

衢州  
饼

# 面脆油香,融合南北口味

浙江文化研究工程项目

●周鸿承  
《百县千碗与衢州饮食文化》

本报记者 王湛  
实习生 管佳颖

在中国漫长的历史上,“饼”一直作为麦类食品食品的总称,包子、馒头、点心、小吃等统称为饼。

浙江文化研究工程参与者、浙江工商大学历史系主任、中国饮食文化研究所所长周鸿承告诉记者,“饼”的名称最迟在春秋已出现了。中国饼文化的全面流行,始自汉代。汉代加工制作小麦面粉的技术十分成熟,汉代的点心类食品“寒具”用料,几乎全部取自小麦粉。

“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉”,这里提到的胡麻饼,形状可能已经接近今天的扁圆形。”周鸿承还提到了宋代的《东京梦华录》和《梦粱录》,其中都有关于各种“饼”的详细描述。他认为,这个时期的“饼”已经有了较为明确的形状和制作方法,许多“饼”是扁圆形的,如“烧饼”“油饼”等。

明清时期,“饼”的种类和制作方法更加多样化,但扁圆形的面制食品已经成为“饼”的主要形式之一,如月饼、烧饼、馅饼等。



## 南北饮食文化的融合 传统“胡饼”加入芝麻

浙江的饼文化,在宋代尤其是南宋以后,有了较大发展,“经济和社会生活发展起来,饼的分类更加细化。”宋代也出现了“去胡化”。当时“胡”字表义称谓逐渐淡消,“胡饼”称呼逐渐改成“炉饼”“烧饼”。

周鸿承举例道,衢州邵永丰麻饼、金华酥饼、缙云烧饼原则上都是加入芝麻的传统“胡饼”南传至浙江,传承至今,代表着南北饮食文化的融合。

当时,很多中原地区的人迁到了南方,南北融合的过程中,饼的制作技艺有了提升。

如吴氏《中馈录》记载了糖薄脆饼,就是宋代胡饼中一种制作精良的饼。据该书所载,其制法是:“取白糖一斤四两、清油一斤四两、水二碗、白面五斤,加酥油、椒、盐、水少许,和搜成剂。擀薄,如酒盅口大,上用去皮,芝麻撒匀,入炉烧熟。食之香脆。”对比于北方那种比较厚、大的饼,制作时依旧采用火炉烤制,但有所改进。

汉代的寒具则是一种节令食品,属于“膏油煮之”的油炸法,很像如今北京小食店做的以普通市民为主要对象的“焦圈”。但南方的做法不同,《本草纲目》卷二十五,“寒具”条释引宋人林洪《山家清供》云:“寒具,捻头也,以糯粉和面,麻油煎成,以糖食之。可留月余,宜禁烟用。”

周鸿承说,南方的糯米粉掺入小麦面粉之中,增加黏度,口感变化了,这也是利用江南地区更为常见和丰富的水稻的因素,与北方饼多用小麦粉的制作差别很大。

如今浙江一带的饼,多利用本地的原料,具有江南特色。缙云烧饼就是一种以面粉、鲜猪肉和浙江特色食材梅干菜为主要原料,制成饼坯并经饼桶炭火烘烤而成的“胡饼”。舟山的海鲜饼通常用新鲜的海鲜,如虾、蟹等作为馅料,外皮酥脆,内馅鲜美。衢州开化汽糕,又叫做“七月半”,是用本地糯米粉制作而成的特色小吃,汽糕表面可以放入当地辣椒丝和各种蔬菜丝。这道美食也是当地人祭祀祖先的一道节令食品。

## “汤饼”“蒸饼”各有代表 寓意“团团圆圆”

在周鸿承看来,金华酥饼、缙云烧饼、永嘉麦饼、衢州烤饼、奉化溪口千层饼,都是在浙江传承至今且有较大影响力。他还特别提到,宁波的缸鸭狗汤圆,可谓浙江“汤饼”代表;而杭州小笼包、嵊州小笼包,则是浙江“蒸饼”代表。

