



端午美食津门散记

张一然

时间越长,苇叶越清香。

天津粽子在食材选择上也有讲究。江米(黄米)小枣粽子的小枣,以山东乐陵的枣为佳——乐陵的小枣核小甜度高。江米豆馅粽子的小豆,当选御河岸边种植的新鲜红小豆,豆味浓。



粽子

天津的南味店往往于农历四月初就会上市荤粽子,馅料丰富,有咸肉、火腿、咸蛋黄等,一般包成五角形。

面粽是以白面做皮蒸制而成,发面,形状多为三角形。馅料可随主人心意,包进红糖、白糖、山楂、豆沙、甜咸等不同种类的馅料。旧时天津的面粽,以南门外的杜称奇火烧铺最有名。这家的面粽蒸熟后,糖馅不稀不稠,人吃的时候不流不溢,是天津人端午节独有的节日美食。

面粽做得好不好,全看面发得怎样。据天津市级非物质文化遗产代表性项目“蛤蟆吐蜜”(即刘氏蛤蟆吐蜜烧饼系列制作技艺)第四代传人刘芑成介绍,早年发面全靠面肥,故而各家老字号都自存面肥。“面肥光‘面粉发酵’就分四个阶段。先是嫩肥,特点是‘大孔加小孔’;然后是面肥,特点是‘窝孔大且有不规则花纹’;再后是老肥,特点是‘稳定性强,伴有紧密的蜂窝状孔隙’;最后被称为‘老糟肥’。用老糟肥制作出来的面食松软、柔韧、暄腾且口感筋道利口。”据刘芑成介绍,早年点心铺想要打出名气,“面”上的功夫必须到家。

最具天津特色的当为炉食粽子。天津人买炉食粽子,讲究到四远香、一品香、祥德斋等大号、名号店铺购之。炉食粽子为白皮三角,可当“大八件”或“小八件”中的一件。炉食粽子的制作比较繁琐,有酥面、子面、制馅、包制、上炉五道工序。普通人家基本不置铁铛,所以没法上炉烤制。

炉食粽子的馅料很丰富,有澄沙、枣泥、玫瑰、山楂、蜜枣、五仁等各种馅料。据说大户人家还可按自家口味偏好向糕点铺提前订制馅料。炉食粽子色泽洁白、口感酥松绵软。端午节人情往来,炉食粽子是早年天津人应季首选礼品。

天津人端午节的饭桌上还有一道特色美食和粽子有关——粽叶白米饭。其实就是家里包粽子难免有剩下的江米或苇叶,为避免浪费,天津人会在蒸饭盆底部铺上几张苇叶,把包粽

子剩下的江米、黄米与大米混合,或是分层铺放进行蒸制。这样蒸出来的米饭,不仅有苇叶的清香,江米混着大米的二米饭也格外好吃。

酒与五毒饼的文化内涵

俗话说:“千里不同风,百里不同俗”。与南方端午酒多为雄黄酒不同,在早年的天津,桌上的本地酒定是直沽高粱酒。天津卫的直沽高粱酒在清道光年间就享有声誉,清代诗人崔旭曾写诗赞咏:“名酒同称大直沽,香如琥珀白如酥。”

其实,到了端午节,不管是南方的雄黄酒还是天津的直沽高粱酒,都要在室内洒酒,在小孩额头和耳后点酒,寓意都是驱除疾病和祛毒。在缺医少药的年代,酒被认为能起到杀菌驱虫的消毒效果。

五毒饼是端午时节北方特有的节令之物。《京都风俗志》中说:“富家买糕饼,上有蝎、蛇、蛤蟆、蜈蚣、蝎虎之像,谓之五毒饽饽,馈送亲友,称为上品。”



五毒饼

五毒饼被称为“端午饽饽”。其名为“五毒”,实际并没有毒,它是端午节特有的带有祈愿健康祝福的节日吃食。“五毒饼”名字源起于饼的花纹图样。通常来说,五毒饼一套五个,饼上有蝎子、壁虎、蜈蚣、蟾蜍、蛇这五种毒虫的花纹,有人称之为“端午五毒”。旧时的老人说,端午节小孩吃了五毒饼,这些毒虫就不会跑出来找小孩了。这种带有迷信的说法,曾在旧社会流行了很多年。

