



北京晚报 海南日报 现代快报

这个“五一”假期,全国大量人流涌入淄博,因为烧烤。

“烤炉、小饼、蘸料”的烧烤三件套,成为当下美食圈最热门的话题。不过话又说回来,古人吃烧烤的历史绝对超过一般人想象,无论是多样的考古文物还是丰富的文字记载,历史里的烟火气总是想遮也遮不住。不如让我们跟随古人去“撸串”,来一场文化的烧烤之旅。



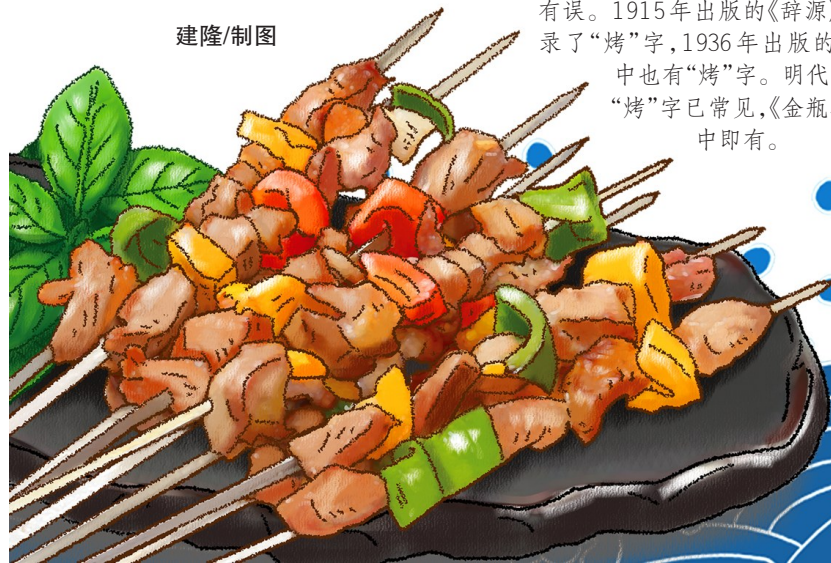
7000年前“烧烤架”就已上桌

在旧石器时代的遗址中,考古学家发现了很多烧烤遗留的动物骨头。如在60万年前,北京周口店的北京猿人已经有烧烤的痕迹,而30万年前的陕西襄汾丁村遗址群中,也同样发现了古人类野炊的遗物。

在新石器时代遗址中,考古学家更是发现了使用过的烧烤架。如距今7000年前的浙江嘉兴马家浜文化遗址中,就出土了陶制的长条形烧火架,这件夹砂红陶炉算,两端各有一耳,这与今天的烧烤架颇为形似,堪称烧烤架的“鼻祖”。

上世纪70年代末,考古人员在淄博发掘了一处西汉墓葬,墓中出土了一件造型奇特的青铜方炉,属于国家一级文物,现藏于淄博市博物馆。有学者认为它是温酒器,也有学者认为它可以用作烤炉。这件青铜方炉制作工艺十分复杂,由炉体和炉盖组成,炉盖为覆斗形,四面有许多镂空的条形出气孔,镂空工艺是中国古代青铜铸造工艺的一项绝技。

在广州西汉南越王墓中,出土了烤炉盘,四足带轮,便于移动。



建隆/制图

古今同爱撸一串

“烤”是齐白石新造的字?

在中国古代传说中,华夏始祖伏羲勇取天火,让人们吃上了熟食。为此,后人又将伏羲尊称为“庖牺”,也就是第一个用火烤熟兽肉的人。另一个始祖“燧人氏”,更是教会了人们钻木取火,这就让火的应用更加便捷了。

有意思的是,尽管“烧烤”已经有几十万年的历史,但“烧烤”二字却很晚才出现。在《康熙字典》和《说文解字》中,就并未出现过“烤”字的身影。之前,古人一般称“烧烤”为“炙”,如《礼记》所载:“炙,贯之火上也”,也就是将肉穿起来放在火上烤;再如《说文解字》对“炙”的解释:“炮肉也”,也就是烤肉。从字形上看,“炙”是会意字,上“肉”下“火”,意思十分明了。

说到“炙”字,多数人会想到“脍炙人口”这个成语,成语出自《孟子·尽心下》,本义是切细烤熟的肉谁都爱吃,后来也用来形容诗文或事物受人喜欢而传颂,可见烧烤在当时的受欢迎程度。

那么,现在说的“烤”字从何而来呢?据邓拓《燕山夜话》中《“烤”字考》一文中的介绍,“烤”字是齐白石先生在给“烤肉宛”招牌题字时新造的字,大师还在题名下加注一行小字:“诸书无‘烤’字,应人所请,自我作古。”

不过,有专家认为,齐白石题字于1946年,他说诸书无“烤”字,其实有误。1915年出版的《辞源》中便收录了“烤”字,1936年出版的《辞海》中也有“烤”字。明代小说中,“烤”字已常见,《金瓶梅词话》中即有。



