

燒賣：內蒙古人的“老味道”

“觀其形，晶瑩透明，皮薄如蟬翼，柔韌而不破；用筷子夾起來垂垂如細囊，置於盤中團團如小餅。吃起來鮮香四溢，味濃而不膩。”這就是內蒙古的燒賣。

無論是歸家的遊子，還是往來的外鄉客人，每到春節，熱情的內蒙古人都會用端上一籠熱騰騰的燒賣，表達心裡的歡喜。只要吃上一口燒賣，那味道都讓人流連忘返，滿口留香。正因此，老少皆宜的燒賣更是春節餐桌上必不可少的美食。

燒賣起源於何時已無從考證，有人說與張騫出使西域有關，有人說它出現在元代，還有人說康熙、乾隆都會讚美過燒賣的味道。

作為內蒙古非遺特色美食，燒賣有著陽春白雪的曲和寡，也有著飛入尋常人家的百姓味道。

春節前夕，內蒙古烹飪餐飲飯店行業協會燒賣文化專業委員會委員張志強對記者說：“一輩子隻為一口好燒賣，已成為燒賣傳承人的使命。”

燒賣：捎帶著賣

內蒙古人對燒賣的鍾情，屬呼和浩特人最甚。每天早晨五六點鐘，鍾愛燒賣的人早早等候在店門口，一籠熱氣騰騰的燒賣，加上一壺醞釀的磚茶，喚醒了一整天的活力。

呼和浩特市玉泉區官方微信顯示，燒賣的起源最早的說法是源于胡食，相傳是西漢張騫出使西域時傳過來的，最早叫做胡餅。慢慢的人們又在裡面裹上餡，演變成餃子、餡餅、燒賣等。

1月21日，記者在呼和浩特市圖書館查閱發現，關於該市燒賣最早的記載是在800年前元代時期的高麗國（今朝鮮）《菊世通》中。迄今最詳細的記載，則是在公元1580年建成的呼和浩特大昭寺壁畫中。

寺中壁畫描述，康熙西征噶爾丹到達歸綏城內大昭寺外時，已是深夜時分。康熙感到饑餓難耐，就敲開路邊的一家包子鋪，讓包子鋪趕緊蒸包子。掌櫃見皇帝駕到，不敢怠慢，急忙張羅起來，可是此時，鋪子裡剩下的白麵已經不多了，深更半夜又到哪裏去找面呢？焦急萬分的掌櫃突然靈機一動，就把澱粉和白麵摻到一起做成面皮，加上羊肉餡，包成一個個小包子蒸熟後給康熙端了上去。

康熙吃了這既像包子又不是包子的

食品後，讚不絕口，連問這是什麼東西。掌櫃順口說了句，這是捎賣。康熙問為何叫捎賣，掌櫃解釋說，我們包子鋪捎帶著賣的，所以叫捎賣。後來乾隆做了一句詩詞：“捎賣餛飩列滿盤，新添掛粉好湯圓”，此句中的捎賣也是指如今的燒賣。

實際上，早年間呼和浩特燒賣都在茶館出售，但茶館是清雅之所，過往的客商需要在茶館補給，就需要自帶小菜，茶館只提供清蒸的面餅。有時茶館會將茶客帶來的肉菜，卷在餅中蒸熟，之後向茶客收取面餅錢。時間久了，茶館也開始捎帶著賣餅中的菜，但仍按照面餅的分量計價，燒賣就這樣被叫了起來。

此外，在1937年完成的《綏遠通志稿》中記載：“惟室內所售捎賣一中，則為食品中之特色，因茶肆附帶賣之。俗語謂‘附帶’為捎，故稱捎賣。且歸化（呼和浩特）燒賣，自昔馳名遠近。外縣或外埠亦有仿製以為業者，而風味稍遜矣”。

