

“烧拔”与“冷淘”

尹荣方

“烧拔”是日语音译，指荞麦面条。日本人大多喜欢吃“烧拔”，一般酒家，除各式酒菜外，大抵供应“烧拔”，面条店自不用说，日本更有挂“烧拔”招牌，主要供应烧拔之店，路边流动烧拔摊，更是随处可见。日本人吃烧拔，独多讲究，每用绿茶和面，使烧拔呈浅绿之色，莹莹可爱。又常置于日人独具的方形屉上，看着便觉清淡雅洁，然后蘸特别的作料食用，这是冷吃。烧拔也可热食，热食烧拔大抵是原色，一般或放汤或炒食，炒食的烧拔类似中国的炒面。日本的炒烧拔，用油较少，色泽要比中国炒面淡一些。日本超市也供应半熟的烧拔或“方便烧拔”，我在日本时，常买来食用，觉得既便利又好吃。

日本人喜欢食烧拔，除了它味道美、营养好、益健康外，还因为它原是节俗食物，如中国人春节吃饺子、元宵吃汤圆等类食品一样，日本人除夕之夜必吃“烧拔”，以此祝愿亲朋幸福长寿。乔迁属于喜事，日本人也喜

欢在乔迁时送邻人荞麦面条。

除夕用烧拔，于江户时代开始流行，其起源主要有两说：一说日本的金箔师傅，常用烧拔面团沾起飞落的金箔，于是日本人将烧拔与聚集金银联系起来，以之为吉利；另一说因烧拔面可做得又细又长，正可象征人间之长寿。

日本种植和食用荞麦的历史悠久，奈良时代，荞麦就作为救荒作物受到重视。荞麦从播种到收获不超过两个半月，一年可收获两至三次。味道最美的是秋荞麦，一般七八月份下种，十月收获。开始时，日本人除去荞麦之表皮，将它与米混煮，称“烧拔饭”。后来人们逐渐知道将荞麦磨成粉，和水做成“烧拔团子”。宽永年间（1624～1644年），访问东大寺的朝鲜僧人元珍，始教人用小麦粉混和荞麦粉，做成荞麦面条，比例大体是小麦粉二，荞麦粉八，做成的面叫“二八烧拔”。

元禄初期（1690年前后），日本

点心师开始做细长条烧拔面。大约在享保末期(18世纪30年代),江户开出了最初的荞麦面店。后来,日本的荞麦面店越开越多,到19世纪60年代,已经有3700余家荞麦面店,于是烧拔成了日本庶民的常食之物。日本人对荞麦面的制作可说是精益求精,很多店家都有自己独特的配方(如加入米粉、小麦粉等),而配方往往保密。

现在在日本,烧拔最正规、最雅致的吃法还是放在屉内冷吃,这样的烧拔让我想起中国古代的所谓“冷淘”。“冷淘”是一种冷面,杜甫《槐叶冷淘》诗云:

青青高槐叶,采掇付中厨。
新面来近市,汁滓宛相俱。入鼎
资过熟,加餐愁欲无。碧鲜俱照
箸,香饭兼苞芦。经齿冷于雪,劝
人投此珠。

这首诗的意思为:高高的槐树长满青青的槐叶,采摘下来拿到厨房,买来新上市的面粉,将槐叶的汁液揉面做成面条,然后放在锅中煮熟,吃上这样的美味还有什么愁呢,那面条通体鲜绿,加上还有香米饭和芦笋,吃在嘴里感到比雪还凉……

这种“冷淘”,用槐叶和面做成,绿莹莹的,且有一种独特的槐叶香味。放入滚水中煮熟后,再放入冰水或井水中,然后捞出冷吃,所以杜甫要说“经齿冷于雪”了。

用植物叶子的汁液和面做“冷淘”,不限于槐叶,也有用甘菊的,这样做成的冷淘就叫“甘菊冷淘”。宋诗

人王禹偁就有《甘菊冷淘》诗曰:

淮南地甚暖,甘菊生蒿根。
长芽触土膏,小叶弄晴曦。采采
忽盈把,洗去朝露痕。俸面新且
细,漉漉如玉墩。随刀落银鏊,煮
投寒泉盆。杂此青青色,芬苾敌
兰荪……

此诗将“甘菊冷淘”的做法及特色交代得清清楚楚,我怀疑王禹偁或亲自参与了制作,他对那色香味俱全的“甘菊冷淘”的欣赏之情也曲曲传出。

宋及以后的很多诗人都咏过冷淘,陆游《春日杂题》之四:“佳哉冷淘时,槐芽杂豚肩。”明徐渭《春兴》之六:“柳色未黄寒食过,槐芽初绿冷淘香。”可见,从宋代始,冷淘就有可能作为春天珍贵的时节食品而受到普遍重视了。冷淘作为食品中的一种珍品,可以从黄庭坚下面一段话中看出,据宋人赵令畤《侯鯖录》:

黄鲁直云:烂煮同州羊羔,沃以杏酪(杏仁粥),食之以匕不以箸,抹南京面,作槐叶冷淘,糝(混和)以襄邑熟猪肉,炊共城香稻,用吴人鲙松江之鲈。既饱,以康王谷帘泉,烹曾坑(茶名)斗品。少焉,卧北窗下,使人诵东坡赤壁前、后赋,亦足少快。

清代京城,冷淘成为夏至的节俗食品。潘荣陛《帝京岁时纪胜》记载:

夏至大祀方泽,乃国之大典。京师于是日家家俱食冷淘面,即俗说过水面是也,乃都门之美品。向曾询及各省游历友人,咸以京师冷淘面爽口适宜,

天下无比。

也就是说，到了清代，冷淘面已成了百姓普遍食用的美味了，至少在都城北京是如此。

中国的“冷淘”是否曾对日本的“烧拔”有过影响，这很难考证。但面作为一种食品，是从中国传入日本的，则是日本人也承认的。日本著名的博物学家青木正儿所著《中华名物考》，有“切面”条，认为唐代切面已相当流行，他引中国古文献说：

例如唐代的《云仙杂记》引《河东备录》这样说：“（河东之）并州、代州（今山西省太原及代县）人，喜嗜面，切以吴刀，淘以洛酒，漆斗贮之，系鼓呼集老幼，自己多寡取之至饱。”这大概是所谓“冷淘面”吧。冷淘面这个名称在我国古时好像也使用过，因为它在《撮壤集》中有记载。这也是一种切面。切面及其他面类到了南宋时代（12、13世纪）非常流行。这是因为面适合南方人的嗜好，直到现在为止，在中华有北人爱吃饼、南人爱吃面的习惯。据《东京梦华录》记载，北宋的首都汴梁饼店非常兴隆，而据《梦粱录》中说，南宋首都临安面食店极为繁荣。在宋代我国的留学僧去南方者多，所以可以认为切面法可能是由他们传过来的。

青木正儿先生是非常博雅的学者，他的话自然可以相信，因此说日本“烧拔”的制作受到中国“冷淘面”

的某些影响或许是有可能的。然而日本的烧拔面，也早就有了他们自己的创造，并经无数饮食从业者多次改进，终于使之成为饮食文化中的一朵奇葩。现全日本荞麦面馆不下七八万家，仅东京一地就有六七千家，所制荞麦面条，大多精美可口。

我们对日本人的这种功夫，只能表示欣赏与佩服；同时我们对传统的“冷淘面”的衰歇，则感到万分的遗憾。虽说我们的荞麦食品似乎并不少，如山西有荞麦扒糕，天津有荞麦凉粉，浙东有荞麦汤饺，河北有荞麦拨面，陕西有荞麦碗托等；虽说我们现在还有一些地方，保留了用菠菜叶焯水，揉入面中，做成风味独特的绿色面条的习惯，很可能是冷淘的遗风，但都远不及日本的“烧拔”来得讲究，影响更是相当有限。想到“烧拔”很可能是日本人借鉴古代中国食品而成，能不让人恍然！槐叶冷淘、甘菊冷淘等食品及人们享用时所折射的诗意，我们的古人所追求的日常生活艺术化，难道不令今人神往吗？我读古代诗文典籍，知古人于冷淘一物，曾多所措意，多所创新，反观今日冷面的粗疏化，不觉感慨万千。我之感慨，当然主要不是因为无法享用古代的美味，而是为我们日常生活中某些情趣与精神的缺失。我总觉得，现在物质生活富裕了，而生活的诗意反而不见了，这是很值得我们深深反思的。我想，在这一点上，我们似乎应该多学学我们的邻人。

（作者单位：上海海关学院）