

汉晋南北朝烤肉串图像研究

——兼及当代烤肉串的世界分布

王仁兴

(中国食品报社, 北京 100073)

摘要: 考古所见汉晋南北朝图像及相关器具和实物等显示, 公元前后至公元 6 世纪左右, 烤肉串曾在中国黄河流域及其周边广大地区流行。人世间的美食至尊和皇家的好尚, 应是其盛行的主要动因。其后千余年来古典烤肉串的罕见和新疆风味烤羊肉串的流行, 则印证了中华美食代有亮点与创新的史实。探究今日遍布数十个国家和地区的烤肉串之源, 尚待多国学者团队的烤肉串文化考古之旅。

关键词: 汉晋南北朝图像; 烤肉串; 世界分布; 美食文化

中图分类号: TS 972.129.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)01-0001-07

据山东、河南、河北、山西、陕西、甘肃、宁夏和江苏等地的历年考古报告, 这些地区曾分别出土过汉晋南北朝时期与烤肉串相关的图像、器具和实物。其中, 汉晋画像石(砖)、陶器彩绘和北朝墓室壁画中的烤肉串图像, 对当时烤肉串制作场面与献食活动的表现, 细致而又逼真。它既可与同时期相关文献记载互证, 又弥补了文献记载过于简单的缺憾, 是直观了解这一时期烤肉串全面情况难得的图像史料。现综合相关文献记载和烹调实验数据, 对这一时期烤肉串图像的内容及其所蕴含的美食文化史意义作初步探讨。

1 汉代画像石(砖)和陶器彩绘所表现的烤肉串制作工艺

1.1 汉画像石(砖)和陶器彩绘中的烤肉串场面

1980 年, 山东诸城凉台东汉孙琮墓曾出土一方庖厨图画像石^[1]。这幅庖厨图的右上方是烤肉串场景(图 1)。一长方形烤炉上架着 5 串肉串, 每串都是 4 块肉, 一人右手执便面扇火, 左手翻动烤钎, 跪在烤炉旁正在烤肉串。烤炉前面二人也均跪姿, 右前方一人正在弓腰俯视等待接取烤成的肉串, 左前方一人似刚刚送过穿好的肉串, 其前下方的盘内有两串。在此人右手不远处, 一人正跪着将盘内的肉块穿在烤钎上。其左前方有

二人正在宰羊。烤炉正前方三人正在切肉, 从左往右, 一人将肉切成大片, 一人将肉片切成条, 最后一人应是将肉条切成块。其间的二人, 一人正将空盘递给跪在肉案前准备接取切好肉块的人。引人注目的是, 站在切肉块旁边的那个人正在指手画脚, 应是庖长之类的厨房头头。



图 1

而在山东临沂市博物馆展出的汉代画像石中, 与此图内容相似的有多幅, 其中一幅为一人手持双叉肉串正在火盆上烤, 其对面一人用便面扇火(图 2)。另一幅则为一人右手持便面左手持肉

收稿日期: 2017-02-06

作者简介: 王仁兴(1946-) 男, 北京人, 中国食品报社原副总编辑(已退休), 研究员, 从事饮食文化研究。

串在火盆上烤(图3)。看来在汉代,今山东地区烤肉串的烤炉、烤钎已有多种。



图2



图3

1996年的春天,河北省张家口市蔚县桃花镇余家堡村发现了一座东汉墓。该县博物馆馆长李新威先生对笔者说,在该墓出土的众多器物中,其中一件陶灶上的彩绘引人注目。这是一幅以红、黑、白三色描绘的烤肉串图(图4)。这幅彩绘上有3位女厨,左边的那位面向西跪在龟形4足木炭烤炉前,炉中炭火正旺,约有十五六块烧红的木炭。她一手持3串肉串,一手持便面,正在边扇边烤。细数所烤肉串上的肉,每串6块,疏密有致,约占烤钎长度的一半。其身后中间的女厨,右手持削形小刀,左手按肉,显系正在切肉块。其身后房梁上有5个吊钩,依次吊挂的应是5扇去头蹄的带骨羊肉。最右边的女厨,面前是排成一溜的长方形敞口斗盘,共5盘。推想靠近切肉女厨的第一盘应是放未切的肉,第二盘放的是剔下的筋膜等肉杂,第三盘是放切好的肉块,第四盘放的是烤肉钎子,最后一盘放的应是穿好待烤的肉串。这位女厨跪在第三盘前,左手拿着切好的肉块,正往右手的钎子上穿。中间那位切肉的女厨,应是随切随将肉块投入其左边的第三个盘内。看来三人分工明确,全神贯注。类似上述4幅的图像,在山东长清、河南密县和江苏徐州等地出土的汉代画像石中也有发现。



