

# 你知道饺子是怎么诞生的吗

“让我们一起包饺子!”春晚年年包饺子,饺子年年上春晚。中国北方有句俗话,叫作“好吃不过饺子”。饺子之于北方的春节,仿佛是刻在DNA里的执着。春节到来之际,让我们说说饺子的历史。



## 唐代的高昌人早有了吃馄饨的习俗

在说饺子之前,先来了解它的“亲戚”——馄饨。

馄饨约起源于汉魏之时。今日所见最早载录文献是魏国博士张揖的《广雅》,其中就习俗有“馄饨,饼也”的说法。古人对馄饨的起源,一直存在着不同的看法。有人认为是馄饨“象浑沌不正”的天象而得名。也有人认为馄饨的产生和祭祖相关。孰是孰非,迄今难以定论。

实际上,馄饨正是魏晋时期开始流行的面食——饼的一种。到了南北朝时期,生活在北齐的颜之推写道:“今之馄饨,形如偃月,天下之通食也。”由此可见,远在1500年前,馄饨已在中国大地上广为流行而成为“通食”了。

到了唐代,馄饨已经沿着丝绸之路扩散到边疆地区。1959年,在新疆吐鲁番一座唐代墓葬出土的木碗中,保存着数只和今天馄饨形状大抵相同的馄饨。其形似现代人的耳朵,长3厘米,宽1.9厘米,皮均为小麦面粉所制。这无疑表明唐代的高昌(今吐鲁番)人早有了吃馄饨的习俗。因为当地气候干燥,所以许多面食点心才能完整地保存下来。据文献记载,唐代的馄饨制作精良。中晚唐时期的段成式在《酉阳杂俎》里说,长安城中,萧家制作的馄饨特别精致,其煮馄饨的汤可以用两种来煮茶。唐代馄饨的名品很多,最出名的有四种。其一叫“五般馄饨”,五般即五色。馄饨能做出五种花色,当非易事。其二叫“二十四气馄饨”。唐代韦巨源《烧尾宴食单》记有“二十四气馄饨”,能做出花形、馅心各不相同的二十四种馄饨,技术要求更高。不过,这顿烧尾宴是请皇帝吃的,一般人自是无福消受。

大抵在明代以前,馄饨多用沸水煮后食用,要诀有二:汤要清、馅要细。至清代,开始煮、蒸、煎多种方法并用,与现代的做法已十分近似。这一时期的馄饨在各地可以说是到处开花,许多地方均出现馄饨的名品,制法更精,风味更加多样化。

## 清代对饺子与馄饨有了明确区分

各式各样的古代馄饨,最终衍生出另一种面食——饺子。

饺子多以冷水和面粉为剂,搥成中间略厚、四边较薄的圆皮,包裹馅料,捏成月牙形或角形,经沸水煮熟而成。饺子皮也可用烫面、油酥面或米粉制作;馅料可荤可素,荤馅有三鲜、虾仁、蟹黄、海参、鱼肉、鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉等,素馅又分为什锦素馅、普通素馅之类。将包好的饺子用水煮熟而食叫“水饺”;用笼蒸熟称为“蒸饺”;用油煎熟则称为“锅贴”。

起初的“饺子”写作“角子”。宋孟元老《东京梦华录》追忆北宋汴京的繁盛,其卷二曾提到市场上有“水晶角儿”“煎角子”。吴自牧的《梦粱录》记南宋朝廷皇帝寿宴礼仪宴事有文:“进御膳,御厨以绣龙袂盖合上进御前珍馐,内侍前供上食,双双奉托,直过头。凡御宴至第三盏方进下酒咸豉,双双驼峰角子。”为什么会将这种馄饨叫作“角子”?大概是出于象形的缘故,因为饺子的形状有点像牛、羊、鹿等兽类头上初萌之角。

大约到明清时,饺子在整个中国北方已成为定俗。明代刘基《多能鄙事·饼饵米面食法》提到一种用烫面做的烙饺子与另一种用烫面做成的油炸饺子,即宋元文献里的“市罗角儿”和“时萝角儿”。反映明代市井生活的小说《金瓶梅》提到的市井小吃或富人家美食,有“水角儿”“蒸角儿”“葱羊羊肉角儿”“饱肉角(可能是一种瓜瓠肉馅饺子)”。明宋诩撰《宋氏养生部》有“汤角”“蜜透角儿”“酥皮角儿”。“蜜透角儿”是一种以去皮胡桃、榛、松仁或糖蜜、豆沙为馅的油煎饺子。《红楼梦》第四十一回也曾提到螃蟹馅的油煎饺子。

