



北京晚报
科技日报
华商报

编前:春节假期虽已结束,不少人还在回味家乡的美食。“民以食为天”,我国传统的美食文化源远流长,古人都流行吃什么?今天一些流行的美食又是何时出现的?现代考古中的诸多发现,揭开了古人的饮食秘密。
今天的《史话》就来聊聊几样考古出土的美食,以飨读者。

马王堆汤浸牛肉片 最早的一款汤浸类名菜

湖南长沙马王堆汉墓共出土了3000多件珍贵文物,种类十分庞杂,包括日用饮食器具、乐器、兵器、书籍、衣物、食品等,几乎涉及当时社会生活的各个方面。

1973年,在长沙马王堆三号汉墓出土的帛书先秦古医书《养生方》中,有一款以牛肉片为主料、以葶藶(bì xiè)为调(药)料,采用汤浸方法制作的食疗菜,并明确说明此菜具有“除中益气”功效。按照出土的《养生方》提供的此菜谱,制作此菜先要将牛肉切成薄片,将葶藶切成寸段,再将牛肉片、葶藶一同放入已有清水的陶甗(砂锅)中,当水烧开时将锅离火,稍停后再将锅上火,汤开时又将锅离火,如此三次以后,就可以取出牛肉片吃了。浸牛肉片的汤和葶藶要留着,以便下次做此菜时再用,但用过三次就要倒掉。

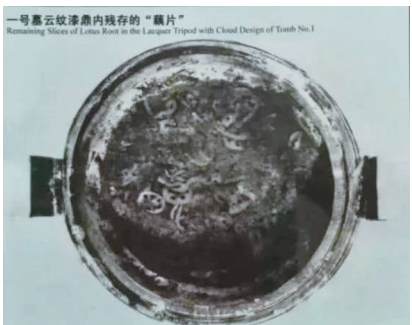
从上述此菜制作流程可以看出,汤开时锅离火,是为了使牛肉片不致因汤持续沸腾而老韧。稍停后再将锅上火,稍停期间可以使牛肉片吸取汤中葶藶的滋味,又可将牛肉片在100℃以下的汤中浸松软起到嫩化的作用。如此重复三次,就可以使牛肉片既松软可口,又附上了葶藶的药效。

据目前所知,马王堆汤浸牛肉片,应是中国最早的一款汤浸类名菜。在中国烹调方法中,“浸”是一类比较独特的加热方法,将主料(如鸡或鱼)放入烧热的油中或烧开水(汤)中,然后将火变小,大体上用小火温油或似开非开的水(汤)使主料受热成熟。

汉墓里的千年藕片汤 开盖瞬间消失不见

在马王堆汉墓,还出土过藕汤。据报道,当时考古队员发现了一个带盖的漆器,小心翼翼地揭开漆器的盖子后,发现里面竟是藕汤。当他正要将这件器物递给墓外负责接取的工作人员时,只见汤水里的藕片渐渐融化,有几个稍微薄一些的藕片,很快就看不见了。藕汤在密封的古墓下保存了两千年而完好无损,但在出土开盖后,因为空气的氧化作用,藕片瞬间就消失不见了。

还好一旁的随队摄影师听到队员的呼喊声,赶紧跑来按下快门,将这罐两千多年前的藕汤定格在黑白照片里。



两千多年前的藕汤定格在黑白照片里

考古挖出的那些

美食



陶甗是商代流行的一种炊器,这件灰陶甗出土于郑州商城遗址(郑州市博物馆)



阿斯塔那古墓出土的唐代面点

千年之前 吐鲁番也流行吃饺子

被称作是“地下博物馆”的新疆吐鲁番阿斯塔那古墓群,出土了大量精美的文物。由于当地气候干燥,墓葬里的一些面食点心也得以完整地保存下来。

据报道,考古人员曾在阿斯塔那古墓群发现了几枚唐代的饺子。尽管它们已严重钙化,整体颜色发黑,坚硬如石,但外形相当完整。饺子的面皮由小麦粉加工而成,摆在木碗中形如月牙,看起来和现在的饺子很像。

在中国社科院考古所研究员赵志军看来,在阿斯塔那古墓群出现的月牙形饺子应该符合中原地区的面食制作特点,是当时不同地区间文化交流的见证。也从一个侧面说明,早在那一时期,中原地区的饮食习俗就已流传到西域,并被当地人所接受。

