



北方朋友,特别是河北朋友一定吃过一道名小吃:驴肉火烧。在华北传统小吃里,驴肉被配以20余种调料,色泽鲜嫩,肉香而不柴,吃过的人欲罢不能。但你有没有想过,为什么人们把驴肉制成了火烧,而经常与驴相提并论的马,却没有被端上餐桌呢?

这还得从古人对马的使用说起。

□哲敏

马,极为重要的生产工具

古人并非没有吃过马肉。旧石器时代,人们还不知道利用牲畜进行生产生活,将马驯化成家畜大概是在新石器晚期,距今约4000年前。在甘肃齐家文化遗址等发现了不少马骨。考古学界认为,在当时的黄河流域,“六畜”——马牛羊鸡犬豕已经齐备。

早期的马主要用来驾车。先秦古籍《世本》的《作》篇记载过,“奚仲作车”“相土作乘马”。奚仲是夏时人,相土则是商族最早的祖先“契”之孙,是商汤的十一世祖。汉朝人宋衷解释这条记载说:“四马驾车,起于相土。故曰‘作’。”这虽然是历史传说,但大体反映了马车出现的时间。

奚仲造车,奚仲被誉为“车神”,薛姓始祖。

商代初,车就已经被用于战争。考古发现,安阳殷墟有不少车马坑,一坑内葬有马车多辆,如西北岗东区一坑处理了25辆车,这些车子的结构大体是单辕、双轮、长方形车厢(舆),辕前端为一横木(衡),两侧各有一轭,加于马颈。驾马或二匹或四匹,当辕之马叫“服马”,服马的外侧为“骏马”。车厢可容3人,中间驾马者称为“御”。甲骨文有“车”字,对轮、辕、衡、轭都有表现,极为形象。

差不多这个时候,驾马之人在征战中具有极高的地位。古代称中央政府中专司武职的最高长官为“大司马”。三国时期史学家韦昭在《辨释名》中写道:“大司马,马,武也,大总武事也。大司马掌军,古者兵车一车四马,故以马名官。训马为武者,取其速行也。”足可见司马之人地位之高,也可看到马在中国古代王朝中的重要地位。

在长期放牧过程中,人和马的关系越发密切,虽然当时不可能没有牧人骑马的事情发生,但一般情况下,马的主要功能还是挽车。

从挽车到骑马,中间有一个关键性事件(或可称之为“改革”),就是赵武灵王胡服骑射,这是中原变驾车作战为骑马作战的重要标志。

中原地区由于车战的传统力量十分强大,因而尽管很早就有武装骑士的存在,却很难发展骑兵为战斗主力。与此不同,北方边远地区的民族因没有强大的战车队伍,反而较易发展骑兵。随着部落发展,他们在军事上的某些方面逐渐优于中原。赵武灵王面对北方和周围强敌,希望摆脱困境,遂采取了“胡服骑射”的措施。所谓“胡服”,指类似于西北戎狄之衣短袖窄的服装,同中原的宽衣博带长袖不同,俗称“胡服”;“骑射”指周边游牧部族的“马射”(骑在马上射箭),有别于中原地区传统的“步射”(徒步射箭)。

从此,军队中宽袖长衣的正规军装,逐渐改进为窄袖短衣的装备,进而顺应了由“步战”向“骑战”发展的趋势,为国家的稳固和发展奠定了基础。

骑兵建设的又一个发展高潮是在三国两晋十六国时期。由于全国范围内的频繁战争,骑具有了进一步的发展。一方面出现并发展了马镫,鞍具的形制也有了新的变化,越发复杂和精美。同时,人马甲具也有进一步的完善和发展。现存的当时的鞍镜等实物,大量是慕容鲜卑诸燕的遗存。这些马具文化曾给东邻以不小的影响,从而促进了东北亚骑马文化的繁荣。

与其他动物不同,人与马是生死相依的关系,也正是在这生死相依之间,古人对马的珍视,远远超过其他“五畜”。

我们把驴肉做成火烧,却为何几乎不吃马肉?

马肉是“毒药”还是美味?

或许是为了保护马不被人食,在许多古代中医药、食谱等典籍中都记载着马肉有毒这种说法。例如,李时珍编写的《本草纲目》中写道:“食马中毒者,饮芦菔汁,食杏仁可解。”《隐息居饮食谱》记载:“马肉辛苦冷,有毒,食杏仁或芦根汁解之。其肝,食之杀人。”

马肉真的有毒吗?当然不是,今人看来,这既是古人缺乏科学研究的表现,也是对马的保护。在古代,只要说一种东西有毒,人们肯定是否敢尝试的。马肉有没有毒,其他民族已经为我们印证过了,那就是——哈萨克斯坦人。

早在5500年前,哈北部地区就开始养马、骑马和驯马。游牧生活深刻影响了他们的饮食习惯,而马肉和羊肉是他们能找到的无法替代的能量补给。哈萨克斯坦人把马严格分为不同种类,其中就有专门的食用马品种。这种马吃着各种各样的草料,味道格外可口。而赛马品种,哈萨克斯坦人是绝对不会食用的。主人对喜欢的马匹也绝不会轻易宰杀,如今,哈萨克斯坦人早已过上了定居生活,但马肉依然是他们的最爱。在阿拉木图的各大超市、肉店都能买到马肉,1公斤马肉约合人民币80元,比一般牛羊肉都要贵,成品马肠则能卖到1公斤300元人民币。

在哈萨克斯坦人眼中,马肉是肉中上品,是可以招待贵客的。其中,马肋条、臀部肉、脖颈肉、肥肠被认为是马肉精华,而马肉制成的“马肠”则是哈萨克斯坦传统美食。

哈萨克斯坦人的祖先在马背上出生、生活和死亡。马对他们来说意味着朋友、家、交通工具、食物、衣服。哈萨克斯坦人将马视为神圣的动物,是自由和纯洁的象征。但这一切与吃马肉并不矛盾,这与中国传统思想有很大不同,或许是文化差异使然。

