

在贵州省岑巩县思旸镇磨寨村的一家腊肠加工坊,工人正在熏制香肠。 新华社/传真

腊味:时间浸润的独特年味

“未曾过年,先肥屋檐。”寒冬腊月,不少人家的阳台或屋檐下已经挂起各式腊味。腊肠、腊肉、腊鸭、腊鱼……在阳光与寒风的磨砺下,凝练出回味悠长的独特咸香。这些腊味,不仅是春节团圆饭桌上的一道年菜,也是无数游子舌尖上的乡愁。

三千年前已有“腊味”官

有关腊味的传说,最早可以追溯到4600年前的涿鹿之战。这是传说中上古时期最关键的一场战争,黄帝、炎帝组成的同盟,对阵蚩尤率领的九黎部落。双方在今天的河北省涿鹿县一带激战许久,最终黄帝、炎帝以微弱的优势取胜,落败的九黎部落被追军不断逼退、败撤南方,直至今天的湖南省一带。据说正是在湖南的山区穿行时,九黎部落的补给干粮里出现了用盐腌制的腊肉。时至今日,湖南的腊肉、腊肠还是全国知名的地方腊味。

当然,这只是个传说,但事实是古代中国人确实很早就开始用智慧探索出各种长期保存肉类的方法。比如“肉微煮,放腊月煮熟猪油内,虽夏天,经久不变”的“油封法”;在鱼肉中放入米粉、面粉、盐和其他作料的“酢”(音zhǎ)法;通常是在鱼蟹中加入盐和红曲(酒糟)进行制作的“糟”法;以及制作肉酱、鱼酱、虾酱等食品的酱料保存法。但最实用也最常见的,莫过于把食物制成腊味的方法。

关于腊味的记载最早是在西周时期,成书于西周初期的《易经》里记载:“晞于阳而于火,曰腊肉”。晞的意思是晒干,场的意思是火烤,这句话的意思是说,晒干、脱水的肉,放在火上烘烤而成的肉干,即是腊肉。

当时还有一个专门的官职叫“腊人”,专职把握、管理腊肉的制作流程,生产腊肉供祭祀、待宾客、办丧事之用。记载其时礼仪的《周礼·天官》中明确了“腊人”的职责:“腊人掌干肉……共其脯腊,凡干肉之事。”意思就是腊人专掌干肉之事。“脯”和“腊”都是肉类的干制法,从某种意义上说,古人的“脯”就是“腊”。如果一定要加以区分,按照东汉学者郑玄对《周礼·天官》的注解,大的动物干制后切成薄片叫作“脯”,如牛脯、羊脯、猪头脯,小的动物干制后叫作“腊”,如腊鱼、腊鸭、腊肉等。这些关于腊味的文字记载,证明我们的先民很早便掌握了制作腊味的技艺,腊味的历史至少已有三千多年。

可以说,腊味是先人在食品安全方面的一个伟大发明。可以想象,在那个只有贵族才有机会吃肉的年代,肉类是多么稀缺,而肉类又不易保鲜和储存,这在当时是一件多么让人发愁的事儿。好在先人借助盐的“魔力”以及空气、温度的辅助,让肉类加速了水分蒸发,使导致肉类腐败的微生物因缺水而死,从而避免了肉类因一时吃不完而浪费。而在让肉类战胜时间的过程中,人们也因此意外得到了时间馈赠的另类美味。

据说,儒家学派的创始人孔子特别喜欢吃这种另类美味。成书于战国前期的《论语·述而》中有“子曰:自行束脩(音xiū)以上,吾未尝无诲焉。”这样的语句。束脩是什么?就是一束(十条)肉干,也就是腊肉。孔子的意思是:学生主动以十条腊肉作为拜师礼(表诚心)的,我不拒绝并给他教诲。后来,“束脩”的含义逐渐变成了人们见面时特别是学生拜见老师时赠送的心意诚恳的见面薄礼。

“腊味”如何有了“年味”

需要说明的是:那时的“腊肉”并非现在的“腊肉”。“腊”原本读作“xī”,而读作“là”的,其实在古代写作“臘”,与“腊”是字形和意义都完全不同的两个字。它们是如何在时光的洪流中交织成一体呢?

