

天冷了 与古人一起花式吃肉

冬季天冷,这可是饕餮们的“福利季”,因为吃再多也没关系,毕竟可以把肥硕的身体藏进厚衣服里。尤其当这北风一吹,胃里的食物就像是被风刮走了,忽然就饿了起来……这个时候,来点肉自然是极好的,但要把肉吃出个花来,我们还是得跟古人学习。

汉代人吃肉的花样

先说烤肉,汉代人算是把烤肉吃出了新境界。在汉代,烤肉有两种吃法,一种是放在火槽上烤,另一种就跟我们现代人撸串一样,用铁签穿着,在炉子上烤。不过古人很讲究,烤肉有专用的炉具,早在1983年广东广州南越王墓中,就曾出土了铜烤炉与铁叉,看上去与我们现代人在烧烤店见到的烤具并没有太大的差别。

至于汉代人吃烤肉的场景,压根不需要我们想象,不少出土的壁画和画像石上都有吃烤肉的元素。如山东嘉祥宋山出土的汉代画像石,画像石上的西王母和东王公,他们身侧的侍者正举起烤好的肉串请他们吃,画面看起来特别有趣。又比如出土于河南洛阳老城西北61号墓的《鸿门宴图》,主角是鸿门宴中的刘邦与项羽,但侍者烤肉的场景更引人入胜,无论眼前的饭局如何跌宕起伏,他们只管安心地手握长叉,天大地大,都不如烤肉这件事大。

除了烤肉以外,汉代还流行一种吃法,叫濡肉。濡肉的做法看起来跟煮肉差不多,都是放锅里炖烂,但其实这中间大有讲究。煮肉是在煮的过程中就会放好作料,而濡肉则是清炖,什么

作料都不放,“不致五味”。

这濡肉的做法跟我们现代的白煮肉一样,煮熟了以后捞出来,然后再用酱料调和。不过,古人也太会吃了,他们所蘸的酱料叫“醢”。这种被称为“醢”的酱料必须加热以后,与肉一起放进染器中,待濡肉吸收了酱料的味道后,方可食用。

唐太宗认为鸡肉不算肉

想要在大唐吃肉一次吃个够,吃个畅快,那就得先向老天祈祷:“求求您让我升职吧!要不,我同事升职也行!”因为这样的话,就有机会吃上烧尾宴。烧尾宴可以说是唐代的“职场文化”。

这烧尾宴究竟有多好吃呢?韦巨源曾收藏了一份崔湜举办的烧尾宴菜谱,后由唐末五代时期的陶穀曾抄录了一份在他的《清异录》里,再后来元末明初的陶宗仪在他所编撰的《说郛》中又备份了一次,这份食谱才得以保留下来。在这份食谱中,单是肉的菜谱就让人眼花缭乱,比如有乳酿鱼、丁子香淋脍、凤凰胎、遍地锦装鳖、光明虾炙、葱醋鸡……除此之外,还有一些颇具民族特色的美食,什么金铃炙、红羊杖枝、升平炙、箸头春等等。这些来自游牧民族的美食,在制作的过程中,油脂放得特别多,并且还会加上乳酪,再加上炙烤的烹饪方法,让这些肉类原本的滋味儿简直是发挥到了极致。

除了这些重油重膻的吃法,唐代的肉食爱好者们还搞了一些食疗菜谱,主角当然还是肉,不过他们将这些肉做

成了羹。这些肉羹与魏晋南北朝时期的五味脯不同,他们很奢华,一点都不低调。这些肉羹中,常见的牛羊猪鹿等肉自然是在其中,为了提鲜,唐代人还会在肉羹中加入兔肉或者鹌鹑肉。

唐代的肉食爱好者们有一点很有意思,对于吃起来口感不那么丰盈的肉类完全不放在眼里,这个事儿还闹出了个笑话。据《新唐书》记载,唐初时期朝廷对官员们也实行了硬性规定,即禁止御史到地方时吃肉。然而唐初名相马周却对鸡肉情有独钟,他在任监察御史的时候,常常忍不住在地方上吃鸡肉,于是看他不爽的人就跑去告状了。唐太宗一听,一脸蒙:“我禁御史食肉,恐州县广费,食鸡尚何与?”意思就是,我禁止御史到地方上吃肉是为了整顿地方的奢靡之风,减少铺张浪费,但这个规定跟吃鸡肉有什么关系?换句话说就是:吃鸡肉压根就不能算是吃肉!

爱吃羊肉的宋代人

到了商品经济繁荣的宋代,吃肉这件大事对于肉食爱好者们来说,选择的余地就更大了,最值得吃的必须是羊肉。可以说,爱吃羊肉是宋代人刻在基因里的爱好。”

而据《宋会要辑稿》中记载,北宋熙宁十年,宫廷御厨一年的肉食采买为猪肉4131斤,羊肉434463斤,羊肉的采购数量等于是猪肉的100倍!如此喜爱吃羊肉的宋代人,自然是有许多吃羊肉的方法。

早在宋太祖时期,就有一件吃羊肉的著名事件。那是在开宝末年,吴越

王钱俶来朝拜宋太祖赵匡胤。赵匡胤自然是很开心,于是他吩咐御厨:“钱王是浙江临安人,你给他做几道南方的美食吧,弄点好的吃吃。”临时接到这么重要的项目,御厨也有点郁闷,压根没有思路啊!