不吃马肉,还是因为口感

“驴肉香,马肉臭,打死不吃骡子



◀出土于辽宁朝阳的铜鎏金木心马镫,是世界上出土最早、有确切年代(公元415年)可考的完整马镫。



驴肉火烧

肉。”因为马的运动量大,整体脂肪含量少,肌肉纤维粗糙,所以口感发柴。这对讲究“食不厌精,脍不厌细”的中国人来说,实在是不好接受。

而且,马的养殖成本要比猪牛羊高出很多,它“不长肉”。作为运动健将,马身上的肌肉多,同样一百斤草,羊或牛吃了能长一斤肉,而马吃了却只长半斤。而且,马的生存本能是“少吃多餐”,消化吸收粗饲料能力强,想饲养一批家马,需要不断填补饲料,但长肉的收益又小,实在是太不划算了。

这还仅仅是饲料成本,马对生活环境的要求也比较高。猪有猪圈,羊有羊圈,却很少听说“马圈”。养马需要非常大的场地,光是场地成本就高出不少,而一旦马在空旷的场地跑动起来,人能不能追得上也是很大的问题。养牛就比较省事了,牛棚一搭,随便弄片草地或山林,散养都可以。

当然,中国人并非完全不吃马肉,在祖国西北的伊犁,熏马肠、熏马肉都是特色小吃。或许是因为地广人稀,养马成本相对较低,所以马肉也成为餐桌上的食物。

天上龙肉 地上驴肉

说罢了马,再来说说驴。俗话说“天上龙肉,地上驴肉”,中国有多少种肉类数不胜数,只有驴肉可以与“龙肉”媲美。

人类驯化驴的历史,并不比驯马的历史短。据考古学家考证,六千年前,人类将野驴驯化为家驴,而家驴的最古老遗骸被发现于埃及尼罗河流域。有意思的是,野驴尽管分为亚洲野驴和非洲野驴,但亚洲野驴(包括产在我国的西藏野驴和蒙古野驴)并不是中国家驴的母系祖先。有着非洲血统、经过驯化的驴,是经由丝绸之路从中亚走入中国的,最初生活在今天的新疆南部,汉代张骞通西域时把驴引进到中原地区。西汉桓宽《盐铁论》中有“骡驴骆驼,衔尾入塞”的记载,而《史记·匈奴传》则称驴为“奇畜”。驴最初多集中在长安周围的关中,以后逐渐向北、向东,最后是向南扩散,分布于中国诸多地区。中国人吃驴肉的历史也很久,历朝历代的印刷文本中都有

吃驴肉的记载。

事实上,养驴的成本也不低,也需要大场地,因为驴的消化系统不太好,采食草料后,不能像牛羊一样通过反刍来充分发酵分解草料,容易肠梗阻,必须得在运动场打滚儿来帮助消化(这就是“驴打滚”的来源吧)。而且驴的怀孕时间长,一次只能生一胎。

但是没办法,驴肉美味啊。宋朝学士宋祁路过洛阳,在友人处待了数日,大食驴肉,最后竟吃红了眼,将代步的驴也杀来吃了。驴肉比牛肉的纤维要细,口感更好,既没有猪肉的肥腻,也没有羊肉的膻味,说它是走兽肉的上品确不为过。

提起驴肉料理,最有名的肯定就是驴肉火烧。有关河间独特风味的“大火烧夹驴肉”的最早传说:唐玄宗李隆基登基前来到河间,一书生“杀驴煮秋”招待李隆基,他吃后赞不绝口,河间驴肉因而留名。亦有另一说:清代乾隆下江南,从河间路过,错过住处在平民家吃饭,主人家没有什么美食,只好把剩饼拿来夹上驴肉放在大锅里煲热,乾隆吃后连连称赞美味可口。

如同甜咸之争一样,驴肉火烧也有“派系纷争”,保定驴肉火烧有另一种起源说法:燕王朱棣镇守北平(今北京),起兵谋反,在保定府吃了一场败仗。朱棣的队伍被打得落花流水,给养又接济不上,朱棣就下令征集当地百姓家的麦粉烙火烧,杀战马当菜吃。殊不知这种马肉夹在火烧里很好吃,从此这一带就开始用火烧夹马肉吃。后来朱棣当了皇帝,于永乐十九年迁都北京后,为了巩固中央集权,多次征讨北方蒙古贵族势力,对战马的需求大增,便赶紧降旨严禁杀马吃。保定府一带的百姓吃不成马肉火烧,不知谁发现驴肉比马肉纹理细腻,用火烧夹着比马肉更好吃,驴肉火烧应运而生。

两派火烧的原材料也不相同。保定派是华北驴,属于小型驴;河间派是渤海驴,属于大型驴。河间派的驴肉是酱制,驴肉在20余种调料的汤汁中煮制两个小时关火,不急捞出,让驴肉浸泡在汤汁中放凉;保定派的驴肉为卤制,驴肉在十几种调料的汤汁中大火烧开,再小火慢炖十几个小时,直到汤汁浸入肉质。河间派的火烧是长条形的,和面时加上盐和碱增加筋道,擀成长方形。保定派的火烧是圆形的,面团用特制的木模压制成型。

无论哪一派火烧都有着色泽红润、质感鲜嫩的驴肉,对吃货而言,好吃就足够了。

驴与马都是被驯化得较早的家畜,却走上了完全不同的道路。一个成了身份地位与军事能力的象征,一个满足了人们对美食本身的至高要求。看来,古人的生存智慧不过是物尽其用罢了。

据《国家人文历史》公众号