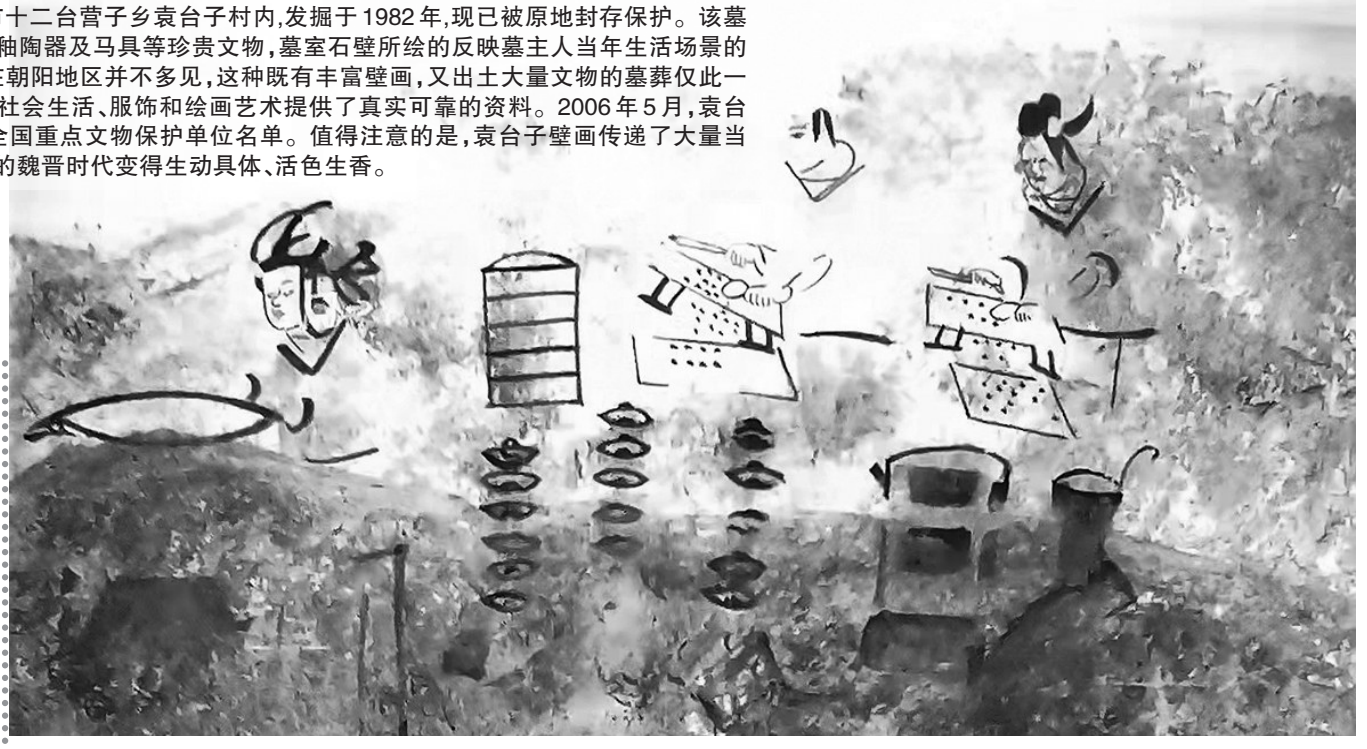
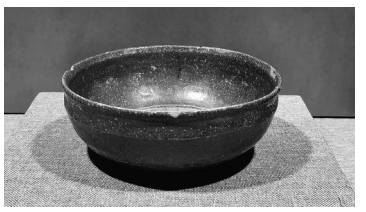
袁台子墓位于辽宁省朝阳市十二台营子乡袁台子村内,发掘于1982年,现已被原地封存保护。该墓出土了大量的铜釜、铜魁、陶器、釉陶器及马具等珍贵文物,墓室石壁所绘的反映墓主人当年生活场景的壁画尤为珍贵。魏晋时期墓葬在朝阳地区并不多见,这种既有丰富壁画,又出土大量文物的墓葬仅此一例,它的发现对研究魏晋时期的社会生活、服饰和绘画艺术提供了真实可靠的资料。2006年5月,袁台子墓被国务院批准列入第六批全国重点文物保护单位名单。值得注意的是,袁台子壁画传递了大量当年的"美食信息",使距今千余年的魏晋时代变得生动具体、活色生香。



朝阳袁台子壁画之『膳食图』

老地方

朝阳袁台子壁画里的"魏晋美食记忆"



朝阳袁台子壁画墓出土的前燕酱釉陶钵

◎袁台子古墓壁画里的『魏晋美食图』

细观朝阳袁台子古墓壁画,会发现不少魏晋时代的美食图。如屠宰图,绘于袁台子壁画墓室北壁东部。画面分为上下两层,上层画面中枋上悬挂铁链钩,钩上挂肉块、雉、鱼等食物;下层绘有两头被捆绑待宰的黑猪和一只羊,其下有一男子牵引着一头牛。

