

□张永红

【寻味齐鲁】

《齐民要术》里的烧烤密码

□邵正红

天擦黑，淄博八大局市场飘起烟，果木炭红，肉串冒油，食客拿薄饼卷肉夹葱，“咔嚓”咬下去，这简单动作里藏着千年密码，和一千四百多年前《齐民要术》里的“炙肉”竟无甚差别，北魏人就爱用麦饼裹烤肉。

贾思勰，青州益都(今山东寿光)人，北魏高阳太守。他不恋官场浮华，偏爱田垄烟火，走遍四方，访老农、察农事、记土宜，把一生所见所习写成一部《齐民要术》，文字朴拙实在，不尚虚华，人称中国最早、最完整的农书，亦是一部烟火气十足的民间食经。书中写耕种、养蚕、畜牧、酿造，也写吃食。寻常人家的滋味，被他记得细致明白。最有趣的是卷九单列“炙法”一篇，二十余种烧烤之法，堪称齐鲁烧烤的千年祖谱。

“炙”字古意直白，火上置肉便是。先民猎得兽肉，摺进火堆，火舌舔舐，焦香混着肉腥漫开，无需精巧炊具，不必繁复调味，最原始的热力逼出食材本真滋味。《齐民要术》里炙法很多，藏着古人对烟火的讲究。“炙羊，全体炙之。以铁叉贯羊，周而复始炙之，涂豉汁、蜜”，读之仿佛看到北魏厨子蹲在陶炉边，把整羊串在枣木杆上，慢慢转动，隔一会儿，用木勺舀着豆豉混蜂蜜的酱汁往上浇，羊皮被烤得透亮，裹着层琥珀糖衣。“涂豉汁、蜜”，简单几个字中，藏着老祖宗的味觉门道。

要说讲究，还是“脯炙”。“羊、牛、獐、鹿肉皆得。方寸商切，葱白研令碎，和盐、豉汁。仅令相淹，少时便炙。”切方寸肉块，与碎葱白、盐、豉汁稍腌即炙。烤时拨火近肉，急翻，肉色转白便吃，含浆汁，滑、嫩、鲜。若反复烤，油脂尽失，只剩干柴态，便失了妙味。

“炙灌汤”也有趣，“甚香美”。选羊盘肠洗净，羊肉剁碎，配切碎的葱白，拌盐、豉汁与姜椒末，调至咸淡合口。馅料灌进肠中，两条并着炙烤。外皮微焦时切开，热气裹着肉香与辛料味腾起，“割食”——定是肉馅紧实，汤汁在齿间迸开，咸鲜里带椒姜微辣，是古早味里的馥郁吃食。

水产方面，“炙鱼”极精细。“炙鱼用小鱠、白鱼最胜”，选小鱼，懂“小而鲜”的妙

处——肉质更嫩，易入味，连刺都带焦香。“浑用”(整条烤)是对本味的极致尊重：不去鳞，让鱼皮在火上爆开小泡，锁汁水；刀工细致割划鱼身，给香料找“入口”，让姜、椒、橘皮味顺着刀痕渗进肉里。烤时“以杂香菜汁灌之；燥，复与之”，像给鱼肉“浇水”，一次次滋润中，香菜的清新、鱼的鲜甜、炭火的焦香，织成味觉锦缎，直至“色赤则好”。

翻开《齐民要术》，恍若掀开古早炙肉长卷，炙豚、跳丸炙、捣炙、饼炙、啗炙……千年前的老饕们，早把烤肉玩出百般花样，烟火里藏着无尽妙趣。

“棒炙”最见门道：“大牛用脊，小犊用脚肉”，只取精肉，贴火烤单面，待肉色转白，利落地割下翻面，这般烤出的肉裹着滚烫肉汁，咬一口嫩滑鲜香。若烤至全熟，反倒“涩恶不中食也”，失了本味。

“肝炙”精巧，牛、羊、猪肝切成寸半长条，以葱、盐、豉汁腌渍入味，再用羊络脂严严实实地裹住，竹签横穿上火。油脂遇热化开，渗进肝肉里，香气直往鼻孔里钻。

古代海边人更有口福。渤海湾的泥蚶做“炙蚶”，书里写“铁锅上炙之。汁出，去半壳”。老辈人用的铁锅，和博物馆里的北魏双耳圈足铁釜差不多。蚶子往锅上一放，壳里汁水冒出来，赶紧撬开半壳。这时的蚶肉，带海水的咸和炭火的焦，鲜味直冲脑门。

