品也作为商品进入流通领域。

在宋代，炊饼作为一种主食，是百姓餐桌上不可缺少的。《水浒传》中武大郎每天早起，挑起做好的一担炊饼出门叫卖。武松离开阳谷县赴东京公干前，特地对兄长说：“你从来为人懦弱，我不在家，恐怕被外人欺负。假如你每日卖十扇笼炊饼，你从明日为始，只做五扇笼出去卖；每日迟出早归，不要和人吃酒。如若有人欺负你，不要和他争执，待我回来，自和他理论。”

这里的扇笼就是蒸笼，可以断定，武大郎卖的炊饼是蒸出来的，而非烤制的烧饼。宋代黄庭坚在《涪翁杂说》里指出：“起胶饼，今之炊饼”，说明当时炊饼都是发酵的。这可以证明武大郎卖的炊饼并不是“烧饼”，而是现在的馒头。《东京梦华录》记载，清明节出游，开封市民都带上枣粥、炊饼与鸭蛋，“谓之门外土仪”。神行太保戴宗作法捉弄李逵的道具也是炊饼，说明炊饼是很平常的一种食品。郓哥去向武大报信，武大要送他十个炊饼，他嫌“炊饼不济事”，非要武大请他吃肉喝酒，可见连市井平民也不认为炊饼是什么美味。燕青与李逵让刘太公“煮下干肉，做下蒸饼，各把料袋装了，拴在身边”，这里的蒸饼应该就是炊饼。

水浒中也提到了馒头。母大虫孙二娘在大树十字坡开店，卖的就是馒头。武松来到孙二娘店中，孙二娘介绍说：“本家有好



酒、好肉，要点心时，好大馒头。”武松说她家“馒头馅肉有几根毛”，证明了“好大馒头”是带馅的。岳珂《馒头》诗说：“公子彭生红缕肉，将军铁杖白莲肤”，就是指那种带馅的包子。宋仁宗出生后，喜得独子的宋真宗高兴万分，宴请大臣时“宫中出包子以赐臣下，其中皆金珠也”，赏赐给大臣的包子，馅都是金银珠宝，这是以“包子”一词寓吉祥之意。可以确定宋代炊饼是今天的馒头，绝非烧饼，而馒头却是今天的包子或有馅的点心。

汤饼是面条演变过程中的一个重要环节，包括面儿汤和面条两种形式。面条在水浒中也出现了多次。武松被发配到孟州的牢城之中后，管营的儿子金眼彪施恩看中了他的一身好武艺，让他在监狱中受到了特别的优待，有人为他送饭。武松第一天的午饭：“一大旋酒，一盘肉，一盘子面，又是一大碗汁。”很明显一盘子面是主食。可能是传说中的宋朝“浇头面”，还包含了“上轿饺子下轿面”的民俗，第一顿饭吃面有接风的意思。

戴宗和李逵到蓟州寻访公孙胜，晌午时分，两人走得肚饥，进了一个素面店，吩咐造四个壮面来。戴宗道：“我吃一个，你吃三个，不少么？”李逵道：“不济事，一发做六个来，我都包办。”素面店在《水浒传》中称饭店，所

谓素面，一种是没有任何浇头的，一种是只用素菜做浇头。壮面是素面的一种，即大碗的不加肉调料的粗面条。吃面对于李逵来说是一次惩罚，不过因为吃饭打听到公孙胜的消息，也是一个奖励吧。

潘巧云以到报恩寺还愿为名，来和裴如海幽会。海和尚送给潘巧云父亲的见面礼有“挂面、京枣”，这挂面即是晾干的手擀面，和壮面相比应该是细的，类似龙须面。壮面和挂面与今天的面条相差无几，当然这是普通老百姓的生活品。据载，宋朝开封食店出售的软羊面、桐皮面、插肉面、桐皮熟脍面等，临安面食店出售的猪羊庵生面、鸡丝面、三鲜面、笋渡肉面等，都属汤饼，也就是今天的面条。

《水浒传》中设酒筵待客，都要先铺陈果品，看来宋朝人对吃还是很讲究的，先吃水果，然后吃正餐，比今天的饭后食用水果科学。

宋朝食品还是很让人放心的，食品都是有机食品，没有污染之说，对于掺假行为，政府严厉打击，《宋刑统》：肉贩在猪牛羊肉里注水并出售的，“杖六十”，打六十大板。要是打完再犯，“徒一年”，判处一年劳改。宋朝人真幸福，每天呼吸新鲜空气，吃着安全食品，真是一个让人羡慕的时代。

## ■地方风物

这是啥？

这是糁

□ 张伟

在我的家乡鲁南，很多人早上见面后都会互相问候：“老王，今天早点喝啥？”“噢，兄弟，今天还喝糁(sa，二声)。”不知情的人听到这样的问候准会纳闷：怎么一个人问你喝啥，另外一个人回答也是sa？其实回答喝sa的老王说的是“糁”，是鲁南的传统名吃“糁汤”。

“糁”的名字来历据说与乾隆皇帝有关。话说乾隆皇帝下江南，经过现在的鲁南某地时，想品尝当地的名吃，当地的官员就把这一味道独特的早餐献上来，乾隆爷一尝，怎么从来没有喝过如此可口的汤呢？随口问了一句：“这是啥(糁)？”地方官员忙点头：“这是啥(糁)，这是啥(糁)。”因此，天子的随口一问就成了它现在的名字“糁”。

