

那些年 “双龙城筋饼” 也曾远近闻名

陈士平



30年前(1991年)中央电视台曾在当年2月15日的专题节目时间里向观众介绍了望奎(又名双龙城)筋饼的制作技艺,并将望奎筋饼称为“中国一绝”。

望奎县城原称“双龙城”,又称大五井子。清朝时,双龙城为呼兰副都统辖区,民国初年属海伦县南境。清末民初,双龙城(望奎街)已发展为一个重要集镇。据《望奎纪事》载:“清光绪二十六年(1900年)双龙城(望奎)街市就有了专门经营筋饼为主的小店铺。当时最有代表性的是‘吉祥春’饭馆,烙出的筋饼薄似纸、明如水”。店家还按食客的口味佐以各种炆菜,并配以面酱、麻酱、葱丝、姜丝等卷以筋饼,食客闻名而至,门庭若市。烙筋饼的师傅名叫刘德,汉族,绥化县人(闯关东过来的老户)在饭馆授徒十几人。(见贾凌文《望奎筋饼堪称一绝》)。

清末,松嫩平原随着流民的大量涌入农业经济迅速发展,促进了商贸流通和手工业、餐饮业的日渐繁荣。当年的呼兰城、北团林子(绥化)、拉林城、双龙城、通肯城(海伦)、昌五城、双庙子(兰西)等集镇,商旅往来,饭店店铺较为发达。在这些集镇里的饭店多有传统食品筋饼的制作。闯关东过来的这些商家,不仅带来了中原传统的民俗文化,也带来了中原地区先进的饮食文化。当年的黑龙江将军府在卜奎城(齐齐哈尔)民国时为黑龙江省省

府所在地。工商发达,城内的“同心圆”饭店经营的饼类面食就有五六种之多,筋饼也是这家饭店的主要品牌之一。

说起筋饼,有的称:“清康熙皇帝放舟松花江,地方官员派小榆树厨师为皇帝烙筋饼,康熙皇帝吃后连说‘赛’(好)。”笔者对此深感疑惑,满语‘赛’字之声语句不全,不是好的意思。而康熙到的松花江不是哈尔滨的松花江而是吉林的松花江,直到康熙三十七年(1698年),康熙第三次东巡,再次到吉林乌拉为止,再没往北巡视。当年的哈尔滨北之地尚未开禁,人烟稀少远望荒原一片。康熙出巡时,后勤车队连接十几里,跟随的御膳房厨师多人,他们无论做菜肴的还是专做米面糕饼的都有厨艺绝活,什么好吃的都能做出来,更别说在关内传承千年之久的筋饼了。地方官员未奉诏,岂敢派乡野村夫去给皇帝烙饼?好在这样的事是不可能出现的。笔者考证,在女真、满语中,没有筋饼这个名词,因此筋饼不是满族发明的。

民国时期,兰西县南区小榆树屯因哈黑路穿境而过,得地利之优势,屯中有李姓人家(清代原为汉军八旗,民国时改为汉族),见路上往来客商多,就在路旁开起了饭馆,雇佣的烙筋饼师傅叫贾建平,汉族,闯关东过来的。

筋饼这种面食发源于中原北方的旱作农业区,小麦的种植在中原至少有六千年的历史,关内曾有野麦岭的地名。筋饼源于烙饼,秦汉时陕西秦人制的薄饼(白饼)是最早的烙饼(筋饼)。至今已有两千年的历史。后来又衍生了春饼、单饼(筋饼)等。宋代《东京梦华录》中就有荷叶饼的记载,这也是筋饼类的薄饼。把小麦变成面粉,再把面粉变成食品,需诸多技术环节。据出土文物和史书记载,至少在唐朝时,筋饼这种食品就已经出现了。因为中原地区农耕社会出现较早,当时东北还处在游牧渔猎阶段。到了明朝时,筋饼已成为向大众普及的食品。蒲松龄(1630—1715年)山东淄博人,他曾评价黄河三角洲地区的筋饼“圆若托盘,薄若蝉翼”。

中华传统饮食文化的筋饼制作工艺在望奎和东北其它城镇得到传承,改革开放前后,望奎商业部门曾组织城内餐饮行业的从业人员进行烙筋饼的技术培训;而在2000年前后,兰西榆林镇的镇领导抓住路边经济这一商机,向省、国家申请了“榆树筋饼”的商标专利,这对挖掘传统食品加工技艺是十分有益的。如今筋饼这种快餐型食品的加工技艺在北方多地得到普及。在东北的一此重要集镇,筋饼能否像九十年代那样再火起来呢?这取决于产品的性价比和当地的客流量。

在黑龙江省境内的世居满族人在长期的寒冷的自然环境中生活,形成了具有地域特色的满族饮食文化。

清代以前的满族先人女真人是渔猎、畜牧、农耕兼作的族群,畜牧、渔猎占主要地位。在他们居住的地域种植业还是比较单一的,农业以粘谷为主要品种(因为这些作物具有生长期短、成熟早的特性,抗灾能力强)。据史料记载,辽金时期的女真之地“自过咸州(今辽宁开原)至混同江(松花江)不种谷麦,所种之稗子舂米,旋炊粳饭”当时的松嫩平原地区小麦还没大面积种植。在江边和河套洼地适合种植稗子。女真人把稗子舂成米,煮成粥或闷成干饭食用。

满族的 饮食习俗

陈士平



女真人的菜肴以肉为主,尤喜食猪肉,猪有家养和野猪肉,还有鹿、狍子、兔、雁、鱼等,煮好后佐以各种山野菜食用。女真人用的深腹大锅适合全家人煮的肉菜米混合粥。

满族人在早期以吃山野菜为主要菜品,春季有芡菜、山葱、小根蒜、柳蒿芽、老山芹、蒲公英;夏季有曲蕨菜、苋菜、黄花菜、苏子叶等;秋季有蘑菇、木耳、地环等山野菜。

满族人的饮食以食用稗米、红黏谷和糜子(大黄米)、粟米为主。稗子米、色白,口感松软,好吃。因此,“稗子,贵人食也,下此皆食粟”。糜子去皮后就是大黄米,是满族及东北人最喜食的黏米,以米煮饭叫“拉拉粥”,米磨成面为大黄米面,将大芸豆煮熟捣成豆泥,以发好的面,包成圆球状就是黏豆包。黄米面还可做成豆面卷子、切糕、油炸糕等食品。

满族人夏季还有一种解暑饮料叫“酸汤子”;满族人冬季贮菜的办法是渍酸菜,酸菜猪肉炖粉条子已成为东北风味的特色菜肴。