可能是由于“角”字的书写表意不够明显,故而在明清之际,又出现了“粉角”或者更明确的“饺”的写法。方以智(1611—1671年)在《通雅·饮食》里指出,“北人读角如娇,遂作‘饺饵’”。作者之所以要强调“读角如娇”是“北人”,是因为作为入声字的“角”在以《切韵》—《广韵》为代表的传统韵书里,与“娇”是截然不同的音。《万历野获编》引述的是流传于京城中的一些有趣的对偶句,原句是“细皮薄脆对多肉馄饨,椿树饺儿对桃花烧麦”,句中对馄饨、饺子、烧麦已有明确区分。清无名氏《调鼎集》中对饺子与馄饨也有了明确区分,不再将它们混为一谈。

此后,在清人顾禄的《桐桥倚棹录》里讲到苏州市食有“水饺”和“油饺”;李斗的《扬州画舫录》记载扬州名店,有品陆轩以“淮饺”著名,小方壶以“菜饺”著名,可谓各有千秋。甚至《广东新语》也记载了“粉角”(亦曰“粉果”)。

## 饺子在明官中被称为“扁食”

饺子不仅是一种大众食品,还上升到了“民俗”的高度。早在明代,在广大北方地区,饺子已经是春节期间当之无愧的主角。饺子在明官中被称为“扁食”。按照明代天启年间的大太监刘若愚官廷杂史《酌中志》的说法,正月初一这一天,明朝人在五更时起,焚香,燃放爆竹,开门迎年。北京皇城官内人将门杠向院内地上抛掷三次,称为“跌千金”。然后“饮椒柏酒,吃水点心,即扁食也”。这种“扁食”就是日后的饺子,后世称为更岁“饺子”,谐音更岁“交子”。在新年到来的子时食用扁食,有着庆祝与祝福的意义。有的饺子内包着一枚银钱,吃到这样的饺子就表示得到吉兆,此人新年大吉。

到了清代,按照富察敦崇(晚清文人,生卒时间不详)在《燕京岁时记》里的说法,“是日,无论贫富贵贱,皆以白面作角食之,谓之煮饽饽(饺子),举国皆然,无不同也”。这话就稍有些夸张了,改成“北国皆然”就妥帖多了。旧时人们在新年包饺子时,常常往某个饺子中放进糖、花生、如意或铜币。如果谁吃到含糖的饺子,就意味着在新的一年里生活中很甜美;吃到有花生的饺子意味着健康长寿(因花生又名长生果);吃到内有如意的饺子则意味着来年事事如意;吃到含铜币的饺子更是意味着有好运气。时至今日,饺子已经成为很多人心目中的中国最典型的传统食品,每当工余闲暇或节假日,一家人团聚在一起吃着热腾腾、香喷喷的饺子,真是妙不可言。

本报综合消息

## 苏辙的年夜饭

1059年,21岁的苏辙与父亲苏洵、兄长苏轼回到京城开封。两年后,兄弟二人参加制科考试,结果苏轼中第三列三等,被任命为大理评事、签书凤翔府判官,并于十一月辞别家人。腊月抵达陕西凤翔;苏辙则被列为四等,授试秘书省校书郎、商州军事推官。苏辙拟赴任的商州与兄长的凤翔都在陕西,距离开封千里之遥。而父亲在京编修《礼书》,身边不能没有亲人照顾,苏辙于是请求留在开封并获批准。就这样,1061年的除夕(年三十),苏辙与父亲在开封,而苏轼在陕西凤翔。

除夕之夜,苏辙陪伴父亲苏洵守岁。入夜,家中灯烛通明,人们走来走去,忙着准备一道道年夜饭。热闹的场景让苏辙想起千里之外的兄长,他们今夜又不能团圆;而从1059年算起,倏忽之间已是离开家乡眉山的第三个春节了。他心中有话说,于是回到自己的书房,铺纸蘸墨,写下了五言诗《辛丑除夕寄子瞻》,共22联,220字。“有怀岐山下,展转不能释”,兄弟情深,苏辙在诗中为不能一起吃团圆饭遗憾,同时还告诉了苏轼今年家中的年夜饭。