图4

1.2 汉烤肉串图像所表现的制作工艺分析

综合上述4幅烤肉串现场操作图,可以清晰地看出汉代烤肉串的制作工艺。其工艺流程可概括如下:将净肉切大片→将大片肉切条→将肉条切块→穿肉串→送肉串→烤炙肉串→装盘。

将大片肉划切成条,再切成与加热方法相对应的块,这项系列刀工操作工序虽然出现在上述东汉画像石和陶器彩绘上,但其源却可上溯至先秦。烤肉串用的是去骨净肉,因此孙琮图和蔚县图中执厨刀者将肉切成大片肉,应是无骨无筋膜的净肉。据《礼记·内则》,用刀剔去鲜肉的骨头和筋膜在周代叫“脱”^{[2]1466}。将净肉切成大片则叫“臠”,《周礼·天官·冢宰》郑玄注“臠,腩肉大脔。”^{[2]662-664}这项刀工技艺在汉代被称作“藿叶切”,《礼记·少仪》:“牛与羊、鱼之腥,聂而切之为脍。”郑玄注“聂之,言腩也。先藿叶切之,复报切之,则成脍。”^{[2]1515}所谓“藿叶切之”,即将净肉切成像大豆叶那样大的片。李时珍《本草纲目》“大豆”:“叶曰‘藿’。”^[3]大片肉经划切成条,肉条被切成烤肉串所用的块,在汉代一般叫“方寸脔”^{[4]494}。方寸,即一寸见方,这是汉代食、药的度量衡中常见的一种尺码^[5]。

依上述孙琮图和蔚县图所示,至此即进入将肉块穿成串的工艺环节。但是据《齐民要术》“脯炙”和“肝炙”的记载,肉块在穿串之前,要用葱白碎、盐和豉汁腌渍,采用的是加热前调味法,并提示稍微腌一下即可,否则烤出的肉串“则韧”而不嫩^{[4]494}。这应是历代厨者积累的烤肉串技术经验。需要指出的是,孙琮图和蔚县图中虽然没有腌渍肉块这道工序的图像,但二图和临沂图表现烤炙肉串的场景中,均未见后世新疆烤肉串边烤边往肉串上撒调料面的操作动作,这似乎也为肉块烤前腌渍进行调味提供了佐证。

上述图像中均有烤炙肉串的场面,东汉刘熙

在《释名·释饮食》中也有对“脯炙”即烤肉串的诠释^[6],但当时是如何将肉串由生烤熟的,这从上述图像中难以看出,刘熙的解释更是语焉不详。而贾思勰则在《齐民要术》“脯炙”中将这一工艺节点所涉及的操作动作及其要求一一道来。“拨火开,痛逼火,迴转急炙。色白热食,含浆滑美。”^{[4]494}所谓“拨火开,痛逼火”,即拨旺炉中炭火,肉串离火要近。“迴转急炙”,要不停地转动肉串快烤(以使肉块受热均匀)。“色白热食,含浆滑美”待肉串上肉的颜色变成灰白色时即可趁热食用,入口肉汁溢齿鲜滑味美。如果上述文、图互证不谬,《齐民要术》中的这段文字可作为这4幅烤肉串图像中烤炙肉串场面的解说词。这段文字后面的“若举而复下,下而复上,膏尽肉干,不复中食”,则又是关于烤炙肉串的技术经验的结晶。

