

两千年前岭南烟火气 文物见证“食在广州”源远流长

食

在

广

南
方
秋
劉
乾



▲铜釜,1973年淘金坑25号墓出土,现藏广州博物馆。

“民以食为天”语出东汉班固,本用以强调粮食对百姓生存的根本意义。这句话流传至岭南后,逐渐演化为当地刻入骨髓的饮食追求;清代“食在广州”一说广泛传播,奠定了美食在岭南日常生活里举足轻重的地位。而大量汉代考古出土文物,以实物史料印证了岭南重食的深厚历史渊源,清晰勾勒出两千多年前南越先民完整、丰富的饮食图景。



■南越国时期铜煎炉,摄于南越王博物院(王墓馆区)。



▲铜勺 摄于南越王博物院(王墓馆区)。



▲南越王墓凤鸟足铜烤炉,南越王博物院藏。



▲铜姜礫 南越王博物院。



▲西汉南越国,印纹四耳四足陶五联罐(陶五联罐),摄于南越王博物院(王墓馆区)。



■犀角形玉杯,摄于南越王博物院(王墓馆区)。

■收藏周刊记者 梁志钦 实习生 罗彤 李炜思

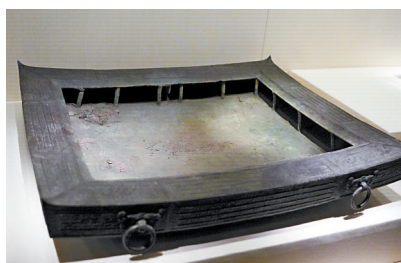
铜烤炉

佐证岭南烧烤饮食风俗

1983年,广州象岗南越文王赵昧墓发掘,墓中出土数量庞大的炊具、饮食容器与动物遗骸,直观佐证了岭南饮食文化的早期繁荣。其中,墓室专门设置一处不足四平方米的后藏库房,集中存放王室御膳所用器具,仅炊具、盛食容器便多达130余件(套),涵盖烧烤、烹煮、蒸制、调味、储放肉食、饮酒等全品类用具,完整还原南越宫廷的饮食体系。

烧烤是南越贵族最热衷的烹饪方式之一,南越王博物院副研究馆员黄巧好向新快报收藏周刊记者介绍,墓中共出土三套规格各异的青铜烤炉,搭配铁钎、铁叉、移动铁链等全套烧烤工具。其中体量最大的长方形铜烤炉设计精巧:炉体四角微微上翘,防止烤制食材滑落;炉底向内凹陷,便于存放炭火;炉身两侧设兽首衔环,可穿铁链整体抬移;底部装配带轴滚轮,能根据宴席场地灵活挪动,使用便捷。

此外,另有一件特色烤炉极具标志性,炉壁近足处铸有两对小猪浮雕,是现存最早表现烤乳猪形象的实物装饰。结合墓内出土动物遗骸鉴定可知,当年南越人的烧烤食材品类极丰,包含黄牛、家猪、山羊、鸡、禾花雀、竹鼠、水鱼及多种淡水鱼、海虾、河蚬等近二十种,其中贝类水产出土数量最多。汉代主流烧烤食材虽有蝉、小型鸟兽、河鲜,但像南越王墓这般食材丰富度,在全国汉墓中实属罕见,这件铜烤炉也成为佐证岭南烧烤饮食风俗的核心文物。



▲铜烤炉,摄于南越王博物院(王墓馆区)。

铜甑、铜釜、铜锅

构成一套完整的古法蒸食套装

除了烧烤,也可能存在煮焖的方式,这一点在南越王墓出土的17件铜鼎似乎有所体现,广州博物馆副研究员霍雨丰介绍,岭南地区先秦两汉时期出土的越式鼎有一个显著的特征,就是它们的底部和外墙多有黑色烟痕的痕迹,南越王墓出土的部分越式铜鼎也是如此,有的还有修补过的痕迹,说明它们是用直接烹煮的实用器具。“南越王墓的后藏室中,有4件越式鼎盛放了食物,其中一个放了青蚶,一个放了猪、鸡、鱼,

一个放了鱼和青蚶,还有一个放了猪和青蚶,搭配可谓五花八门,是几大锅丰盛的料理了。”如此丰富的品类放置一煲,有没有可能是“一品煲”的来源呢。

类似的还有现藏于广州博物馆,1973年淘金坑25号墓出土的铜釜,学界有观点认为,秦军攻占巴蜀,将铜釜这一特色器物传播至各地。岭南考古发现的铜釜始于西汉南越国时期,南越王墓及南越国贵族墓多有出土,有的内盛鱼骨、鸡骨,或置铜勺,有的底