“炙蛎”也有讲究。《齐民要术》载：“似炙蚶。汁出，去半壳，三肉共奠。如蚶，别奠酢随之。”新鲜牡蛎壳沾着海草，刷洗时腥气直钻鼻子。烤的时候，蛎壳在炭火上慢慢张开，汁水咕嘟冒泡，待壳完全绽开，便把三枚蛎肉盛在壳里，配一碟酢。

最费工夫的是“炙车螯”。“车螯”通常指文蛤，扇形，壳大坚硬厚重，壳面有五彩花纹，肉质细嫩爽滑，素有“天下第一鲜”的美誉。书里写：“炙如蛎。汁出，去半壳……与姜、橘屑，重炙令暖……勿太熟——则韧。”烤文蛤守着炉子，等半壳绽开，小心剔掉杂质，撒姜末和橘子屑再烤。火大了肉老，火小了不鲜，全凭经验。

如今常见的文蛤汤、文蛤炖豆腐，自是家常温暖，可细想，少了《齐民要术》里炙烤车螯的古意雅致——炭火噼啪，蛤壳轻启，洒一把陈皮屑，在烟火里慢煨，香气都带着岁月沉淀的韵味。这般烹法，像在时光里酿一味风雅，比家常炖煮多几分古人对食事的讲究与闲情。

这些老方子里，藏着说不尽的讲究。做“饼炙”时，“用生鱼，白鱼最好，鲇、鱧不中用……手按大头，以钝刀向尾割取肉，至皮即止”。割下的鱼肉，还要“白中熟春之，勿令蒜气——与姜、椒、橘皮、盐、豉和”，古人对味觉纯粹的执着，尤为珍贵。“范炙”里“椎令骨碎”的粗犷，“斫取臆肉去骨，莫如白煮之者”的仪式感，如今已在时光中渐渐模糊。那些繁复工序，曾是古人对美食的郑重。

翻开《齐民要术》，齐鲁大地的饮食智慧便在字里行间冒热气。街边吊炉里，肉块悬着慢慢焖，可不就是书里“缓火遥炙”的法子？鲁菜讲究“五味调和”，瞧那古法炙肉，姜、椒、橘皮配得讲究，和如今腌肉用的八角、桂皮一般，都是调香入味的老把式。山东人重礼数，书里连烤肉摆盘、餐具用法都细细记着，“食不厌精，脍不厌细”的讲究，藏在一箸一炙间。

夏天的晚上，济南马鞍山路某商城楼顶，小马扎摆得密。扎啤杯一碰“当啷”响，桌上堆满烤串。电视里播着足球赛，球员一进球，满场人扯着嗓子喊。烤炉的火映红人脸，肉香、汗味、啤酒味混在一块儿。看着热闹，细想这和千年前没啥不同——那会儿北魏的厨子在陶炉边烤肉喝酒，现在的人围着火堆推串看球。原来，过去的热闹成了现在的老味儿，现在的新鲜，往后也会变成老讲究。变来变去，人们对生活的热乎劲儿、对一口吃食的念想，从来没变过。

【故地往事】

《诗经·邶风》与莘县太子冢的传说

在山东聊城市莘县十八里铺镇太子张庄村外的田野上，有一座高大的古墓，这就是山东省重点文物保护单位——张庄古墓，当地村民习惯称之为“太子冢”。

张庄古墓占地十余亩，高达三丈多，远远望去好像一座小山，墓前立着一通高大的石碑。历经2000多年的风雨冲刷，古墓依然默默地矗立在鲁西平原之上。在当地的民间传说中，古墓的背后，深藏着一个凄美悲壮，感人至深的故事。

这个感人的故事，记载在现存最早的《诗经》注本《毛诗故训传》中：“宣公为伋取于齐女而美，公夺之，生寿及朔。朔与其母诉伋于公，公令伋使齐，使贼先待于隘而杀之。寿知之，以告伋，使去之。伋曰：‘君命也，不可以逃。’寿窃其节而先往，贼杀之。伋至，曰：‘君命杀我，寿有何罪？’又杀之。”这段文字，生动再现了两千多年前一段惊心动魄的往事。