在汉晋烤肉串中,还有一类制作工艺更为精细的烤串,这类烤串用的不是肉块而是肉泥。其制作肉泥的操作场面虽然在出土的相关图像中目前还未发现,但从嘉峪关新城魏晋墓室壁画中却可以找到相关证据。在该墓群西晋时期6号墓的137幅墓室壁画中,关于献食烤肉串和烤肉串所用烤叉的有10幅,是出现频率最高的画面^{[7]164}。值得关注的是,壁画中叉扞上所穿的每块肉均不是见棱见角的长方形肉块,而是略呈圆形或卵圆形(图5)。根据《齐民要术》“脂炙”法,这种形状的烤炙肉料,应是將羊肉等主料切剁成泥,再加入盐、姜、椒、胡芹、豉汁等调料,搅匀后将肉泥团成肉丸,裹上羊网油,穿在叉扞上。实验说明,由于这种肉丸往叉扞上穿时不容易成形,因此每个叉扞上一般只穿3个肉丸,中间的叉扞则穿4个肉丸。细看每个肉丸之间的距离约为一个肉丸的尺寸,这与通常烤羊肉串烤扞上的肉块一块挨一块明显不同。经测算,这种烤叉上的卵圆形肉丸,每丸长约6厘米、宽2厘米、高2.5厘米,用肉量应在25克左右。两边叉扞上各3个肉丸,中间叉扞上4个肉丸,一个烤叉上计有10个肉丸,那么每个烤叉用肉量应在250克左右,这足够一个人饮酒享用。张朋川先生在《嘉峪关魏晋墓室壁画》中指出,6号墓壁画中那位享用这种烤肉串的人,其身份应为千石或两千石的郡长一级的西晋高官^[8]。这种烤肉串与用肉块穿成的烤肉串相比,其精妙之处在于肉丸入口更香滑细嫩,且一咬应

即鲜汁溢出。当初发明者追求的似是这种含浆滑美的味觉快感。至于这类肉泥的制法及所用食材,《齐民要术》均有相关记载^{[4]496}。



图5

2 汉晋北朝烤肉串所用的食材和器具

2.1 汉晋北朝烤肉串所用的食材

在汉晋北朝画像石(砖)、陶器彩绘和墓室壁画中,多见宰羊、椎牛和杀猪等屠宰牲畜现场的图像。从上述4幅图像以及同时期有烤肉串场景的图像中,亦不乏吊挂着一扇扇羊、牛和猪等肉。在汉晋北朝墓出土的随葬器物中,常见陶羊、陶鸡和陶鸭等。关于什么肉可以作为烤肉串的主料,《齐民要术》“脯炙”明确指出“羊、牛、麋、鹿肉皆得。”烤肝串的主料“牛、羊、猪肝皆得。”相比之下,烤丸子串的主料要比烤肉串宽泛得多。“用鹅、鸭、羊、犊、麋、鹿、猪肉肥者。”并且鸭要选“肥鸭”、鹅则以“极肥子鹅”^{[4]495}为上。这些记载均可作为对上述图像和陶羊等的认识和诠释。

这一时期烤肉串所用的调料,在具体调料品种的选择及其组配上,已明显具有北方和南方的特点。北方的以葱白、盐和豉汁为典型;南方则以鱼酱汁、橘皮、酸瓜菹、笋菹、姜、酒、盐和椒等常见^{[4]494-498}。

2.2 汉晋北朝烤肉串所用的烤炙工具

从出土的图像上看,汉晋烤肉串所用的烤炙工具,大致有两种,一种是烤扞,像孙琮图中所示,后世新疆烤羊肉串的烤扞与其相类似。这类烤扞依其材质有竹烤扞和铁烤扞之别,长沙马王堆一号汉墓曾出土烤鱼的竹烤扞^[9]。在《齐民要术》中,这种竹烤扞被写作“竹弗”。铁烤扞也有实物出土,1983年,广州西汉南越王墓出土类似孙琮图中的烤扞。烤扞为铁质,4组烤扞捆作一扎,每组3-5根。扞长28~35厘米,直径0.4~0.8厘米,中段稍粗,两端尖细,为长条形^[10]。这类铁烤

扞应即唐玄应《一切经音义》所引《字苑》中的“铁弗”^[11]。

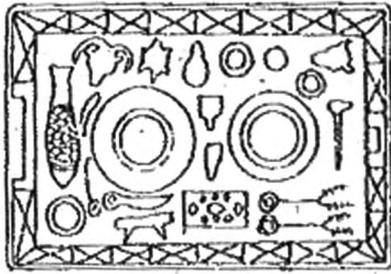


图6

另一种烤炙工具是铁烤叉。从图像上看,汉晋铁烤叉有3种形制,山东临沂汉画像石上的为一柄双扞从柄部笔直前行的铁烤叉,陕西绥德延安家岔和甘肃定西岷口东汉墓出土的石灶和陶灶上印刻的虽同为一柄双扞铁烤叉,但其扞均从柄部弧形向前直行且短于临沂的(图6、图7)^[12]。据孙机先生所见,这种铁烤叉曾在甘肃武威雷台出土^[13]。这种一柄两扞的铁烤叉,应即《齐民要术》“脂炙”中记载的“两歧簇”。第3种见于嘉峪关新城西晋墓室壁画,为一柄三扞形烤叉(图5)。



