



北京晚报 国家人文历史

董宇辉直播争议不断,近来又献爆论,在直播时说内蒙古的羊肉烧卖就是裂开的包子,没包好,因语带轻慢,被指缺乏尊重。

白生生的筋道面皮,包上晶莹剔透的糯米,夹杂上软糯浓郁的蘑菇丁,再来些浸得油亮亮的肉末,蒸笼盖一揭,腾腾的香气扑得满脸都是,大口咬下去,唇齿触上厚实的米肉,配上一口温度正好的酃茶,舒舒服服地伸个懒腰,开启新的一天……千年以前,中国的老祖宗们就已经好上了这口。而在福建地区,“开口馒头”“开口笑”是清代时人们对“烧卖”的俗称。

今天的《史话》就来剥开那层透着米面醇香的外衣,看看烧卖的江湖里藏着什么。



烧卖江湖

顶上带花是潜规则

语言学家吕叔湘先生写过一篇题为《烧卖》的小文。文中称,细查历代对这点心形状的描述,老不离什么“从腰部捏上,顶上开口呈石榴嘴状”“收口捏成石榴嘴或牡丹形的”“其形状犹如一朵雪梅舒瓣盛开”等。其实传统的点心,多肖似花形,比方唐代韦巨源记有一道点心,叫“生进二十四气馄饨”,就是包作二十四种不同的花形。

《朴通事》中同样记载,稍麦是“以面作皮,以肉为馅,当顶作为花蕊……”。

烧卖为什么会开口?从中国面点的演变传统来看,总是为了模拟个形状出来。

《晋书》载,西晋大臣何曾生性豪奢,每天吃饭要花费上万钱,因此留下“何曾食万”的典故。何曾吃蒸饼,“蒸上不拆作十字不食”。后赵皇帝石虎有样学样,“好食蒸饼,常以干枣、胡桃瓤为心,蒸之使坼裂方食”。

宋代《梦粱录》和《武林旧事》提及的“骆驼蹄”,大概也是此类的开花馒头。《宋氏尊生部》载,“骆驼蹄”是用发酵面包馅蒸制而成,顶部要“用刀作十字略开”,形似骆驼爪,故名“骆驼蹄”。

何曾和石虎喜好十字裂口的蒸饼,可能不是看重开口,而是看重“开花”。这种“当顶作花蕊”的饮食潜规则,历代传承。

新疆吐鲁番阿斯塔那唐代墓葬中出土了许多花色面点,分为菊花型和梅花型。梅花型可以由花蕊的五片花瓣组成;菊花型中央有花序,边沿呈披针状。

唐代韦巨源晋尚书左仆射,向唐中宗进“烧尾宴”,“生进二十四气馄饨花形馅料各异,凡二十四种”,馅料不同,花形也各异。食单上还有“曼陀罗样夹饼”,大概是曼陀罗花样的馅饼。这些都是所谓的“看菜”了。

《梦粱录》“荤素从食店”条目下记载:“笑靥儿、金银炙焦牡丹饼、杂色煎花馒头、荷叶饼、芙蓉饼、月饼、梅花饼、开炉饼、寿带龟、仙桃、子母春茧、骆驼蹄。”宋代的点心店像花店。

元代《饮膳正要》里有羊肉馅的“剪花馒头”,干脆“用剪子剪诸般花样”,再用胭脂染花。

梅花包子是两宋名品。《枫窗小牍》中记载:“旧京工伎,固多奇妙,即烹煮盘案,亦复擅名,如王楼梅花包子。”

烧卖仿效的是哪种花?烧卖别称里面以梅花居多,明代《万历野获编》和《金瓶梅》中都提及了“桃花烧卖”,而清代嘉庆郝懿行《证俗文》说“稍麦之状如安石榴”。不论哪种花,烧卖可谓“开花”的包子。

唐人开始吃“点心”

古代小麦原产何处,学界至今有争论,4000年前从西亚传入的可能性较大。

古人把面食统称为“饼”。

在汉代,小麦得到大面积的推广种植。人们已经掌握了面食的酸浆发酵法。

唐代小麦作物迅速普及。由唐至宋,面粉加工工艺愈加完备,水力磨的大量使用提高了面粉加工的效率。据《旧唐书》载,宪臣高力士“截泮水作碾,并转五轮,日碾麦三百斛”。

宋代更加重视农田水利,淮河、长江流域开始广泛采用稻麦轮作。靖康之变后,北人南迁,面食之习随之南传。

据邱庞同《中国面点史》一书所论:“‘点心’一词在唐代出现,后来,‘点心’多指面食,所以有了‘面点’一词。”

唐宋时面点可统称为“饼”。按烤、煮、蒸的制作方式分为三大类,即烧饼、汤饼、蒸饼。今日舌尖上的点心,基本能从唐宋时期找到参照物。



闽南名菜“山海兜”南宋版烧卖?

