

唐朝人在夏天也吃冰淇淋?

“烈日、高温、蝉鸣……夏天的热情从来都是直接而“猛烈”的。如果说空调、冰棍、西瓜是现代人对酷暑的良方,那古人面对烈日时,是如何消暑的呢?不管是曾热播的《唐朝诡事录》,还是日益流行的唐朝仿妆,唐朝魅力无法忽视。近日,专注研究传统美食的自媒体账号“研旧所”主理人黄承娟向华西都市报、封面新闻记者聊起了唐朝的饮食,其中最令人神往的,无疑是酷暑中的那碟甜蜜“酥山”。

甜蜜蜜,冰冰凉,入口即化,人见人爱……试问,谁能拒绝在炎热的夏天来上一口冰淇淋呢?

英雄可以不问出处,美食必须打听来路,打听来做啥?自己动手做呀!虽然冰淇淋的来历众说纷纭,但在千年前的唐代,就已经出现了一种冰与奶酪相佐的冷饮甜品——“酥山”。

何为“酥”?康熙字典中有记录:酥,酪属,牛羊乳为之……入锅内即成酥油。翻阅大量古籍资料,黄承娟根据王泠然《苏合山赋》的记载以及唐章怀太子墓“仕女图”、唐代壁画“野宴图”中的酥山画面推断,酥山是由酥油和冰沙制作而成:下层铺冰,上层盖酥。

制作传统美食,第一关就是如何从古籍资料的只言片语中找到合理的制作方法。黄承娟说:“酥油就是从鲜奶中提取出来的脂肪,贾思勰(xié)《齐民要术》中记录了提取方法。”将热牛奶倒入竹瓶中密封,用力摇晃,大约半小时后瓶中会有脂肪团出现。脂肪团需要在冰水里洗掉杂质,捣成柔滑细腻的酥油,这是制作酥山的第一步。

“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴”,这是《诗经》中关于古代凿冰存冰的描述。古人没有冰箱,人们于冬季将冰块凿出,整齐码放在冰窖之中,然后铺上厚厚稻草用于保温,待到夏季取用。由于冰窖投资大、成本高,冰块“过冬”后还有不少损耗,故而只有皇室权贵才拥有冰窖,所以,冰在古代的夏天可是奢侈品。为了更显大唐贵族奢华,黄承娟团队决定让酥山“贵上加贵”:在原料中加上唐朝皇室顶级“网红”水果荔枝。“一骑红尘妃子笑,无人知是荔枝来”,荔枝与冰块被打碎成细腻的荔枝冰沙,层层铺在碗底,荔枝清甜、冰沙清凉,不知杨贵妃一口气能吃多少?

“酥山材料备好,最具灵魂的一步就是点酥。”黄承娟说。何为点酥?王泠然在《苏合山赋》中形容:素手淋漓而象起,元冬涸沍(hé hù)而体成。“意思是把酥加热到近乎融化后,让酥在滴落过程中形成造型。”最后,配上花瓣碎片,精巧可口的荔枝酥山完成。

谁说唐朝都是豪迈风,一碟酥山也体现着唐朝人的精致生活与风雅。



黄承娟正在制作红绶饼饊。

系上红绳的红绶饼饊。



红绶饼饊在唐朝常作为御赐美食。



点酥。



荔枝酥山。

2

唐朝学霸的心头爱 进士宴上御赐美食

唐朝还有众多“舌尖上的宝藏”随着繁华盛世隐于尘埃。红绶饼饊(dàn),这个唐朝学霸和高官的心头爱,常作为御赐美食出现在进士宴中,如今已失传。

“虽然红绶饼饊完整的制作方法无法得知,但我们仍可以通过新疆吐鲁番阿斯塔纳出土的唐代饼饊实物,以及一些零散的史料和传统的烹饪技艺,尝试还原其大致制作过程。”黄承娟介绍,“比如唐人张鷟(zhuó)《朝野僉(qiān)载》有‘薄饼阔丈余,裹饊粗如庭柱’这样的细节描写,因此大概就能判断出它的形状。”

酵母水加入面粉、猪油充分揉匀,盖上湿布静置。经过半小时发酵后的面团,有弹性与韧性。揉搓、分割、擀薄,一块块面皮完成。值得一提的是,结合红绶饼饊的名称,黄承娟在面皮中添加了红色可食用色素。

“至于馅料,我们用豆沙,再佐以坚果、芝麻。豆沙的甜腻与饼皮的咸香会相互融合。”唐朝流行豆沙馅,用此填入红绶饼饊比较符合实际。馅料呈长条状,用面皮轻裹,经过造型和烘烤,红绶饼饊完美呈现。

时光倒回千年前,这块点心会被系上一根细细的红绶——是喜庆也是荣耀。“想象一下,在盛唐,红绶饼饊作为御赐珍品,何其珍贵。”

展现中国人在舌尖上的雅与美,是很多美食博主的创作目标,正如黄承娟所说,“传统美食深厚的人文背景,以及蕴含的智慧与匠心,值得我们不断探索与传承。”

华西都市报-封面新闻记者 刘叶
本版图片由受访者提供

1 唐代已有冰淇淋 下层铺冰上层盖酥