

制作技艺

薄饼制作技艺(厦门同安)省级代表性传承人吴招治总结出厦门同安传统薄饼制作的全过程,分解为四大步骤。

步骤一 制作薄饼皮

- 水100克,加入白面粉500克,加入15克花生油,加入15克盐,拌匀再搅拌1小时后,用手提起面团,面团不掉即可。
- 平锅(锅内不可放油)预热5分钟。
- 用手提起面团,在平锅底部迅速旋转一圈再提起,使薄饼圆形面皮留在锅心上。数秒钟后,锅中面皮外边即向内卷起,轻轻一揭,便成一张圆形半透明薄饼皮。

步骤二 制作油饭

- 锅加热,倒入花生油5000克,加热5分钟,倒入洗净已切片的葱头5000克,快速翻炒20分钟,至葱头呈米黄色即可捞起待用。
- 洗净干锅加热1分钟,倒入花生油800克加热1分钟,加入白糖20克、酱油80克、糯米5000克,翻炒10分钟,加入香菇干、虾仁干、海蛎干翻炒20分钟,加入大骨头汤炒至即将熟,再加入同安封肉汤再炒5分钟,最后加入炒熟葱头翻炒至九分熟,再焖盖20分钟。

步骤三 制作菜烩料

- 分别把香菇、荸荠、花菜、大头菜、鲜虾仁、鲜海蛎、包菜、荷兰豆、红萝卜、冬笋、豆腐干、葱头等,按常规处理并清洗后沥干,鲜虾仁、鲜海蛎捞洗后沥干;把荷兰豆切丝,豆腐干、葱头切片,大蒜、芹菜切小段,把荸荠、花菜、大头菜、高丽菜、红萝卜、冬笋分别用刨磨板刨丝,把洗净沥干的三层肉切丝。
- 分别煎豆干1000克至九分熟、炒三层肉1500克至九分熟。
- 将1500克海蛎翻炒,加热至九分熟。
- 热锅加入油100克,将洗净的大头菜、红萝卜2500克放入锅中翻炒并加入虾仁500克,不断加入虾汤继续翻炒,加热至九分熟。
- 将花菜1000克、包菜1000克、冬笋1000克、荸荠1000克放入锅中翻炒至九分熟。
- 把锅置于灶上热锅1分钟,将九分熟的煎豆干、三层肉丝、海蛎、荸荠、花菜、大头菜、红萝卜、高丽菜、冬笋等加入白糖100克、鸡精40克、盐60克等,炒10分钟后装盒或盘备用。
- 热锅倒入500克油,将洗净的荷兰豆500克、大蒜1500克、芹菜1500克翻炒3分钟,倒入之前做好的菜,翻炒一分钟起锅。

步骤四 制作成品

- 往盘里垫上皮,铺上炸海苔,然后铺上油饭、菜料,再加花生酥、芝麻酱,卷起来,一口咬下去,鲜美顿时在嘴里荡漾开来。

厦门的薄饼制作技艺历经400多年发展,在民间拥有了广泛的群众基础。薄饼有何起源故事?和哪些名人有渊源?未来又该如何创新发展?近日,记者对话同安文史专家颜立水,以及中国饭店协会地标美食评审专家、厦门老字号研究院副院长、《厦门饮食文化》《八闽食记》等专著作者许晓春,一起听一下他们的见解。

● 晨报记者 叶子申 ● 厦门城市职业学院(厦门开放大学) 陈心晖



厦门本地专家揭秘薄饼背后的名人故事 鲁迅林语堂也爱吃薄饼



颜立水。记者 谢晓婉 摄



许晓春

记者:薄饼在我国有着悠久的历史,在厦门有怎样的故事?

