

飞禽走兽无所不烤 古人也爱“撸串”

一支串带火一座城,山东淄博凭借着“烤炉+小饼+蘸料”的烧烤三件套火爆出圈。烧烤历史悠久,考古发掘的烤串相关文物让你想象不到。让我们跟着古人去“撸串”,一起领略烧烤经久不衰的魅力,感受文物中的烟火气。

两千年前就有小饼夹串

烧烤是人类最早发明的美食之一,史前人类使用火的历史有上百万年,用烧烤的方式加工食物是古人类告别“茹毛饮血”的标志。

考古学家在旧石器时代的遗址中发现了许多烧烤遗留的动物骨头。大约60万年前,在北京周口店生活的北京猿人已经开始吃烧烤了;距今30万年前的山西省临汾市襄汾丁村遗址群,专家经过对出土的动物化石、炭屑、红烧土块分析,认为这是古人野炊进食之处,其中就有“烧烤”;旧石器时代晚期的贵州贵安招果洞遗址内,也发现了古人类万年前烧烤“撸串”的证据。

新石器时代遗址中,曾经出土了陶制的烧烤架。距今约7000年前的浙江嘉兴马家浜文化遗址中,出土了陶制长条形烧火架,也就是炉算。这件夹砂红陶炉算,可谓烧烤架的“鼻祖”。

商周时期,烧烤的方法开始升级,人们把烤肉叫做“炙”,也就是将肉贯穿起来置于火上烧烤,此时烧烤已经是贵族圈中的一道美食。像后世的“脍炙人口”、辛弃疾“八百里分麾下炙”等词句都与烤肉串紧密相关。春秋战国时期,烧烤不但是祭祀的供品,也是贵族阶层的专享。

秦汉时,烧烤开始流行。到了汉代,烧烤撸串已成为贵族不可或缺的美食,汉代刘歆著《西京杂记》记载,汉高祖刘邦“常以烧烤鹿肝生肚下酒”,西汉昭帝还举办过“烧烤节”……

在湖南马王堆汉墓中,烧烤是出现较多的烹饪方式。辛追墓中云纹漆案出土时,案上有饮酒的漆卮和漆耳杯、五个盛装食物的小漆盘还有竹筷等,都是按墓主人生前宴饮的场景摆放,其中最引人注目的是用竹签穿着牛羊猪骨残骸的烤串。墓中还出土了大量汉代竹简,在辛追家的食谱上,出现了牛炙、牛荔炙、烤牛脍、豕炙、鹿炙、炙鸡、串烤鲫鱼等种类繁多的烧烤食物。汉代长沙吴阳墓出土了“美食方”,从记载的“狗干炙方”“鸚修炙方”等烧烤名称来看,烧烤的种类在汉朝已有长足发展,可以说天上飞的、地下跑的、水里游的无所不烤。

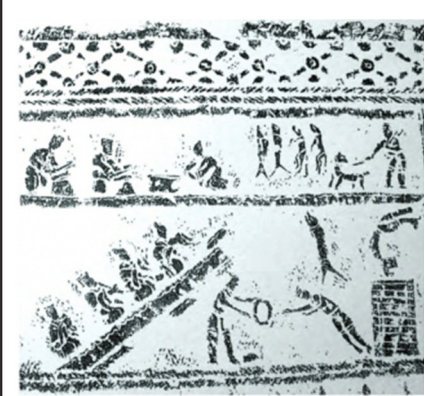
在宁夏中卫常乐汉墓中也发现了汉代的羊肉串实物,17号墓中,竹杆穿起的肉串和肉干出土于棺盖上的竹筐内,竹筐外侧的墨书被释读为“闾丘人厨十枚”,表明筐内物品是墓主人去世时“闾丘”所送祭品,棺前地面的漆盒内还有三个“饼”类遗存。科研人员用科学方法对这些食物进行系统研究和综合分析,发现肉串为羊肉制品;饼是以粟为主要原料烤制而成。可见,火出圈的小饼夹烤串的标配2000年前就已经安排上了。

淄博“烧烤炉”汉代已上桌

古代烤肉串风靡一时,出土的实物烤炉更是材质多样,有铁炉、铜炉以及陶炉等。

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。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。淄博烧烤的起源或许远比我们想象的久远得多,青铜“烧烤炉”原来在2000多年前就上桌了。

山东济南章丘区博物馆馆藏的2000多年以前的汉代铁炉,既可以烧炭取暖,也是烤肉串的“烧烤架”。这件烤炉是吕后的侄子、



四川长宁二号石棺“杂技、庖厨、宴饮”拓片(局部)



山东淄博西汉墓葬中出土的青铜方炉。

第一代吕国国王吕台的,可见他当时已经实现了“烤串自由”。汉代随着冶铁技术的成熟,铁质炊具逐渐替代原来的铜质、陶质炊具。特别是铁质烤炉具有更好的热量利用率和延展性,使得烧烤撸串在社会上流行开来。这件铁炉长53.4厘米、宽44厘米、高19.6厘米,铁炉里还有当年的铁杆和木炭,铁炉的四壁装了衔环,挂上链子,可以随意搬动,不会烫到手。同时,铁炉四个角微微上翘,可以防止烤串从边缘滑落下来,烧烤均匀还不糊,这件汉代铁炉基本外形设计和原理已经与现代烤炉相差无几。

