



# 没想到古人“撸串”能“撸”出这么多故事

一到夏天，烤串在全国各地都很常见。人们在傍晚才开始撸串，炭烤、火炉、猛火、油烟、街边的桌子凳子，人们三三两两一群，等待着烤串，听着滋滋的烤肉动静。撸串、侃大山、消磨漫漫长夜，人们的生活糅合在氤氲的烤肉香气之中。

烤串的历史很悠久。有人说，它最早可能不是汉族的，有可能是受古代其他民族的影响，汉族本来没有这种烹饪方式。先别这么说，咱们看看汉字的证据就明白了。

下文经授权摘编自《一口万年》。



西汉青铜烤炉 南越王博物院藏

## 烤串的历史很久远

有个成语叫“炙手可热”，指手一靠近就觉得热。它含贬义，形容人权势很大，气焰很盛，人们不敢靠近，本是杜甫《丽人行》里形容杨国忠、杨玉环兄妹的。现在这个成语的意思变了，经常用来指“受欢迎”。其实，这和本义大相径庭了。“炙手可热”中的“炙”，意思是刚烤熟的肉还很热，一不留神就会被烫伤，所以引申出了财大气粗、有权有势的意思。《说文解字》中说：“炙，炮肉也。”“从肉，在火上”，小篆的字形，就是肉在火上烤。

它的本义就是烧烤的样子，但是放在火上，如果是整块肉的话，不容易熟，也不容易烤。不用什么东西穿起来的话，不仅烫手，也没法儿翻面。所以一般人就把肉切成小块，用钎子穿起来，一方面加大受热面积，让肉快点儿熟，另一方面，烤肉的人也好操作。所以，唐朝学者孔颖达解释这个炙字，说“以物贯之，而举于火上以炙之”（《诗经·狐叶》孔颖达正义），就是把动物的肉，用钎子“贯”起来在火上熏烤（也没说去不去皮，有可能是连皮带毛一起吃）。“贯”这个字也有意思，据说“串”字是从“贯”字演化来的。“贯”在古文字的写法是两个贝壳上下贯穿，贝在商周时期就是钱，贯穿起来携带方便。它本身是钱串子，在这里是串起来的肉。也有考古学家指出，烤串其实并不需要高深的智慧，有人发现，黑猩猩拿着一根棍伸到白蚁洞里，让白蚁爬到棍上，然后吃棍上的白蚁。黑猩猩能用的东西，人也肯定能用，人用一根树枝，把肉给穿起来，在火上烤，其实也在情理之中。

有一门专门的学问叫动物考古学，研究出土的大量动物骨骼。在年代上相当于夏代的二里头文化时期，考古遗址中发现大量火烧过的动物骨骼，这说明当时烤肉已经很有可能。《韩非子·五蠹》说：“有圣人作，钻燧取火，以化腥臊。”“钻”指钻木，钻木可以取火，而“燧”也是取火的工具，古籍中有“阳燧”之说。阳燧是一种凹面镜，用金属制成，把阳光聚于一点来取火，这已为考古资料所证实，所以燧人氏的记载，也不是子虚乌有。“钻燧取火”去除了食物的腥臊味，不仅改善了食物的口感，还

因熟食减少了寄生虫感染，大大提升了人们的健康水平和生活品质。

到了周朝，烧烤已经很讲究了。文献表明，老祖宗研究出了三种烧烤技法：爇、炮、炙。所谓爇，就是直接将食物放在火上炙烤，《说文解字》中说“爇，熟（ruò）也，与焚略同”，意思是点燃，跟焚烧差不多。“炮”读作pào，或者bào，《说文解字》有：“炮，毛炙肉也。”段玉裁注曰：“炮，合毛炙物也，一曰裹物烧。”这说得明白，不剥皮，带着毛烤，或者包着烤。“包”就是包裹，衣服把人包起来，是“袍”。“裹物烧”则需要把食物事先包裹起来，是“炮”。古人用草也行，用泥也行，现在的“叫花鸡”，做法与之相似，用荷叶和泥土包裹。周朝据说有“八珍”（《周礼·天官》郑玄注），其中之一“炮豚”，就是先用黏土把乳猪包裹起来，放在火上烧烤，然后再进一步加工，保持了乳猪的原味，直到今天还有人这么做。炙，肯定是把食物切成小块，串起来烤，是古代的“烤串”。这三种原始的做法很有智慧。在《诗经·小雅·狐叶》这首诗中，作者描绘了主人招待客人的情况，就是用这三种烧烤方式烹饪兔子。《狐叶》这首诗说：

