

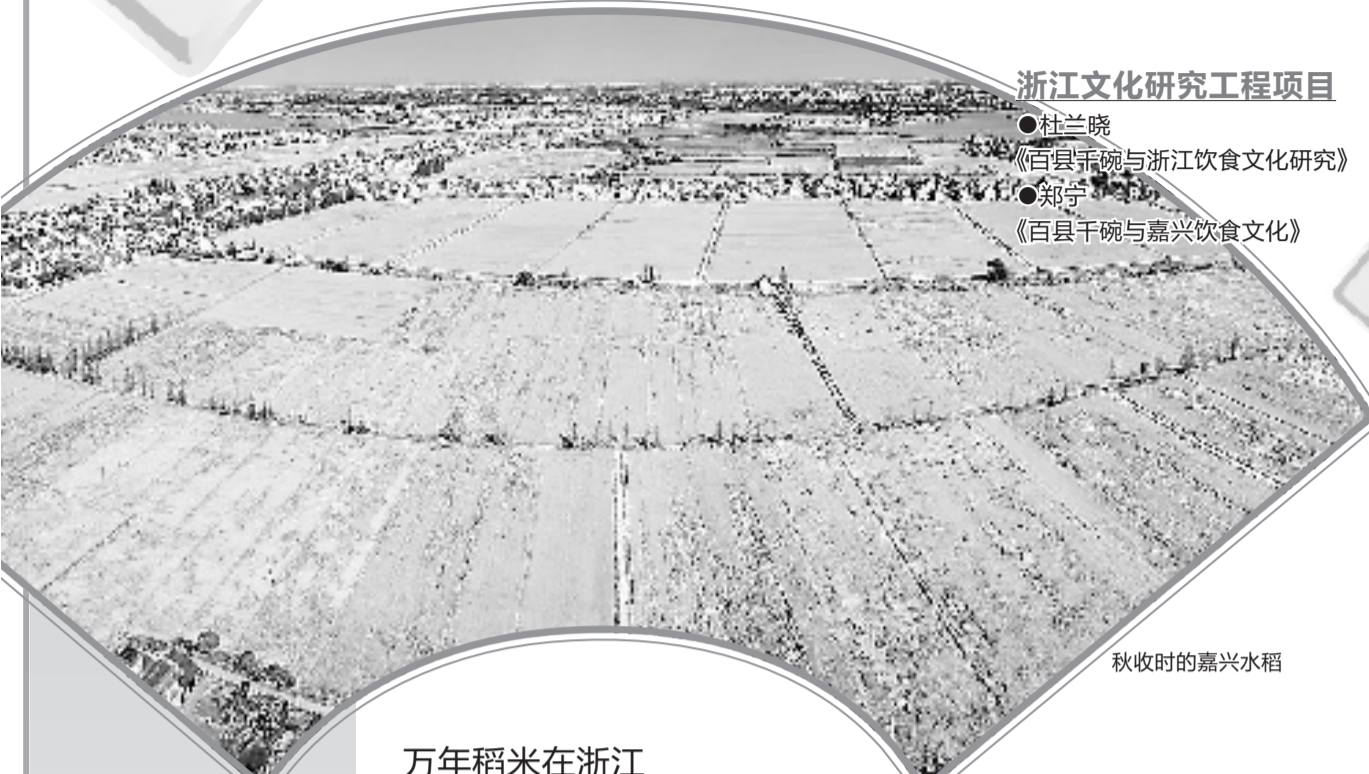
嘉兴  
米

# 江南粮仓,孕育嘉湖细点

浙江省社科联  
潮新闻·钱江晚报  
联合出品

浙江文化研究工程项目

●杜兰晓  
《百县千碗与浙江饮食文化研究》  
●郑宁  
《百县千碗与嘉兴饮食文化》



秋收时的嘉兴水稻

嘉兴滋味 七千年种稻传统  
每月都有特色点心

嘉兴水稻品种繁多、收获颇丰,使得稻米除了日常食用之外,还有富余,也多了制作成其它食品的可能。

郑宁告诉记者,在嘉兴,每个月都有典型的稻米饮食菜肴代表:一月做年糕、元宵圆子;二月做撑腰糕,太湖地区农家把年糕油煎至色泽金黄而食;三月做青团子;四月做乌米饭;五月做端午粽;六月做谢灶团,苏嘉一带有祭祀灶神的习俗,谢灶团子是用米粉做成团子,里面包裹素馅;七月做祀田团,太湖地区乡农用米粉团子祭田神;八月做糍团,以农历八月二十四日为稻生日,要煮新糯米和赤豆做糍团祭灶;九月做重阳糕;十月酿酒;十一月舂米做年糕、粉团等各种糕团;十二月做腊八粥。一年的节气、节日习俗都围绕着稻米展开。

嘉兴人讲究吃,尤善制精细糕点,明清时就对云片糕等细点有详细记载。周作人在《再谈南北的点心》一文中,就花了许多笔墨介绍“嘉湖细点”。到了近现代,嘉兴的点心仍脍炙人口,八珍糕、桔红糕、松子枣泥麻饼、姑嫂饼等,如今都成了古镇文旅的拳头产品。

而传承了“嘉湖细点”精益求精制作工艺的粽子,则成了嘉兴的一张金名片。在嘉兴可供裹粽的糯米就有三十几个品种,再加上粽子便于携带、味道鲜美、可以冷食等优点,使得粽子在水路发达的嘉兴随处可见。它用料讲究、口味独特、制作精细,全市粽子年生产总值占全国50%以上,诞生了诸如五芳斋、真真老老等一批知名品牌,嘉兴也因此获得了“粽子之乡”的美誉。

