



铜吊炉

对垒淄博 江苏古人吃烧烤有多野

这段时间,淄博烧烤轰轰烈烈地火出了圈。全国各地的烧烤重镇纷纷站出来,申请出战。东北烧烤火候严谨、敢下料,两广烧烤重原汁原味,云南烧烤食材多,新疆烧烤肉的品质绝佳……作为烧烤大省的江苏,如何能缺席?
江苏烧烤吃的不仅是口味,还有文化。逾越千年的历史,给众多美味,镀上别样的色彩。这次我们不妨打开《江苏文库·精华编》,一块儿看看那些发生在江苏大地上的烧烤往事,盘一张硬核的菜单。

现代快报+记者 王子扬



《瓯北集》收录于《江苏文库·精华编》中



《蒋捷词校注》收录于《江苏文库·精华编》中



《抱朴子内篇校释》收录于《江苏文库·精华编》中



《扬州画舫录》收录于《江苏文库·精华编》中



扫码看视频



《清明上河图》局部



江苏文脉

扫码关注
江苏文脉公众号

烧烤题材的汉画像石

徐州·烤串 2500年前已风靡

说江苏的烧烤,不得不提徐州。徐州百姓对于烧烤有着异乎寻常的热情,而这种感情,可能是写在基因里的。纵观徐州出土的汉画像石,烧烤作为一种常见的生活场景,屡屡出现。比如,铜山区汉王镇曾经出土过这样的庖厨图,弯曲的签子穿过两串肉,一人一手持扇,一手持串,正在精心炙烤。

苗山汉墓也有类似的图。新鲜的羊肉被剖下,厨师们忙着打水、烹调。宴乐的场景,还能看见侍者手持肉串进献。上世纪九十年代,邳州市戴庄镇九女墩三号墓出土了铜吊炉、铜方炉等厨具炊具,距今至少2500年。

专家认为,这些东西都是当年用来烧烤的。

扬州·烤肘子 “国宴”也烧烤

清代李斗的《扬州画舫录》是一本奇书,聊园亭奇观,聊风土人物,聊戏曲史料,还聊小说笔记。当然美食也可以聊一聊。书里记载了从六司百官到随从禁卫的食次,可看作乾隆年间朝廷官府饮食的一种制度规定。

这里面也有烧烤。据记载,第四分毛血盘二十件中,第一道就是“炙哈尔巴小猪子”。“哈尔巴”是满语,意思是肩胛骨。在烹饪上,指动物大腿与小腿的关节部位,这处的肉,瘦而鲜嫩,滋味淳美。

通俗地说,“炙哈尔巴小猪子”就是烤肘子。至今,哈尔巴肘子仍是满族特有的风味名菜。

除了这个,给八旗随从官、禁卫等人还准备了炙烤的肚,配合杏酪羹、炒鸡一起吃,别有一番滋味。

淮安·烤鸡 好吃到跨越生死

很多人都听过《三言二拍》中,“范巨卿鸡黍死生交”的传奇故事。说有个叫张劬的秀才,到洛阳应举。晚上投店,救下隔壁害了瘟病的书生。书生名叫范巨卿,家在楚州山阳(另

有一种说法在山阳郡)。二人拜别前,范巨卿说:“明年重阳,我一定去你家中拜见,叙旧。”

重阳到了,张劬准备好鸡黍。可等到深夜,没等来范巨卿其人,却等来了他的魂魄。范巨卿说,自己回家后忙于生计,忘了日期,直到今早才察觉。为了不失信于人,他自刎而死,魂魄阴风,穿越千山万水而来。

张劬放声大哭,前去范巨卿的家,为好友送葬。他带上烤鸡和酒,郑重祭拜。“谨以炙鸡絮酒,致祭于仁兄巨卿范君之灵。”

