

青木

## 博物周刊

A13-14  
青魯晚報

2022年7月26日 星期二

主编:任志方 责编:马纯潇 组版:刘燕

□潇湘水冷

已在餐桌上  
杀了四千年的鱼

宽泛地说,从有人类文化开始,就已经有菜刀了。旧石器时代,人们已经开始用一些打磨过的锋利石块切分食物。从使用价值上说,这些小石块可被称为最早的“菜刀”。但当时的人们生产能力有限,这些锋利的小石块也被迫“身兼多职”,除了切食物,也免不了被用来刮个木棍、生个火;局限于旧石器时代粗劣的制作技艺,这些小石块也长得五花八门,几乎没有一个固定样式。虽然还不能被称为严格意义上的“菜刀”,但真正成形制的菜刀,正在这些小石块中悄悄萌芽。

目前中国考古发掘中最早的菜刀,来自四千多年前的新石器时代。这一时期,上海马桥遗址和山西陶寺遗址中都出土了形状、功能比较固定的石制菜刀。与如今厨房中的中式菜刀不同,这些菜刀刀头呈“V”字形,形状看起来更像是用来耕地的犁。好在陶寺遗址的菜刀是整整齐齐四把一套伴在砧板旁边出土,并且在砧板上还残留有猪骨和肉块的痕迹,证据确凿,不容置辩,这才确定了石器“菜刀”的真实身份。

虽然是四把一套出土的,但这些菜刀的长相和大小都差不多,也不存在什么功能上的分别,切菜用它,切肉也用它,可以说是“厨具ACE”的雏形。

进入青铜时代,石制刀具逐渐向青铜刀具转化。这一时期最著名的菜刀,要数庄子在《养生主》中那位庖丁的刀了。这位将为梁惠王解牛做成一项艺术表演的庖丁,所用的宰牛刀无论是劈牛骨、破牛筋,还是切分牛肉,都可“游刃有余”。更奇妙的是,庖丁的这把宰牛刀十九年未曾更换,且依旧犹如刚从磨刀石上打磨出来一样。不过,厨艺能修炼到庖丁这个境界的厨师,到底还是少数。当时其他厨师使用的厨刀,短则数月、长则一年便会折断。要知道在战国时期,金属刀具几乎都是战争和祭祀用品,想获得一把趁手的金属刀具可不是什么容易的事情。偏偏当时的贵族们崇尚“食不厌精,脍不厌细”,食物要越精致越好,肉也是切得越细越妙。卷不了刀具质量的厨师们,也只好向庖丁学习,在刀工上下苦功夫。

到了汉代,厨房菜刀的形制相较于之前有了很大改变,但也并向我们如今所见的方形菜刀转变,而是形状更加尖细、更像是如今所用的水果刀。汉代流传至今的许多壁画上,都绘有汉代厨师在厨房忙碌的“庖厨图”,其中所见在案板旁边忙碌、切割食物的人,所用都是又尖又细的菜刀。卷着袖子、扎着衣角的厨师们在案台上运刀如飞,肉块纷纷落在台下的大盆中。虽然刀具形状不太一样,这切肉的速度却是丝毫不慢。

至于汉代究竟有没有和现在的菜刀类似的方头菜刀,这其中还有一桩公案。因为在汉代的庖厨图中,还真的出现有和如今的菜刀长相差不大的厨具。

这东西乍一看,实在与如今的菜刀长得如出一辙。兼之下方同样刻有肉块,且壁画时间久远、画面模糊,最开始考古学家们都将这个厨具当做菜刀。可随着壁

因为一颗比较“叛逆”、不服拍的蒜头,国产刀具老字号“张小泉”最近频频登上热搜榜。方方正正的中式菜刀,一直是中餐中神挡杀神、佛挡杀佛的神器。不论是破骨解牛,还是脍鱼切丝,这把看起来有些笨重的菜刀都能轻松解决,堪称中国厨房中的“ACE”(王牌,团队中的全能成员)。这样一位中餐厨具天团的“灵魂人物”是怎样炼成的?其中又蕴含着怎样万法归一的中餐智慧?

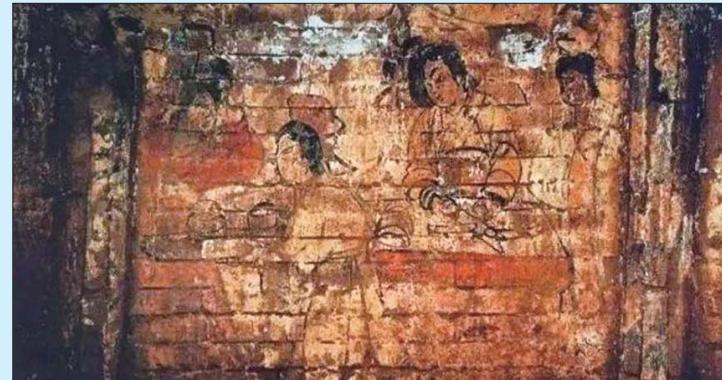


影视剧中的菜刀。电视剧《武林外传》截图

菜刀,到底能不能用来拍蒜?  
古人告诉你:中式菜刀没有一寸材料是无用的



汉代切肉壁画砖。



郑州下河庄宋代壁画《庖厨图》。

画研究的深入,人们左看右看,这持“刀”人面前放着的也不像案板,倒更像一个烤肉架。于是这东西的身份也被重新考订,最终确定是用来扇风的扇子,并不是菜刀。

这种尖头长刀在中国的厨房中存在了相当长的一段时间,直到宋代的墓葬壁画中,依然可以看到这种菜刀的身影,只是刀身不再这么尖细,头部也隐隐变成了方形。我们如今所见的方形菜刀,终于在这一时期初具雏形。