春秋时期，卫国国君卫宣公生活荒淫放纵，继位前与父亲卫国的宠妾私通，生下一子，取名为伋，寄养于民间。宣公即位后立伋为太子，史称“太子伋”。太子伋待人温雅恭谨，风度翩翩，在春秋诸国中享有很高的声誉。伋十六岁那年，卫宣公为其聘年轻貌美的齐国公主宣姜为妻。不久，宣公本性暴露，因觊觎宣姜美貌，借故将伋支到郑国办事，专门在黄河之畔修建了一所豪华的官殿——新台，逼迫宣姜与其成婚，后生下二子，即寿和朔。这段荒唐的往事，被卫国民众编成讽刺歌谣，收录在《诗经·新台》一诗中。

公子朔及其母宣姜企图篡夺王位，便经常在卫宣公面前诋毁太子伋。但伋温和知礼，处事谨慎，从不做失德之事，宣姜便想方设法谋害太子伋。不久，齐僖公联合卫国讨伐纪国，卫宣公听信谗言，派太子伋赴齐国商定出兵日期。宣姜见时机已到，便准备实施蓄谋已久的借刀杀人计划。从卫国都城朝歌(今河南淇县)往齐国，莘野(今莘县，春秋时为卫国莘邑)是其必经之地。宣姜让公子朔派武士假装强盗，预先埋伏于莘野，命令武士认准伋船上的白旄标记，待其到来后，伏兵齐出，将其杀死，以绝后患。

公子寿无意间探知到这一阴谋后，随即通报于伋，劝其迅速逃离。然而，伋天性仁慈宽厚，听后说道：“父亲的命令，不可以逃脱，否则就是不孝。”伋没有听从寿的劝说，毅然整装束发，踏上出使齐国的险恶行程。寿苦劝无效，自思道：“不如我提前出发，代兄去赴死。”于是，他另寻一舟，顺流而下，赶上伋的坐船。兄弟二人饮酒饯别，心怀悲伤。寿故意把伋灌醉，趁其昏睡之际，偷偷穿上伋的衣服，取下其出使所用的白旄，插在自己的船头，一路东行，抵达莘野。寿刚一上岸，便被埋伏的刺客砍杀。伋酒醒后，不见弟弟寿与船上的白旄，只见留有简书一片，上书“弟已代行，兄当速避”。伋大吃一惊，当即放舟追赶。途中遇到刺客返回的船只，伋大声喊道：“我就是太子伋。父王命令杀我，我的弟弟寿有何罪，你们却要伤其性命？”刺客一拥而上，又将其杀害。后刺客将兄弟二人的头颅割下，装入木匣，返回卫国交差。另有传说，伋的妹妹闻兄死讯，逃出皇宫，奔向莘野，行至当时的杜婆村，患病身亡，并埋葬于此。后人便把杜婆村改称为“妹冢村”，即现在的莘县妹冢镇驻地。这个同样感人的故事，在古代典籍《左传》中有明确的记载。

太子伋和公子寿被害后，尸体遗落在莘野之地。当地民众感念其手足情深、仁义忠勇，便主动凑钱，将二人尸骨收敛埋葬，筑成陵墓，命名为“太子冢。”后世百姓钦佩两子忠义，每年为其墓添土不止，致使墓丘不断增大，其旁边的村庄也因此得名太子张庄村。在莘县当地，两子赴死的故事广为流传。

卫国兄弟争相赴死的故事，千百年来世代相传，我国第一部诗歌总集——《诗经》中有一篇简短的诗篇，记载着卫国民众对太子伋和公子寿的思念之情，这就是《邶风·邶风·二子乘舟》。全诗只有短短八句，共32字，却蕴含着浓浓的思念之意：“二子乘舟，泛泛其景。愿言思子，中心养养！二子乘舟，泛泛其逝。愿言思子，不瑕有害！”诗词大意为：兄弟二人乘着小船，船儿渐行渐远。我在这里思念你们啊，心中忧愁难以排遣。兄弟二人乘着小船，船影渐渐隐没。我在这里思念你们啊，愿你们一路平安，没有灾祸。《毛诗序》云：“《二子乘舟》，思伋、寿也。卫宣公之二子，争相为死，国人伤而思之，作是诗也。”

投稿邮箱：qlwbrwqilu@163.com