图7

用于烤肉串的烤炉,在汉画像石和陶器彩绘上可以看到两种,一种是孙琮图中的长方形槽状烤炉。1969年,西安延兴门出土的上林方炉,其形制酷似这种烤炉(图8)^[14]。

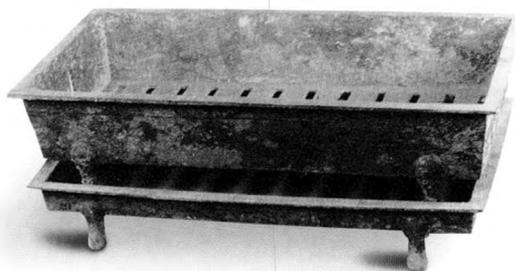


图8

该炉分上下两层,上层是槽形放炭的炉身,其底部有数条条形镂孔为箅子;下层是浅盘式四足底座,为接取通过条箅落下的炭灰之用,炉身亦有四蹄足在承盘之上。另一种则是临沂图和蔚县图中圆形或龟形、底部有足的火盆。这类火盆在考古中也有发现。

3 烤肉串在汉晋南北朝的美食位置及盛衰的原因

综上所述,汉晋南北朝时期,今山东、江苏北部、河南、河北、山西、陕西、甘肃和宁夏等地都有烤肉串。其中山东诸城、临沂、沂水、嘉祥、长清和江苏徐州出土的汉画像石上,均有各种画面的烤肉串图。宁夏中卫常乐汉墓17号墓2012年还出土了汉代烤肉串实物,出土时这些肉串同鸡蛋和排骨等放在竹筐内^[15]。2005年7月,山西大同沙岭北魏墓出土的大型壁画宴饮图的右下方画面(图9)在一带圈足的炊具两旁,均画有已穿成串的肉串,旁边二人正在杀羊。该墓主人死于公元435年,为北魏平城时期拓跋鲜卑贵族^[16]。根据鲜卑食俗和图中杀羊场面,此图所画肉串应是《齐民要术》“脯炙”所述的羊肉串。这应是迄今发现的北朝烤肉串唯一的图像。由美国著名学者费慰梅于1934年临摹的山东金乡朱鲔祠堂画像,其中部分画面为大型豪华宴席场景,图中左中下部有一人正在持便面烤肉串(图10)。这说明在公元2世纪众味杂陈、肴旅重叠的高门盛宴中,也有现场制作烤肉串。而在山东宋山祠堂和滕州西南乡的画像石上,分别有羽人向西王母和东王公献烤肉串的画面(图11)。据有关学者的最新研究,西王母是西方升仙信仰的代表,在汉代尤其是东汉以来,已经形成了一个以昆仑、西王母和天门为中心的西方升仙信仰体系,人们以各种形式来表达升天成仙的愿望^[17]。向西王母和东王公献烤肉串的画面,在表达汉人借以升天成仙愿望的同时,也说明烤肉串是当时的顶级美食,或者说是当时人世间一切美食的代表。

根据墓主人的身份,除了出土烤肉串实物的宁夏中卫常乐汉墓的墓主人为汉代拓边平民以外,绝大部分墓主人非贵即富。如山东诸城凉台孙琮画像石墓的墓主人,本出三公之家,其兄为安平相,其生前为东汉汉阳太守^[18],特别是山东长清孝堂山石祠画像的墓主人,为汉和帝之弟、济北