清末富察敦崇所著《燕京岁时记·端午》就有这样的记载:“每届端阳以前,府第朱门皆以粽子相馈赠,并副以樱桃、桑椹、荸荠、桃、杏及五毒饼、玫瑰饼等物。”由此可见,清末过端午时,人们会食用五毒饼等节日特有的吃食。但这些吃食乃“府第朱门”用来“相馈赠”的,并不是贫苦百姓所能消费得起的节令吃食。

旧时每到农历四月,糕点铺便开始准备各种端午应节吃食,五毒饼当然也是必制之品。“其实早年制作五毒饼,除了拿来食用之外,还有个重要的作用,就是让家里的小孩子认识这几种动物,让他们能对‘五毒’避而远之。”据“蛤蟆吐蜜”第三代传承人刘自

起介绍,早年每到端午节前,老天津人几乎家家都要制作五毒饼,“各家的做法不尽相同,大户人家往往做得精致一点,会用带有五毒雕刻的模具。一般人家没有模具,只能简单做一个馅饼,再在上面画上‘五毒’图案。”换句话说,不管制作方法有多少种,饼里的馅料是啥,五毒饼最重要的就是饼上要有“五毒”图案,这才是必不可少的。

早年的五毒饼所用馅料曾五花八门,但正规糕点铺里售卖的基本以“吉豆”和玫瑰两种馅儿为主。“吉豆”五毒饼其实就是绿豆饼,但制作过程有些讲究。一般来说,一斤绿豆配四两糖,讲究的还会配青梅和桂花酱。淘洗干净的绿豆需用清水煮熟,下锅煮之前讲究的是水不过豆,豆也不能煮开花,要煮到“似开非开”的时候捞出,放到竹箪子(竹垫子)上风干,再上小磨磨成细粉,过细箩。将箩好的细粉加剁碎的青梅、桃仁及白糖、桂花酱搓匀,可加少量水,使豆粉潮湿,然后放在模子里铺匀、压实,最后扣出即可。

除了馅料不同之外,市面上售卖的五毒饼还分为“混油皮儿”和“酥皮儿”两种。混油皮儿以白面加水、油、糖稀和制而成,烤制完成后外皮偏月饼口感。制作时用模具扣出图案,饼皮表面“五毒”的图案清晰、凹凸有致。“酥皮儿”五毒饼的外形类似小八件老白皮,饼皮的“五毒”图案需要用红色刷上,因饼皮太酥,图案不易保存。

玫瑰饼中的民俗新生

端午节的美食还包括玫瑰饼,其色味俱佳,格外受欢迎。旧时玫瑰饼的一个用途是在端午节当天用作供品。一般人家只供白皮儿五毒饼,五月初五晚间撤供。条件好的人家会增加江米小枣粽子和新鲜水果,“早供晚撤”。只有富裕人家拿玫瑰饼当供品。由北京西妙峰山当年产的新鲜玫瑰花制成的玫瑰饼最为考究。

在端午节吃玫瑰饼,还占了一个应季的“鲜”字。据传,有一年康熙帝在端午节游览避暑山庄,见四处鲜花盛开,花香扑鼻,便问花名。大臣答曰玫瑰花,并说此花可食用,二仙居的铭远斋糕点铺善制鲜花玫瑰饼。康熙帝遂命御膳房仿制。尝过之后,果然发觉皮绵软酥松,馅色泽鲜美,味清香,独具特色。从此,鲜花玫瑰饼便成了端午节的供品。

端午前后,正是玫瑰花采摘季。《春明采风志》载:“玫瑰来自北山玫瑰沟……四月花开,沿街唤卖。”

玫瑰饼是以油酥面团作皮,以鲜花玫瑰与猪油、蜂蜜、饴糖、白糖粉、熟面粉拌馅制作而成的。据刘芑成介绍,过去的糕点铺一般提前大半个月就得开始准备食材。近年来,刘芑成他们恢复了不少传统糕点的制作和销售,而且饼皮与馅料每年都会做出调整,外形也会不断进行更新。令他感到开心的是,越来越多的年轻人在购买五毒饼、玫瑰饼时,都喜欢听这些美食背后的民俗和传说。

岁时节令的民间食俗是传统文化的一种,很多传统小吃背后的文化和故事,值得每一代人去挖掘、去了解、去体会、去传承。近年来,包括天津在内的中国地方传统文化越来越受到大家的关注,天津众多值得传承的民俗文化正迎来更广阔的发展空间。