

Meng Huí

生煎馒头的名称改不得



孟晖

专栏作家

Columnist

于故纸堆中发现时尚之美

最近在杭州一家酒店吃顿便饭，发现菜单上有“生煎包”一称，颇为吃惊。也许是我的错觉，近年来，似乎上海、苏州、绍兴等地也有类似情况，大概是为了适应外地游客的习惯，开始把“生煎馒头”改叫“生煎包”，或者干脆就叫“生煎”。我觉得，应该坚持生煎馒头的叫法，这个名称是非常有历史和人文内涵的。

馒头的名称颇为古老，比包子一称早得多。西晋时代束皙《饼赋》一文中便提到，春天时气候温暖，合适的面食是“馒头（馒头）”，设宴请客时该把馒头当做主食。据宋初文人陶穀《清异录》一书记载，唐代宫廷内有一种早点叫“玉尖面”，其实就是捻出尖头的馒头，不过馅心乃人间罕见的美味，用肥熊肉与精质鹿肉拌和而成。传统上，馒头一直是带馅的，《水浒》爱好者都会注意到这一点。

“包子”一词则在五代至北宋时出现，比馒头之称晚得多。宋时，这两种叫法指代两种不同类型的蒸面食，同时并存，《梦粱录》里就介绍，在南宋临安，蒸制各种粉面点心的商铺众多，形成了一个专门行当“蒸作面行”，其中还有专营蒸面食品的“馒头店”，“卖四色馒头、细馅大包子”，其中又分荤点心店与素点心店，品种丰富得惊人，如荤馒头有糖肉馒头、羊肉馒头、太学馒头、笋肉馒头、鱼肉馒头、蟹肉馒头，荤馅包子则有水晶包儿、笋肉包儿、虾鱼包儿、江鱼包儿、蟹肉包儿、鹅鸭包儿。

从名称可以看出，宋时的馒头与包子都包有馅心，那么二者又有什么区别呢？原来，前者是发面（发酵）的蒸食，后者则不经发酵。这一点在元代生活用书《居家事类全集》中记录得很清楚。

发面馒头有个优点，就是更易于塑造型，于是就成了面点师傅制作花色点心时的首选。仅

在宋代，就有杂色剪花（开花）馒头，长圆形的春蚕，用于寿宴的龟形、桃形馒头，元代更多了用模子印花的捺花馒头、球漏（球纹）馒头，以及做成花朵样式的荷花馒头、葵花馒头。

另一方面，包子的名称虽然在宋代才出现，但是包子作为蒸面点的一类，出现的年代却不晚。《饼赋》里用主要篇幅称赞的“牢丸”正是不发面的包子，也就是说，最晚在西晋时代就已经有小笼包了！《饼赋》的作者束皙是小笼包狂热爱好者，在赋中把制作过程写得特别生动，又说，刚出笼的热腾腾牢丸，香气四溢，浇上醋，得一口气连吃三笼才能觉得满足。

不知怎么回事，到了清代，

北方人改而把没有馅心的发面蒸食叫做馒头，内裹馅心的发面蒸食则呼为包子，不经发酵的蒸面食品在北方几乎消失，只剩下烫面饺与烧麦。但在江南，却保留着宋代以来的习惯，带馅的、发面或半发面的面点仍然叫馒头，老凡《小吃记》中《苏州只有馒头没有包子》一文便谈及这一南

北之分：南方称为馒头的面食，北方一律叫做包子。于是就出现了有趣的现象，生煎馒头一经引进到北方，便改称生煎包，在北京等地，还要加个儿化音，念作“生煎包儿”。

与此同时，在江南地区如上海苏杭等地则是宋风流传，包子为不发面或者发酵不充分的带馅蒸食，典型即为小笼汤包。小笼汤包制作时或者完全不发酵，或者特意让其发酵不充分，称为“半紧酵”。像我这样的典型北方人，自小吃惯了北方发面充分、又软又暄的大馒头大包子，当年第一次吃南方的小笼包时，还对“死面”的包子皮极其不适应呢。

所以，生煎馒头一称，蕴涵了一千七百年以上的历史，不仅沪杭应该坚持这个叫法，北方也该学会适应同一名称，如此则更能彰显我国美食文化的丰富多彩。█

所以，生煎馒头一称，蕴涵了一千七百年以上的历史。