技術：好燒賣要有功夫

燒賣起源於何時？如今已無從考證。但呼和浩特還在叫“歸化城”的時候，燒賣就已經名播京師。

記者瞭解到，呼和浩特最著名的燒賣館大多集中在當時的舊城，也就是如今的玉泉區。

在中國燒賣美食街上，記者看到，街上分佈著大大小小近30家規模不同的燒賣館。這裡也成為呼和浩特市民宴請客人的必選之地。

“來二兩燒賣”，在燒賣館裡，無需菜單，僅憑一聲吆喝便完成點菜。“不知道的人都覺得呼和浩特人小氣，等二兩燒賣一上來都傻眼了。”呼和浩特市民王先生說。

其實，正宗的燒賣館是按皮的重量計算，一兩燒賣6到8個不等，價格根據選料不同，平均一兩16元。呼和浩特“二兩燒賣憋死漢”的諺語，就是告訴過往客商，點燒賣千萬不要按餃子的量去點。

看似簡單的燒賣，製作起來卻極其考驗功夫。內蒙古烹飪餐飲飯店行



業協會燒賣文化專業委員會委員、百年老字號德順源董事長張志強介紹，製作燒賣首先選料要精，傳統燒賣以羊肉大蔥餡為主。羊肉要選擇吃沙蔥長大的錫林郭勒盟蘇尼特旗羊身上的一個部位做餡，蔥要選擇畢克齊的鮮蔥，製作燒賣皮的面要選筋道的河套地區雪花粉。

製作中，羊肉餡的顆粒大小要適中，配上新鮮的蔥薑等佐料拌成紅、白、綠相間的餡，再勾以熟澱粉。為保證幹濕適中，拌餡的方法也要根據一年四季的氣溫變化而調整。不僅調餡要根據溫度調節，和麵和醒面也要視溫度而定。

“最考驗技術的就是擀面皮，皮要擀成荷葉狀，薄厚適中。好的面皮一定是透而不露，面褶均勻美觀，整體呈石榴狀。”張志強介紹，製作完成後，上籠蒸7-8分鐘即可食用。

“看似簡單的幾個步驟，卻真正考驗著燒賣師傅的功夫。很多師傅從十幾歲就開始學做燒賣，有的已經從業30多年。”張志強說。

2011年，燒賣入選內蒙古自治區第三批非物質文化遺產名錄。2017年12月12日，內蒙古烹飪餐飲飯店行業協會燒賣文化專業委員會成立，“研

究燒賣文化，做一口好燒賣”，成了張志強等燒賣人的責任。

燒賣要走出國門更需要傳承

“無燒賣，不青城”，燒賣代表著老歸化的市井生活、民俗風情，其深厚的歷史底蘊令人神往。

如今，燒賣已經成為呼和浩特市的一張旅遊標籤，中國燒賣美食街是呼和浩特的網紅打卡地。作為燒賣的傳承人，更多的“張志強”們開始思考如何讓燒賣既能走出國門，又能後繼有人。

張志強介紹，《呼和浩特史料》第十集玉泉區志《青城的燒賣》中記載，早年間，歸化城曾流傳著這樣的順口溜：“要買鞋帽德華興，要買綢緞恒聚興，要打首飾寶華樓，要吃燒賣德順源。”這裡的德順源曾是經營糕點的糕點鋪，1931年改為德順源茶館，開始經營燒賣。2003年德順源註冊品牌，目前在呼和浩特市已有43家店面。在中國燒賣美食街上，還有很多像德順源這樣的老字號品牌。

“我父親以前在店裡幫忙時經常念叨，燒賣是呼和浩特餐飲文化的一個象徵。他說什麼時候燒賣能像‘狗不理包子’一樣全國都能吃就好了。”張志強說，在除傳統羊肉大蔥

燒賣外，他們還研發了“一口香燒賣”、“蔬菜養生燒賣”、“百花燒賣”等多個品種，還研發了可以外帶的速凍燒賣，張志強希望擔負起傳承中華傳統文化的使命，讓燒麥走向全世界。

