MengHui

贾思勰穿越而来教你做面皮儿

孟 晖
专栏作家
Columnist
于故纸堆中发现时尚之美

朋友发来她姐姐在家里做面皮的视频，我惊呼：“令姐掌握的是《齐民要术》里的技艺！”

中国的美食实在太多了，所以大家根本没精力注意，面皮儿这种普通小吃的历史是多么古老。做面皮需要依靠一件特殊工具，那是一只带有一圈矮边沿的金属平底盘，叫“罗罗”，能想象吗，在公元六世纪，罗罗已经出现在了贾思勰的不朽著作里，只不过那时它还没有获得专称，《齐民要术》笼统地称之为“铜钵”。据这部农学巨著记载，当时有一种食品“豚皮饼”，做法是这样的：

以热水勺拌米粉，制成像稀粥一样的米浆。拿一口大锅架在灶上，煮一锅沸水。用小勺舀起米浆，倒在一个铜钵里，然后将铜钵轻巧放到锅中沸水上，令其漂浮在水面。伸手指拨弄铜钵快速旋转，如此让米浆均匀铺满在盘底，形成一张薄圆饼。饼经隔盘沸水的加热而定型之后，拿起铜钵，将饼倾倒在沸水之内煮熟，再捞起浸到冷水中。

一种食品，经历一千四百来年都不走形，这要算文明奇迹了吧？

这种薄饼靠快速拨动成型，也得名拨饼。北朝人民吃拨饼时会浇肉卤，或者用调味料拌匀，甚至以牛奶、奶酪当浇头。隔着一千四百年的时光，当年的铜钵如今获得了罗罗的芳名，改用不锈钢制成。朋友发来的视频里，她的姐姐把稀面糊舀入罗罗内，在罗罗的底面上薄薄地覆满一层。同时烧开一锅清水，再把罗罗轻轻放到水上，让它在沸腾的水面漂浮，静待沸水隔着罗罗把面皮烫熟。然后，把罗罗取出，转而放到一锅冷水的水面上，任其漂一会，由此将熟面皮冷却下来。很显然，她做面皮的方法，与当年北朝人民做豚皮饼的方法大同小异。

北朝豚皮饼与今日面皮之间，最大区别估计在原料，豚皮饼主要以小米粉、粱米粉烫制，而面皮则采用小麦面粉调成的稀浆。另外，如今还有米皮，其做法与面皮一样，只是用料为大米与糯米的混合粉。红遍大江南北的“凉皮”也是依靠相近的工艺，但以淀粉做成，口感更为筋道。

一种食品的做法自发明出来之后，因为灵巧轻便，成品美味，就此代代流传，经历一千四百来年都不走形，这要算文明奇迹了吧？换其他国家比如韩国，估计早拿罗罗连同其传统技法申请“非物质文化遗产”了。实际上，《齐民要术》里记载了很多种烹饪术和食物加工工艺，其中有若干种都流传到了今天，因此，这本古籍不仅是农学著作，也是一部精彩的美食书，把六世纪时的中国美食流传给后世。

当然，我们必须承认，到了近代，面皮、米皮、凉皮都有改进制法，大致是把罗罗置于蒸屉上，或者以特制的竹编蒸屉架在水锅上，再铺一层屉布，均匀摊上粉浆，靠屉下的水汽蒸熟。由此又演进出广东蒸肠粉，这种美食以米浆为原料，铺在金属盘（盘下架蒸格）或者带湿布的蒸屉上，隔水而蒸。但是广东人想出了向粉浆上洒肉末、鸡蛋，或者用熟粉皮裹卷肉肠、虾仁乃至香菇丝、笋丁等馅料的妙招，这就加倍的美味了。其实肠粉盛盘之后浇卤汁或调料汁的食用方法，却与《齐民要术》时代并无二致。

疫情期间，大家长期在家隔离，嘴馋往日只道是寻常的凉皮却难以买到，于是兴起了学做凉皮的风潮，我好几个朋友都自嘲，说把家里的面粉都给糟践完了。恕我指出，这股风潮是追随了凉皮的近代改进工艺，把坯料放在蒸锅里蒸，流于肤浅，不够正宗。真正的有心人就该拿铺着浆料的罗罗放在水锅里，让罗罗在沸水上飘荡，由此体验古老传统的精髓。如果做到了这一步，那就不妨用小米粉调浆当原料，一步穿越十四个世纪的时光，品尝贾思勰时代的豚皮饼的滋味。