下葬完毕,他也选择一死,自刎身亡。

镇江·烤海鲜 仙气飘飘的烧烤之旅

东晋葛洪在人们的印象里一直是仙气飘飘的。道号长稚川,自号抱朴子,丹阳郡句容人,是出了名的道教学者、炼丹家、医药学家。

东晋建武元年,当时葛洪在建康任丞相掾,他写了一本《抱朴子》,总结了战国以来神仙家的理论,确立了道教神仙理论体系。

但仙人也要吃饭啊。道长在这本书里饶有兴致地唠了唠烤海鲜的话题。他说,“芥麦大蒜,仲夏而枯。若士所食,必此草也。又海中有蛤蜊螺蚌之类,未加煮炙,凡人所不能啖……”

无锡·烤芋头 今天宵夜吃什么

对于现代人,晚上饿了点上一份烧烤,是充饥的绝佳选择。

古代也一样。不信你问南宋的阳羨词人蒋捷,他曾经写过一首《尾犯》。

夜倚读书床,敲碎唾壶,灯晕明灭。多事西风,把斋铃频掣。人共语、温温芋火,雁孤飞、萧萧松雪。遍阑干外,万顷鱼天,未了予愁绝。鸡边长剑舞,念不到、此样豪杰。瘦骨棱棱,但凄其衾铁。是非梦、无痕堪记,似双瞳、缤纷翠缬。浩然心在,我逢著、梅花便说。

词人和友人夜话亡国之痛,以抑遏之笔,抒激愤之气。西风凛冽,窗户外面铁铃震颤,寒意袭人。为了取暖,他们点燃柴火,烤芋充饥,继续倾谈心事。

失群的孤雁还在黑夜裡纷飞,萧萧松雪,天地间一派严寒气象。

常州·烤驴肉 天上龙肉,地下驴肉

老话说,天上龙肉,地下驴肉。但很多人不知道,其实驴肉也可以烤。这个话题赵翼有发言权。

赵翼,字云崧,号瓯北。常州府阳湖县人,清代著名诗人、史学家。赵翼一生著述甚丰,有《瓯北诗话》《廿二史札记》等书传世。

那句有名的“江山代有才人出,各领风骚数百年”,就是他写的。不了解的人看了这句,会觉得这人挺狂的,但认识他的人都知道,他也可以相当接地气。

他很爱吃,写过“安得三百六十杨桐山,使我日日饫美餐”这样的话,并且顺势聊到了碳烤驴肉。他还说:“老夫虽非饮食人,每遇盛饌亦觉珍。”

苏州·烤大鹅 味道虽好,不建议尝试

读明清笔记,怎么也绕不开钱泳的《履园丛话》。这个履园就在常熟市的翁家庄,山水秀丽,简远雅致,在那个时代的园林中独树一帜。

而这书的内容又很丰富,文采斐然,二十四卷从金石考古聊到社会异闻,从诗词歌赋聊到人生哲学,非常有意思。

他还提到一种烤鹅的方法:以鹅置铁榜上,其下漫火烤炙,鹅跳号不已,遂以酱油旨酒饮之,少焉鹅毙,仅存皮骨,掌大如扇,味美绝伦。

但别误会,这种烹饪虽然味美,钱泳却不提倡。他说这个吃法太残忍,后来喜欢这么吃鹅的那个人最后惨死,希望大家引以为戒。

钱泳晚年潜居履园,“于灌园之暇,就耳目所睹闻,自为笺记”,自谦其为“遣愁索笑之笔”。

不管是烤羊肉串、烤鸡,还是烤生蚝、烤海鲜、烤芋头,烧烤之所以会火,因为食客品尝的不仅是味道,还有人情。

《世说新语》里有个故事,说晋代的顾荣很喜欢请下人吃烧烤,后来他落难遇险,那个人总能搭救于他。

一个盘子,几个串,也能吃出生死之交。看到这里,你是否眼前也会浮现出那个你想约着一起去吃烧烤的人?

时不我待,快去@Ta吧。



葛洪