图 9

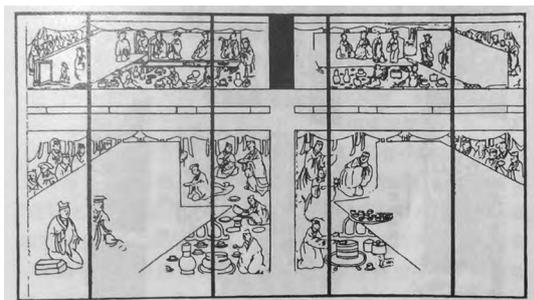


图 10

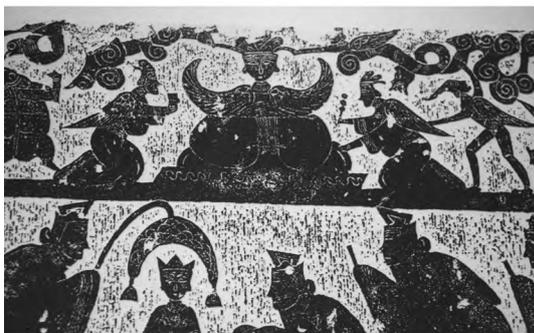


图 11

王刘寿^[19]。联系到前述出土于西安的上林方炉，该炉铭文显示，此炉造于西汉甘露二年（公元前52年），为当时长安弘农宫、上林苑宫的御用烤肉串炉具。这提示我们，是刘寿和孙琮这些皇亲国戚达官贵人，将长安皇宫的顶级美食烤肉串带到了任职地，从而引领了烤肉串在上层社会的流行。而烤肉串在西晋河西地区和北朝辖境内仍然是贵戚之家的当家美食，当与当时河西鲜卑等和拓跋鲜卑的民族食俗有关。

南北朝以后，在出土于传世的图像作品中，目前还少见与烤肉串有关的画面。检点出土和传世文献，笔者也只是在《岭表录异》《山家清供》《饮膳正要》和《居家必用事类全集》等传世典籍中寻得一些烤串的零星记载或菜谱。如《岭表录异》

中的烤蚌肉串，《山家清供》中的烤白菇，《饮膳正要》中的烤羊心、烤羊腰子，《居家必用事类全集》中的烤脯等^[20]。这些烤串在工艺上均系加热前调味，说明它们均承继了汉晋北朝烤肉串的工艺基因。不言而喻，烤肉串的美食地位在南北朝以后从巅峰上跌落下来。究其原因，从大的方面来说，它被日益增多的新式皇家美食所湮没。这些皇家美食不仅款式清新、风味各异，而且盛器华贵、名称典雅，所谓“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞”，其美食气象已远非红、黑漆盘内颇具远古烧食意韵的烤肉串所能及。从小的方面来看，同为烧烤类的美食，起自隋唐而盛于宋元的锅烧和炉烧美食，分别以其不同往古的光鲜款式而成为宋元明清美食潮流中的亮点，有的至今仍盛行不衰，如北京烤鸭等。尽管如此，历史已经证明，盛行于汉晋北朝时期的中国古典烤肉串及其工艺文化精华，仍然在今天的各色烤串中闪耀着它不朽的光华。

4 关于新疆风味烤羊肉串和烤羊肉丸子

关于新疆烤羊肉串的历史，伊斯拉斐尔玉苏甫等先生在《西域饮食文化史》中提出，1984年和田洛普县山普拉古墓出土的木柄毛布扇，与今天维吾尔族烤肉时使用的扇子基本一致，有可能是当时人们烤肉时所用，并引证11世纪《突厥语大词典》中也有关于烤肉的称谓^[21]。笔者目前还未查阅到有关新疆烤羊肉串和烤羊肉丸子证据的考古报告或汉文记载。从上述考证可知，《齐民要术》中的“膾炙”和“脂炙”，是迄今所知中国最早的烤羊肉串和烤羊肉丸子菜谱，并有考古所见汉晋北朝图像等为实证。从所用调料和制作工艺的角度来看，这两款新疆风味美食所用的洋葱、辣椒和孜然，均未见载于隋唐以前的汉文典籍。有关学者的研究表明，洋葱的称谓在13世纪时的新疆吐鲁番地区为突厥语，到明代的《回回馆译语》中已为波斯语并沿用至今^[22]。有关辣椒何时在新疆地区用作食品调料，在《西域饮食文化史》引述的《西域闻见录》《回疆通志》和以汉、维吾尔等5种文字编成的《五体清文鉴》中，均只见花椒和胡椒而未见辣椒其名。至于孜然最早何时用在这两款美食上，目前还未查到相关记载。可以初步肯定的是，辣椒用在这两款美食上应在18世纪以后。因此，今日新疆烤羊肉串和烤羊肉丸子由调

