

除了大葱 古人还会在煎饼里卷什么？

山东是名副其实的煎饼大省，煎饼卷大葱堪称山东最有名的小吃。如今，在城市的大街小巷，“杂粮煎饼”“鸡蛋煎饼”的招牌随处可见。一张薄薄的煎饼演绎出了千百种花样。其实，古人很早就开始食用煎饼，而且卷的可不只是大葱。甚至唐代鉴真法师东渡日本前也要准备大量的煎饼。那么鉴真法师为什么要那么多煎饼？古代的煎饼又是啥样的？除了大葱，古人的煎饼里还会卷些什么？我们就来聊一聊。



▲ 甘肃嘉峪关魏晋墓出土的砖画厨娘煎饼图。

3

古人的煎饼“万物皆可卷”

除了仅用面粉制成的基础款，追求营养与美味的古人还发明了多种豪华版的煎饼。

在原材料方面，除了最常见的小麦面粉还有山药粉、豆粉等杂粮。元朝的生活百科全书《居家必用事类全集》中提到了山药面煎饼做法是：先将生山药去皮，捣烂成泥，煎盘中滴入少量油，把山药泥摊成煎饼。从第二张开始就不必放油了。不过这种煎饼不是整张整张地吃，而是要先切成细条，然后浇上荤素料汁食用。仅凭想象，就知道味道肯定不错。

还有一种“古刺赤”，是用豆面为主料制成的杂粮煎饼。将豆面、鸡蛋清、奶酪搅拌均匀摊成煎饼，之后再下猛料。铺一层白糖、松仁、胡桃仁，叠一层煎饼；再铺一层白糖、松仁、胡桃仁，又叠一层煎饼，如此三四层，最后浇上油和蜂蜜食用，堪称能量炸弹。不过坚果和蜜糖营造出来的香甜也是很诱人的。

煎饼卷大葱被视为山东人的饮食文化符号。清代乾隆年间，山东临朐人马益著的《庄农日用杂字》中就说：“黏粥小豆腐，煎饼随时摊。”除了大葱，古人会在煎饼里卷什么？从古籍的记载来看，羊肉、大虾、蘑菇、干果，可谓万物皆可卷。

羊肉百果卷煎饼是将胡桃仁、松仁、桃仁、榛仁、嫩莲肉、干柿、熟藕、银杏、芭揽仁等9种干果切成末，将熟栗切片，然后用蜜糖霜拌匀，统共10种果品，还要加碎羊肉、姜末、葱、盐等调和成馅。有荤有素、有肉有果，卷入煎饼中，用油煎熟。这种诱惑，谁能抵抗得住？

如果觉得不过瘾，还有“七宝卷煎饼”。取白面二斤半，先用冷水和成硬剂，再慢慢添水调作面糊，在铁盘（鏊子的又一名称）上用油摊薄。接着调馅，把羊肉炒成燥子，加入蘑菇、熟虾肉、松仁、胡桃仁、白糖末、姜末、葱、干姜末、盐、醋各少许调味，卷入煎饼中煎熟。

这几种煎饼给人过于奢华的感觉，古人还有亲民版的鸡蛋煎饼。由于蛋黄为金色、蛋清为银色，所以有一个吉利的名字“金银卷煎饼”。做法是鸡蛋或鸭蛋打开，蛋清与蛋白分离，加水调匀，接着加入豆粉，搅拌均匀，摊作煎饼。之后，可按需包入馅料，煎熟后食用。

明末清初西周生著的《醒世姻缘传》，李驿丞在新年前准备了各种吃食，其中就有“鸡蛋摊的黄煎饼”。鸡蛋和煎饼这一黄金搭配，古已有之。

据《齐鲁晚报》

1

唐代煎饼流行

唐代，面食种类大大丰富，煎饼成为人们的日常主食之一。日本僧人元开在《唐大和上东征传》记录了唐代天宝年间鉴真和尚在扬州采办的各种物品，面食有：“干胡饼二车，干蒸饼一车，干薄饼一万。”其中，胡饼类似现在的烧饼，是慢火烤制的；蒸饼类似现在的馒头，是隔水蒸制的。这两种都可以用发酵的面粉制作，而薄饼是用未发酵的面粉高温快速烤熟的。虽未称其为“煎饼”，但与煎饼应是同物异名。

鉴真法师采购如此大批量的煎饼（薄饼）是为了东渡日本时在船上食用。不过，煎饼可不仅仅是一种专供旅途的方便食品，它还是一种上得了台面的节日美食。宋代庞元英的《文昌杂录》追述唐代的节日食品：“元日则有屠苏酒、五辛盘、咬牙汤，人日则有煎饼。”古代从正月初一到初七，每天都有一种动物主之，一鸡、二狗、三豕、四羊、五马、六牛，初七称为人日。唐人有在这一天吃煎饼的习俗。