又如膳食图,绘于袁台子壁画墓室东壁北部。画中可见三人,右边两人均头戴黑帻,着方领短衣长裤,右手持刀,左手持物,似乎是在俎案上作切菜姿态,俎旁置方盘、樽、魁、杯等器;左边灶前有一个女子,梳高髻,着方领衣,正忙于烹煮。

朝阳袁台子古墓不仅出土了手持魁及勺的人物壁画,墓中还有与壁画相应的器物出土。如在墓内出土一个漆案,漆案之上盛放了各种漆食具如铜魁,铜魁是一种较常见的盛食器,所盛之食有肉羹及酱。朝阳袁台子壁画墓共出土青铜容器四种,其中铜釜及铜鐎斗的外底部均有烟炱(tái)痕,铜魁及铜钵中则均盛有羊脊椎骨。此外,这一时期的后燕崔遹墓出土的铜魁内盛有鸡骨。

朝阳袁台子壁画墓中还出土了前燕时代的酱釉陶钵、酱釉小碗。精致的餐食与精致的餐具相配,体现了古人在饮食中追求色、香、味俱全的饮食境界,反映出古人对美好生活的热烈追求。



朝阳复原的慕容美食"鱼羊合鲜"(张月瑛供图)

◎畅想『知味』世界里的古辽餐桌

2022年的辽博"知味"特展,介绍两汉魏晋时期辽宁地区的餐饮风貌,距今1600年前的古辽族群吃啥喝啥?是一个融知识与趣味于一体的时新话题。"翠花,上酸菜!"的动人场景,在传奇慕容的时代,是不是就已存在了?

朝阳三燕专家周亚利表示,两汉魏晋时代朝阳地区胡食中的肉食较为重要的有胡羹和胡炮肉,均见于《齐民要术》的记载。胡羹是用羊肋羊肉加葱、胡荽(suī)、安石榴汁煮成,有点像手抓羊肉,却以羹为名;胡炮肉亦用羊,取一岁嫩肥白羊,宰杀后立即切成薄片,羊板油同切,加入盐、豆豉、葱末、生姜、花椒、胡椒、荜茇(bá)调味,将羊肚洗净翻过,把切好的羊肉、羊油和调料装进羊肚缝好,在地上掘一土坑,用柴烧热后除去炭火,将羊肚放入热坑,再盖上炭火,继续点火烧烤,一顿饭工夫就熟了,香气扑鼻,美味异常。

在那个年代的辽宁人的餐桌上,粟黍穄菽等五谷杂粮都有了,不少都是当地品种。小麦应该也有了,据说是沿着草原丝绸之路从西亚引进的。稻子不多,但肯定有,阜新务欢池、旅顺大嘴子遗址都发现过水稻种子,而且距今3000年!这一发现,使学界补齐了稻米种植东传路线的最后一环,也就是说,朝鲜半岛、日本列岛的稻米栽种技术及稻种,是从中国大陆传过去的。

由朝阳袁台子壁画可知,两汉魏晋时期的辽宁餐桌琳琅满目,肉菜丰富,多出自家养的猪牛羊,当时人特别爱吃"黑毛猪"。野味更多,野兔了、山鸡了……满山遍野都是,为啥说北大仓"棒打狍子瓢舀鱼,野鸡飞到饭锅里"呢?那不是形容,而是真实的生活写照。

河鲜、海鲜不胜枚举,辽宁河流纵横,又有较长的海岸线,那时人每天河边、海边溜达溜达,下下河、赶赶海,什么鱼虾蚌贝,一捡一桶,回家往蒸锅里一扔,抽袋旱烟工夫,看着就流口水的河鲜宴、海鲜宴就热气腾腾地摆上桌来。

或许有人告诉您,辽西的高粱米饭配太子河的大锅炖鱼,把生于美食之乡的安徽曹操吃得眉飞色舞,所谓"居就粮,梁水鲂",那是古代辽宁香气扑鼻的一道美食剪影。

或许有人告诉您,烧烤这东西,至少在汉代就有了,设备不比今天差,食材广泛多了,干净多了,至于伴之的精致礼仪、文化歌舞,更是今人所难以理解与想像的。

那时的炊具、餐具种类繁多,如"铜鼎鋞鋗鉈铫",别说见过,连字都认不全。

那个时代,如果不打仗,古代辽宁的原住民似乎成天到处游玩,吃吃喝喝,在同一张色香味俱全的餐桌前(那时还是分餐制),汉人胡化,胡人汉化,酒碗一端,便四海之内皆兄弟,融融泄泄,举杯抬箸之际,挥洒下一片人性漾溢的健康阳光!

