

从《水饺皇后》看山东水饺的“出圈路”

刘宗智 济南报道

一碗水饺如何包住命运

影片开场,即将踏上寻夫之路的臧姑娘遵循“上车饺子下车面”的俗语,为孩子们包着“上车”的水饺。当她带着两个女儿到达泰国后,却撞见丈夫另娶他人。婆婆提出“两人共侍一夫”的要求,她当场甩下一句“不是你们丢下我,是我不稀罕”,带着女儿转身跳上开往香港的轮船。

到达香港后,面临语言不通,身无分文的困境,臧姑娘为谋生卖起家传的北方水饺,正如片中台词“山东人不会做糖水,但会包饺子啊”,她用全部积蓄换来一辆木板车,在湾仔码头支起摊位,用带着山东口音的粤语喊出“水饺”二字——一段传奇故事就此展开。为了拿下更多的市场,为远行的游子带来一口想念的家乡味道,臧姑娘效仿港式云吞,将饺子皮做得更薄、更透。从摆小摊到建立小工厂,再到占据超市冷柜速冻水饺的大半江山,臧姑娘一步步建立起自己的商业帝国。

食物是文化的载体,更是情感的纽带。臧姑娘身上根植着山东劳动人民朴素的踏实勤奋和灵活变通,做出来的水饺鲜香实在,才能在最讲究实惠的湾仔码头打出第一道口碑。这股“为了生活豁出去的劲儿”,同样是“厚道山东人”性格的缩影。

山东水饺历史悠久

饺子代表着山东美食文化的醇厚和传承,有着深厚的历史渊源和人文色彩,是山东人生活中最重要的饮食符号之一。相关数据显示,全国目前有13.9万余家饺子馆,饺子馆注册数量排名前三的省份是山东,饺子馆数量超2.6万家,堪称全国第一饺子大省。

关于饺子最早的文献记载之一,来源于南北朝时期文学家颜之推:“今之馄饨,形如偃月,天下通食也。”根据颜之推的描述,这偃月形的馄饨其实就是饺子。据记载,水饺在唐代有牢丸之名,或又称为粉角。宋代称为角子,《东京梦华录》说汴京市肆有“水晶角儿”和“煎角子”。清朝时,除“扁食”外,水饺也叫“煮饽饽”。明代饺子的制作方法很多。比如有用烫面做的烙饺子以及油炸饺子;宋诒撰《宋氏养生部》有一种“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。后来,文学家徐珂编的《清稗类钞》提及,“以水煮之而有汤叫作水饺。”这大概可以看作是对“饺子”一种比较清晰的描述和界定。

而考古学界的发现,则将饺子的历史追溯到春秋时期。山东滕州,春秋时期薛国的都城所在地,成了探索饺子起源的重要地点。

1978年,中国社科院考古研究所在滕州市薛国故城进行考古,发掘的9座薛国墓葬中,共出土各类随葬铜器919件。在该墓出土的一套青铜礼器中,有一个锈蚀的铜器,里面整整齐齐排放着一些白色食品。它们为个体三角形,内包有屑状馅料。经专家判断,盛放食品的器物是青铜簠,主要是用来祭祀用的。这里面的食物,就是今天的饺子或者馄饨的鼻祖。

中国社科院考古研究所的研究员王仁湘先生所著《往古的滋味——中国饮食的历史与文化》一书中写道:“还值得提到的是,在山东滕州薛国故城的一座春秋晚期墓中,在一件随葬的铜器里见到一种呈三角形的面食,长5~6厘米,这应当是迄今所知最早的饺子,只是它的形状还不算太标准,或许是最原始的饺子……”文中还插配了“春秋时期薛城的饺子”的图片,为考古出土时所拍摄,可见饺子在我国历史久远,其起源就是薛国故城的饺子。

饺子江湖也有“门派之分”

山东人对饺子的长情,背后是硬核农业实力作支撑。

由于地域和食材的不同,山东饺子又可分为“胶东沿海派水饺”和“山东内陆派水饺”两个派别。“胶东沿海派水饺”以墨鱼、黄花鱼、扇贝、鲅鱼、蛎虾、海肠等新鲜海鱼肉及其他各类海鲜等为食材,一般都会和五花肉馅、韭菜搭配,以除去海鲜的腥味,提高馅料的鲜嫩度。其皮薄馅大,滑嫩鲜香,筋道醇香,素有“鲜从海上来”之名,烟威地区的鲅鱼水饺便是其中的翘楚。与沿海派的海鲜做主角的水饺相比,山东内陆地区则以当地的蔬菜为主。最经典的莫过于白菜、韭菜、芹菜,再配上猪肉、牛肉、羊肉等肉馅,调成适合当地人口感的道地水饺馅。

东方和西方,江南和塞北,人的迁徙促成了食物的相逢。乡音未改,口味依然。从春秋的遗址到现代的餐桌,每当一碗热气腾腾的饺子上桌,家乡的样子便浮现在眼前,也凝聚着中国人对生活的热爱与对未来的憧憬。

自4月30日上映以来,电影《水饺皇后》持续领跑“五一”档,目前已取得2.87亿元票房。这部电影根据真实故事改编,时间横跨20世纪70年代末到21世纪初,讲述了由马丽饰演的来自青岛的臧姑娘带着两个女儿漂泊异乡,以不服输的韧劲和昂首向上的精神,克服重重困难,凭借双手实现逆风翻盘,从而一步步创立畅销水饺品牌的故事。



编辑:孔昕 美编:陈明丽

“讲文明树新风”公益广告
新时代美德健康生活方式

敬老从心开始,
助老从我做起

孝心不是应景之谈,
而是真切地陪伴

齐鲁晚报