颜立水:关于我国薄饼的起源,在不同的地域有不同的说法,有的说起源于汉代甚至更早。但就厦门同安薄饼的历史来看,应该是起源于明代。

按照《同安县志》,有同安上元日家家食春饼“俗传为蔡复一夫人所制”的记载。《金门县志》也有记载:“三月节‘家家食春饼’,俗云薄饼,以面粉搅匀擦于平底锅上使熟,成薄纸状,裹切细之鱼肉蔬菜食之。岛人食此,相传始自蔡复一。蔡氏奉职辛劳,夫人手任以馈云。”

这里的“春饼”就是现在的薄饼。而史料中提到的“蔡复一”,是明代同安县翔风里金门蔡厝人,万历二十三年的进士。他既是一位运筹帷幄的军事家,也是一位学识渊博的文学家。

蔡复一和薄饼的故事,实际上有两个版本。其中一个版本,前文已经提及,即蔡复一公务繁忙,经常无暇吃饭,蔡夫人便制作了薄饼,让他能在工作的时候不耽误吃饭。

另一个说法则是,蔡复一才华出众却遭奸臣嫉妒。他们设下陷阱,在皇帝面前推举蔡复一整理抄写文书。这些文书有9大箱,要在49天内完成。为此,蔡复一废寝忘食抄写,抽不出时间吃饭。于是,蔡夫人制作出薄饼,每到用餐时,就将其送到丈夫嘴边,让他就餐。如此,蔡复一终于如期完成朝廷使命。

无论哪种版本,蔡复一公务繁忙,妻子制作薄饼为其节省时间,基本

一致。

记者:薄饼在不同的时代,制作方法有何区别?

颜立水:中国的薄饼传承至今,因地域、历史、民俗、风貌迥异,衍生出了不同的品种,或简或繁,或蒸或炸,风味各异,美不胜收。

在厦门,薄饼的发展和每个时期的社会生产力相符。厦门人为什么喜欢在农历二月初二、清明节、农历三月初三等吃薄饼?这是因为,这个时候厦门本地的海鲜、蔬菜等特别丰富和美味,人们就地取材,将其制作成薄饼食用。

旧时,受制于生活水平较低,在农村地区,薄饼的饼皮往往用地瓜粉制成,馅料也很简单,只有大蒜苗、芹菜、豆干等。在薄饼里加上油饭,是同安薄饼的一大特色,劳动者容易填饱肚子,方便上山下海干活。

如今,随着人们生活水平的提高,薄饼的饼皮讲究精细的面粉制作,馅料也增加到十多种。不过,在同安,薄饼加油饭的习惯保留至今。

记者:厦门的薄饼,不只本地人爱吃,外地人更是“一见如故”。近代以来,有不少文学家也很喜欢厦门的薄饼。

许晓春:鲁迅先生是其中之一。他曾在日记里写道:“三十一日晴。午,周弁民招食薄饼,同坐有欧君、矛尘及各夫人。”鲁迅提到一同赴宴的“矛尘”,正是他的好友川岛,本名章廷谦,当时任国学院出版部干事兼图书馆编辑。

川岛后来在其书《和鲁迅相处的

日子》里对这次春饼宴做了更详细的记录:“厦门的春饼是著名的,曾见于当时商务印书馆出版的旅行指南中,但一般餐馆中的吃法与家庭中的是有所不同的。吃之前,鲁迅先生和我们都并不晓得……”

鲁迅的好友林语堂是地道的闽南人,从小也吃了不少薄饼。后来虽然他和家人搬到了美国纽约,还坚持吃薄饼的习俗,传统的配料、佐料一个都不能少,三女儿林相如还会烙薄饼皮。

林语堂次女林太乙曾在她的书中感叹道:“在厦门的烹饪中,没有什么比薄饼好吃的了……”据说林语堂比较馋嘴,卷薄饼时经常包裹太多的料,很多时候还没开吃皮就破了,弄得浑身都是菜肴的汁液。

至今,台北阳明山麓的林语堂故居每到春天仍要举办一次“润饼文化节”,来纪念这位故人和他所喜欢的闽南薄饼。

记者:薄饼在民间一直很有市场。在当下,应该如何传承和创新?

颜立水:作为大众十分喜爱的美食,薄饼的市场空间巨大。当前,厦门的薄饼制作技艺面临两个问题:其一,如何将地道的传统技艺传承下去,保留更多地道的滋味。这需要年轻人付出更多的努力和汗水。其二,作为传统的小吃,薄饼在包装方面也有待提高。业者可以从包装设计、文化内涵等方面对薄饼加以提升,并通过新媒体渠道进行推广。