多名燒賣師傅和經營者表示，燒賣的知名度在不斷擴大，但他們希望更多的年輕人能耐下心思，成為燒賣的傳承者。

“讓燒賣傳統製作工藝傳承下去，是非物質文化遺產保護的重中之重。”一位從事30多年燒賣製作的老師傅表示，雖然燒賣老少皆宜，但願意學習燒賣製作手藝的人卻寥寥無幾。燒賣製作的過程全靠手工，看似簡單，其實是一個費時費力的功夫。不僅要勤學還要苦練，每一道工序都學到位，至少要3年時間，而且還要細心揣摩其中的技巧，“很少人能腳踏實地學，如果學到的都是花架子，那燒賣就不是那個味了。”

目前內蒙古已出臺了對非物質文化遺產項目傳承人給予經濟資助的政策，自2016年起，還將文化遺產傳承人傳習補助經費列入部門預算，以此來推動非物質文化遺產的傳承與保護。

皮蛋的美味，外國人不會懂

文化差異，尤其是飲食文化差異，常常是一代邁不過去的坎。

就像我無法理解皮蛋，為什麼會長期被外國人視為最噁心的中國食物。

美食作家扶霞是被中國料理征服的英國人。1992年，她初到香港，在一家裝修前衛的香港小館裡，與“一切兩半，搭配泡薑”佐餐的皮蛋相遇。

這次相遇充滿了驚嚇。後來她在《魚翅與花椒》裡用“噁心”形容當時的感受。

這兩瓣皮蛋好像在瞪著我，如同闖入噩夢的魔鬼之眼，幽深黑暗，閃著威脅的光。蛋白不白，是一種髒兮兮、半透明的褐色；蛋黃不黃，是一坨黑色的淤泥，周邊一圈綠幽幽的灰色，發了黴似的。整個皮蛋籠罩著一種硫磺色的光暈。僅僅出於禮貌，我夾起一塊放在嘴裡，那股惡臭立刻讓我無比噁心，根本無法下嚥。

當我看到這裡時，一方面為可愛的扶霞感到抱歉；另一方面也在心裡嘀咕：這是皮蛋，皮蛋，很好吃的皮蛋哎！

●發明皮蛋的人，真是個天才

皮蛋，又叫松花蛋、變蛋。它是用生石灰、食用碱、草木灰、紅茶末、水、鹽等混合物，裹住鴨蛋，醃制而成的蛋製品。除了塗泥法之外，還有浸泡法——將鮮蛋浸入氫氧化鈉溶液和鹽的混合溶液煮熟，以及混合法——先浸泡，後塗裹。

無論用哪種方法，一顆白潤濕滑的生蛋，到底為什麼會變成黑峻峻、富有彈性的變蛋？這其中的關鍵，就在於鹼料混合生成的強鹼性物質透過蛋殼，使蛋白質凝固，並殺死導致鮮蛋腐壞的各種細菌；同時部分蛋白質發生降解，分解產物與金屬離子從蛋白質結晶出來，形成了一朵漂亮的松花；紅茶末增加風味；蛋白質和卵磷脂分解生成硫化氫、動物脂肪酸和有些刺鼻的氨味，產生出皮蛋特有的風味。

在時間和化學的醞釀之中，一顆普通的鴨蛋脫胎換骨，以一極具創新性的姿態呈現在人們眼前，這與時下熱門的分子料理異曲同工。每每想到此，我就深深地被人類的智慧所折服。到底是誰第一個想出如此奇妙的辦法？可惜的是，皮蛋的發明人已經不可考；幸運的是，皮蛋的源起，仍然有跡可循，應該是明朝一種叫“混沌子”的食物。據前《三聯生活週刊》主編朱偉在《考吃》中的考據[1]：

至今能查到的皮蛋最早見諸文字的記錄，是1504年成書的《竹嶼山房雜俎》——混沌子：取炭灰一鬥，石灰一升，鹽水調入，鍋煮一沸，俟溫，苴於卵上，五七日，黃白混為一處。