五联硬陶罐

证明岭南先民十分注重味道搭配

直观体现岭南饮食“五味调和”饮食哲学的应看调味器具。1997年南越国宫署遗址出土的五联硬陶罐,是岭南独有的特色食器,中原地区未见同类器物。五罐连体、分区盛放,推测专门用来收纳干果或各类调味料,对应《吕氏春秋》“甘、酸、苦、辛、咸五味调和方出至味”的饮食理念,足以证明两千年前岭南先民已十分注重味道搭配。

时至今日广府菜常用姜蓉、姜汁蘸食白切鸡、海鲜,这一饮食习惯早在

南越国便已成型,南越王墓出土两件铜姜礫便是佐证。铜姜礫上半部分为带乳钉的磨姜凹槽,摩擦生姜即可出姜汁,底部开设漏孔分离姜渣;器身顶端设挂环方便悬挂收纳,底部四足垫高,避免台面灰尘污染,设计贴合生活需求,实用思路沿用至今。

墓中出土的铜煎炉,则是“分餐而食”的雏形。这件双层煎炉上层煎煮食材,下层承托炭火,一人一炉的使用模式,与如今单人小煎锅、自助小火锅高度相似,是汉代分餐制在岭南的实

有烟痕。蒸制技法在南越时期也已成熟。1956年先烈路出土了一套铜甑、铜釜、铜锅组合。这些器物又反映了另一种烹饪方式,霍雨丰介绍,锅是一种小盆,有时候也会称为“洗”,或者直接称作“盆”,多用来盛放水或调和温水。甑是一种煮食器,用于蒸食,底部会有篦孔,通常与釜、鬲等器物一同使用,甑放于最上,利用釜、鬲的高温和蒸汽将甑内的食物蒸熟,构成一套完整的古法蒸食套装。

物体现。

岭南常年高温潮湿,肉食极易招引虫蚁,古人也发明了巧妙的储存工具——一对西汉铜挂钩,民间俗称“激死蚁(气死蚁)”。整套器具由悬挂弯钩、活链杆、倒置铃形铜杯三部分组成:下端弯钩悬挂腊肉、鱼干等腊味;使用时在倒扣的铜杯内注入清水,绳索向下的必经之路被水阻隔,蚂蚁无法涉水抵达肉食,完美解决湿热环境下食物防虫难题,尽显南越先民因地制宜的生活智慧。

蒜头壶

成为秦汉文化交融在饮食器物上的典型印记

所谓“无酒不成宴”,饮酒器具同样形制丰富、独具特色。南越文王墓出土的犀角形玉杯,是国内现存汉代唯一一件角形玉质酒器,为国家一级文物,因容量偏大,考古研究推测多用于宴席罚酒或地位较低者持用。

黄巧好认为,“目前考古所见与犀角形玉杯有相似之处的分别是秦以前的角形酒器——兕觥和唐代受到来通杯影响的兽首杯,这两种类型的酒杯分别代表了中国和西方的两种传统。”她进一步分析称,“从造型来看,犀角

形玉杯和来通杯均为角状,不同的是犀角形玉杯只在上端有一圆口,而来通杯则上端和下端均有口;从功能来看,犀角形玉杯使用时需用手持杯,头微向上仰,杯底朝上、杯口朝下,将杯中液体倒入嘴里,来通杯则是打开底部小口的塞子,大口朝上,小口对着嘴将杯中液体注入口中,二者在使用时略有差异,因而犀角形玉杯应与来通杯并无源流关系。”也有另一款特色酒器,是1974年广州沙河蟠龙岗2号墓出土的蒜头口铜壶。蒜头壶起源战国晚

期秦地,秦代壶颈加长,伴随秦统一岭南的进程传入百越之地,成为秦汉文化交融在饮食器物上的典型印记。

一件件跨越两千年的出土文物,串联起完整的南越饮食脉络:从烤、煮、蒸、煎多元烹饪技法,到五味调和的调味理念,再到肉食储存、分餐宴饮、特色酒器的完备配套,全方位印证岭南重食、善食的深远渊源。今日广为流传的“食在广州”,并非近代才形成的风尚,而是从南越国时期绵延至今、代代传承的岭南优秀饮食传统。