东汉学者郑玄所注解的《周礼·天官》中称:“腊之言夕也。”读作“xī”的腊,即将鲜肉以盐或酱腌渍后再晒干或者风干,最早写成“昔”字。东汉时期许慎的《说文解字》里解释说:“昔,干肉也。从残,日以晞之。”残肉指先民一时吃不完的兽肉,为了保存,将其晒干或烘干,制成腊肉。肉的风干至少

像子孔師先聖至



据说,孔子特别喜欢吃腊肉。

得经过一夜(夕)——“昔内必经一夕,故古假昔为夕。”先秦的籀(音zhòu)文(意为大篆)里,在“昔”的一边增加“肉”(月字旁),成“腊”字。汉代刘熙所著的《释名·释饮食》里也有“腊,干腊也”的记载。

而“臘”(音là)最早有两层含义。一是如郑玄注解的《礼记·月令》中所言:“臘,谓以田猎所得禽祭也。”意思是以捕猎的兽肉祭祀先祖。另一层含义也与祭祀相关,但侧重于祭祀的时点。魏晋时期的杜预对《左传》“虞不腊矣”的“腊”注解为:“腊,岁终祭众神之名。”也就是说,腊是岁终新旧交接之时,需要大祭以报功。周代以农历十月为岁终之月,“腊”在孟冬,对应农历月份正是十月。祭祀的岁终之月——腊月里,少不了腌制、准备干肉,以祭神、祭祖和宴请之用,这样的干肉就叫“腊肉”。

由此可见,古时的“腊肉”与“腊肉”不仅读音不同,意思也有所区别,前者指所有的干肉;后者指农历腊月里准备、用作祭祀的干肉。不过周代以后,祭祀礼仪渐薄,“腊肉”与“腊肉”的界限也逐渐模糊。在脱水之前进行腌制,无论是单用盐,还是加入盐、酒、醋、酱这些基础调料,以及后来发展出的各种香料,处理上无论是生腌还是熟腌,只要是腌制后再进行干制的,都被称作“腊肉”。只不过,因为腊

月天气冷,更适宜做腊肉,这让腊肉慢慢多了一层“年味”。

古人食谱中万物皆可“腊”

制作腊味,既是珍惜、保存食物的方法,也是借助“天时地利”给食物美味加分的妙方,一举两得,难怪古人对腊味满怀热情。

这种热情,一方面从文献记载的腊味中可以窥见一斑。北魏的《齐民要术》中详细记述了7种制作腊味的方法,所用到的肉类多达数十种,包括家禽、家畜、鱼类和各种野味。如做“五味脯”可以用牛、羊、豕、鹿、野猪、家猪肉;做“五味腊”可以用鹅、雁、鸡、鸭、鸽(音cāng)、鸡、兔(音fú)、雉、兔、鸽、鸡、鱼……天上飞的、地上跑的、水里游的,只要是能吃的肉,几乎都可以拿来制作腊味。

宋代陶谷所撰的《清异录》里,摘录了唐代官员韦巨源宴请时留下的《烧尾宴食单》。食单里有一道“分装蒸腊熊”,也就是“蒸熊肉干”。宋代范成大的著作《桂海虞衡志·志禽》里甚至还出现了“腊孔雀”;“民或以鸚鵡为腊,又以孔雀为腊,皆以其易得故也。”说的是岭南一带野生动物资源丰富,彼时当地人会捕食常见易得的鸚鵡和孔雀制成“腊”和腊味。从这些现代人难以想象的腊味食谱里,似乎能看到古人制作腊味时的兴致勃勃:吃不完?做成腊味慢慢吃。不太常见?不如做成腊味看看味道如何。

在这样的热情推动下,关于腊味制作技艺和食谱的记录自然也层出不穷,其中最常见的腊味当属“腊肉”。如南宋吴自牧所著的《梦粱录》中记载的临安夜市上,有商贩担架沿街叫卖,其中就有“腊肉”的叫卖声。宋末元初时,文人周密的笔记小说《武林旧事》追忆了南宋都城临安旧事,其中诸市一章,市场上贩卖的食品里也少不了“腊肉”这一项。同样身处宋末元初的文人陈元靓所著百科全书《事林广记》中介绍了一种“糟制”腊肉法,用糯米加酒曲酿成的“醪糟”(米酒),或者是过滤了醪糟浮沫的清米酒先腌制腊肉,再熏干。陈元靓还介绍了一种“酒醋同腌(腌)”的制腊肉法,具体做法是一斤肉配一两盐,腌三五天后,再加酒与醋继续腌制两三天,之后以油刷腌肉的各面,挂起放在火上熏干。他说“此法极妙,既免败蠹(音dù),又且色味俱美,久尤佳。”

