

这些天来，淄博烧烤的话题可谓火出天际。“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。

古今同爱撸一串

文本刊特约撰稿 金满楼



烧烤起源，从火开始

关于人类文明出现的标志，有人说是创造了文字，有人说是发明了工具，也有人说是火的出现使人类走出了茹毛饮血的蒙昧时代，从此拉开了人类文明的序幕。对于吃货来说，文字和工具或许并不那么重要，但火是至关重要的。道理很简单，没有火，就没有美食。

据推测，世界上最早使用火的原始人类可能是中国的元谋人。假定元谋人代表人类首次将猎物烤熟，那烧烤应该有170万年的历史了。可以想象，一把树枝一堆火，就能让腥膻的生肉变成香气扑鼻的烤肉，这对于远古人类无疑具有革命性的意义。理论上说，用火加工食物，让人类吃上熟食，既提高了食物的美味性，也保护了牙齿，大大降低了疾病的发生，这对于人类身体素质和智力的提升无疑是十分显著的。

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7千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”。在6千年前的广东赤湾沙丘遗址，也同样出土了两件陶制炉算，这些都是古人烧烤食物的遗证。

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”已经有上百万年的历史，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，后者出自《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。此外，辛弃疾的名词《破阵子》中有句“醉里挑灯看剑，梦回吹角连营。八百里分麾下炙，五十弦翻塞外声，沙场秋点兵”。这里的“炙”，也是烤肉的意思。

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。”

先秦以后，烧烤主要有三种技法：爇、炮、炙。如《礼记》中记载：“昔者先王……食草木之实，鸟兽之肉……以炮以燔，以烹以炙。”这四种烹饪技法，除了油炸的“烹”，其中三种都是烧烤法。所谓“燔”，是直接将肉放在火上炙烤；“炮”是用草或泥将肉包起来烤，类似现在的“叫化鸡”；“炙”是把肉切成小块串起来烤，算是最早的“烤串儿”。在《诗经·小雅·瓠叶》中，更是记载“一兔三烤”的做法：“有兔斯首，炮之燔之……有兔斯首，燔之炙之……有兔斯首，燔之炮之……”

到了秦汉时期，烧烤之风仍旧盛行。据刘歆《西京杂记》记载，汉高祖刘邦即位后，“常以烧烤鹿肝生肚下酒”，而汉昭帝甚至还举办过“烧烤节”。天子所爱，臣属们当然也喜欢。类似烧烤画面在汉朝画像石刻中屡见不鲜，如山东诸城汉台汉代孙琮墓出土的《庖厨图》，图中不仅刻画了厨师长、刀工、火工等人物，而且还展示了切肉、逆肉、穿肉串、送肉串、烤串扇风、装盘等工序，可谓有条不紊、事无巨细地记录了烤肉制作全过程。此外，在湖南马王堆等汉墓中，还发现了很多烧烤用具和实物，其中包括还穿着牛羊猪骨残骸的竹签烤肉和铜烤炉乃至铁烤炉等。

隋唐时期，因为深受胡风影响，烧烤不仅占据重要地位，而且品类也更加丰富。当时，除了常见的牛、羊、猪肉等外，时人记载的还有野猪炙、鸳鸯炙、蛤蜊炙、小蚌肉炙、光明虾炙等等。其中，最熟知名度的大概是所谓“驼峰炙”，这是从西域传至中原的做法，《酉阳杂俎》中就有“将军曲良翰，能为驴鬃驼峰炙，味甚美”的记载。

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，很多人升起暖炉后，同时也在上面摆上烤架，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《梦梁录》《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。当时除了烤羊肉，又开发了炙羊腰、炙羊心等新品种。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、生烤袍肉、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。

