

先有甜粽子还是先有咸粽子？ 甜粽子比咸粽子早了几百年



又到了吃粽子的时节。市场上的粽子品种繁多，有的是豆沙馅，有的裹上几颗红枣花生，有的用上火腿，有的塞入鲜肉……总体来说粽子可分为两大类，一种是甜的，一种是咸的。那么，古往今来，究竟是先有甜粽子还是先有咸粽子？

甜粽子早了几个世纪

根据现有历史文献的记载，甜粽子比咸粽子诞生要早，而且早了好几个世纪。

关于粽子，最早的文字记载是在东汉末年，泰山太守应劭所撰的《风俗通义》一书提到：“俗以菰叶裹黍米，以淳浓灰汁煮之，令烂熟，于五月五日及夏至尝之。”

这一时期，粽子的甜咸特征还不太突出。上文中的灰汁，指的是草木灰浸出的水，以“淳浓灰汁”煮出来的粽子，味道既不能算甜，也不能算咸。

灰汁粽子并非东汉独有，北魏农学著作《齐民要术》提到粽子时，说的也是“粟枣灰汁”煮出来的粽子。

可能在那个时代，粽子用于祭祀活动的仪式性要大于食用性，以至于数百年间没做什么口味改进。

直到唐代，人们才开始在意粽子的滋味。唐人段成式的小小说集《酉阳杂俎》提到了“庾家粽子”，形容它“白莹如玉”，列入“衣冠家名食”。

唐玄宗也在端午拿粽子宴群臣，并念了两句诗：“穴枕通灵气，长丝续命人。四时花竞巧，‘九子粽’争新。”

粽子能在这样的场合出现，想必味道不差。可惜，唐人的记载总是只重视粽子的形制，角粽、锥粽、菱粽、筒粽、七子粽、秤砣粽……从未记录其口味是咸还是甜。

直到宋朝，市民文化勃兴，粽子品种较前朝丰富许多，形制五彩缤纷，南宋都城临安甚至“将粽子组成楼阁、亭子、车儿诸般巧样”。

甜粽子的工艺已经成熟，但咸粽子，至少从文字记录看，找不到它在宋朝存在的证据。

咸粽子问世时，已经是明朝中叶了。华亭（今上海松江）人宋诩和他儿子宋公望写了一部饮食著作《竹屿山房杂部》，书中写到粽子，在一干“蜜糖豆沙”、“肥枣”、“去皮胡桃”之类的甜馅料中，还有一种“猪肉醃料”，也就是拿猪肉酱做馅的粽子，可能是咸味的。

除了蒸得过久，这种食品跟今天的咸粽子已经没什么区别了。

富贵食品的平民化

咸粽子的制作并没有什么不了的诀窍，而且甜粽子需要冰镇，且特别讲究形制，工艺比咸粽子还要复杂一些，为什么咸粽子的出现会晚了几百年呢？

事实上，像粽子这样以植物叶片包裹食物，再加热后食用的食品，其历史可能比中国文字更悠久。

在缺乏炊具尤其是尚未发明陶器的原始社会，人们为了方便加热食材，发明了很多笨拙的烹饪方法。

例如“石烹法”，是在地上挖掘出一小片水坑，将烧红的石块儿和食材投入坑中，以便制造出和“煮”类似的效果。“包烹法”则是用泥包裹食物后投入火中，以便使之均匀受热。

由于炭火泥土会污染到食材，因此这两种做法在加热前都必须用植物叶片包裹住食材。《礼记·内则》中提到的“炮豚”，即是用类似方法来制作烤猪。

这样的上古厨艺，到了烹饪较为成熟的时代，往往是作为祭祀传统而延续下来——毕竟它已经不如直接使用炊具煮食方便，而祭祀，几乎都是社会上层的专职。

这种食品从单纯的仪式用品转变成一种点心，首先享用它的也是社会上层。

中国的粽子圆满地践行了这一规律，它一开始完全不考虑口味问题，用灰汁煮了几百年；而后极尽奢侈，完全按照“有钱就要多吃糖”的规则设计，再加上它是一种典型的节令食品，与端午联系紧密，即使是平民百姓，也可改善一下生活，一享甜食之快。

粽子功能如此，显然没有用盐调味的必要。

不过，一旦随着商品经济发展，市民阶层壮大，粽子迈过了它作为上层食品和时令食品的坎，就不该再一味地追求甜，而应该考虑口味的丰富性了。

原因很简单，吃粽子的人多

了，总有吃不惯糖的人；吃粽子的次数多了，老是甜味容易腻。因此，先是“猪肉醃料”在“蜜糖豆沙”、“肥枣”、“去皮胡桃”之间作为点缀出现，百年后又演变出不与甜食相伴的火腿粽。

也正因为这样的原因，咸粽子首先出现在商品经济最为发达，阶层流动性最强的江南，尽管江南菜往往以“甜得腻人”著称，但这与它变成咸粽子区却是基于相同的社会基础。

前面列举那些拉美、东南亚粽子式食品也反映了一样的道理：粽子咸甜与当地人口味无关，却往往与当地步入近代化的早晚相关。

墨西哥是世界上最爱吃糖的国家之一，也是唯一名列世界糖摄入量前十名的发展中国家，一个墨西哥人的日均糖摄入量高达92.5克。但他们的粽子式食品Tamale并未走甜食路线，最常见的馅是猪肉和鸡肉，通常以辣椒调味。

菲律宾人对糖分的爱好远不及拉美，日均糖摄入量仅有22.4克，但他们的Suman却跟中国北方的粽子一样几乎全为甜味。

所以，甜粽子出现虽早，却恐怕只是一种不够成熟的食物，而只有在咸粽子区，粽子才能脱下端午的外壳，变成一种可充早餐、快餐的常见食品。

值得一提的是，为显示皇室品味，即使到了粽子发展成熟的清朝中期，宫廷御膳也完全拒绝了咸粽子。

乾隆朝过端阳，御膳茶房用了糯米1374斤、白糖577斤、奶油94斤、香油63斤、豆沙29斤、蜂蜜33斤、核桃仁436斤、干枣18斤、松仁8斤、栗子12斤、黑葡萄8斤，连包粽子的麻绳都用了18斤，做出来的粽子，皇帝和他赏赐的臣子、后妃得从初一吃到初五，一个咸粽子都没有，甜咸立场极为明确。

■来源：陶禹廷 国家人文历史