◎朝阳『慕容宴』申遗呼之欲出

由袁台子壁画墓再现的魏晋美食元素,到而今朝阳美食的市场开发,据双塔区非物质文化遗产保护中心主任、朝阳名作家张月瑛透露,目前朝阳市南园酒店正策划重新开发、包装"慕容宴",待火候成熟条件具备,有意将富含文化积淀的"慕容宴"申遗。

魏晋时期三燕王朝的物质生活水准,在饮食一项上有鲜明的体现。龙城慕容爱吃什么呢?2021年辽博"龙城春秋——三燕文化考古成果展"中的一件龙首柄铜魁给出了答案:慕容爱吃肉。

这件铜魁出土于朝阳袁台子壁画墓,明确标注是十六国前燕时代的产品,应为贵族所用,铜魁里装着一堆吃剩的羊骨头,时隔千年,已经与器底粘于一起了。

现在定性火锅的诞生时间,学界普遍认定为辽代,有壁画提示,但这件装盛羊骨头的前燕铜魁的现身,不禁令我们多了这样一份猜想:有无可能在慕容燕国时代就出现了火锅?若此,中国火锅的诞生时间将提前至少六七百年呢!

慕容不仅爱吃肉,还爱吃鱼。据朝阳学者孙国平推测,慕容当年的鱼宴中,应有一款"酱汁炖鱼",把朝阳特产的农家大酱熬成酱汁,将大凌河新捕的鲜鱼肉,一片片削进汤锅里,慢慢熬煮,或将鲜鱼内脏处理掉,用酱汤浇汁……在孙先生绘声绘色的描述中,"慕容鱼香"便顺着时空隧道飘了过来。

经多年探索,朝阳推出了几款慕容名菜,如南园酒店"慕容食府"中的头牌菜"猪脸",色香味俱全很有特色。

有没有大众消费得起的中低款"慕容小吃"呢?当然有!如朝阳县木头城子的"扎签子",用豆腐皮包猪肉馅过油一炸,入口又脆又香;又如凌源的"芹菜肉丸子汤",泡这种汤特别下饭,胃口不佳者也能造两碗。

有好菜,自然少不了好酒。在辽博"龙城春秋——三燕文化考古成果展"中,入眼的慕容酒器,如酱釉三系陶罐、茶末釉陶杯、绿釉弦纹壶,颜色柔和、线条流畅、气息朴质、格调怡人,特别是,无论是盛酒的壶,还是喝酒的杯,看起来满精致的,较之契丹酒局那令人望而生畏的大海碗,完全是两码事。还原慕容当年的酒宴情境,贴近千年前的龙城酒局,我们会隐约感觉到,慕容氏喝酒是很讲究情调与情趣的。

张月瑛表示,目前朝阳南园酒店已推出一款名为"鱼羊合鲜"的慕容特色菜,因为此菜的制作源自一则真实的历史故事。据《十六国春秋辑补》卷四十七(后燕录六慕容熙)记载:苻后尝季夏思冻鱼脍,仲冬须生地黄,皆下有司切责……"这不是一道普通的菜!鼎盛时期的慕容龙城,曾衣锦繁华、市声鼎沸、热热闹闹,熙熙攘攘。时值盛夏,后燕皇帝慕容熙宠爱的苻皇后酷暑难耐,尽管侍从们不停地挥动手中的大蒲扇依旧赶不走辽西一波强似一波的热浪,苻皇后香汗津津,茶饭不思,提出吃'冻鱼'的反季奢求,慕容熙二话不说,速命御膳房上冻鱼……此即'鱼羊合鲜'这道美食的历史出处!"张月瑛描述道。

据中国烹饪大师、朝阳市餐饮协会会长王雨介绍,这道以慕容故事为依托的"鱼羊合鲜"美食,要经过六道工序,如第一道工序备料:选大凌河(古称白狼河)20公分左右的鲜活草鱼一条,先将草鱼的头部部位和尾部部位,分别切上一刀,挑出腥线,一边拍打一边抽鱼腥线,随着银光闪闪的飞刀在厨师手中翻腾,一条条鱼腥线被完整抽出。选上好的绵羊肉两块,大约100克左右,备用;一盆碎冰,备用……

到第五步装盘,将薄如锦缎的生鱼片摆放成鸟的形状。只见厨师一双灵巧的双手上下翻飞,仅仅几分钟,原来还是一堆雪片状的鱼片瞬间就变成了一只栩栩如生、振翅欲飞的"杜鹃鸟"!第六步,组拼。将拼好的杜鹃鸟、羊肉片、香芹、柑橘片按照顺序摆拼而成,一道栩栩如生、古为今用的"鱼羊合鲜"大餐便大功告成了。

张月瑛说,这道菜有两种吃法,或将生鱼片和鲜羊肉片蘸着事先调好的辣根(俗称芥末)直接食用;或用熬制好的鱼骨豆花汤,涮着食用。每种食法,都鲜香无比,回味无穷。尝过"鱼羊合鲜"的慕容氏后人、沈阳企业家慕容久成,对这道美食赞不绝口,"现在缺的不是美食,而是文化,有历史依托、有文化积淀的美食,才是文化的美食、真正的美食!"

辽沈晚报主任记者 张松文并摄