元代时,制作腊肉的方法除了上述提及的承自宋代的糟制法,也有了更多创新。元代无名氏编撰的《居家必用事类全集》里,介绍了一种江州(今江西九江)岳府腊肉法,特色在于:一是新鲜猪肉用煮小麦的滚烫开水淋,二是把半干的腌肉放在石灰瓮中干燥,既保鲜又便于储藏。《居家必用事类全集》里还介绍了一种婺州(今浙江金华)腊猪法,特点是在酒醋腌

制后,笼烟熏制前,刷上芝麻油给猪肉提味保鲜。

如此种种,各地成功的腊肉制作法都被记录下来。特别是到了明清时期,文人的饮食著作里,多有对民间腊味津津乐道的记载,如明代的农书《便民图纂》里有《制造类上·收腊肉法》;万历十九年高濂所著《饮服食笺》上卷有腊肉篇;清代康熙、乾隆年间成书的《食宪鸿秘》,介绍了腊肉腌制法、储藏法和烹调法;《调鼎记》《北砚食单》《随园食单》等关于美食的清代著作中,也有很多关于腊味的描述。

腊味为团圆的年夜饭助兴

一代代国人对腊味制作孜孜不倦的创新、总结、记录和传播,将几千年前的腊味传承发展,烟火不断。在冷链、冷藏、保鲜技术发达的今天,从南到北,全国的腊味地图处处是亮点,精彩纷呈:南方腊味以广式为代表,如广式腊肉、东莞腊味油鸭、广州腊味腊肠等,特点是甜润微醺;长三角的腊味则有山海之味,如来自“山中”的浙江金华火腿、徽州刀板香,以及来自“海中”的宁波海鲜腊味鱼鲞、鱼干;往西去,四川麻辣香肠、重庆“秋”腊肉、湘西烟熏腊肉热情奔放;云南火腿,贵州的年猪腊肉,湖北的腊排骨也各具特色;而陇西火腿、长治腊驴肉、开封腊羊肉和北京清酱肉,则都是北方腊味中的经典代表。

进入寒冬腊月,年一天天走近,更到了腊味大显身手的时候。腊味是很多中国家庭年菜的一部分,为喜庆团圆的年夜饭助兴。比如,在传说中腊味最早出现的湖南,“腊味合蒸”就是年夜饭桌上少不了的一道佳肴,以腊猪肉、腊鸡、腊鸭、腊鱼为主料,用鸡汤清蒸而成。腊肉腊鸭耐得住咀嚼,肥而不腻,腊鱼肉质爽滑,鲜上加鲜,腊鸡柔嫩鲜滑——各种腊味齐聚一堂,有着蒸蒸日上、年年有余的美好寓意。在贵州人的年夜饭中,经过自然风干或烟熏的腊肉是个“百搭菜”,可以炒青笋、炒蒜苗、炒芹菜……最经典的当然数腊肉炒折耳根:带着松柏特有的烟熏味的腊肉切片后细薄通透,炒的时候加一把折耳根,片刻后即可成为贵州独一无二的特色美食。腊肠在广东人的年夜饭中占据着不可替代的地位。广式腊肠有数十种口味,如传统甜味、生抽味、黑椒味等,经过蒸煮、晾晒后的腊肠可以随切随吃,是年夜饭桌上最家常的“熟食拼盘”;煲仔饭更是广式腊肠的经典吃法,两根腊肠、几根青菜,一碗大米加上调料一起煲,藏在腊肉里的汁水渗入米饭,扑鼻的腊味让人垂涎三尺,也让一家人的年夜饭有了一个完美、满足的收尾。腊味,不仅是国人数千年沿袭至今的生活智慧,更充满了亲情和家乡的味道。

