

梁山好汉动不动就“上二斤牛肉”？

骗人的！牛肉原本只有少数人享用，明清以后才逐步被端上百姓餐桌

□孙辰龙

牛是古代珍贵的祭祀品

考古发掘表明，在距今7000多年的北方的磁山、裴李岗文化时期，人们已开始饲养黄牛；距今约8000年的浙江萧山跨湖桥遗址出土了大量水牛标本；大汶口文化遗址中有水牛的遗迹，而在殷墟中所发现的水牛骨也比黄牛骨多。可见先秦时期，水牛就生活在包括黄河中游在内的广大北方地区。

“伏羲氏教民养六畜，以充牺牲”，“牺牲”二字的部首均为“牛”，足见牛在祭祀品种中的重要位置。《史记》记载尧时即有“特牛礼”，即选用牡牛作为祭品。殷商时期，关于用牛祭祀的卜辞很多，在小屯地区发现了很多牛骨遗存，都属于祭牲。清华大学艺术博物馆馆藏的一件卜骨的内容为：在乙丑日卜问发生“日又(有)戠”(日食或是太阳黑子现象)，应以3头、5头还是6头牛为祭品举行告祭？由这件卜骨可知，当时祭祀所用牺牲的品类和数量都要进行占卜。用于祭祀的牛，品级非常高。甲骨文中的“牢”字，是牛被封闭在固定空间里的形象。从造字本意来看，“牢”字表明了远古君王对于祭祀活动的高度重视，精心养育的、用于祭祀的品质高的纯色牛，最值得拥有专门的“牢”。

据记载，周成王在洛邑王城告成之祭时，对周文王和周武王的祭祀分别只用一头骍牛(红色毛皮的牛)，相比于商代隆重的祭祀，实在是寒酸。其原因，可能是由于牛应用于农耕劳动日益增多，因此用于祭祀和宴飨场合的数量定会有所减少。西周时期，官府设有专门的官职来管理国有畜牧业，其中“牛人”的职责为掌管国家公有的牛只。西周礼制规定，“太牢”是最隆重的祭祀。所谓“太牢”是三牲齐备，即牛、羊、猪三种牺牲俱全，没有牛的即称“少牢”。天子祭祀用“太牢”，诸侯祭祀用“少牢”，只有天子可以用牛来祭祀，可见牛肉在各类肉食中的尊贵地位。

弦高退敌巧用牛皮和牛

在“礼崩乐坏”的春秋战国时期，相继崛起的春秋霸主不仅僭越了周天子礼乐征伐大权，还延续了周天子无限制独享牛肉的特权。诸侯会盟大会上，齐桓公、晋文公等霸主们主动宰牛来招待各位诸侯，因此“手执牛耳”成为当时霸主的标志。《左传》记载，秦师袭郑，到达滑国，得知此事的郑国商人弦高便先后赠送给秦军4张熟牛皮和12头牛以稳住他们，从而赢得时间派人向郑国报告。给几万人的秦军送去12头牛犒劳，在当时已算是颇有分量的礼物了。《楚辞》的《招魂》《大招》中记载了战国时期楚国的饮食名品，其中肉食类第一个提及的就是“煨牛腩子肉”，这足以证明牛肉在肉食排行榜上的尊贵地位。

秦时，国家对官牛的管理非常严格。睡虎地秦简中记载：如若官牛死亡，当事人必须呈报官府，卖其肉的钱及筋、皮、角等如数上

《水浒传》是国人最熟悉的古典名著之一。在这部名著中，有不少喝酒的场景，好汉们无论何时何地吃的好像都是牛肉。林冲发配沧州草料场的日常里，看守草料场的老兵给他买的是一盘熟牛肉。他在风雪山神庙迎朔风归来时，购买和携带的也是牛肉和酒。吴用在酒店里游说阮氏三兄弟，参与劫持生辰纲时，也被小二推荐吃黄牛肉。……

梁山好汉们真的动不动就“上二斤牛肉”吗？你可别被文学作品给骗了。其实，在华夏民族漫漫的历史长河中，牛是重要的力畜和祭品。中国古代以农业立国，历朝历代都强调牛是重要的生产工具，上升到律法保护，不可随意宰杀，也正因为牛之珍贵，牛肉是最高规格的肉食，所以吃牛肉在很长的历史时期内一直都是少数人享有的特权。那么，“高高在上”的牛肉是如何走上普通百姓餐桌的呢？今天我们就来聊一聊。