第一道是羊炙,这是苏家人都喜爱的一道菜。苏轼有诗:“平生嗜羊炙,识味肯轻饱。”它的做法,与烤羊肉有相似之处。苏轼谪居惠州时,曾写道:“惠州市井寥落,然犹日杀一羊,不敢与仕者争买,时囑屠者买其脊骨耳。骨间亦有微肉,熟炙热滴出,不乘热出,则抱水不干。渍酒中,点薄盐炙微焦食之。”大意是将羊脊骨煮熟,肉趁热剔下,加酒浸泡入味,然后撒入薄薄一层盐,置于柴火之上稍稍炙烤即得。苏轼的“烤羊蝎子”肉不多,虽然“终日执扇”很有乐趣,但在一家老小围坐的大年夜,这道菜选用羊排、羊腿的可能性更大。

第二道是黄河鲤鱼。开封临近黄河,岁末正是黄河鲤鱼肥美的时候。当时的都城已经有专卖淡水鱼的“青鱼市”,年前出售渔民们捕捞的大鲤鱼是自然的事情。加上鲤鱼既有“连年有余”的美好寓意,也包含着“鲤鱼跳龙门”的期许,对这个第三代已出生的读书之家再适合不过了。只是不知道,这年除夕,苏家吃的是红烧鲤鱼还是糖醋鲤鱼?

有意思的是,次年春节,在陕西凤翔任上的苏轼,因为公务无法到开封与父亲和兄弟团聚,他写了三首诗寄给苏辙,提到“馈岁”的习俗,也就是新年之前,亲朋邻里间互相送年货。其中“真盘巨鲤横,发笊双兔卧”,大鲤鱼赫然在

列,可见除夕食鲤鱼,已成当时的风俗。

第三道是腊肉。宋代,人们在腊日前后制作腊鱼、腊肉,除夕时正好风干入味,制作一道年夜饭正合适。苏轼读到苏辙的这首诗很感慨,他想到小时候和兄弟一起过年的情景,现在“屈指已成昔”了。苏轼随即和诗一首《次韵子由除夕见寄》,并且告诉苏辙,附近的陇地,除夕也吃腊肉:“秦烹雉羊羹,陇饌有熊腊。”

第四道是鸡,取“大吉大利”之意,千年之后,我们的年夜饭仍然不能没有它。

第五道是兔,当时人们互相馈赠的年货中,除了大鲤鱼,还有“发笊双兔卧”,可见兔肉也是很流行的一道年夜饭。至于烹调方法,用的还是川式,“家味宛如昔”,人在开封,但一口川味兔肉,就能让苏辙瞬间回到家乡。不仅春节,宋代人平时也经常吃兔肉,记录北宋开封生活的《东京梦华录》记载,东华门外的市井,售卖“兔兔脯腊”;朱雀门外的市场,有“鹅鸭鸡兔”肉;饭店里还有盘兔、炒兔、葱泼兔等多种兔肉菜肴。

从第六道起,苏辙没有告诉我们具体的菜名,只说“盘飧杂梁楚”。开封在战国时期属于梁国(魏国),离楚国也很近,它的菜系,受梁、楚两地影响很深。入乡随俗,除夕肯定要上几道梁、楚地区的家常菜。

菜品很多,其实苏辙的诗中只有15个字:“盘飧杂梁楚,羊炙错鱼腊。庖人饌鸡兔。”但看到这些,已足以让苏轼对父亲和兄弟的思念更深一分。

除了菜,饮品和糖果也要有。宋代除夕喝屠苏酒,一种浸泡了白术、桂枝、防风、花椒等中药的“岁酒”。喝时还有讲究:小孩先喝,年长的最后喝,苏辙后来有首《除夕》诗就写道:“年年最后饮屠苏,不觉年来七十余。”糖果则有“梅柳糖”,71岁时,苏辙在《己丑除夕二首》中说:“乡人以饴蜜和面,象梅枝柳叶。”这种在蜂蜜中加入面粉制成的糖果,一直让他念念不忘。

吃过年夜饭,又是新的一年。苏辙在诗中许了个愿,希望明年兄长能回到开封,这样他们就可以朝夕相处,一起品尝美酒和新笋,“谓言从明年,此会可悬射。同为洛中吏,相去不盈尺。油醪幸分季,新笋可餽伯。”苏轼宽慰他说:“诗来苦相宽,子意远可射。依依在其面,疑子在咫尺。”读诗如晤,即便不在一地,照样心意相通。最后,两位大诗人还约定,新年里,他们凭诗相会:“诗成十日到,谁谓千里隔。一月寄一篇,忧愁何足撻。”

本报综合消息

