

糖炒栗子

传承千年的秋之味



秋风乍起,栗子熟了,街头又飘起了糖炒栗子的焦香。捧一包刚出炉热乎乎的糖炒栗子,剥开外壳小心翼翼把金黄的栗肉放入口中,软糯甘甜的滋味立刻涌上心头。

看似微不足道的秋季小果,却历经了从祭祀先祖到医食同源、从家国之思到百姓日常的数千年历史。而说到糖炒栗子,相传发明它的鼻祖生活在北宋年间,至今已有千年的历史。

“实坚实好,实颖实栗”

糖炒栗子的故事,当然要从主角栗子说起。

栗子的种类众多,不过在糖炒栗子的铁锅里上下翻滚的大多数都是中国栗,即板栗。

板栗,属于壳斗科栗属的落叶乔木,在我国南北方都有种植,种植历史可以追溯到数千年前的周朝——《论语》中记载,哀公问社于宰我,宰我对曰:“夏后氏以松,殷人以柏,周人以栗,曰:使民战栗。”意思是说,鲁哀公问孔子的弟子宰我,做土地神的神位应该用什么木料。宰我回答说:“夏代人用松木,殷代人用柏木,周代人用栗木,目的是使百姓战战栗栗。”《公羊传·文公二年》里所说的“练主用栗”也有类似的意思,练主意为古代练祭时所立的神主。

无论从树形、质地还是象征意义上,“神木”栗树担此重任都理所应当:挺直的栗树,树冠庞大秀美,曾被用于神道树;栗树木材坚实,可用于建筑和制造器具,《诗·大雅·生民》里就称赞其“实坚实好,实颖实栗”(形容质地坚实饱满),《礼记·聘义》有“缜密以栗”。栗还有恐惧的意思,如沿用至今的“战栗”一词,《韩非子·初见秦》就有“战战栗栗,日慎一日。”幸我在答哀公问社的“周人以栗”之后的“使民战栗”,也是栗树曾经威严的象征。

比栗树种植历史更悠久的,是栗子的采集历史。高淀粉含量、烤熟后口感软糯的栗子,自然早早落入人们的视野。甲骨文里的“栗”字非常形象,看上去就是一棵结了三颗栗子果的栗子树。而看过板栗在枝头样子的人都知道,在板栗棕色的外壳之外,原本还包裹着一层带刺的硬壳“栗蓬”,外形就像是一只扎口的刺猬。剥开这层“刺猬”的外壳,通常情况下能看到三个棕色壳的板栗住在一起——这才是我们最常见的板栗。三个板栗住“一居室”未免拥挤,所以生长下来,住在两头的板栗一边圆一边扁,住在中间的板栗空间窄,所以两边都是扁的。

看似不起眼的小栗子,因为易饱腹的高淀粉含量,在中国历史上常被用作救荒解饥。《庄子·外篇·山木第二十》记录有孔子困于陈、蔡之间时,吃枵栗度荒的故事。《韩非子·右经》记载了战国秦昭襄王时,秦国闹大饥荒,包括栗枣在内的王室苑林中所种植的蔬菜、橡果都被拿出来赈济受灾的百姓。《后汉书·伏皇后纪》里,东汉最后一个皇帝汉献帝出逃时“御衣穿敝,唯以枣栗为粮。”诗人杜甫在辞去华州司功参军的官职搬到甘肃省一带时,生活异常穷困,在他的《同谷七歌·第一歌》有诗歌描述如下:“有客有客字子美,白头乱发垂过耳。岁拾橡栗随狙公,天寒日暮山谷里。”

当然饱腹只是栗子最低的作用,在秉持医食同源的我国,向来把栗子奉为果中佳品,认为吃栗子可以强身健体。唐代孙思邈的《千金要方》中说:“栗,肾之果也,肾病宜食之”,认为它可以补肾益气;《本草纲目》里有:“有人内寒,暴泄如注。令食煨栗二三十枚,顿愈。”即栗子可以治内寒腹泄。栗子壳还被认为可以治疗外伤,如《集异方》有:“金刀斧伤用独壳大栗研傅(敷),或仓卒(促)嚼傅(敷)亦可”。

由此可见,中国栗是在中国绵延数千年,渊源颇深的食物。根据《中国果树志·板栗卷》记载,中国板栗品种在300个以上,分布在北至辽宁凤城、南至海南岛的全国26个省、市、区,按照大类可分为北方栗和南方栗两种,按照区域细分,还可以分为华北、长江流域、西北、东南、西南、东北等六个地方品种群。栗子在中国大地上的美食衍生多种多样,但风靡大江南北、人们喜闻乐见的吃食还属糖炒栗子。

栗对中国胃的抚慰,在文人墨客的诗词里常有体现。

南北朝文学家庾信有诗:“寒谷梨应重,秋林栗更肥。”唐代诗人杜甫曾说:“山家蒸栗暖,野饭谢麋新。”南宋“中兴四大诗人”之一的范成大则赞:“紫烂山梨红皱枣,总输易栗十分甜。”同样位列“中兴四大诗人”之一的陆游也是栗子的美食爱好者,有人做过统计,陆游诗句中栗子出现的频率格外多,如“豆枯狐兔肥,霜早柿栗熟”等,而其中“地炉煨栗美乌豢,石鼎烹茶当醪醑”,说的就是糖炒栗子。