料导致的风味特色的形成,亦应是在18世纪以后。在制作工艺上,这两款新疆美食一为烤前洋葱腌渍和烤炙过程中撒盐、辣椒面、孜然,一为烤前制丸子泥时调味,在调味方式上与上述汉晋北朝内地流行的烤羊肉串略有不同,而与烤肉丸子完全相同。由于所用食材特别是新疆特产羊肉和孜然的独特香气,加上采用有利于肉质滑嫩的边烤边撒调料的烤制工艺,从而最终形成了有别于上述古典烤羊肉串和烤肉丸子的美食特色。

5 从《国际菜谱》等书看烤肉串的世界分布

北京友谊宾馆编写的《国际菜谱》和日本著名学者中山时子先生主编的《中国食文化事典》(即《中国饮食文化》)等书中,有相当篇幅涉及各国烤肉串。为了追寻烤肉串在世界的分布,探索中国古典烤肉串在世界美食文化交流史上的地位,笔者从用料与调味方式的角度,从中选出20余种亚、欧和南美洲具有代表性的烤肉串,列于一表。现以此表为中心,浅析表中所蕴含的一些文化内涵。

从表1可以看出,亚洲东南部、中部、西部、北非和欧洲部分地区国家的烤肉串,在主料、辅料、调料、调味方式和出品款式上大体相近。其中,中亚、西亚和北非烤肉串的名称语音相似,都叫“西西卡巴布”。据说“西西卡巴布”来源于突厥语、波斯语,是扞、串或烤肉的意思。在“阿富汗,还有不少经营烤羊肉串的饮食店。这种用炭火烤制的羊肉串以其扑鼻的香味吸引着过往的客人”^{[23]324}。日本学者吉成大志先生认为,“在高加索和中亚地区各民族中十分著名的廖利亚·肯巴夫”即烤羊肉丸子,也是“夏西利克”即烤肉串的一种。它们“与巴尔干半岛上的南斯拉夫和罗马

尼亚烤肉串属于同一类食品。它们大概都起源于土耳其的烤肉串”。并认为,“有着数千年悠久历史的格鲁吉亚等高加索各民族经常食用的‘夏西利克’,今天已经完全俄罗斯化了”。“在莫斯科,烤肉串所用的肉往往不是羊肉,而是牛肉”。^{[23]332}另一位日本学者柳本杏美先生则认为,巴基斯坦和孟加拉国的烤羊肉串(西西卡巴布)和烤羊肉丸子(夏米卡巴布),是受阿富汗和西亚地区的影响^{[23]312}。而印度的烤羊肉串出在其北方,那里是印度伊斯兰教徒的聚居区,也是著名的印度姆嘎鲁菜系的中心。其中,烤羊肉串被认为是姆嘎鲁菜系中的精华^{[24]9}。

在欧洲的烤肉串中,最有特色的当属法国的烤羊肉串和烤羊肉丸子。这两种烤肉串的调料,都用到了阿拉伯地区烤羊肉串不曾用的百里香和白酒等。但其中的烤羊肉丸子,却用到了枯茗。枯茗即我们熟知的新疆烤羊肉串所用的孜然,这是令人十分感兴趣的文化现象。

写至此,笔者在想,无论是中亚、西亚、北非流行的烤羊肉串和烤羊肉丸子,还是欧洲独具特色的法国的这两种美食,在公元6世纪时中国已有详尽的菜谱,并有考古所见公元前后至公元6世纪时的相关器具、图像和实物等实证。那么,分布于亚、欧、非部分地区的这两种美食,是由各自地区的民族独自创造而出现的文化相似,还是相互之间曾经的文化交流的结果?亦或是二者兼而有之。丝绸之路,波斯使节与商旅的东来,成吉思汗的西征,奥斯曼土耳其帝国……具体的证据,还有待各国学者的研究与探索,有待多国学者团队的烤肉串文化考古之旅。

