

年年过年吃饺子 究竟吃了多少年

——从古文献和考古发掘中探究饺子的前世今生

最早的饺子发现于春秋晚期

考古发现证实饺子的起源远比东汉时期久远。考古学家们曾在山东滕州薛国故城的一座春秋晚期墓中发现了一种呈三角形的面食，这应当是迄今所知最早的饺子，只是它的形状与今日的饺子有一些区别，更像是馄饨。

历史上，饺子有过多种名称，如“馄饨”“牢丸”“粉角”“角子”“扁食”“水包子”“水饽饽”等。汉代扬雄《方言》中记载：“饼谓之饨……或谓之馄。”这是关于馄饨的文献最早记载。“馄饨”一名，据说是象征宇宙混沌之形，寓意开天辟地之始。饺子就是由馄饨发展过来的。北齐颜之推曾云：“今之馄饨，形如偃月，天下通食也。”重庆忠县三国墓葬出土的几件庖厨俑，其操作的厨案上就有古代饺子的形象，只见这些花边饺子被放置在厨案中的醒目位置，可见饺子在三国时期也是人们喜爱的美食之一。

唐墓里曾出土饺子

唐代，饺子除了沿用“馄饨”之名外，还称“牢丸”“粉角”等。段成式《酉阳杂俎》记载：“今衣冠家名食，有萧家馄饨，灑去汤肥，可以滷茗。”意思是说长安萧家制作的馄饨十分精致，如果去掉汤中的油花，馄饨汤甚至可以用于煮茶。可见，当时有名的饺子（馄饨）已是煮着吃的食物。“牢丸”之名最早见于晋人束皙《饼赋》中的记载：“其可以通冬达夏、终岁常施、四时从用，无所不宜，惟牢丸乎！”从这段记载可知，在时人的眼中，“牢丸”属于面食家族中的“佼佼者”，因为它的食用无时日之分，一年四季均可，是最灵活的美食。有人认为“牢丸”与古代祭祀所用之“牢”有关。古时祭礼的牛、羊、豕三牲为“太牢”，无牛而仅有一羊、一豕是“少牢”。当然，“牢丸”的馅料不必非是牛、羊、豕三牲同备，只需一种即可。因而，从字面意思理解，“牢丸”即为肉馅饺子。1972年新疆吐鲁番阿斯塔那的唐墓里出土的饺子，距今已有1300多年了，它的形状和今日的饺子没有太大差别。饺子在新疆地区的出土，证明当时饺子不仅已在中原成为“天下通食”，而且随着丝绸之路传到了西域，成了当地人的美食。

唐代，饺子被列为宴席面点之一。唐代韦巨源《烧尾宴食单》记载的“二十四气馄饨”指的其实就是24种形状、馅料不同的饺子。据记载，这些饺子的内馅有海参、鱿鱼、鲜贝、鹌鹑、鸡、鱼、猪、兔、牛、鹿、鹅、鸭、羊、豆腐、韭黄、香菇等24种，分别包成长方形、三角形、圆形、菱形、鲜花形等各种不同的样式，形色味俱佳。这道“二十四气馄饨”很可能就是今日饺子宴的雏形。

俗话说“好吃不过饺子，舒服不过倒着”，饺子是自古以来北方地区乃至大江南北家喻户晓的主要传统食物。传说，饺子最初被称为“娇耳”，是东汉“医圣”张仲景创制的滋补药膳。当时，张仲景用面皮包上一些祛寒的药材（胡椒等）做成药膳，避免病人耳朵上长冻疮。这道药膳在当时被称为“祛寒娇耳汤”。根据这个传说，推测“饺子”似乎只有1800多年的历史。其实不然，考古实证，饺子出现还要早，那就让我们一探究竟。



新疆吐鲁番阿斯塔那唐墓出土的饺子，现藏中国国家博物馆。

清代饺子有了“洋名”

清代时，饺子又有“水饽饽”“扁食”之名。如清富察敦崇《燕京岁时记》记载：“（初一）无论贫富贵贱，皆以白面作角（饺）而食之，谓之煮饽饽。”汪日祺《湖雅》记载：“（饺）有粉饺，亦名肉饺。有面饺，一曰水饺，亦呼扁食。一曰汤面饺，汤去声，俗作烫。有酥饺，用面起油酥为之。”《清稗类钞》记载：“饺，点心也，屑米或面，皆可为之，中有馅，或谓之粉角。北音读角为娇，故呼为饺。蒸食、煎食皆可。蒸食者曰汤面饺，其以水煮之而有汤者曰水饺。”从上述记载可知，清代有用米粉和面粉做皮的两大类饺子，而饺子中又分冷水面皮、烫面皮、油酥面皮3种，饺子的成熟方法为蒸、煎、煮均可。

清代饺子的品种极其丰富。除上述“粉饺”“面饺”“烫面饺”“酥饺”，还有各种馅料的水饺。如《调鼎集》中记载有十余种饺子，如“野鸭粉饺”（系用野鸭肉为馅、米粉为皮制的蒸饺），“蛋饺”（似用蛋汁和面为皮，再包裹各种馅料的煎饺）。《清稗类钞》记载了一款“椴木饺”，据称是每年五月的宫中食品。椴木，又称木槿，是一种落叶灌木，花有红、白、紫等颜色，可以食用。制作方法大概是以木槿汁液和面制成色彩艳丽的面皮，美观又美味。