艾栗斯

相关链接

欧洲三大“腊味”美食

在国外,有一些肉食虽然不叫腊味,但性质与中国的腊味很相似。比如欧洲的香肠、火腿和培根。

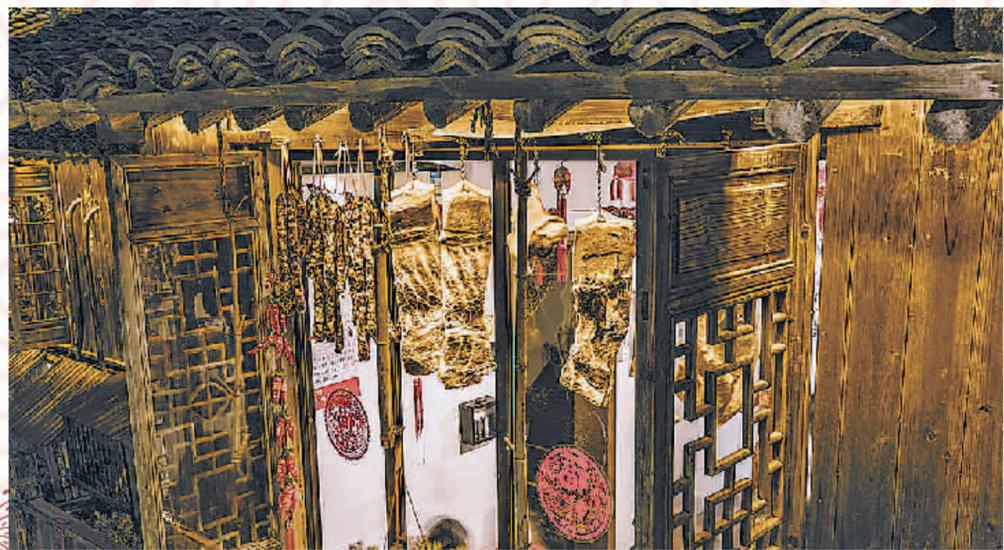
欧洲香肠的历史可以追溯到公元前8世纪的高卢地区,德国香肠是最典型的代表。据估算,德国香肠有1500种以上,制作原料除多用猪肉外,还有牛肉、鸡肉、羊肉、野味甚至鲑鱼等。德国各地都以其特制的香肠为傲,格丁根啤酒香肠及雷根斯堡香肠自中世纪以来就享有盛名;而图林根的红肠和纽伦堡手指般粗细的烤肠也广受欢迎;卡塞尔人则偏爱其家乡的肝肉肠;柏林人发明了咖喱香肠,将香肠切成薄片,加上茄汁后再撒一层薄薄的咖喱粉,美味沁人心脾;以法兰克福城市名称命名的法兰克福香肠更是世界闻名。

欧洲火腿里的佼佼者则以意大利火腿和西班牙火腿为代表。源自罗马时期的意大利火腿中,帕玛火腿最为有名。最早提到帕玛火腿的是公元前100年左右卡托的著作:当地人把猪腿埋在装满盐的桶中,然后把肉风干或用烟熏干。帕玛火腿一般20斤以上,切片后有透视感,带云石纹路的脂肪有着陈年的肉香及烟熏的气味,入口味道咸香,脂肪能在口中溶解,且余味让人流连。很多意大利的特色传统餐厅里,桌上总会用木架子架着一只泛着油光的帕玛火腿,由专人仔细地用细长的尖刀将火腿切成薄片,作为精彩的美食表演,展示给点餐的客人。

只用粗盐调味风干,可以生食的西班牙火腿——伊比利亚火腿堪称火腿中的“爱马仕”,它昂贵、味美,别的地方无法仿制。伊比利亚火腿的原料选用的是伊比利亚独有的黑猪,这种黑猪肉质紧密、脂肪含量少、瘦肉比例特别高。一个10公斤左右的伊比利亚火腿一般在1300欧元(约合人民币1万元)以上,品质好一些的能卖到6500欧元(约合人民币5万元)以上。伊比利亚火腿的制作方法非常简单,但时间却需要花费2至3年:先将猪腿埋进海盐里面,在恒温恒湿的房间腌制8天左右,在海拔比较高的房间里烘干6至12个月,最后放在地窖中阴干,这个阴干的时间一般在一年以上。

培根的英语“bacon”一词来自印欧语系古日尔曼语的“bakkon”,意思是中世纪日尔曼民族食用的烟熏猪肉,因此其风味除带有适口的咸味之外,还具有浓郁的烟熏香味。培根一般被认为是欧洲国家早餐的头盘,将之切成薄片,放在锅里烤或用油煎。

如今这三大欧洲“腊味”已成为欧美早餐和料理的常见食物,也在中西合璧的融合菜肴中频频亮相。



浙江乌镇民居的窗台上挂满了“腊味”。