这么重要的日子，为什么选中了煎饼？根据史料，可能和它比较“张扬”的制作和食用方法有关。南朝时宗懔的

《荆楚岁时记》：“北人此日食煎饼，于庭中作之，支薰火，未知所出。”人们在开阔的庭院中架起饼炉，点燃柴火，在噼里啪啦的火焰声以及不断升腾、直达天空的烟雾中，将一张张煎饼烙熟。仿佛在通过烟与火与上天对话：“感谢赐予我们丰收。感谢赐予我们香甜的煎饼！”食用时也要在可以看见天空的开阔之处。《辽史》载：“人日，俗煎饼食于庭中，谓之‘薰天’。”奉献给上天时，也相当高调。东晋的《拾遗记》中说：正月二十这一天，人们在煎饼上系以红丝线，放在高高的屋顶上，称为“补天漏”。

煎饼在唐代还是一项节日福利。正月初七、三月初三等节日朝廷会赏赐大臣们煎饼。《唐六典》记载了官员们节日发放的福利：“寒食麦粥，正月七日、三月三日煎饼，正月十五日、晦日膏糜，五月五日粽，七月七日斫饼，九月九日麻葛糕，十月一日黍糗……”朝廷在这些日子举办朝会、燕飨等活动时会有加菜，其中也有煎饼：“正月七日、三月三日加煎饼……九月九日加糕，十月一日加黍糗，并于常食之外而加焉。”

宋代又有进一步的发挥。人日这一天，杭州等城市还会举办“煎饼会”，与玉照堂赏梅、天街观灯、湖山寻梅、揽月桥看新柳、安闲堂扫雪等风雅活动一起成为正月里的重要民俗活动。

唐代煎饼的流行和小麦食用方法的革新有关。我国种植小麦至少有5000年的历史，但早期以粒食为主。将小麦整粒或者简单舂捣成片后，放在水中煮熟，称为“麦饭”或“麦粥”。由于小麦外皮粗硬、口感不佳，麦饭远没有白米饭受人欢迎。东汉蔡邕在《为陈留太守奏上孝子程末事表》中夸赞陈末，说他吃饭时只吃粗糙的麦饭，对珍馐美味视而不见：“但用麦饭寒水，不食肥腻。”肯吃麦饭，竟被视为一种美德。唐代，研磨技术普及，小麦由粒食一跃进入面食时代。唐代六品以下、九品以上的普通官员，每日供应白米两升、面一升一合，未加工的麦粒已从食谱上消失。同时，唐代对外交往频繁，在与异域面食加工方法的碰撞融合中，烘烤、煎炸、蒸制、水煮等各色面食开始出现在人们的餐桌上。煎饼无需发酵，制法简单。成了唐人最喜爱的面食之一。

2

古代煎饼怎么做

煎饼的做法和现代一脉相承。唐代僧人道世《法苑珠林》中的一个故事，无意中道出了煎饼的制法：一位妇人独自在家，闭门制作煎饼，迦留陀夷比丘施法术，悄悄溜入院中。妇人见到这不速之客，很不高兴，心想他一定是冲着我的煎饼来的。她不愿把已经煎好的大饼给这位僧人，只想给他点边角小饼。于是“更刮盆边，得一小面，煎之。”短短一句话，包括了制作煎饼的3个要素：一是面糊装在面盘中，二是刮板舀取面糊，三是火炉快速煎制。可见，唐代的煎饼也是先和面糊，然后在高温的炉子上烙成的。

先说原料。如果说烧饼、汤饼、胡饼等面食使用的是较硬、较干的面团，

煎饼使用的则是较软、较稀的面糊。唐代孙思邈《千金翼方》提到：移栽竹子时要先挖一个坑，加水。“调细土作泥，如稀煎饼泥。”细土加水搅拌，成泥，在外观上正如煎饼面糊。宋代医书《云笈七签》也喜欢拿煎饼糊做形象的类比。如“用车轳中土，筛安拌中，搅和似煎饼面。”又如“煎令相得，和云母粉如煎饼面，以竹筒盛之”等等。可见，唐宋时调面糊做煎饼已经是司空见惯的事情。

再说摊煎饼的专用炉具——鏊子。《礼璞·乡里旧闻》说：“打饼器曰鏊。”《说文句读》说：“鏊，面圆而平，三足，高二寸许，饼鏊也。”河南荥阳市青台村仰韶文化遗址曾出土一件有三个瓦片形足、呈覆盘状的陶器，内壁有长

期烟熏的痕迹，人们称其为陶鏊。形制和今天仍在使用的铁制鏊子大差不差，先民们也许真的用它摊过煎饼。

有人说，“鏊”的得名，是因为表面圆而光滑、中间略凸，很像大鏊的背，不无道理。但我觉得还可以有另一个解释：煎。《说文解字》解释为“熬”，与鏊字的上半部同为“敖”。这样看来，鏊子，其实也暗示了自己的功用：煎、熬。

煎饼制作迅速，立等可取。在高温的鏊子上烙熟薄薄的一张用不了多少时间。《唐摭言》用摊煎饼和诗人作诗对比，形容其才思敏捷。段维博览经籍，下笔成文，立成数百言。传说咸通、乾符年间，他邀请诗友举行文会，“每个煎饼才熟，而维一韵赋成。”可谓信手拈来，时人称奇。