

燔炮𦔻(ru ò)炙 十八般厨艺

看古人如何点亮“夜间经济”

延伸阅读

古代的夜市

夜市是都市人的休闲领地，新鲜有趣。但考证起来，它也拥有悠长的历史。可以说，夜市是古代商业文明的“引领者”。

古代夜市充盈着不少趣事，很多人会以为唐代夜市是最兴盛的，其实不然。虽然唐代经济、文化发达，但那时有严格的夜禁制，大唐长安的坊和市每逢夕阳西下便各自封闭，唯有上元夜（元宵节）前后才会放松限制，夜市的规模也并不大。

宋朝才是夜市最流行的时代。当时已取消了夜禁制，夜间交易便顺理成章地发展起来。当时的夜市上，游人络绎不绝，叫卖声此起彼伏。在《东京梦华录》中，现代人可以领略到此番景象，“一天灯雾照彤云，九百游人起暗尘”的描绘，既笼罩着迷离诗情，又衬托出“车马阗拥”的繁华。人们在夜色给予的欢乐中，释放疲惫，发现一处处惊喜。

从绘画中，也能领略到那时富足充实的生活状态。《清明上河图》就是典型，各种酒肆、小吃店、南北杂货、胭脂水粉、西域货物……数不胜数。虽然此画没有直接描摹夜市，但其中出现的人、事、物，也是对当时夜市的某种“再现”。因为在当时，这些“节目”都会延续至下半夜，城市也成了“不夜城”。



苏汉臣《杂戏孩图》。 资料图片

不论哪个时代，美食肯定是市集的抢手货。按照不同时令，夜市的美味也不断变换花样。夏季人流最旺盛，所以消暑食物便格外引人注目。比如细索凉粉、砂糖冰雪冷元子、水晶皂儿……令人垂涎。其他季节美食也相当丰富，滴酥水晶鲑、煎夹子、香辣素粉羹等佳肴，兼具美味与形式感，成为宋朝文化的结晶，映现出当时生活美学的高度。

除了美食，夜市上还有许多能带来精神享受的活动。歌舞小戏、卖艺杂耍、说书卖文……各种才艺表演呈现出技艺与商业的和谐相融，只有现代人想不到的，没有宋人做不到的。一些穿梭在史籍中的“卖艺人”形象特色鲜明：以“卖酸文”为生的李济，文章灵活轻松，有民间智慧，销路很广；在销售者与表演者间不断转换角色的“点茶婆婆”，技艺纯熟，边唱边卖，既照顾了人们的精神需求，也带来了实在的味觉享受……此外，许多通俗文学的诞生也归功于夜市，夜市激发了创作者的无边想象，不断影响着后世的文艺作品。

从古至今，活跃的夜市传递着真切鲜活的生活滋味。古代的夜市文明与现今的夜经济，在不同时空中彰显着鲜活的时代律动，不断呈现着各种文化元素，带给人们多样的惊喜和精神财富。

据《大众日报》

夏天的夜晚，很多人都将夜宵“C位”留给了烧烤——肥瘦比例恰到好处的肉串在烧得正旺的炭火上吱吱冒油，一把辣子，一把孜然，晚风都变得诱人起来。

时至今日，烧烤食材包罗万象，丰富的调味品更增鲜香，几把椅子围在桌旁，一架烤炉便是国人的“深夜食堂”。其实，爱吃烧烤这件事，古人早在千百年前就埋下了“馋虫”。

◀ 东汉绿釉陶烤炉。

资料图片

壹

烤炉 一个古代饕客的自我修养

烧烤，古代称之为“炙”，上半部分为肉，下半部分为火，是肉放在火上烤制的象形字。早在数十万年前，北京猿人已开始使用天然火烤制食物。

烧烤是古人类告别茹毛饮血的标志。《礼记·礼运》记载：“（昔者先王）食草木之实，鸟兽之肉，饮其血，茹其毛……后圣有作，然后修火之利……以炮以燔，以亨（同‘烹’）以炙。”传说中，是伏羲教人们佃渔畜牧，取“天火”将肉烤熟。

烧烤载入国人饮食谱系历史悠久，考古学家在距今7000余年新石器时代的马家浜文化发现了古人专门烤肉的器具；距今3000余年的二里头文化中，大量烧焦的牛骨和猪骨说明烧烤是当时烹任肉食的重要方式。文字记载中，《诗经·小雅·瓠叶》便讲述了主人烤制“可爱兔兔”招待贵宾的故事：“有兔斯首，燔之炙之。君子有酒，酌言酢之。”

及至秦汉，皇室宫廷、达官贵族对烧烤爱不释手。《西京杂记》记载，汉高祖刘邦“常具此二炙（鹿肚、牛肝），并酒二壶”。西汉南越王赵昧的烤炉设有兽首衔环，可以随意搬运不烫手，四角微微上翘还可防止烤串滑落。东汉画像石《庖厨图》呈现了古人切肉、穿串、烤肉的全过程，其中烤杆、铁烤叉、烤炉等已与现代相差无几。