除了方形烤炉,还有圆形的烤炉。甘肃省博物馆有一件距今约2000年的精致烧烤炉。这件烧烤炉大小和一只碗差不多,底部小、上面大,分为上下两层,底部镂空方便炭灰漏出,碗口上方有圆形支架。支架空隙比较细密,既能放肉串,也能放肉片;既可放饼,还可以烧水。

挥扇把串,妥妥的烧烤大排档

如果说出土的各种炉具只能反映出烧烤设备的状况,而刻在砖石上的图像则再现了2000多年前古人烧烤的真实场景。从地域分布来看,山东、河南、江苏、四川、陕西、甘肃等

地的画像石刻中都曾出现烧烤的画面。汉晋画像砖石上生动形象的“烤串”“食串”场面,展示了一幅生动的古代风情画卷。

烤肉串不但是权贵阶层的常饕之一,甚至是敬奉神仙的美食。山东嘉祥武梁祠石室刻有羽人向西王母献烤肉串的场景,羽人是古代神话中长翅膀的飞仙,他高举着一支烤肉串,恭恭敬敬地献给高高在上的西王母。西王母是秦汉时期神话体系中与东王公并列的高级神仙,就连不食人间烟火的她都忍不住大快朵颐,可见肉串真是抵挡不住的舌尖诱惑。

山东诸城凉台汉代孙琮墓出土的石刻“庖厨”画像上,就有厨师在方形烤炉前烤肉串的形象,画面中不但挂着鸡鸭鱼肉等各种美味,还反映出“烹羊宰牛且为乐”的活色生香场景。

河南新密打虎亭汉墓有300平方米的画像石,向人们生动演绎着1800年前的撸串生活,画像石中的烤肉串画面与今天烤串方式,包括盛炭火的铁炉也是一模一样。江苏徐州画像石《庖厨图》,上方有鱼、兔悬挂,地面有鸡、狗往来,右侧刻画两名炊者,手持多枚肉串正在烧烤。

四川长宁二号石棺的“杂技、庖厨、宴饮”画像中,炊者跪坐,旁挂鱼肉各二,面前炙烤炉盘为方形。成都新都区出土宴饮画像,三人围坐烧烤,中间为方形炉盘,左一人呈持簋状。甘肃嘉峪关魏晋墓葬砖画中既有手拿肉串送食的“烤串人”,也有手握肉串端坐在筵席上的“撸串者”。

研究发现,汉画像中烧烤用扞的样式,多为单股,如陕西绥德四十铺汉墓墓门画像可见单股扞,也有两股至三股的。考古学家孙机通过考证,将其命名为“两歧簇”和“三歧簇”。烤肉的燃料多采用木炭,揭示出上流社会烧烤肉食使用木炭而非一般薪柴的饮食考究已经形成,反映出木炭在当时饮食生活中的重要地位。烤肉所用的木炭中,以桑炭烧烤的方式为时人所美。桑木炭不仅坚硬耐久烧,还能大大增加烤肉的香味,所以《奏谏书》中才有“桑炭甚美”的评价。可以看出古代烧烤炊具及燃料越来越考究,烹饪文化日益精细。

本报综合消息

番茄：从“毒物”到美食

番茄的营养丰富,既可以生吃,也可以煮食,番茄酸甜的口感渗透着鸡蛋的软糯和微香。然而,鲜有人知道番茄在成为一种美食前,人们曾冒着“生命危险”去品尝它。

被称为“狼桃”的有毒植物

从番茄名字上就能看出它来自海外。在中国古代,西方国家常被认为是外番,而从番邦移栽来的植物,也会被冠以“番”名,加上它又属于“茄”科植物,故名之“番茄”。同时,番茄成熟后是红色,形如柿子,又是从西方传入,所以也叫“西红柿”或者“洋柿子”等。其实这些都不是“番茄”的原始名字。

番茄最早生长于南美洲,起源于秘鲁、厄瓜多尔、玻利维亚一带,是一种在森林中较为常见的野生浆果。野生番茄的植株细而长,果实大约只有一厘米,没有太多的食用价值,还散发着一股特殊的气味,当地人根据自己的野外生存经验,认为这种果实含有剧毒,因此番茄在很长一段时间都有一个比较酷的名字——“狼桃”,被视为“狐狸的果实”。

野生番茄在史前随着印第安人的迁移,从南美洲来到了中美洲。在墨西哥地区,人们最早对它进行了栽培和驯化,于是番茄就发生了变异,经过基因重组后的番茄显得晶莹剔透,“颜值”更高。

