

休闲娱乐



扫一扫 加关注

编辑:吴楚鹤
组版:卞 慧

淄博烧烤火了! 原来山东的烧烤历史已有2000多年



烧烤,是夏日夜宵中的舞台主角,也是舌尖上的难忘味道,它给大家带来的,不仅是大口吃肉大口喝酒的快意感受,更是狂放与浪漫的生活气氛。中国的烧烤遍布大江南北,各有特色。淄博烧烤,因需用一方小烤炉亲手烤制菜品和小饼卷肉而闻名,上到鸡鸭鱼羊、下到蔬菜菌菇,皆可烧烤。淄博烧烤是淄博饮食文化的重要组成部分,成了淄博的新名片。

灵魂秘技:小火炉

小火炉烧烤,就是指每桌都有独立的小烤炉的炭火烧烤,这种烧烤又叫“活烧烤”。一般城市吃烧烤,都是将烤串烤好了端上桌,也就是既食烧烤。正宗的淄博烧烤,每桌必有一个小火炉,上桌的肉串已经烤到半熟,火候由食客自己掌握。

灵魂烧烤三件套:小饼、小葱、酱



拿两串滋滋冒油的肉串,先裹上蘸料,然后摊在小饼上,手掌握住小饼将肉串攥紧,往后一拉签子,几块肉就这样完整包裹在小饼里面了,再放一段葱叶或者葱白,这么一卷,成就了独一无二的小饼。

大口感受着小麦的麦香,蘸料里花生芝麻和刚烤好的肉混合在一起,小饼让略微咸的肉变得适口,蘸料又提供了足够的香味提成,而大葱又很好地抵消了肉串的油腻,君臣互佐,相辅相成。

天选之子:材与料

各地的烧烤食材都差不多,但烧烤的口味,却是把握在店家手里的“揽客秘技”,这就是不同烧烤店优劣高低的最大区别:腌料。腌料是淄博烧烤的特色,家家腌料秘

方不同,但水准是一致的高。有了味道的保证,剩下的火候,就交给客人们在小火炉上自由发挥了。



带皮五花肉是淄博人烧烤必点之一,肥瘦相间的五花均匀的裹着孜然,在木炭的高温下,每块五花都被烤得滋滋冒油,又劲道又嫩。肥肉部分带一点焦脆,但还保持着肥肉的油脂和汁水,加上瘦肉的嚼劲,口感层次丰富,别提多香了。



“小饼烤炉加蘸料,灵魂烧烤三件套”,与东北烧烤不同,淄博烧烤有着独特之处:“小串+小饼+小葱”的灵魂吃法。烧烤还是那个烧烤,但是当烧烤和具备独特山东味道的小葱、小饼结合在一起时,淄博烧烤的特色就已经足够鲜明了。加上在外部形象上“一桌一炉一卷饼”的独特仪式感,让淄博烧烤给人一种强烈的视觉冲击。

然而,作为“被低估的烧烤胜地”,山东的烧烤历史已有2000多年。

有图有真相

临沂五里堡汉画像石——《庖厨图》(一组)



“烤串”已有2000多年历史,临沂五里堡汉画像石——《庖厨图》中,正在烧烤的庖厨,一手烤串,一手扇风,这不就是现代的烧烤吗?



高端的食材往往只需要最简单的烹饪方式,2000多年前的汉代人把羊肉、牛肉、鸡肉、鱼肉切成大块,串在籤上,架好“燔炉”,点燃桑木炭,一手执串,一手扇风,等待美食出炉,这画面竟和现代的烧烤如出一辙。虽然差点“灵魂调料”——孜然和辣椒(当时还未传入),但想来肉串也是外焦里嫩、香味扑鼻。临沂五里堡汉画像石——《庖厨图》中,还有双人烧烤的画面,其中一人烧烤,另一人持扇扇风。



烧烤在中国历史悠久,燔、炙、蒸、炮,都是古人用来表示烧烤的词,最终他们决定,用“燔炙”统称烧烤美食。



临沂五里堡汉画像石——《庖厨图》中,这位庖厨正在切肉。厨房里除了做烧烤的庖厨,还有人专门从事剖鱼、切肉、烧火等工作,头顶的食物架上还挂着鸟、猪腿、羊头、牛头、兔等。临沂五里堡这一组以庖厨为内容的汉画像石,不仅记录了汉代美食,也让我们更直观地看到了汉代人的生活,而全国各地出土的汉代画像石,成为后人了解汉代社会风貌的重要文物。



马王堆辛追墓巨型椁室北面的头厢里有一张矮矮的漆案,上面摆着全套的餐具,五盘菜、一碗汤、一碗酒,还有几串烤肉串。这和汉画像石庖厨题材的画面相差无几。

(来源:央视新闻、百度百科)