韩滉《五牛图》，现藏北京故宫博物院。

交官府，最后由主管官府通知销籍。秦律还规定每年必须根据养牛情况对这个专门人员进行考评：每年正月、四月、七月、十月对耕牛饲养情况进行考核评比，被评为优秀者，就有干肉10条，免除更役等奖励；若是耕牛腰围减瘦一寸，要笞打主事者10下。

西汉时期，各地畜牧业发展迅速。据《史记·货殖列传》记载，汉武帝时期的巨富桥姚就是通过边疆大力发展畜牧业而积累出“马千匹，牛倍之，羊万头，粟以万钟计”的财富。汉景帝陵陪葬墓放置了大量彩绘陶牛，栩栩如生，形态逼真。其中有一只陶牛长达71厘米，是目前见到的最大的同类陶俑，显然是力役型的黄牛。

“杀牛”激将为哪般

西汉时期，尽管当时也有“毋得屠杀牛”的诏令，但在国家发生重大事件时，皇帝“赐民百户牛酒”，百姓也能有幸吃上牛肉。在权贵之家的餐桌上，牛肉更是常见。西汉时，昌邑王刘贺(后来的海昏侯)赐大臣王吉牛肉50斤，酒5石，脯5束；东汉时，光武帝诏太中大夫“贲牛酒”赐冯异。

《后汉书》记载了一则“吴汉椎牛飨士”的故事。吴汉为东汉开国名将，杰出的军事家，东汉初年，苏茂叛乱。光武帝刘秀派遣大司马吴汉率兵平定叛乱。一次，吴汉与苏茂大战时，不慎落马摔伤膝盖，败回营中。诸将见此情形，便对吴汉说：“大敌在前，而您却受伤卧床，恐怕军心忧惧啊。”吴汉听罢，立马起身下床，杀牛犒赏将士们，并对将士们说：“贼兵虽然人多，但都是匪盗不义之徒，胜

了互不相让，败了则各自奔逃，互不相救，所以现在正是大家立功封侯的好机会啊！”众将士们享用美味的牛肉后，又被吴汉的说辞深深感染，于是群情激愤，士气大振。第二天，吴汉挑选精兵数千，一举将叛军打得落花流水。

这里还有“魏尚杀牛”的故事。《史记》记载，西汉时期，有一位名叫魏尚的将军抵御匈奴时，为了激励士气，五天杀一头牛给军士吃。于是，军士奋勇杀敌，以致“匈奴远避，不近云中塞”。高等级的肉食，军士们平时基本吃不到，所以杀牛犒士才起到如此大的激励作用。

这一时期，牛的烹制方法丰富多彩，不光牛肉，牛杂也是时人喜爱的美味。据汉刘歆《西京杂记》记载，汉高祖刘邦为泗水亭长时，放走赴骊山众多徒卒，为表感激，徒卒赠予刘邦酒两壶，鹿肚、牛肝各一。后来，刘邦即位后，早晚餐时也常备烤鹿肚、烤牛肝两种炙品。马王堆汉墓遣策中关于“牛”的菜品种有“牛白羹”(牛肉与稻米熬制的羹品)、“牛逢羹”(牛与蒿类蔬菜熬制的羹品)、“牛苦羹”(牛与苦菜熬制的羹品)、“牛脯”(风干牛肉)、“牛炙”(烤牛肉)、“牛肋炙”(烤牛肋肉)、“牛胃濯”(涮牛胃)、“牛脍”(生牛片)等。

魏晋南北朝时期，北方的游牧民族进入中原，推动了养牛业的发展。这一时期，牛主要用于耕田、驾车，而非食用。不过，权贵之家不受禁令制约，依然宰牛食肉。曹植《箜篌引》云：“置酒高殿上，亲友从我游，中厨办丰膳，烹羊宰肥牛。”《晋书·王羲之传》记载，王羲之13岁时，曾经去拜见当时的名士周顛，周顛见了以后就觉

得他与众不同。当时人们把烤熟的牛心作为最珍贵的食物，在座的客人还没有吃，周顛就先割了一块牛心给王羲之吃，于是人们对年幼的王羲之刮目相看。可见牛肉在当时是待客的珍品，而牛心则是珍品之中的稀罕物。

隋唐时期，确立了“以农为本”的基本国策，加之北方和西部游牧民族的频繁内迁使大批牛、羊进入内地，养牛业和养羊业都迅猛发展。故宫博物院收藏的韩滉的《五牛图》中，五只肥壮的黄牛，分别作昂首、独立、嘶鸣、回首、擦痒之状，姿态迥异，牛的筋骨和皮毛的质感都被刻画得惟妙惟肖。