现代烧烤，四大流派



东北流派

淄博、锦州、齐齐哈尔、济南、青岛等地

特色

淄博烧烤：自助加小饼，每张桌上都有小火炉。
锦州烧烤：万物皆可烤，比如烤鸡头、鸡心、鸡脆骨、蚕蛹、蚂蚱……
青岛烧烤：标配是烧烤加野馄饨。

西北流派

新疆、宁夏、甘肃、陕西、内蒙等地

特色

新疆烧烤：以烤羊肉为主，烤出来的羊肉串大味美，外焦里嫩。
宁夏烧烤：肉串讲究“三瘦一肥”。
西北流派的烤羊蹄、烤羊腰也是一绝。

东南流派

广东、海南等地

特色

主角都是海鲜，比如烤生蚝、烤鱿鱼、烤沙虫、烤虾、烤海螺……

西南流派

四川、云南等地

特色

四川烧烤：串小，论把卖，讲求麻辣干香。
云南烧烤：以蘸料和食材丰富为特色。还有一些特色食材，如猪鼻筋、鸡脚筋、猪牙床等。

海南“烤”事

文海南日报记者 李梦楠

夜晚，三五好友，寻一处小馆，在烟雾氤氲中，吃着烧烤畅谈人生，成为许多人的夜宵标配。

最近，淄博烧烤以“小饼烤炉加蘸料”强势“出圈”，爱吃的海南人，同样在烧烤上独树一帜。

不同于西北的粗犷豪迈及川蜀的椒香四溢，海南的烧烤特色，非“鲜”字莫属。想吃一顿正宗的海鲜烧烤，就不得不提以海为居的疍家人。

墨鱼仔、皮皮虾、扇贝、鱿鱼、海螺……在疍家人黄记海鲜烧烤店内，各种食材分类排开。经验丰富的老饕，从一张一合的贝壳、颤动着的虾须中，一眼就能看出食材的新鲜度。

鲜嫩的食材，刷上大厨用蜂蜜调制的秘制酱料后，放到烤架上用火舌一燎，待油脂从肉上滴落，蜂蜜的香气渗透到肉中，烤到外焦里嫩时，撒上一把“灵魂”佐料白芝麻，烤物便可端上餐桌。

咬上一口，齿间弥漫香甜的汁水，肉的鲜美和蜂蜜的清新在舌尖萦绕，肉香、芝麻香在口腔里蔓延，鲜而不腻。而用蒜头、红辣椒调制的蘸水，则将食材的鲜美提升至味蕾的尖端。

享用过肉的盛宴后，不少人选择来点蔬菜作为调剂。空心菜、韭菜、茄子……当地常见的食材，经过炉火的洗礼，摇身一变，成为让人食指大动的美食，满足着食客们挑剔的味蕾。

如果说，疍家烧烤适合三五好友闲时小聚，那么街头巷尾，市井里弄的炭烤生蚝，则登上许多人的“一人食”菜单。

不管是在海南的城市还是乡镇，生蚝的烤制步骤总是大同小异。撬开硬壳、浇上切碎的蒜蓉辣椒，处理好的生蚝就会被摊直

接放置在烧烤架的铁网上，经过时间和炭火的洗礼，烤好的生蚝，不仅保留了自身的清甜，还融合蒜蓉浓郁的香气和泰椒的清香辣味，一口下去，鲜嫩肥美，爽滑无比。

在海南，如果说肉食占据了夏日的主场，甘蔗、菠萝蜜等水果则成为“冬日烧烤限定款”。

提起烤甘蔗，不免勾起一些海南人的儿时记忆。烧饭后的灶膛还遗留着温热的炭火，这时丢入一段甘蔗，吃完饭后，甘蔗也烤好了，那一丝香甜，是许多人不能忘却的甜蜜。

而如今，烤甘蔗从灶台搬上了街头。小贩们推着小车，车上架设铁筒烤炉，粗大汁多的甘蔗被砍成一段段，在炭火炉的架子上炙烤，等到果皮变黑，滋滋地渗着糖水，散发出醇香之时，甘蔗就烤熟了。

刚烤好的甘蔗散发着热气，吃上去虽没有那么脆爽，但汁水更足，味道更甜，啃上一口，温热的甘蔗汁顺喉而下，在降温的夜晚给人温暖的慰藉。

四方食事，不过一碗人间烟火。对于众多海南人来说，鲜美的烧烤不仅是“海的味道”，也是一种刻在骨子里的美好记忆。当满腹牢骚一吐而尽，空虚的胃被美食填满，人们在扑面而来的烟火气里，感受到生活的热度。☀