“浙江饼文化有着‘团团圆圆’的美好寓意,是人生重要时刻的礼仪见证,如升学、结婚等时刻都有出现,老百姓相信这样的美好寓意,便一直传承下来。”周鸿承说,比如诸暨西施团圆饼、衢州麻饼。

西施团圆饼俗称萝卜丝饼,原属诸暨五泄一带民间小吃。相传,西施曾为躲避战乱暂居五泄施姑坪,偶然尝到这款小点,非常喜欢。越国战败后,西施被迫入吴,临时行时,父老乡亲以此饼赠别,盼望西施早日归越团圆。因此,萝卜丝饼也被唤作西施团圆饼。

衢州麻饼即古时的“胡麻饼”,它的主要制作原料芝麻、核桃正是汉朝时由张骞出使西域引入中原。麻饼的生产技艺最早可追溯到唐代以前。据唐代僧人慧琳《一切经义》载:“唐时称烧饼胡饼等皆为胡食,盖自西域胡人传入。”

据《衢州府志》《柯城区志》记载:贞元四年间,年仅17岁的白居易随父亲到衢州。白居易在《寄胡饼与杨万州》诗中写道:“胡麻饼样学京都,面脆油香新出炉,寄与饥馋杨大使,尝看得似辅兴无。”这首对衢州麻饼赞赏的诗后来广为流传。从此,麻饼成为衢州的首推点心。

古时候的衢州人,把麻饼作为赏月、婚、祭、寿、上梁、祠堂等红白喜事的主选饼分发、赠送,有着丰富的文化内涵。人们过生日时会买个大麻饼当作“长寿饼”来祝福分享。婚宴喜庆、造房上梁时选用麻饼为“喜饼”,寓意日子过得甜美、适意。

## 衢州饼宴 满街飘香

在衢州市水亭门历史文化街区的街口经营着一家百年老字号“衢州邵永丰麻饼”。店门口有国家级非遗麻饼制作技艺展示,精心烤制的麻饼更是满街飘香,让这里成为了衢州古城旅游的网红打卡点。

麻饼是衢州最具代表性的传统小吃之一。麻饼的制作工艺讲究,口感独特外皮酥脆,内馅香甜,通常用芝麻、花生、糖等制作,是衢州人茶余饭后的美味点心。

在衢州的街头巷尾,随处可见流动的烤饼摊。在这里,烤饼可以是早餐,也可以是下午茶或者夜宵里的下酒菜。烤饼有大有小,不贵,制作时亦不乏讲究。刚出炉的烤饼,外皮松脆带着葱香。撕开后,满眼的肉馅混着辣椒和肉汁缓缓流出。吃完后,整个嘴巴都是麻的。

衢州市杜泽镇有一糕点,形似馒头,口感松脆,甜而不腻,最特别的是,入口便是馥郁的桂花香,它就是桂花饼。作为衢州市非物质文化遗产,它起源于清代,至今已有百年历史。

衢州的七月半不仅是一个重要的传统节日,也是一个充满文化内涵和地方特色的节日。通过祭祖、放河灯、烧纸钱、吃“七月半饭”等活动,衢州人表达了对先人的敬意和怀念,同时也传承了丰富的民间文化和传统习俗。在七月半这一天,衢州人会准备特别的“七月半饭”,这顿饭通常包括各种传统美食,如糯米饼、麻饼、酥饼等。

衢州开化地区还会特别制作“七月半”这道美食,也被叫做开化汽糕,一种利用糯米粉和当地蔬菜、辣椒和腊肉制成的糕饼。汽糕的品种丰富,有甜有咸。山茶油汽糕、乌饭汽糕、五城豆腐干汽糕、长虹汽糕干……刚出炉的汽糕呈圆饼形,晶莹剔透、香糯可口。变着花样煎、烤,配稀饭、蘸辣酱,也是极好的小吃。

在衢州,还有“饼宴”,其中的“菜肴”就是各种胡麻饼、烧饼、糕饼等,尤其是要古法复原唐宋元明清五大朝代知名的“饼食品”,传承和展示中华悠久的饼历史、饼文化。周鸿承说,这可以打造中国数量最多、品质最好、文化最丰富的各式麻饼食品,组成极具宣传效果的“饼宴”。