袁枚《随园食单》中记载了一款名为“颠不棱”的主食，经邱庞同先生考证，这是一款肉饺，除肉质鲜嫩、作料讲究外，还在于“中间用肉皮煨膏为馅，故觉软美”。为何一款肉饺取了“颠不棱”这么奇怪的名字呢？其实这是英文的汉语音译。据学者考证，英国18世纪食谱所记的包括有多种类似中国饺子的以薄面皮包裹馅心而制成的食品。袁枚应该是在广东旅游探亲时在与当地官员的宴饮中得知了这款肉饺的英文名字，于是将其写入了自己的著作中。

除用肉做馅料外，还有以海鲜为馅料的饺子。如曹雪芹《红楼梦》第四十一回曾提及螃蟹馅的油炸饺子。只是这款饺子太过油腻，完全没有清蒸螃蟹的鲜美之味，所以似乎并不受贾母等人的欢迎。时令鲜菜是时人最喜爱的制饺原料。咸丰年间的《燕台竹枝词》中写道：“略同汤饼赛新年，荠菜中含著齿鲜。最是上春三五日，盘餐到处定居先。”这里说的是北京地区最著名的荠菜饺，颜色鲜丽，口齿留香。

饺子成为大年初一的传统美食，大约始自明代。为什么饺子能独领风骚打败其他美食呢，成为春节等重大节日必备食品呢？源于其岁时交子、富裕团圆、幸福安康等美好寓意，更主要的是饺子是每一个中国人心心念念母亲亲手做的食物，是记得住乡愁、忘不了初心、爱人如己、永远感恩的精神家园的标志物。

据《齐鲁晚报》

宋元时期叫“角儿”

宋元时期，称饺子为“角子”或“角儿”。“角子”的命名，显然是象形取义，因其像牛、羊、鹿等兽类头上初萌之角，故名。《东京梦华录》说，汴京市肆有售卖“水晶角儿”和“煎角子”的。吴自牧《梦粱录》中记载南宋朝廷皇帝寿宴时提及了“驼峰角子”。周密《武林旧事》“蒸作从食”中记有“诸色角儿”。林洪《山家清供》中提到的“胜肉”，是用冬笋、蘑菇、松子、胡桃等原料加酒、酱料、香料调味，然后用面皮包好，用薄油煎烙的食物。由于这款素馅饺子淡淡的面香里融入了笋菇的鲜香，松子和胡桃又会带来油脂甘香，几种食材合力打造出了比肉还美味的口感，故名“胜肉”。《饮膳正要》记载了“水晶角儿”“撒列角儿”“蒟萝角儿”的制作方法。如“水晶角儿”的制法为：将适量的羊肉、羊脂、羊尾巴、葱、陈皮、生姜，分别切细；以上原料，加入适量的混合香料，盐、酱拌和均匀，制成肉馅；用豆粉加水调和制成

面皮，包入肉馅，捏成“角儿”，放入笼屉中蒸熟。又如“撒列角儿”的制法为：将适量的羊肉、羊脂、羊尾巴、新鲜的韭菜分别切细；以上原料，加入混合香料、盐、酱，拌和均匀，制成肉馅；用白面制成面皮，包入肉馅，捏成“撒列角儿”，放入釜中烙熟。从上述记载可知，“水晶角儿”和“撒列角儿”与今日的蒸饺、煎饺类似。

除“角子”或“角儿”之外，宋元时期的文献记载还有馄饨，说明饺子和馄饨在当时已有了明确的区分。宋林洪《山家清供》记载，当时馄饨又有新品种，如“椿根馄饨”（以香椿的根为馅），“笋蕨馄饨”（以笋、蕨菜为馅）等。周密《武林旧事》中有“贵家求奇，一器凡十余色，谓之‘百味馄饨’”的记载。元代忽思慧在《饮膳正要》里记载了“鸡头粉馄饨”的制法：用鸡头粉（芡实粉）、豆粉加水调和为皮，以羊肉、陈皮、生姜、五味制馅，然后包成枕头形，煮熟食用。

明代“饺子”正式命名

明代时，出现了专用的饺子名称，“饺子”是“角子”的进一步通俗化、规范化表述。明人沈德符《万历野获编》提到北京名食有“椿树饺儿”，也许是用椿芽做馅料的饺子。特别有意思的是，《万历野获编》引述的是流传于京城中的一些有趣的对偶句“细皮薄脆对多肉馄饨，椿树饺儿对桃花烧卖”，此句表明当时人们对馄饨、饺子、烧卖等主食已有明确区分。此外，明刘若愚《酌中志》中提及饺子在明宫中被称为“扁食”。明宋诒《宋氏养生部》中载有“汤角”“酥

皮角儿”“蜜透角儿”等品类。“酥皮角儿”的做法为：用面，与少量油、水、盐和为小剂，擀开，在馄饨皮中放入生肉馅、素馅或熟油盐，调干面，封边，最后用油煎。这其实是一种用油煎的饺子，类似今日的锅贴儿。“蜜透角儿”是一种以去皮胡桃、榛、松仁或糖蜜、豆沙为馅的油煎饺子。明张自烈《正字通》中有这样的记载：“今馄饨，即饺饵别名，俗屑米面为末，空中里馅类弹丸形，大小不一，笼蒸啖之。”这段记载说明当时的水饺也蒸着吃，类似现在的蒸饺。

本版投稿邮箱：dtwbpyq@163.com 本版刊登稿件作者请与本报联系，以寄稿酬。