

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,无论是怎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

火焰上的美食

烧烤起源,从火开始



本版手绘图陈海冰

关于人类文明出现的标志,有人说创造了文字,有人说发明了工具,也有人说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,但火是至关紧要的。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,这些都是古人类烧烤食物的遗证。

在中国古代传说中,华夏始祖伏羲取天火,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,贵之火上也”,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。”

各朝烧烤,各具特色

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。

烧烤江湖四大流派

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,最具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,很多人生起暖炉后,同时在上面摆上烤架,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。如著名的《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。

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。”

现代烧烤,四大流派

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。

先秦以后,烧烤主要有三种技法:燔、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,如山东诸城凉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、递肉、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,也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串和铜烤炉乃至铁烤炉等。

锦州烧烤的特色是“万物皆可烤,一炉烤天下”,什么鸡爪、鸡腿、鸡头、鸡心、鸡胗、鸡脆骨,还有鸽子、鹌鹑、蚕蛹、蚂蚱、韭菜、茄子、娃娃菜、金针菇、豆腐干、各种海鲜等等,羊肉串已经不再是烧烤的绝对主角。齐齐哈尔,大部分百姓家里自备烤锅。锅分两部分,下面是盛炭火的炉子,上面是有眼的铁盖,肉就放在盖上烤。齐齐哈尔烤肉的特点在于,每个家庭中加入的佐料不同,造就了多种味道。

接下来要说的西北流派,包括新疆、宁夏、甘肃、陕西、内蒙等地,这里以原汁原味的羊肉为主,因而也被认为是最正宗的烧烤。曾有人说:“没到过新疆,就别说吃过羊肉串。”新疆的烤羊肉,羊是当天现宰,串是红柳枝,烤出来的羊肉串大味美,外焦里嫩,鲜香多汁,味道令人记忆深刻。宁夏烧烤的肉串,讲究“三瘦一肥”,必须要有肥肉,但吃起来肥而不腻。羊肉串之外,西北流派的烤羊蹄、烤羊腰也是一绝。

第三个要说的是西南流派,其中的代表是四川烧烤和云南烧烤。四川烧烤的特色是串小、论把卖,讲求麻辣干香。因为串小,对烧烤师傅的要求较高,需要大火猛烤,精准把握火候。至于云南烧烤,主要以蘸料和食材丰富为特色。其中,蘸料分为干料、湿料两种,如腐乳蘸水比较有代表性。在云南,不仅是“万物皆可烤”,还有一些类似黑暗料理的特色食材,如猪鼻筋、鸡脚筋、猪牙床乃至竹虫、蚂蚱、水蜻蜓及各种野生菌等。吃一次云南烧烤,绝对颠覆对烧烤的认知。

最后一个要说的是东南流派,其中以广东烧烤和海南烧烤为代表。这两地烧烤的共同特点是,主角都是海鲜。正所谓,靠山吃山、靠海吃海,烤生蚝、烤鱿鱼、烤沙虫、烤虾、烤海螺,再加上蒜蓉蘸料,无形中让烧烤有了新的灵魂。

总的来说,烧烤是中国的传统美食,各地食材不同,风格迥异,难以一概而论。纸上读来终觉浅,只有身临其境,亲自去尝一尝,才能真正领略到其中的风味。

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,烤肉便可端上餐桌。

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主直

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。当满腹肚骚一吐而尽,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。