## 万年稻米在浙江 具百种形态拥万般变化

在浙江,无论山川还是河流,都隔不断稻米的种植,它也随之成为浙江人民的主食。正因如此,在漫长的历史沿革中,稻米逐渐从最原始的大米形态,演化出众多的米制食品,其形态起码在百种以上。

浙江旅游职业学院厨艺学院教师、博士蒋云涛告诉记者,浙江素有“七山二水一分田”之称。正是由于浙江丰富而多样的地貌,劳动人民随之不断地改善和调整着食生产和食生活实践,大米或蒸、或煮、或炸,利用大米制成的各种美味佳肴难以计数。浙江人民在漫长历史中发明的各种米食品,是浙江“饭稻羹鱼”饮食特征最为鲜明的例证。

稻米作为江南地区最为基础的主食原料,可分为籼米、粳米和糯米,其做成的各类粉食制品有年糕、汤团、粉干、米糕等。以米糕为例,它风行于魏晋南北朝,两宋时已花样繁多。衣冠南渡,中国的主流风味随雁南飞,完成了一次长途迁徙。

在宁波余姚,就有著名的梁弄大糕,里面裹的是流沙红豆馅,外面盖印着“福禄寿喜”等喜庆字,当地人喜欢在婚宴上食用,自带祝福。

到了湖州,它就成了新市茶糕,里面裹着淌汁的肉馅,成了早市最热门的早餐。“以茶会友,食糕财高”,简之,茶糕。

到了杭州,它就成了定胜糕,相传是南宋百姓为鼓舞韩家军出征而特制,糕上有“定胜”两字。现在又成了学生大考前的吉祥食物。粉红色马蹄形米糕包着红豆沙,松软香糯。

到了衢州,它就成了汽糕,下面是发酵后的米浆,上面则撒满了肉丝、豆腐干丝、胡萝卜丝、黑木耳等馅料,经高温蒸制后,便形成了上馅下糕的米制食品。

其它的还有诸如桂花糕、松糕、发糕……一项米糕在浙江各地便有多种吃法,将米制品中的这一单项开发到了极致。

至于糯叽叽的米制品,更是以宁波年糕为代表,闻名全国。

除了年糕,大米还可以做成浙江各地几乎都有的麻糍,有馅、无馅,可煎可蒸。比如在台州,它可以与瘦肉、青菜、豆干一起,成为一盘可以当主食的炒菜。

其它诸如冻米糖、枇杷梗等制品小吃,更是琳琅满目,数不胜数,充分体现了江南人民的生活智慧和民俗传统。

## 香粳熟后话丰年 嘉兴成“江南第一粮仓”

浙江璀璨的稻作文明,孕育了一方文化,哺育了一地人民。富有“鱼米之乡”千古盛名的嘉兴,俨然就是浙江米文化的代表。

位于嘉兴桐乡的罗家角遗址,是马家浜文化遗存,距今有7000年历史,曾出土了碳化稻谷,经科学鉴定是人工栽培的籼稻和粳稻,实证了嘉兴地区在7000年前便确立了以栽培水稻为大宗的农业生产经济,因此也是中国稻作农业重要起源地之一。

嘉兴的土壤肥沃,不需太多的雨量即可使得水稻茁壮成长,且该地区多为砖红色土壤,呈现酸性特点,更容易为水稻栽培提供有机养分。随着农业生产技术的革新,农民们培育出各式的水稻品种以适应在不同气候条件的稻米品类。

《天工开物》记载:“稻种最多。凡不粘者,禾曰稌也,而米曰粳,粘者禾曰,稌米曰糯。”总体来说,当时的水稻分类和今天一样,大体上可以分为粳米和糯米两大类,同时已显现出稻种品种的多样。它提到:“嘉兴县物产稔(就是粳米),有香稔、早花中秋、晚花黄粳、白芒、黄芒、赤芒、香稻、乌稻、八月白铁秆、青芦花,白秫有白壳、乌蓑鸡、脚虾、须蟹、爪香糯、赶陈糯、芦花糯、羊脂糯、蒲子糯。”

这还只是当时嘉兴府嘉兴县一地的稻种,其它县如平湖县等还各有不同。

由此,嘉兴素有“米码头”之称,也有“江南第一粮仓”的美誉。

嘉兴的米市,远近闻名,以清代最盛。朱彝尊《鸳鸯湖神歌》云:“父老禾兴旧馆前,香粳熟后话丰年;楼头沽酒楼外泊,半是江淮贩米船。”

本报记者 郭闻

一万年,生活在浙江的先民们通过努力把野生稻驯化为栽培水稻,这在全球稻作史上是第一次(上山文化);

七千年前,这里出现了大面积的稻谷、稻秆、稻叶和木屑、苇编,构成稻谷堆积层(河姆渡文化);

五千年前,这里的人工栽培稻谷已有籼稻、粳稻之分,普遍使用石犁、石镰(良渚文化);

……

经过几千年孕育、传承,时至今日,稻米已成为浙江人民的主食,并发展出各种食用方法,成为中华美食的重要组成部分。

浙江文化研究工程参与者、上海师范大学历史系副教授郑宁认为,古语有云“苏湖熟,天下足”,苏嘉太湖沿岸地区自古便是无数诗人所憧憬的鱼米之乡。明清时期太湖流域广植水稻,在许多文人骚客的眼中正是水稻勾画了江南山水人家的绝美风景,曹寅《文钞》中的“一日休沐歌”就生动形象地刻画了江南水稻丰盛的景象:江南稻蟹饶西风,暂时摆脱嘲吴依,蒲帆数幅非难计,且看芙蓉映水红。



在嘉善县举办的好稻米评比活动