陕西历史博物馆藏的东汉绿釉陶烤炉和烤杆上串着的蝉则充分体现了“古代饕客的自我修养”——在逝后的未知世界，依然抱着享用美味的美好愿望。

随着烤肉与生活的关系日益密切，“烤肉礼仪”也应运而生。《礼记·曲礼上》进食之礼中的“毋啜炙”便提醒人们吃烤肉时不要大块吞咽，要在“俎”上切成小块进食。



资料图片

貳

大伯 羊炙番椒和安息茴香多放些

“装备”齐活儿，可古人都烤些什么呢？马王堆竹简记载，汉代便有牛炙、大肋炙、豕炙、鹿炙、鸡炙等多种烤肉。

没有现代多种多样的调味料，古代烧烤到底什么味儿？北魏贾思勰《齐民要术·炙法》一篇针对牛、羊、猪、鸡、鱼、蛎等不同肉类和部位有21种腌渍、调味、火候各不相同的炙法，堪称“古代烧烤秘籍”。烤前用葱白、姜丝、蒜末、豉汁、橘皮、椒末等去腥或腌渍，烤肉火候也十分讲究。例如烤牛肱（即牛百叶）时“令聚，逼火急炙，令上劈裂，然后割之，则脆而甚美。若挽令舒申，微火遥炙，则薄而且韧”，火候直接影响口感，而精于饮食的古人早已将诀窍熟稔于心。

隋唐时有“金装韭黄炙”“干炙满天星”“金铃炙”“光明虾炙”“升平炙”等制作精细的烤肉。唐代魏征主编的《王昉传》还记述了燃料对烤肉风味的影响：“今温酒及炙肉用石炭、

柴火、竹火、草火、麻菱火，气味各不同。”

没有孜然的烤肉是没有灵魂的。唐代后，“烤肉的灵魂”——孜然（古称枯茗或安息茴香）才经古丝绸之路远道而来，自西域进入中原。但若食客想跟店家说一声“辣子孜然多放些”，还要等原产自美洲的“番椒”在明代乘风破浪而来。

在宋代，烧烤不仅拥有深厚的群众基础，炙子骨头（烤羊排）、群仙炙、炙金肠等还登上了北宋宫廷御宴。元代忽思慧的营养学专著《饮膳正要》更是将“炙羊心”“炙羊腰”归为食疗，分别对症心气惊悸、郁结不乐和腰腿疼痛。

明清时期，常见食材均可通过炙烤加工。《明官史·饮食好尚》记载，“凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉。”这一时期，美味的烤土豆和烤玉米也陆续通过海上丝绸之路走进古代“老饕”的口中。

叁

十八般厨艺 点亮古代“夜间经济”

时至今日，几乎无一夜市不设几个烧烤摊位。除了居家烤肉和友人相聚，古人自然不会错过边吃烧烤边逛夜市的美好体验。

古代很早便出现了夜市雏形。《周礼·地官·司市》记载了西周“夕市”的热闹场景：“夕市夕时而市，贩夫贩妇为主。”及至唐代，长安人夜半至鸡鸣时段会在“鬼市”进行交易。后来，夜市在城乡形成固定消费场所，“灯式广告”盛行。

直至宋代，夜市才拥有“合法地位”。《东京梦华录》便记载了州桥夜市、马行街夜市等的热闹景观：“夜市直至三更尽，才五更又复开张。如耍闹去处，通晓不绝”，定期、定点集市夜市以及节日夜市已遍布宋时城乡。

繁华夜市上熙熙攘攘，自然少不了饕客们探究的目光。“糖蜜糕、灌藕、时新果子、像生花果（礼仪摆设

用）、鱼鲜猪羊蹄肉……”南宋吴自牧笔下的临安夜市有日用品、玩具和小吃等供游人选购（《梦粱录》）。

夜市自然少不了幸福感“爆棚”的烧烤。《东京梦华录》记载，当时“至晚即有煨爆熟食上市”，有炙腰子、烧臆子、签酒炙肚肚、假炙獐、炙鸡等烧烤。冬日时分，州桥夜市还当街叫卖“旋炙猪肉”。带皮猪肉的油脂在炭火上吱吱作响，肉酥皮脆现烤现切，不仅是古代“夜间经济”一抹独特的亮色，更为寒冷的冬季增添了一份来自美食的暖意。

烧烤，不仅是古人类告别“茹毛饮血”的标志，开辟了独成一体的饮食脉络，更在绵延数千年的饮食文化传承中，让古代与现代一“串”相承。看着看着勾出了“馋虫”？试试最简单的“一键穿越”——别放孜然和辣椒吃根烤串儿！

据人民网