

# 烧烤： 凭什么成为北京人难以割舍的最爱？

□主讲人：户力平 文/图

烧烤，作为极具市井气息的烹饪方式，近期在各地异常火爆。

其实，北京的烧烤历史与文化也很悠久，至少从元代已流传于大都，明清时期逐渐普及。康熙年间京城街头便有小贩沿街叫卖烤肉的。民国时曾有诗生动地描写了老北京人嗜食烤肉的景象：“浓烟熏得涕潸潸，柴火光中照醉颜。”

今天就聊聊北京人何为与烧烤结下如此的不解之缘……



烤肉的支架就架在八仙桌上，直径约二尺，羊肉挂在支架上，点起下面的松树杈子，就开烤了。经过松树杈子烧烤的羊肉，散发出羊肉的焦香和松树的清香，很诱人。”

民俗学者金受申在《北京通》中总结了京城“烤肉三法”：“有人先将肉在白水中洗过，确能洗出许多肉血来，再蘸作料，然后放在炙子上烤熟，就蒜瓣、糖蒜或整条黄瓜来吃。也有先蘸酱油作料，后在水中一涮的；也有先蘸作料烤熟再在水中一涮的；也有根本不用水碗，只蘸作料便烤的，实在考究起来，以第一、第末两法最为合适。”

老北京吃烤肉的地方除了知名的“烤肉宛”“烤肉季”“烤肉王”三大家，还有虎坊桥大街的“烤肉刘”、菜市口大街的“烤肉陈”等。每秋冬时节，街头还有一些小的烧烤摊子，主要集中在前门外大栅栏、鼓楼大街、王府井、东四牌楼、西单牌楼等。尤其是立秋时节，北京人讲究“贴秋膘”，而烤肉被视为最好的“食补”，食者不计其数。汪曾祺在《贴秋膘》一文中写道：“北京人所谓‘贴秋膘’有特殊的含义，即吃烤肉……北京烤肉是在‘炙子’上烤的。‘炙子’是一根一根铁条钉成的圆板，下面烧着大块的劈材，松木或果木。羊肉切成薄片（也有烤牛肉的，较少），由堂倌在大碗里拌好佐料——酱油，香油，料酒，大量的香菜，加一点水，交给顾客，由顾客用长筷子平摊在炙子上烤。”

文人卓然《故都食物百咏》中有“烧羊肉”诗：“烧羊肉味美犹鲜，都道全无半点膻。不是都人偏嗜此，清真妙制万方传。”另有“烤肉”诗：“浓烟熏得涕潸潸，柴火光中照醉颜。盘满生膻凭一炙，如斯嗜尚近夷蛮。”生动地描写了北京人对烧烤具有的那种难以割舍的喜悦。



## 主讲人介绍：

户力平 北京史地民俗学会会员。多年业余从事北京文史研究，特别是北京地名、风物、民俗及古村落研究，并在《北京日报》《北京晚报》《劳动者报》等报刊发稿千余篇。已出版《光阴里的老北京》《北京地铁站名掌故》《京西海淀说故》《香山传说》等。

本版邮箱：

zhoumolvyou@126.com

## 古代没有“烧烤”一词 而以“炙”“爇”“炮”相称

早在两千多年前的西周时期，烤肉已在民间出现，但古代没有“烤”字，而“炙”“爇”“炮”则是古人对烧烤之法最常见的三种称呼。《诗经·小雅》便有“执爨踣踣，为俎孔硕，或爇或炙”的记载。“爇”为直接用火烤制，“炙”为贯串置于火上，类似今天的烤串儿。

据《中国美食大观》记载：春秋战国时期，不但有了羊炙、牛炙、豕炙、鱼炙，还有了貂炙、脯炙、炙鸡等。北魏贾思勰在《齐民要术》中收录了北魏及其以前的二十多种“炙法”，即二十多种食品的烧烤方法。

北京地区何时出现的烧烤，未见史料的确切记载，但至少从元代开始，大都城内已有“炙肉”之美味。

忽必烈定都北京后，将蒙古人的烤食牛羊肉的习俗带到了元大都。最初牛羊肉的烧烤为皇室及王公贵族的珍珠，后传入民间。蒙古人的烤肉之法在食材、佐料、烤制上颇有说法，当时朝廷以烤全羊最为讲究，这道菜以色、香、味、形俱佳，皮酥脆，肉嫩香著称，是蒙元宫廷餐品之尊，也是大宴和祭祖典礼时必不可少的一道美食。而民间最初的烤肉之法，只是效仿蒙古人的吃法，没有太多的讲究，多为烤熟即食，不讲究色味俱佳。

到了明代，烤制食品在京城逐渐普及。从烹饪角度说，已将“烧”与“烤”有所区分。“烧”是将食材（主要是肉食）直接置于火焰之中，讲究色、形、味，而“烤”多是指将食品加热后食用，两者的加热温度不同，在色泽与味道上有很大区别。万历年间刘若愚所撰《明官史·饮食好尚》中有“凡遇雪，则暖室赏梅，吃炙羊肉、羊肉包、浑酒、牛乳”的记载，而《明廷琐记》云：“冬寒之日，围炉炙肉，以酒相待，颇有暖趣”。由此可见，当时的烧烤主要在冬季，具有以热食御寒的作用。