16世纪英国的俄罗达拉伯爵曾到南美旅游,他无意间发现了这种美丽的果子,并不远万里将番茄带回了英国,亲手献给了爱人伊丽沙白女王,从此番茄又有了另一个别称,叫“爱情果”。尽管此时番茄的外观已经十分可爱,但人们还是把它视为有毒之物,直到“第一个吃螃蟹的人”出现,他发现了番茄的美味,才从此改变了番茄的命运。

揭开番茄的神秘面纱

番茄成为美食的过程中,有很多脍炙人口的传闻。有人说,第一个敢于吃番茄的勇士,是17世纪法国的一位画家。这位画家超级喜欢番茄,甚至达到了痴迷的程度,创作了不少关于番茄的佳作。一天,当他再次拿

起画笔,想画下桌上美丽的番茄时,似乎闻到了它诱人的香甜味儿,尽管人们都传言“狼桃”有毒不能吃,他还是忍不住尝了一口,而这一口也令他终生难忘。

画家忍不住夸赞:“想不到这果子的口感还真是不错呢!”接着他一不做二不休,迅速把整个番茄吃干抹净,吃完后画家擦了擦嘴,想着自己的心愿已经达成,可以痛痛快快地死去了。于是他躺在床上,等待死神的降临,然而时间过去了很久,他却并没有中毒的迹象,这才恍然大悟,原来番茄根本就没有毒。随后,画家激动地把这件事告知了自己的亲朋好友,就这样一传十、十传百,很快番茄无毒且美味的消息就到处传开了。

不过也有人说第一个吃番茄的人是一位意大利人,是他最早发现了番茄可食这件事。话说在18世纪初,有一位意大利人看“狼桃”这么娇艳可爱,于是就贸然吃下了一枚,和那位画家一样,他安静地躺在床上等待死亡,却最终安然无恙。

在1811年英国出版的《植物学大辞典》中,描述了番茄虽然被认为是一种有毒的植物,在意大利却已经有人尝试同大蒜、胡椒等一起食用。这表明人们其实打心底里还是忌惮番茄,才会和有杀菌消毒作用的大蒜一起吃。番茄有毒的断言,让这个大自然赐给人类的美食遗珠长期蒙受着不白之冤。

直到1820年的夏天,有一位叫罗伯特的人,在美国一个地方政府的办公楼前当众表演吃番茄,从此番茄可食的消息就不胫而走了。19世纪中叶后,很多人就开始试种番茄,番茄也摆上了中国人的餐桌。

番茄进入中国

当1492年哥伦布发现新大陆以后,美洲很快就成了探险家的乐园,番茄这种娇艳的植物,也吸引了众多探险家的目光,成为“哥伦布大交换”的物种之一。

番茄后来从中美洲向南美洲扩散,大约在15世纪已经遍布整个中美洲地区。1523

年,西班牙殖民者把番茄带回欧洲,蔓延到了意大利、英国等国家,逐步在欧洲传播开来。

那么番茄又是如何进入中国的呢?根据相关史料记载,在17世纪,西班牙人又将番茄通过太平洋带到了东南亚的菲律宾等地,然后从菲律宾传入亚洲,大约在明朝的万历年间番茄就进入了中国。明人赵函在《植品》(1617年)里也提到,在万历年间,番茄是和向日葵的种子一起被西洋人带到中国的。

也有学者认为,番茄的祖籍在成都的凤凰山。四川成都博物馆考古队曾在1983年7月于凤凰山园艺场发现了一座西汉的古墓,在墓葬底层的藤筒、竹筒里找到了一些农作物的种子,出于保护目的,用湿布遮盖起来,在一个多月后,这些藤筒、竹筒里竟然长出了40多株植物的嫩芽,经过专家们的化学分析,鉴定这些植物就是番茄。

关于番茄到底何时进入中国,或者是不是起源于中国,至今并没有一个定论。但可以肯定的是,番茄至少在明朝的万历年间就已经在中国种植了。

中国大约有10余种古籍都记载过番茄,明朝王象晋所著《二如亭群芳谱》(初刻于1621年),在卷五《果谱》中描述番茄“一名六月柿,茎似蒿,高四五尺,花似橘,一枝结四五实或三四实,一树二十实,堪作观,大奈火珠,未足喻,草本也,来自西番,故名”。除此之外,还有王祯的《农书》、李时珍的《本草纲目》、徐光启的《农政全书》等,他们也对番茄的外形和功能进行了描述。

说起番茄的功能,清代张德彝在《航海述奇》里曾提到在各国宴会上使用了番茄作食材。乾隆二年(1737年),地方志《台湾府志》记载了番茄的吃法,台湾人主要用它做饮品,称之为“柑仔蜜”,说其“形似柿,细如橘,可和糖煮茶品”。到了清朝末年,番茄在中国各地已经出现了多种吃法,但此时番茄价格不菲,主要功能还是作为观赏植物,直到20世纪50年代才在全国迅速普及。

从人人惧怕的“毒物”到脍炙人口的美食,正是人们勇于尝试才发现了番茄美好的本质。

本报综合消息