

人文齐鲁

《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。



□ 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。七十二泉中的濯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

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,发明了铁刀农具,推广秧马、楼车等农具,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,挑起重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



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“官中出包子以赐臣下,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

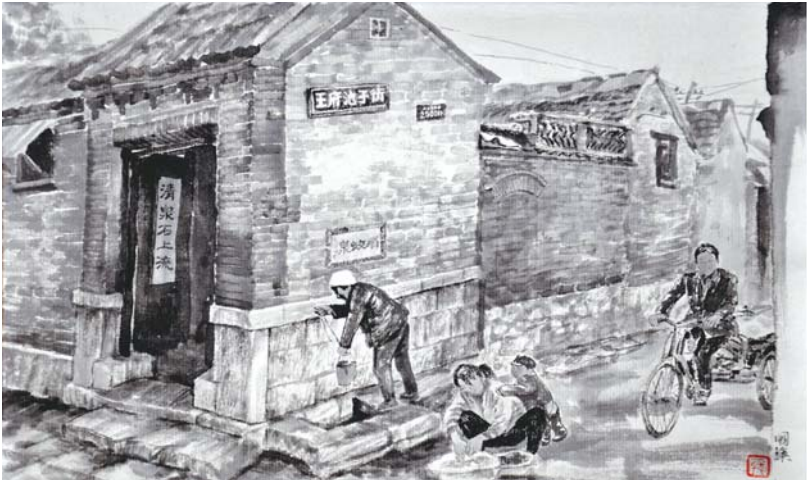
谓素面,一种是没有任何浇头的,一种是只用素菜做浇头。壮面是素面的一种,即大碗的不加肉调料的粗面条。吃面对于李逵来说是一次惩罚,不过因为吃饭打听到了公孙胜的消息,也是一个奖励吧。

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、桐皮熟脸面等,临安面食店出售的猪羊庵生面、鸡丝面、三鲜面、笋泼肉面等,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。

春锁深巷王府池



◀王府池子街。张国华画

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能成行。

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

装,那就等着“美丽冻人”吧。老济南们是很沉得住气的,这里的春天他们了解,“柳梢绿小眉如印,乍暖还寒犹未定”,转头就会气温突降,淅淅沥沥的春雨是必不可少的一。一场春雨一场暖,气温起落几次再待杨絮满城飞舞时,气温就直逼夏天了。

一年之计在于春,我也要为看得见,触得到的未来而筹划一下了。

■地方风物

这是啥?

这是糝

□ 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,今天还喝糝(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“糝”,是鲁南的传统名吃“糝汤”。

“糝”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(糝)?”地方官员忙点头:“这是啥(糝),这是啥(糝)。”因此,天子的随口一问就成了它现在的名字“糝”。

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,只好把熬熟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,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“糝”。传说归传说,至于它的起源可能也无从考证,但是糝汤流行于鲁、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,做糝的学问主要在汤上,许多糝铺都是世代相传,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,做糝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,次日早晨才成糝。原料主要以肉、麦米、葱、姜、五香粉、盐、面粉等为主。做糝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糝来。此汤经反复煎熬,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,其中以鸡肉糝味道最佳。食用时,先在大碗里打上一个鸡蛋,再用长把勺把滚烫的糝盛入碗内,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,来一碗热糝配以油条、烧饼、馓子等食用,真是极其美好的早餐享受啊。