为什么宋代才出现如今常见的方头菜刀?这一方面是因为宋朝人太会吃了。在宋代丰富的美食背后,是食材加工精细程度迅速提高,和煎、炸等烹饪方式的发展。这些变化都要求着食物切割方式的改变,原先只能切肉块的尖头刀自然不再适应需要。不过,巧妇也难为无米之炊,要想造出锋利又耐用的好刀,还需要炼钢技术的发展。虽然炼铁技术掌握

得比较早,但囿于铁矿石的质量,中国古代的钢铁一直都面临着过脆的困扰。要想造些又笨又重的铁犁倒还凑合,锻造上战场杀敌的大刀也可胜任,可要想造一片既薄又小还要坚固的菜刀,真是费尽了古人的心思。好在宋代人不仅会吃,还会炼钢。有赖于宋代炼钢技术的突飞猛进,宋代的铁匠们终于为厨师造出这种看起来威风凛凛、震慑力十足,且又功能丰富的方头菜刀。

从力学角度讲,这种方头菜刀确实在操作上远远方便于原先的尖头刀。宽大的体型,能够带给它足够的重量,劈碎一根骨头也毫不费力。头重把轻的重量分布,又使厨师在切一些细丝或薄片时能够有效借力,更加得心应手。其实早在远古时期,菜刀的远宗——战场上的战刀便已有方头的形制,只是这种形态发展并没有传给菜刀。如今重回方形,也算是一种“认祖归宗”。自从方头菜刀出现后,尖头刀便逐渐式微,取

而代之的是菜刀的头越来越方,越来越接近我们如今所见的菜刀样式,最近话题风暴中的“张小泉”菜刀便是在明末清初时创立的。

菜刀“全能”  
但有许多禁忌

菜刀,到底能不能拍蒜?  
如果你去问宋代的大权臣蔡京,答案一定是:不能。

宋代笔记小说《鹤林玉露》记载一个故事。有一位官老爷打算在京里买一个小妾,经过多方打听周转,终于物色到一个合适的人选。这位妙龄女子不但长相姣好,还曾在当朝太师蔡京府上当过厨娘。这位蔡太师不仅是一等一的权臣,还是个骄奢淫逸的大贪官,对饮食的要求自然也极高。这位老爷便想着,将这姑娘娶进门,既得了佳人,又能每日享受蔡太师的美食待遇,实在是稳赚不赔,于是便乐呵呵将这位蔡府厨

娘迎进家门。

待这小妾进了门,老爷迫不及待想尝尝她的手艺,便让她做个包子。可谁知,这位蔡府前厨娘却道:“我并不会做包子。”

老爷大惑不解:“你不是蔡府的厨娘吗?怎么连包子都不会做?”

小妾便向他行礼,轻言细语地解释道:“我只是后厨里负责切葱丝的。”

这故事时常被拿来证明蔡京生活的骄奢,或是宋代饮食的精细。不过这背后也说明一件事:既然连切葱丝都得专人,想来也必须得是专刀。因此,对于蔡京而言,拍蒜刀确实不能用来做别用,用来切其他菜的刀自然也不能用来拍蒜。

但这是富庶人家才能享受到的待遇。中国的菜刀形制,除了尖头和方头这种时间前后的区别之外,几乎没有其他形制上的分别。就算厨师再多、分工再细,说来说去也还是同样的一把菜刀。从北方的鲁菜到南方的川菜、粤菜、湘菜,无论天南地北,中餐厨师对食材的处理,都仰于这一块薄薄的钢片。从某种意义上说,中式菜刀实在是完成了对旧石器时代锋利石块的返璞归真。锋利的刀刃可以用来削皮、切丝;敦实的刀背也可以用来锤制肉片,使其更加软嫩。就连又平又阔的刀面,也被发掘出拍击食材以简单粉碎的作用。常言道“好钢要用在刀刃上”,而中式菜刀,没有一寸材料是无用的。

那么菜刀果真这么全能,什么时候都能用吗?还真不是。虽然在功能上,菜刀几乎无所不能,但在传统的封建迷信中,菜刀是一件凶险的物件,有关于它的禁忌也多种多样。比如:

过年的时候不能动菜刀;

孕妇不能动菜刀;

菜刀不能放在盆里;

菜刀不能悬挂在墙上;

灶台上的菜刀刀刃不能朝向锅……

这其中确实有一些道理,比如孕妇动菜刀确实有误伤的危险;菜刀挂在墙上,倘使落下也有伤人之虞。可过年不许动菜刀,那过年时家里来客,岂不是只能相对枯坐?

这些稀奇古怪的菜刀禁忌,还得从远古说起。对于远古先民而言,菜刀不仅仅是处理食物的用具,更是一柄嗜血的杀器。因其身上杀气过重,故而不能在吉时使用,怕断了福缘。同样,因为盆和锅都是用来装食物的地方,如果用来装菜刀或是朝向刀刃,便像是斩断食物的来源,这在汲汲于求食的先民看来十分不吉利。

放在今天来看,这些禁忌大多无科学道理可言,但到底是一份民俗积淀,其背后内蕴的尚和、惜食的文化传统亦值得深思。倘是在一些民俗浓重的地区,也只好宁可信其有不可信其无,若是遇上过年,只能委屈菜刀高卧匣中,断不可请出拍蒜了。

作为中餐中必不可少的一柄利器,菜刀在中国历史悠久,却也切实面临着自己的发展困境。在西方刀具精良的锻造技术、更符合人体力学的创新设计面前,许多老字号的制刀品牌纷纷萎缩凋零。新兴的国产刀具也面临着工人流动频繁、技术难以革新的困境。如何守住自己的菜刀文化,让中国厨师乃至家家户户握住自己的菜刀,才是如今的刀具品牌需要思考的问题。

据“国家人文历史”公众号