表1 各国烤肉串用料与调味方式

序号	国家/地区/民族	主料	辅料	调 料	料形	调味	文献出处
1	叙利亚	羊肉	青椒等	洋葱、酸奶、淀粉、胡椒、丁香、桂皮等	块	加热前	[25]204
2	埃及	羊肉		洋葱、生菜油、盐、胡椒粉	块	加热前	[25]205
3	土耳其	羊肉	番茄等	洋葱、橄榄油、柠檬汁、盐、黑胡椒等	块	加热前	[26]64
4	哈萨克	羊肉	番茄等	洋葱、盐、胡椒粉、植物油	片卷	加热前	[25]190
	哈萨克	羊肝	羊尾油	洋葱、盐、胡椒粉	块	加热前	[25]190
5	阿拉伯	羊肉		洋葱、盐、胡椒粉	丸子	加热前	[25]206
6	阿富汗	羊肉			块	加热前	[23]324
7	印度	羊肉		洋葱、盐、胡椒粉、香芹、酸奶、姜等	块	加热前	[24]20
	印度	羊肉	杏仁末	藏红花、洋葱、香菜籽末、柠檬汁等	丸子	加热前	[24]30
8	尼泊尔	羊肉		洋葱、咖喱粉、辣椒粉、茴香粉等	丸子	加热前	[25]205

序号	国家/地区/民族	主料	辅料	调 料	料形	调味	文献出处
9	印尼	羊肉		酱油、果汁、盐、黑胡椒、甜辣酱油	块	加热前	[24]328
	印尼	鸡肉		大蒜、盐、白胡椒、酱油、橙汁	块	加热前、中	[24]327
10	泰国	牛肉		葱、蒜、糖、咖喱粉、香菜籽	块	加热前、后	[24]214
	泰国	鸡肉		蒜、酱油、胡椒粉、柠檬汁、椰汁	块	加热前、后	[24]215
11	柬埔寨老挝	羊肉		甜酱油、辣椒粉、柠檬汁、椰汁	块	加热中	[24]240
12	越南	猪里脊		盐、糖、蒜、雪利酒、鱼酱油、猪油	丸子	加热前	[24]260
13	日本	牛肉		葱、酱油、糖	片卷	加热中	[25]362
	日本	猪肝			块	加热中	[25]363
14	格鲁吉亚	羊肉			块	加热前	[23]332
15	高加索/中亚	羊肉			丸子	加热前	[23]332
16	巴基斯坦	羊肉			块	加热前	[23]312
17	孟加拉	羊肉			块	加热前	[23]312
18	马来西亚	羊肉			块	加热前后	[23]296
19	俄罗斯	羊肉		洋葱、盐、胡椒粉、生菜油	块	加热前	[27]75
20	罗马尼亚	羊肉			块	加热前	[23]332
21	南斯拉夫	羊肉			块	加热前	[23]332
	南斯拉夫	猪通脊		洋葱、盐、胡椒粉、生菜油	块	加热前	[25]149
22	德国	羊肉	肥膘	盐、胡椒粉、柠檬汁、香叶、生菜油	块	加热前	[25]169
23	法国	羊肉	羊腰子	盐、蒜、百里香、胡椒、白酒等	块	加热前	[28]72
	法国	羊肉		盐、分葱、桔茗、辣椒、桂皮等	丸子	加热前	[28]73
24	拉丁美洲	牛心		红葡萄酒醋、智利红辣椒、桔茗、盐等	块	加热前	[29]1

参考文献:

- [1] 任日新. 山东诸城汉墓画像石[J]. 文物, 1981(10): 14-21.
- [2] 阮元. 十三经注疏: 下册[M]. 北京: 中华书局, 1980.
- [3] 李时珍. 本草纲目: 第三册[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1982: 1499.
- [4] 缪启愉. 齐民要术校释[M]. 北京: 农业出版社, 1982.
- [5] 中医研究院. 金匱要略语译[M]. 北京: 人民卫生出版社, 1974: 36.
- [6] 王先谦. 释名疏证补[M]. 上海: 上海古籍出版社, 1983: 211.
- [7] 岳邦湖, 田晓, 杜思平, 等. 岩画及墓葬壁画[M]. 兰州: 敦煌文艺出版社, 2004.
- [8] 张朋川, 张宝玺. 嘉峪关魏晋墓室壁画[M]. 北京: 人民美术出版社, 1985: 33-34.
- [9] 湖南省博物馆, 中国社科院考古研究所. 长沙马王堆一号汉墓发掘简报[M]. 北京: 文物出版社, 1972: 图版貳叁. 10.
- [10] 广东省博物馆, 中国社科院考古研究所. 西汉南越王墓[M]. 北京: 文物出版社, 1991: 281-294.
- [11] 玄应. 一切经音义[M]//续修四库全书经部小学类: 248.
- [12] 戴应新, 李仲煊. 陕西绥德县延家岔东汉画像石墓[J]. 考古, 1983(3): 233-237.
- [13] 孙机. 汉代物质文化资料图说[M]. 北京: 文物出版社, 1991: 338.
- [14] 陈彦堂. 人间的烟火: 炊食具[M]. 上海: 上海文艺出版社, 2002: 137.
- [15] 王仁芳, 陈晓桦. 宁夏中卫常乐汉墓 2012 年发掘的新收获[N]. 中国文物报, 2012-10-26(8).
- [16] 高峰, 李晔, 张海雁, 等. 山西大同沙岭北魏壁画墓发掘简报[J]. 文物, 2006(10): 4-24.
- [17] 王煜. 四川汉墓出土“西王母与杂技”摇钱树枝叶试探[J]. 考古, 2013(11): 72-83.
- [18] 王恩田. 诸城凉台孙琮画像石墓考[J]. 文物, 1985(3): 93-96.
- [19] 夏超雄. 孝堂山石祠画像、年代及主人试探[J]. 文物, 1984(8): 34-39.
- [20] 王仁兴. 中国古代名菜[M]. 北京: 中国食品出版社, 1987: 131, 177, 171.
- [21] 伊斯拉斐尔·玉苏甫, 安尼瓦尔·哈斯木. 西域饮食文化史[M]. 乌鲁木齐: 新疆出版社, 2012: 172-173, 494.
- [22] 尚衍斌, 孙立慧, 林欢. 饮膳正要注释[M]. 北京: 中央民族大学出版社, 2009: 325, 368.
- [23] 中山时子. 中国饮食文化[M]. 徐建新, 译. 北京: 中国社会科学出版社, 1992.
- [24] 于金妹, 白乐山, 卢大修. 东南亚最新正宗风味名菜[M]. 北京: 轻工业出版社, 1990.

(下转第 28 页)

The delicacy elements in tourist destination image

—— A case of Chengdu

LI Xiangyun , LU Xingyang , GUO Xuan

(1. Department of Tourism , Sichuan Tourism College , Chendu , Sichuan , 610100 China;
2. School of Business Administration , Southwestern University of Finance and Economics)

Abstract: Delicacy is one of the important parts of tourists' experience. Based on the destination image theory , taking Chengdu as a case , the elements of the delicacy were recognized by analyzing tourists travel notes. It was found that the number and frequency of the expressions regarding delicacy account for nearly 20% in destination image description illustrating the importance of delicacy and great attraction to tourists; information sources played an important role in affecting tourists' recognition of delicacy , with introduction from their relatives as the most predominant; and over-commercialized delicacy resulted in bad reputation.

Key words: tasty food tourism; destination image; word frequency analysis

(责任编辑:王芙蓉)

(上接第7页)

- [25] 北京友谊宾馆《国际菜谱》编写组. 国际菜谱[M]. 北京: 科学普及出版社, 1983.
- [26] 马蔚. 阿拉伯正宗烹饪大全[M]. 北京: 轻工业出版社, 1990: 64.
- [27] 刘来石 孟昭恩. 苏联现代佳肴烹调艺术[M]. 北京: 轻工业出版社, 1990: 75.
- [28] 章邨人. 法国现代名菜烹调艺术[M]. 北京: 轻工业出版社, 1990.
- [29] 程珠 纪吉恩. 拉美流行美食制作[M]. 北京: 轻工业出版社, 1990: 1.

Study on the image of kebabs in the Han , Jin and Northern Dynasties

—— And the distribution in the world of contemporary kebabs

WANG Renxing

(China Food Newspaper Press , Beijing , 100073 China)

Abstract: Archaeologically found images and related utensils and objects in the Han , Jin and Northern dynasties implied that , in the period from around the BC to the 6th century AD , kebabs have been popular in China's Yellow River basin and its surroundings. The most delicious in the world and admired by royal should be the main reason for the prevalence of kebabs. More than a thousand years afterwards , the decline of classical kebabs and the popularity of Xinjiang-style kebabs confirm the historical facts that Chinese food has bright spots and innovation. Today , kebabs are enjoyed in dozens of countries and regions. To find the source of kebabs is a big topic needing multi-national scholars to do it together.

Key words: image of kebabs in the Han , Jin and Northern dynasties; kebabs; distribution of kebabs in the world; food culture

(责任编辑:王雪萍)