水煮鱼 三千多年前已是名菜

殷墟是商代后期殷代的都城,地处今河南安阳市西北郊,横跨洹河南北两岸,是当时世界上难得的在家门口就可以打到鱼的一座都城。上世纪50年代末60年代初,中国社会科学院考古所的专家们从洹河南岸苗圃北地和洹河北岸大司空村的67座殷墓中出土了陶鬲70件,其中经考古专家鉴定56件为实用炊器。这些用耐烧的夹砂灰陶做成的陶鬲,腹部及底上有烟熏痕迹,7座墓中出土的陶鬲内有鱼骨,鱼骨大部残碎,难辨条数。考古专家们认为,这些墓的墓主人似为当时的小奴隶主或上层自由民,年代约为武丁至祖甲时期,即约公元前1250年至公元前1148年。

鬲是古代的一种煮食器,鬲身有点像敞口的罐,下面的三足是空心的。考古资料显示,陶鬲大约在7000年前就出现了。也就是说,从陶鬲时代到殷,这一地区的人已经有4000多年用陶鬲来煮食物的工艺传承史。在传世文献记载中,陶鬲一般是用于煮谷粮或为甑的蒸锅。而殷墟出土的这些陶鬲却是用来煮鱼的,它的发现,为后世传统名菜水煮鱼提供了一个难得的祖本。

关于这些陶鬲所煮的鱼,据伍献文先生《记殷墟出土之鱼骨》,可知经科学检定,草鱼、鲤鱼、青鱼、黄颡鱼和赤眼鲮为殷墟当地所产,其中草鱼的骨片最多。但伍先生强调,殷墟人当时食用的鱼类绝不止这五六种。由此可以推断,这些出土的陶鬲所煮的鱼,有可能是草鱼、鲤鱼等。

最早的蒸牛肉 2400年前如何烹制

1978年,考古工作者在湖北随县曾侯乙墓出土铜编钟的编钟架旁,发现了一件铜甗。甗即后世有蒸笼和蒸锅功能的蒸食炊器,此甗上部为铜甗,即蒸笼;下部为铜鬲,即蒸锅,出土时铜甗放在铜鬲上部的凹槽内。在曾侯乙墓出土的117件饮食器和32件具有烹调功能的铜器中,具有蒸食功能的只有这一件。更为难得的是,此甗出土时,甗内有动物遗骸。经中国科学院动物专家鉴定,这些动物遗骸为牛骨,系为2400多年前一块带骨的牛后背部肉所遗存。在古代文献中,有关甗的记载更多的是蒸谷物。从先秦至汉唐明清,蒸牛肉在历代菜谱中也比较少见。

这款蒸牛肉当年所用的调料,有姜、桂皮、花椒、枣、栗、糖、蜜、盐等,这些调料在《周礼》等先秦文献中多有记载,在湖北省的多个春秋战国墓中也有出土,曾国国君曾侯乙的御厨选择其中一些调料用在这款蒸牛肉中是可能的。

这是目前所知中国最早的蒸牛肉名菜。那么,2400多年前曾侯乙和御厨是如何制作这款蒸牛肉的呢?曾侯乙墓没有出土相关的文字记载,但从长沙马王堆三号汉墓出土的先秦帛书《五十二病方》中的“雄鸡汤”和《齐民要术》所引《食经》《食次》中的“蒸熊”“蒸豚”和“蒸羊”等的工艺流程来看,一般先将主料煮半熟取出,用豉汁腌渍,然后再与用料汁浸渍过的大米一同放入甗内煮熟,最后浇上熟猪油等调料即成。当年曾侯乙的御厨做蒸牛肉,其制作工艺与此差别应该不会很大。

史前遗址 留下四千年前“面条”

2000年,在距今4000年的青海海和喇家史前地震遗址发掘中,出现一幕令人震撼的场景:在标记为F3的房址内,一位母亲的怀里有一具孩子遗骸,显示事发时母亲将孩子快速拉进了自己的怀里,试图保护。在震撼之外,还发现了一只倒扣在地上的红陶碗,翻开后里面竟然还有“面条”。显然,灾难发生时人们正在吃饭。这是迄今发现的中国最早的面条。

“看上去就像是面条,但风化得厉害,只有像蝉翼一样薄薄的表皮尚存。”中国社科院考古所研究员叶茂林回忆道。

经检测这碗面条并非由小麦制成,而是由小米制成。令人感兴趣的是,在分析残留物样品中,还检测到少量的油脂、类似藜科植物的植硅体以及少量动物的骨头碎渣。有专家猜测,这些估计是这碗面条的配料,说明这可能还是一碗荤面。

唐昊/制图