●一顆好皮蛋，是帶滿心的

一顆成熟的皮蛋，蛋白可能是半透明的青褐色、棕色，或不透明的深褐色、透明的黃色；蛋黃呈墨綠色或綠色。蛋體有光澤，有彈性，有漂



亮的松花紋。

最好的皮蛋，則應該是溏心皮蛋。即最內層的蛋黃半融，呈流心狀，口感細膩綿軟、醇厚多汁。至於哪里的皮蛋最好，《考吃》中說，皮蛋與鹹鴨蛋一樣，都是高郵為好。高郵做皮蛋，除用石灰、松柏灰、豆秸灰、鹽外，還用紅茶灰與樺菜，製成以後蛋白透明，蛋黃色綠。康熙《高郵州志》：皮蛋“入藥料醃者，色如蜜臘，紋如松葉，尤佳”。

除了高郵之外，湖南益陽、江西宜春的皮蛋也都頗有名聲，誰也不服誰。

鏞記酒家的皮蛋酸薑。圖片來源：鏞記酒家官網

在我心中，以下幾種，是皮蛋最好吃的吃法。

下飯神器：辣椒皮蛋、皮蛋瘦肉粥、皮蛋豆腐、上湯豆腐里加點皮蛋、皮蛋酥，香港恒香餅家。圖片來源：恒香餅家

也許是因為蛋白質分解的原因，皮蛋有一種不同尋常的鮮味，與素菜搭配，可以起到增加單

腥的作用，加之口感綿軟，讓人欲罷不能。

●關於皮蛋的迷思：含鉛量高？到底能不能多吃？

傳統的皮蛋製作方法，常用氧化鉛（也稱“黃丹粉”）作為助劑來縮短成熟時間，防止已經凝固的蛋白質再次“液化”。因此皮蛋含鉛量頗高，也稱為“鉛丹皮蛋”。

2010年，中國正式批准用硫酸銅和硫酸鋅的無鉛工藝代替氧化鉛。2015年12月開始實施的新國標規定，新生產的皮蛋含鉛量必須在0.5毫克/千克以下，與普通的魚、肉、豆腐一樣。

但注意，這並不代表皮蛋裡完全不含鉛。因為鉛天然存在於環境中，空氣、水源中的鉛都可能殘留在食物上，所以人體攝入少量的鉛，無可避免。

所以能不能吃皮蛋？當然能；能不能多吃？建議不要，做個雜食者，做個克制的美食愛好者；去哪裡買皮蛋？去大超市買，最好不要買手工小作坊自己做的。

至於如何避免攝入過多的鉛。香港食物安全中心給了以下幾條建議[3]：

維持均衡飲食，以免因偏食幾類食物而攝入過量的鉛。

蔬菜(特別是葉菜)在煮食前應徹底用水清洗，這可清除大部分在蔬菜表面積聚的受鉛污染泥塵

●中國人這麼愛的皮蛋，為何外國人會覺得噁心？

皮蛋，在國外有個呢稱——“千年蛋”（thousand-year-old egg）。從名字上就看得出外國人對皮蛋的嫌棄。

醜不拉幾、黏黏糊糊、氣味怪異，美食家哈洛德·馬基在經典的《食物與廚藝》系列中，用了接近一頁的筆墨來介紹皮蛋，他是這樣形容皮蛋的外觀的——驚人的衰老（startlingly decrepit appearance）[4]。

人對自己不了解的食物，是很難下得去口的，就像許多中國人看到奶酪就要皺眉。覺得皮蛋噁心，和覺得奶酪噁心，理由都是一樣的。

但皮蛋和奶酪，都是看起來不怎麼樣，聞起來更不怎麼樣，但吃起來滋味無窮，越吃越香。

汪曾祺說：一個人口味要寬一點，雜一點。每想到這句話，在面對不熟悉的食物時，就會鼓勵自己勇敢一點。若對了胃口，就是打開新天地，人生又找到一喜愛之物；若不對胃口，也是賺到，又多了一種味覺體驗，值得開心。