古人炒栗子的方法,小众者有南宋林洪在《山家清供》里所说的“雷公栗”:在形状像茶壶的“铁铤”中间隔放一个蘸油和蘸水的栗子,再堆满四十余颗后放在炭火里加热,爆裂声响起就意味着栗子也熟了。而清代文人富察敦崇《燕京岁时记》记载的炒栗子更为主流,做法和今天街头的炒栗法差不离:“栗子来时,用黑砂炒熟,甘美异常,青灯诵读之余,剥而食之,颇有味外之美。”

炒栗子的美味,体现在炒制过程中的热闹,糖炒栗子壳的油亮,散发出的甜香,剥开栗壳的热气腾腾,以及黄金栗肉入口的沙糯香甜,难怪古人还给糖炒栗子起了个别名叫作“灌香糖”,有诗云:“堆盘栗子炒深黄,客到长

糖炒栗子的鼻祖

谈索酒尝。寒火三更灯半地,门前高喊灌香糖。”

而生于南宋的诗人陆游,在晚年时吃到“灌香糖”,心头的滋味却充满苦涩和失意。在《夜食炒栗有感》里,陆游哀叹道:“齿根浮动叹吾衰,山栗炮燔疗夜饥。唤起少年京辇梦,和宁门外早朝来。”这首诗的题后还有自注:“漏舍待朝,朝士往往食此。”“漏舍”指的是和宁门外,百官等待早朝的聚集处。此时南宋都城已退居临安,汴京气象只能随铁马金戈入梦来。

陆游在《老学庵笑记》中还记载了这样一则故事:“故都(指北宋的汴京,即今开封)李和炒栗,名闻四方,他人百计效之,终不可及……陈福公及钱上阁,出使虏庭至燕山,忽有两人持炒栗各十裹来献……自赞曰:‘李和儿也。’挥涕而去。”

李和儿是何许人?相传北宋开封的李和儿是糖炒栗子的鼻祖,最早发明了用沙、蜜翻炒,使栗子大小均熟且便于剥离的技术。

然而靖康之难,汴京沦陷后北方失守,民不聊生。传说炒栗业的祖师爷李和也被掳到北京,家破业散,求归无门。当得知南宋使臣来到被金人占领的燕京时,流落燕山的李和之子,辗转将炒栗献给南宋的使臣,以寄托故国之思。

乾隆也爱糖炒栗

直到清代,无论南北城市、官府或民间,都还能见到北宋汴京糖炒栗子的遗风。

清代史学家赵翼指出了当时北京糖炒栗子的由来:“今京师炒栗最佳,四方皆不能及。按宋人小说:汴京李和燠栗,名闻四方……然则今京师炒栗,是其遗法耶。”

而南方如杭州,清朝时仍以糖炒栗子为节日果品,如同治初的九月九日重阳节:“是日城隍山、紫阳山登高,吃糖炒栗子、鸡豉,顺道游斗坛,见人山人海……亦一时雅会也。”

糖炒栗子在清代的流行,广见于各类史料中。如清朝初期的潘荣陛在《帝京岁时纪胜》中记载的:“白露节蓟州生栗初来,用汤沙拌炒,乃都门佳品。正阳门王皮胡同杨店者更佳。”清末的郭兰皋在《晒书堂笔录》中有:“及来京师,见市肆门外置柴锅,一人向火,一人高坐机子上,操长柄(柄)铁勺频搅之,令匀偏。”甚至连乾隆皇帝也是糖炒栗子的爱好者,曾写下一首《食栗》:“小熟大者生,大熟小者焦。大小得均熟,所待火候调。惟盘陈立几,献岁同春椒。何须学高士,围炉芋魁烧。”

到了民国时候,季节性贩卖糖炒栗子的干果炒货店更是遍布大街小巷。作家唐鲁孙在《北平的甜食》里就曾经回忆过民国年间的“糖炒栗子”:“金风送爽,一立秋,大街上干果子铺的糖炒栗子就上市啦!卖糖炒栗子,得把临时炉灶、大铁锅、长烟筒,先搬到门口架上安好。

等太阳一偏西,就把破芦席干劈柴点着,先在锅裏炒黑铁砂子,等砂子炒热,放下栗子,用一种特制大平铲,翻来覆去地炒,不时还往锅里浇上几勺子蜜糖水,等栗子炒熟,便往大铁丝筛子里盛,把砂子抖搂回锅,热栗子可就拿到柜台上用簸箩盛着,盖上棉挖单,趁热卖了。热栗子又香又粉,愈吃愈想吃,时常吃得挡住晚饭。您如果把吃不了的糖炒栗子碾成粉,用鲜奶油拌着吃,那就是名贵西点,奶油栗子面啦。”

北京街头的糖炒栗子往往打着“良乡板栗”的招牌。良乡位于北京西南的房山区,虽不产板栗,但是板栗交易的集散地。优质板栗如“迁西板栗”“怀柔板栗”常常在这里汇集,渐渐地,从北方运到南方的板栗都有了“良乡板栗”的名号。和北方的糖炒栗子相比,南方如上海、杭州、南京等地糖炒栗子上市的季节也正是桂花飘香的时节,顺其自然也就有了“桂花糖炒栗子”。梁实秋和徐志摩都曾桂花栗子的爱好者,每年秋天必去杭州吃一碗,不过他们吃的不是炒栗,而是桂花煮栗。

“板栗香而知天下秋”。对于中国人来说,金秋的空气里少不了糖炒栗子的香甜。这股香甜可口的滋味在过去近千年里一直被国人捧在手心上,以至于糖炒栗子不光是秋季的限定风味,还有沉淀在时光中的美好生活情感。