明代以前，北京地区的烤肉在制法和吃法上相对来说还比较简单。清廷入主北京后，以狩猎著称的“马背民族”将北京的烧烤技法大大提升了。尤其是康熙年间以后，由于烹调技术的改进

和使用工具的改革，烤肉之法才日臻完美，名气也越来越大。当时，烧烤菜是各种宴会上大菜，有挂炉山鸡、生烤狗肉、片皮乳猪、挂炉沙板鸡、麻仁鹿肉串、御膳烤鸡、烤鱼扇、持炉珍珠鸡、烤鹿脯等。尤其是宴请蒙古王公大臣时，烧烤是必不可少的特色美食。

到了康熙二十五年（1686年），北京街市上已有沿街叫卖烤肉的小贩。由于烧烤出的肉食味道鲜美，且烤制方法简单，很快受到人们的青睐，“闻其味，当近之，付钱即食”。

康熙年翰林院编修查慎行所撰《人海记》有“雪后，联木为水船，上施轩幕围炉其中，引觞割炙”的记载。即冬日里人们在冰船（车）上以“轩幕围炉”，一边吃着烧烤，一边在冰雪上游乐。

曹雪芹在《红楼梦》中也提到烧烤。第四十九回写到贾宝玉、史湘云与平儿一起在芦雪庵“烧鹿肉”，“只见老婆儿们拿了铁炉、铁叉、铁丝蒙来”，“三个人围着火炉儿，便要先烧三块吃”。

清道光二十八年（1848年），通县牛堡屯人季德彩在什刹海银锭桥东侧摆摊，专营烤羊肉。由于烤制方法独到，肉质色味俱佳，生意越做越好，遂在此买下一座小楼，由饭摊变成了固定的饭馆，初称“瀚泉居”，因店主姓季，俗称“烤肉季”，后成为该店的字号。其烤羊肉的做法和吃法别具一格，在一张大圆桌上放一口板沿大铁锅，锅沿放一铁圈，再放上铁条炙子，铁圈留一火口，以便投入木柴。因为松烟和肉味混在一起，随风飘散，香闻四邻，很有特点。烤肉的时候，把肉片同特制的佐料搅拌，放在炙子上烘烤，待肉片呈金黄色时即可食之。

清末文人杨静亭《都门杂咏》中对京城烧烤有诗赞曰：“严冬烤肉味堪馨，大酒缸前围一遭。火炙最宜牛嗜嫩，雪天争得醉烧刀（酒名）。”

## 近现代“烧烤”盛行京城 有“文吃”与“武吃”之分

进入民国以后，烧烤在京城日渐盛行，谓之“炙子烤肉”，其烤制方法也多有讲究。

“炙子烤肉”是用铁条钉成的圆铁板，铁板之下用果木或松木取火，并将

牛肉或羊肉切成薄片，再与大葱、调料一起腌制煨好味。选用的羊肉、牛肉都是经过精挑细选，只选绵羊最嫩的部位。腌制好的肉随后放在炙子上用长筷翻烤，不一会儿烤炙的肉香就飘了出来。

当时炙子烤肉还分为“文吃”和“武吃”两种。所谓“文吃”多出现在文人雅士及上流阶层，食客坐在条凳上烤肉，边吃边聊，尽兴时便吟诗作赋；而“武吃”则是几个人站在炙子的周围，一只脚踩在长板凳上，左手托着装佐料的小碗，右手拿着一米长的筷子，就着二两烧酒，拉开架势，边烤边吃。尽兴时，还要划拳行令，很是热闹。

民国时期许多文人墨客都喜欢吃烧烤，并在著述中多有记载。

著名学者夏仁虎在《旧京琐记》中将京城的“武吃”描述得惟妙惟肖：“食肉亦有姿式，一足立地，一足踞小木几，持箸燎肉，傍列酒樽，且炙且啖且饮，常见一人食肉，至三十余拌，拌各肉四两，饮白酒至二十余瓶，瓶亦四两，其量可惊也。”

著名作家张恨水喜欢在街头小馆吃烤肉，并在《说北京》中写到：“一个高可三尺的圆炉灶，上面罩着一个铁棍罩子，北方人叫着甑，将二三尺长的松树柴，塞到甑底下去烧。卖肉的人，将牛羊肉切成像牛皮纸那么薄，巴掌大一块，用碟儿盛着，放在柜台或摊板上……这里炉子四周，围了四条矮板凳，你走过去，可以将长袍儿大襟一撩，把右脚踏在凳子上。你夹起碟子里的肉，向酱油料酒里面一和弄，立刻送到铁甑的火焰上去烤烙。但别忘了放葱白，去掺和着，于是肉气味、葱气味、酱油酒气味、松烟气味，融合一处，铁烙罩上吱吱作响，筷子越翻弄越香。趣味还不止此，一个甑，同时可以围了六七个人吃。大家全是过路人，谁也不认识谁。可是各人在甑上占一块小地盘烤肉，偶然交上一句话：‘味儿不坏！’于是做个会心的微笑。”张恨水将吃烤肉的北京人刻画得栩栩如生。

散文大家梁实秋常去前门外正阳楼吃烤羊肉，每次都大快朵颐。他在《雅舍谈吃》中记述到：“正阳楼烤羊肉在院子里，四张八仙桌，桌子旁是四把条凳。