《庖厨图》,生动再现古人烤肉的画面

汉代的烤肉陷害疑案

《诗经·豳风》称:“有兔斯首,炮之燔(fán)之。”“有兔斯首,燔之炙之。”汉代著名的注解家毛亨解释说:“将毛曰炮,加火曰燔,抗火曰炙。”即用泥将兔子带毛裹烤,类似“叫花鸡”,称炮;放火中直接烧,叫燔;悬在火上烤,叫炙。一兔三吃。

湖北江陵张家山汉墓遗址自20世纪80年代以来出土了大量的西汉初期竹简,包括法律文献《奏谳(音同“艳”,意为审判定罪)书》中,记一有趣案例:宰人(膳食官)给国君送上烤肉,上有一根头发,国君怒,有官员提醒:炉中桑炭把肉都烤焦了,头发却没焦,恐是陷害。一查,果然找到陷害者。

桑炭是用桑木制成的炭,热力猛,无烟,桑木灰还是中药,可杀菌。可见春秋战国烧烤之精致。

汉代堪称史上的烧烤巅峰,汉画像砖中有许多烧烤图,包含了今天所有烤法。

山东临沂五里堡汉墓出土的画像石——《庖厨图》,生动再现古人烤肉的画面。2000多年前的汉代人把羊肉、牛肉、鸡肉、鱼肉切成大块,串在籤(qiān)上,架好“燔炉”,点燃桑木炭,一手执串,一手扇风,等待美食出炉,这画面竟和现代的烧烤如出一辙。

会吃烧烤能攒人缘

魏晋南北朝时,烧烤大盛,《齐民要术》中设专章,列21种“炙”,有烤牛、烤羊、烤鹿、烤鸡、烤鸭、烤鱼、烤鹅等。

据学者蔡惠琴在《“羌煮貆炙”与“饭稻羹鱼”》中钩沉,当时最流行的美食是“胡炮肉法”,取整羊,将豆豉、葱白、盐、姜、胡椒、茱萸等缝入羊肚,平地挖坑,用柴烧红坑壁,再灭火,将整羊放入,用余烬埋好,上置炭火,约一顿饭时间,“香美异常,非煮炙之例”。

“羌煮”是煮鹿头,“貆炙”是烤全羊之类,边烤边刷清酒、香油和动物油,吃的时候,宾客环坐烤架旁,以刀割食。

汉代已有“貆炙”,当时可能和胡人一样,只烤五分熟,割时“血流指间”,其实是肌红蛋白,色如血但不是血。

据《世说新语》记:一次,被称为“洛阳三俊”之一的西晋名臣顾荣赴宴,看端炙肉者面带渴望,却不能吃,便将自己的那份烤肉给了他,同座不解,以为失身份,顾荣却说:“岂能让天天端烤肉的人不知其味?”西晋覆亡后,衣冠南渡,顾荣也流落江左,常得一陌生人照拂,顾荣以为奇,此人说:“我就是当年您赐给烤肉的人。”



清朝“国宴”也烧烤

两宋时期是美食迭出的年代,烧烤食品也更加多样。据《岁时杂记》记载,烤肉已经成了宋人过冬的生活日常,很多人生起暖炉后,同时上面摆上烤架,以便“物尽其用”。如此一来,一家人围坐炉边温酒烤肉,其乐融融。在《梦粱录》《东京梦华录》等笔记中,更是记载了数十种烧烤食品,什么烤兔子、烤鸭子、“旋炙猪皮肉”等,都是开封夜市上的常见之物。再如苏东坡在《戏答佛印》诗中说的“远公沽酒饮陶潜,佛印烧猪待子瞻”,讲的就是烤乳猪。

元朝因为是游牧民族政权,羊类烧烤最为常见。及至明清,烧烤食品更加普及。如名著《红楼梦》中,就有“琉璃世界白雪红梅,脂粉香娃割腥啖膻”的描绘,这里写的就是大观园里烧烤鹿肉的大场面。此外,当时的满汉全席其实就是“烧烤席”的俗称,其中的挂炉山鸡、生烤狍肉、片皮乳猪、麻仁鹿肉串、御膳烤鸡、烤鹿脯等,无一不是烧烤大菜。富贵人家爱烧烤,民间也是如此,当时大街小巷处处可见卖烤肉、烤串的小贩,可见烧烤是何等盛行。

清代李斗的《扬州画舫录》是一本奇书,聊园亭奇观,聊风土人物,聊戏曲史料,还聊小说笔记。

当然美食也可以聊一聊。乾隆皇帝多次下江南,书里记载了从六司百官到随从禁卫的食次,可看作乾隆年间朝廷官府饮食的一种制度规定。

这里面也有烧烤。据记载,满汉全席第四份毛血盘二十件中,第一道就是“炙哈尔巴小猪子”。

“哈尔巴”是满语,意思是肩胛骨。在烹饪上,指动物大腿与小腿的关节部位,此处肉瘦而鲜嫩,滋味淳美。

“炙哈尔巴小猪子”通俗来说就是烤肘子。至今,哈尔巴肘子仍是满族特有的风味名菜。

清代御膳房设包哈局,包哈意为“下酒菜”,都是烧烤,烤鸡被称为第一御用美食,又名启运鸡,北京烤鸭也出自包哈局。



汉代铜烤炉(现藏于中国国家博物馆)