唐代著名边塞诗人岑参《酒泉太守席上醉后作》写道：“琵琶长笛曲相和，羌儿胡雏齐唱歌。浑炙犁牛烹野驼，交河美酒金叵罗。”这里的“浑炙犁牛”是唐代的一款超大型烤制菜肴，即烤全牦牛，也反映了各民族间饮食文化的交流。除传统的炙法外，这一时期，牛肉的制法还有羹法、脍法、脯法等。《食医心鉴》记载了一道“水牛肉羹”，制法是把水牛肉、冬瓜、葱白加豉汁煮成，以盐、醋调味。唐代韦巨源《烧尾宴食单》中的“五牲盘”，是将牛、羊、猪、熊、鹿这5种动物肉细切成丝，直接生吃或者稍加腌制后生吃。除“羹”“脍”外，唐代还有诸多牛肉脯名品。据宋代陶谷《清异录》记载，宦官仇士良府中有一种叫作“赤明香”的肉脯，其特色为“轻薄甘香，殷红浮脆”。表明唐代的制脯技术已经十分娴熟高超了。此外，还有将牛乳制菜的尝试。《烧尾宴食单》中的“仙人膏”就是将鸡肉放在牛乳或羊乳中煮制而成。

大口吃肉的场景是虚设

施耐庵《水浒传》中，经常有这样的场景描述：英雄好汉们一进酒馆，张口就喊，筛几碗酒，再切几斤熟牛肉。这些情节很容易让人产生误解，牛肉在当时是随处可见的肉食，但其实这并不符合史实。周密《武林旧事》中记载了100多道菜名，食材无所不包，却唯独不见牛肉饌品的踪影。宋代司膳内人《玉食批》(“玉食批”的意思是关于美食的指示，说明)记载了官中食谱，并无牛肉。可见，无论是民间和宫廷食谱，都没有牛肉的记载，说明当时牛肉的食用并不普及。且宋代对杀牛者处罚较此前更为严厉，杀牛者要判徒刑两年，甚至要刺配充军。那么为什么《水浒传》中会有如此多食用牛肉的情节呢？一方面恐怕是为了彰显英雄好汉们的反抗精神而进行艺术夸张，另一方面也说明宋代偏远小店为了追逐高额利润不惜违规售卖牛肉。当时的牛肉还可生食，洪迈《夷坚志》记载了这样一个故事：南宋绍兴年间，有位叫郑行婆的老妇，去报恩光孝寺听悟长老说法。路过一家熟牛店，她见到有人正在切割牛肉，便对同行者说“此肉生切后，用盐醋浇泼，十分美味”。当她到了光孝寺，悟长老问她是否吃过“牛生”，她谎称从未吃过。长老遂调了杯汤药让她喝，她随即吐出一碗多生牛肉。

由于蒙古族是游牧民族，所以元代不忌讳也不禁止吃牛肉。元代御医忽思慧所著的《饮膳正要》记载：“肝病禁食辛，宜食粳米、牛肉、葵菜之类。”而且还介绍了牛腱、牛蹄、牛脯、牛髓、牛酥、牛酪、牛乳腐之类的滋补食品。用牛肉和牛内脏烹制菜肴，以往比较多见，而食用牛蹄则较为罕见。“攒牛蹄”就是元代宫廷的一道名菜。

明清以降牛肉出好品

明代宋诩《宋氏养生部》中记载的牛肉制法多达17种。明清以来，山东、陕西和四川地区都出现了日后名扬天下的牛肉饌品。清末，慈禧太后和光绪皇帝因避祸逃往西安，途经平遥品尝兴盛雷的“平遥牛肉”后，大加赞赏，称“观其色而生津，闻其香而提神，食其肉而解困”，遂封其为皇家贡品。除了“平遥牛肉”，还有一款闻名遐迩的牛肉制品，即四川达州地区的“灯影牛肉”，因其牛肉切得片薄透明，用箸夹起，举在灯前，可以透光，且味道独特，因此获得了“灯影牛肉”的美名。

山东的牛肉种类丰富，其中鲁西黄牛是中国五大名牛之一，以其产肉率高，肉质鲜嫩，脂肪均匀分布在肌肉纤维之间，形成明显的大理石花纹，有“五花三层肉”而著称。山东牛肉的历史可以追溯到元朝末期，曹县烧牛肉自元朝以来便是民间餐桌上的一道名菜，历经数百年的传承与发展，其制作工艺和口味逐渐完善，成为曹县乃至菏泽地区的特色美食之一。此外，肥城演马牛肉也有着悠久的历史，起源于清朝嘉庆年间，至今已有180多年的历史，仍以其独特的制作工艺和诱人芳香赢得交口赞誉。