不过御厨到底是御厨,经过些许思考,他决定研制一道名叫“旋鮓”的菜。据北宋蔡條在《铁围山丛谈》中记载,这道菜“一夕取羊为醢,以献焉,因号旋鮓”。也就是把羊肉煮熟以后,加上酱料,做成肉酱,再佐一些其他食物一起食用。当这道菜呈献到宴席之上后,惊艳了众人的舌头,以至于此后皇室宴席上“首荐是味,为本朝故事”。

当羊肉走出皇宫后,它的天地更加宽广,市井中的做法更是无奇不有。《梦粱录》中就记载了这些有关于羊肉的美食,如鹅排吹羊大骨、蒸软羊、鼎煮羊、羊四软、酒蒸羊、绣吹羊、五味杏酪羊……

除了吃羊肉以外,其实宋代人也是爱吃猪肉的。比如北宋名臣张齐贤,他对猪肉是真爱,还特别热爱吃肥猪肉,一顿就能吃上好几斤,典型的猪肉发烧友。说起宋代的猪肉,不得不提一个宋代的美食地标:大相国寺。在宋代,大相国寺集市有一个非常有名的网红美食:烧猪肉。

宋代的烧猪肉跟我们现代最近流行起来的脆皮五花肉是同一种美食,而最擅长做这道烧猪肉的人是僧人慧明。由于他做的烧猪肉太好吃,远近闻名,于是他所在的地方就被称为“烧肉院”。

(据《北京青年报》金陵小岱/文)

年画背后的字条

在中国人民革命军事博物馆里,珍藏着一块贴着字条的木板。字条上写道:吃了你半坛咸菜……共补你黄豆六升,落款为“红七师机炮连一排条”。如今,字条纸张已经泛黄,但依旧清晰的字迹成为红军严格遵守群众纪律的见证。

1933年7月,蒋介石先后调集国民党军14个团的兵力,向湘鄂边革命根据地大举进攻。红3军与数路国民党军激战半个月,由于红3军当时还没建立起较为稳固的革命根据地,部队在频繁作战中不断遭受损失。为了改变困境,12月,红3军寻机在湘鄂川黔边创建新苏区,积极开展创建苏区的游击战。

1934年5月6日清晨,红3军开始攻打彭水县。8日上午,贺龙率领红3军冒大雨急行军50公里进占彭水县城。此战歼国民党军1个营,俘敌400余人,缴枪300余支。随后,红3军越过川黔边界的鸡公岭、凉风丫山口,进入贵州后坪县属塘坝地区(今属沿河县)。由于当地交通闭塞,加上国民党的造谣宣传,当地的老百姓不了解红军是怎样的一支部队,全都携家带口外出躲藏起来。

红7师机炮连官兵在经过一座村庄时,由于连续行军,一直未得到修整。战士们又乏又饿,准备就地架锅做饭,稍作修整。他们想向老乡们买点东西,却一个人都没找到。万不得已,战士们只好推门进了村民黄堂珍家,家

中也是空无一人。战士们找到些柴草、几根大葱、半坛咸菜,将就做了一顿饭。临走时,官兵留下六升黄豆,作为食用咸菜和使用柴草的补偿,并将一张说明情况的字条贴在门板上,还挑水把黄堂珍家的水缸盛满。

黄堂珍回来后,发现屋内院落打扫得干干净净,用过的东西也摆放得整整齐齐,门板上贴着一张红军说明补偿物资的字条。黄堂珍全家非常感动,他们认识到红军和国民党军阀完全不一样,不会欺压老百姓,更不会肆意抢占地财,是一支人民军队。于是,黄堂珍决心将字条保存好,以作永久的纪念。但是字条粘得很结实,纸张又薄,揭下来的话很容易撕破;不揭下来,当地还处在国民党统治下,字条一旦被发现有村民和自己都会性命不保。于是,黄堂珍买来一张门神画,贴在门板上遮住字条。

此后的每年春节,黄堂珍都小心翼翼地揭下旧门神画,换上一张新年画。在黄堂珍的精心保护下,藏在年画后的字条,历经岁月得以完好地保存下来。

新中国成立后,黄堂珍激动地揭去门神画,将这张字条光明正大地展现出来,让更多的人了解这一事情经过。1958年,黄堂珍主动将红军书写的字条连同锯下来的一块木板上交政府,后移交中国人民革命军事博物馆收藏。

(摘编自《解放军报》黄策/文)

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

勤劳人 吉祥人



中国网络电视台制 陕西卢生 王乃良作