宋代有种蒸制面点叫兜子,兜子和烧卖做法相似。顶部要略露馅料,攒成花状,放入小盏中,再入笼蒸。南宋石狮籍美食家林洪所著的《山家清供》载有山海兜,以笋、蕨菜、鱼虾拌馅,最后用粉皮包裹,蒸熟。

而2022年,石狮市集文化专家、闽菜专家、烹饪大师等组成专家团队,围绕《山家清供》打造的“宋元海丝宴”里就有一道“山海兜”。

学者莫久愈写《闲话“稍麦”》一文,他向友人问起古突厥语词中有没有与“稍麦”读音相近的,朋友说突厥语有“Shirme(思日曼)”一词,本义是“皮囊”或“皮口袋”。“当皮口袋、皮囊盛物后用手握持上半部,或用线绳拴系后,它们的口部便自然外翻呈花状,如同稍麦皮兜住馅以后撮细上部一样。……《朴通事》所言‘当顶撮细似线稍系’,或许保留了它最初的意思。”

烧卖是外来音,不无可能。据清代阮葵生《茶余客话》,蒙古人的革囊,“或谓之皮馄饨,盖俗呼也”。从宋人的兜子到元人的“稍麦”,可以找到相通的语言流变路径。

一口烧卖一口香,早就刻在了街头的早点摊上,润进了千年的饮食习惯中,留在了中国人的味蕾记忆里。随性一裹,偶然一遇,自是鲜香,自是美满。走,去吃烧卖咯!



烧麦、稍麦、烧卖? 哪个才是正名?

“说句实话,我也曾经把烧麦作为正名,把烧卖作为异名,并在数年前发表过一篇短文。后来之所以在看法上发生变化,是经历了一个认识过程的。”上个世纪八十年代,学者邱庞同参与编著《中国烹饪百科全书》,负责撰写“烧卖”条。此后,他又撰写《“烧卖”名称浅谈》一文,谈及这一认识过程。

“烧卖”一词最早出现在宋元时期话本《快嘴李翠莲记》中,李翠莲在夸耀自己的烹饪技艺时说:“烧卖、匾食有何难,三汤两割我也会。”

明清时期,南北许多地区均有“烧卖”“稍麦”出售。但“烧卖”一词出现的次数更多。如明代《万历野获编》和《金瓶梅词话》中均提到“桃(一作挑)火烧卖”。

因此,邱庞同认为:“烧麦(稍麦)呢?现在看来,首先出现在元代高丽(今朝鲜)出版的汉语教科书《朴通事》上。故把‘烧卖’立为辞头、作为正名是有根据的。”

“烧卖”是正名,但这个正名到底是什么意思,同样是个让人费解的问题。考证烧卖这一面点的文化源流,董宇辉说烧卖是开口的包子,态度虽有错,但说法误打误撞。

“开口笑” 清代福建人的“烧卖”

除《快嘴李翠莲记》中的“烧卖”、《朴通事》中的“稍麦”之外,“烧卖”还有“梢美”“梢梅”“纱帽”“晓卖”“寿迈”“鬼蓬头”“开口馒头”“开口笑”等名。

邱庞同《“烧卖”名称浅谈》一文中逐一考证:

梢美。见于清末民初薛宝辰所著之《素食说略》:“以生面捻饼,置豆粉上,以碗推其边使薄,实以发菜、蔬、笋,撮合,蒸之,曰梢美。”薛宝辰是陕西人,其书中所记面点大多数是西北地区的。邱庞同揣测,应该是谐音,“‘烧卖’之口捏得较美,而‘口’又在顶端,顶端可称‘梢’(如枝端、枝梢),故又称之为‘梢美’(梢美之梢似误写)了”。

纱帽。上海市所属嘉定对“烧卖”的称呼。《嘉定县续志》云:“以面为之,边薄底厚,实以肉馅,蒸熟即食,最佳。因形如纱帽,故名。”

鬼蓬头。清代扬州对“烧卖”的俗称。《扬州画舫录》云:“文杏园以稍麦得名,谓之鬼蓬头。”

开口馒头、开口笑。清代福建地区对“烧卖”的俗称。清人施鸿保《闽杂记》“烧卖”条云:“馒头皮薄开口者,吾乡(施鸿保祖籍杭州)谓之烧卖,闽人则呼开口馒头,亦曰开口笑。”

此外,“梢梅”是湖北、山西等地对“烧卖”的称呼,同样有叫“烧梅”的。

“寿迈”“晓卖”则是闽粤地区的叫法。