还有一种说法就是与王羲之有关。东晋时，一对穷困潦倒的夫妇生活困难，当时的大书法家王羲之看到他们非常可怜，就经常接济他们，夫妇二人非常感动，无以为报。有一次，王羲之病了，二人觉得应该报恩，就把家中留着下蛋的老母鸡杀了做汤，并在汤里加了一些麦米和普通的驱寒中草药。本想把鸡煮得烂一些，可看火的丈夫睡着了，汤就煮了一整夜。第二天，看着煮得黑糊糊的鸡汤，妻子很生气，可家里又没有其他东西，只好把煮糊的鸡汤送给了王羲之。王羲之本来卧病在床，吃了中药也略好了些，但口干舌苦，没有食欲，看着送来的鸡汤，不好意思拒绝人家的一番好意，就喝了一口尝了尝，没想到这一喝，顿时神清气爽。

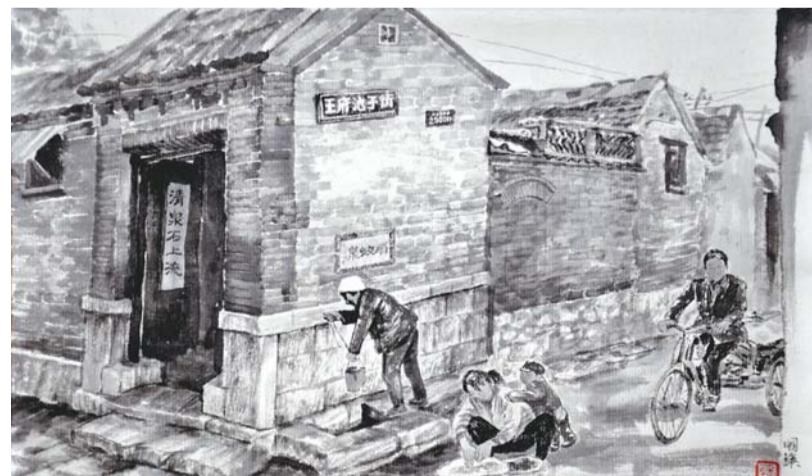
**fengwu**  
风物

鸡汤，不好意思拒绝人家的一番好意，就喝了一口尝了尝，没想到这一喝，顿时神清气爽，病好了大半，一时兴起，随手提笔写下“米参”二字。到了后来，后人就把它称作“糁”。传说归传说，至于它的起源可能也无从考证，但是糁汤流行于鲁、豫、苏、皖四省交界的很多地方，以临沂最为有名，现成为当地百姓平常不可缺少的早餐。

其实，做糁的学问主要在汤上，许多糁铺都是世代相传，汤料都是百年老汤，可谓老汤里加新汤“汤汤不息”。另外，煮汤用的锅、锅盖和柴火都有讲究，做糁用的锅盖必须用柏树木，烧汤的柴火也要用果树木。一般是头一天选料，夜里制汤，次日早晨才成糁。原料主要以肉、米、葱、姜、五香粉、盐、面粉等为主。做糁用的锅也不同于一般的锅，它比一般的锅要大几倍，和普通锅相比最大的区别就是它有颈，所谓的颈就是在锅的上面用不锈钢圈出一个高50厘米的“脖子”，据说这是为了防止跑香味。只有这样才能做出原汁原味的好糁来。此汤经反复煮熬，不腥不膻，鲜美可口，香味俱佳。吃肉不见肉，原汤原味，浓香诱人。此汤可以多种肉类为主，其中以鸡肉糁味道最佳。食用时，先在大碗里打入一个鸡蛋，再用长把勺把滚烫的糁盛入碗内，冲熟鸡蛋，再淋上香油，汤面上撒一把芫荽或蒜苗叶。邀上亲朋好友，来一碗热糁配以油条、烧饼、馓子等食用，真是极其美好的早餐享受啊。

# 画说济南

## 春锁深巷王府池



●王府池街。张国华画

□ 张国华

王府池子街长160米，宽2米左右，纵横曲折四通八达，它东起西更道街，西连芙蓉街，北抵起凤桥街，南接平泉胡同。街上只有几十户人家，多为青砖瓦房、小户门楼，王府池子街原名魏家胡同，以姓氏得名。七十二泉中的灌缨泉原在明德王府院内，故民间称此为“王府池子”。后来清军攻占济南后，废德王府为巡抚衙门，将王府池子街划分出来。后来湖边夷平，建起民居，湖水面积不断缩小，终成为今一亩有余的一方池水。“旧时王府院中池，流落民间百姓家”，但名字依然气派。二十世纪三十年代初，街南段改名为王府池子街。1965年两街合并，统称王府池子街。街北还有一眼“腾蛟泉”，一街得占两泉，街遂以泉出名。

沿着王府池子街向南面的深处走去，只需循着人声，拐两道弯，一池碧水就在眼前了。泉池方正，清澈见底，岸上垂柳依依，池边人家柴米油盐

的生活一览无余。这里四季都有人游泳，噗通噗通的跳水声此起彼伏。

济南的四季，如果夏天没有蚊蝇的烦扰，冬天不冻手冻脚，那四季我是都爱的。春季伊始，迎春总是迫不及待地第一个绽放，让裹着厚厚冬装的人们心里有了希望，柳枝开始逐渐由褐转黄继而嫩绿，各种花次第开放，一个冬天都光秃

秃、让人辨不出种类的树木，仿佛一夜之间换了装束，路人皆知，原来是桃花，是樱花，是玉兰，紫荆，丁香，梧桐……每年的春天花事如约而至，人却常常身不由己，在春天里忙着各种杂事，一直打算去婺源赏油菜花却一直没有成行。

济南的春天，总觉得短，如果几个艳阳天气温升至10摄氏度以上，你就迫不及待地换下冬