幡幡狐叶，采之亨之。君子有酒，酌言尝之。有兔斯首，炮之爇之。君子有酒，酌言献之。有兔斯首，爇之炙之。君子有酒，酌言酢之。有兔斯首，爇之炮之。君子有酒，酌言酬之。

中国人无酒不成席，但喝酒也得有下酒菜。狐（hù）就是葫芦叶，狐叶翩翩，采来做菜。君子备好香醇酒，斟满酒杯请宾客尝一尝。之后上来硬菜野兔肉，是上来直接就烤的，在肉香中主人向宾客敬酒：“献”，斟（酌）满酒敬客，宾客一饮而尽。接着，宴会开始了第二环节，上的野兔肉是被切成块串起来烤的，大家一起撸串。宾客备好香醇酒，斟满回敬（“酢”），也一饮而尽。下面又说，上来又鲜又嫩的野兔肉，是“炮”的，也就是被什么东西包着烤的。于是主人又准备好香醇酒，回敬宾客（“酬”），宾主双方都开怀畅饮。这里兔子肉有不同的烤法，用《诗经》常见的重章叠韵来表现，是文学的需要，在字面上表达出烹调方式的多样。

《孟子·尽心下》中记载了著名的烤肉爱好者孟子的一则小故事。

春秋时期，大贤曾子和他的父亲曾皙都是孔子的学生。曾皙爱吃羊枣，这是一种野生的果子，呈椭圆形，初生的时候颜色发黄，等熟了就变黑，样子像羊屎，俗称“羊矢枣”。这东西应该很好吃，但曾皙死了，儿子曾子便不再吃它，因为一见它就想起死去的父亲，太伤心。到了战国时期，孟子的一个学生公孙丑不明就里，只听说这件事的大概，便问孟子：“脍炙与羊枣孰美？”“脍炙”，脍是指细切的肉、鱼，炙是切碎的烤肉。孟子毫不犹豫地回答：“脍炙哉！”于是公孙丑便问道：“然则曾子何为食脍炙而不食羊枣？”既然是烤肉更好吃，大家都爱吃烤肉，那曾子的父亲也一定爱吃烤肉。但为什么曾子只是戒掉了羊枣，而不戒掉烤肉呢？孟子义正词严地说：“脍炙所同也，羊枣所独也。讳名不讳姓，姓所同也，名所独也。”烤肉所有人都爱吃，而羊枣只有曾子父亲爱吃。为了表示孝顺，当然是要专门回避只有先父爱吃的羊枣。这就好像避讳名字一样，比如，颜回字子渊，在唐朝，唐高祖叫李渊，别人就不能叫“渊”了，也不能再称呼颜回为颜渊，可如果姓李都要避讳掉，动静就大了，没法操作。姓是很多人共同的，名是每个人独有的，所以讳名不讳姓。我们不纠结于儒家的伦理，从这个故事中能够发现，人们多么青睐烤肉，尤其是撸串。战国社会也很有生活气息。

## 为了能尽情“撸串” 古人想了很多办法

有很多考古实物说明古人已经大量吃烧烤了。比如，在西汉的南越王墓之中，就出土了一件青铜烤炉。这是南越王赵佗的孙子赵昧的随葬品。烤炉的四条腿是四个小兽，四面还有兽首衔环（辅首），完全可以吊起来使用。它的平面有弯曲，便于里边放炭火，确保食物均匀受热，充分展现了古人的智慧。

此外，1969年，陕西省西安市延兴门村出土了一个方形铜炉，现藏于陕西历史博物馆。这件文物和汉代的上林苑有关，炉身上有“上林荣宫，初元三年受，弘农宫铜方炉（炉）”等铭文，还注明“下有承灰，重卅六斤”。专家把它命名为“上林方炉”，“初元三年”是汉元帝刘奭的年号，为公元前46年。

还有一段文字，是汉宣帝刘询甘露二年（前52）铸这个炉的时候刻的。先后两段文字，说明此炉原本是弘农宫的东西，到了初元三年（前46），调至上林荣宫使用，当时调动烹调用具还得刻铭，说明管理是很严格的。这件方炉分两层，上面是炉身，底部有镂空，木炭的热从这里上升，炙烤食材。下面有个浅盘子，无疑是接木炭灰的，铭文里叫“承灰”，体现了当时人对炊具细节的考究。

震惊中外的湖南长沙马王堆汉墓之中，出土过随葬的食单，食单中相当一部分是肉食。我们也能想见在当时的长沙国，人们进行烧烤的情况。

山东临沂五里堡出土的东汉画像石中，当时贵族烤串的场景非常生动。有一人手里拿着大大的钎子，钎子有两股，每一股上都穿着许多肉，在炉具上进行烧烤。这个人的背后，还有很多肉用钩子挂在那儿，很可能钎子上的肉就来自这个钩子。另外一个人摇扇子鼓风，让火烧得更旺，两人有分工，配合默契。有学者用比例推测，两个人如果都是中等身材的话，这个大钎子得有七八十厘米，撸着吃恐怕很难，应该是肉烤熟后从钎子上卸下来吃才对。这个钎子还有木柄，不会烫手，便于翻面，应该是烧烤专用品。 据《新京报》



东汉陶灶上的侍女烤肉图 河北蔚州博物馆藏