



大公報記者黃寶儀

豬，可以說是中國人最古老的朋友之一。中國人的日常餐桌上，以豬為主要食材烹飪的佳餚最為常見，吃上豬肉人們會覺得吉祥和滿足。在琳瑯滿目的「豬」名菜中，最廣為人知的非烤乳豬莫屬。這道被稱為「鴻運當頭」的廣州最著名特色菜，早在兩千年前已經誕生，且是南越王宴上的「頭牌大餐」，「滿漢全席」中的主打菜餚之一，後隨着廣東人下南洋而名揚天下，成為馳名世界的中國絕菜之一。

早在先秦時代，中國就出現了「六畜」之說，馬、牛、羊、雞、犬、豕，豬正是其中之一。周代的《禮記》將牛、羊、豬稱為「大牢」，是只有國君及卿大夫才有資格享用的佳品，按照規定，古代帝王在祭祀社稷時用的太牢之禮，其中就必須要有豬，這是古代祭祀的最高禮儀。至於底層百姓，則如漢代的《鹽鐵論》所說，「非鄉飲酒、臘臘、祭祀無酒肉」，也就是說百姓通常只能在逢年過節及慶典時將吃肉作為一種享受。

烤乳豬來源可追溯至西周

在中國歷史上，有文字以來就有關於豬的描述，其實在沒有文字之前，中國人已經開始養豬吃肉了。著名史學家林乃欒教授在他的《中國飲食文化》中，曾解讀過西漢時期桓寬在《鹽鐵論》中提到的漢代民間的佳餚，總結了當時的20餘款名菜，當中就包括烤乳豬，「烤乳豬的歷史當從西周算起，那時稱為「炮豚」，屬於「八珍」之一。」

關於烤乳豬的來源眾說紛紜，其中一個帶有神話色彩的故事是：火帝偶然拾得幾塊火石，便在圍豬的茅棚附近敲打玩耍，忽然火花四濺，茅棚着火，引起一場大火。火災過後，一隻燒烤得焦紅油亮、異香撲鼻的烤乳豬出爐，人類最早得知動物燒熟更加美味可口便從此開始。

40年人均豬肉消費增七倍

故事的真實性已經無從考究，但據文字記載可知，早在2000多年前的陝西咸陽，就已經有喜好吃豬狗牛羊肉的習俗，尤其是好吃2到6個月的乳豬，與2000多年後的今天粵港澳地區市民喜好吃乳豬習慣不謀而合。

在人口密集、資源緊張的古代中國，飼養成本低廉的豬貢獻了自己的生命，成為中華民族最主要的蛋白質來源。隨着經濟的發展，中國人對豬的渴求也與日俱增，從70年代末至今，中國人均豬肉消費增長了7倍左右，達到每年40公斤。

近年，廣州餐飲業為了追溯兩千年來的飲食之源，發掘出南越國時期的飲食文化，有酒樓從菜品、餐具、服飾、禮儀、典故、音樂、環境布置等方面精心研製古越文化盛宴——「南越王宴」。九道主菜出自史料記載的九個典故，其原料選擇時越人喜歡吃的蛇、鳥（雀）、海產類等，烹製方法也是效法當時流行的燴、烙、炮、炙等做法，其中第一道就是雄關新道：廚蒸越法燒小豕，也就是醃釀乳豬，成為今人體驗古時嶺南美食之選。

雲南「吹豬肝」



納西族請客時必備的一道傳統名菜

酸、甜、香、辣、鹹五味俱全

山東九轉大腸



(記者黃寶儀整理)

江蘇紅燒蹄膀



各地豬名菜一覽

上海本幫菜走油肉



蘇錫常人家日常飯桌上的傳統保留節目

四川回鍋肉



肥瘦相間的完美層次，入口即化，酥爛不膩

浙江東坡肉



以蘇東坡的名字命名的菜餚

江西粉蒸肉



糯而清香，酥而爽口，有肥有瘦，紅白相間

廣東烤乳豬



「滿漢全席」中的主打菜餚之一，早在西周時此菜已被列為「八珍」之一



▲中國人的日常餐桌上，以豬為主要食材烹飪的佳餚最為常見。在廣東的佛山、湛江，當地有祠堂的村落如今還保留着太公分豬肉的習俗 資料圖片

春秋二祭粵上演「太公分豬肉」

廣東話有一句歇後語：太公分豬肉——人人有份。在古代廣東，每年的清明節和重陽節（即春秋二祭）家族都要在祠堂舉行祭祖儀式，儀式後由村內德高望重之人將豬肉分給男丁，這是一個家族團結與凝聚的象徵。時至今日，廣東很多鄉村還會上演「太公分豬肉」的一幕，不過隨着時代的發展，現在分豬肉已經不論男女了。

祈求祖先庇佑 場面壯觀

在廣東的佛山、湛江，當地有祠堂的村落幾乎每年都會舉辦一次分豬肉的活動。活動舉辦當天，當地人從四方八面趕回到家鄉，拜太公，祭祖，吃完村宴後，還可以領到一份肉，意味着每位族人都能受到祖先的福蔭庇佑。分的豬肉也許是生肉，也許是燒肉



▲紀錄片《舌尖上的中國》曾介紹過順德均安蒸豬 資料圖片

。在廣東分燒肉比例居多，其時祠堂裏有序排開幾十隻紅皮赤壯的燒豬，燃起香火，供族人參拜，祭祀完，粗重的切燒肉功夫由男丁負責，女丁負責將豬肉打包，場面甚為壯觀。

如今廣東最廣為人知的分豬肉活動，要數被央視紀錄片《舌尖上的中國》介紹過的順德均安蒸豬。蒸豬製作方法非常獨特，將整口豬放在木製的四方大蒸籠裏蒸熟，但整個過程非常繁複。與傳統祭祀習俗相關的分豬肉不同，廣東如今還有一種新興分豬肉方式，那就是學校老師把學校裏圈養的豬宰了，當成結業禮物分給學生們。一大塊生豬肉用紅繩串起來，被學生們提在手裏，沉甸甸的。原來，該學校的學生百分之九十以上是留守兒童，校方覺得獎狀和文具太普通，豬肉還能跟外公外婆、爺爺奶奶一起分享。一家人一起分享榮譽所得，這樣的獎品果然是更加溫馨。

出土文物證古代食家夠嘴刁

根據記載，漢代流行吃乳豬，對所選的豬肉十分講究，原則是「選幼不選壯，選壯不選老」。漢景帝陽陵東側13號從葬坑出土的大量彩繪陶乳豬，成為了漢代關於食用小乳豬記載的有力證據。相比於彩陶乳豬，考古人員在廣州找到了更直接的證據：1983年發掘出土的西漢南越王墓，發現的銅烤爐鑄有乳豬的實物形態。

南越國第二代王趙昧是名副其實的「美食家」。記者從廣州西漢南越王博物館獲悉，趙昧的墓中有許多食物殘骸：疑似烤乳豬、200多隻禾花雀，還有各種海鮮貝類，甚至還有中華鰻。粗略統計，墓中出土的食物種類就有20多種，這在其他地區的漢墓裏面是



▲南越王墓出土的銅烤爐和鐵叉證明烤乳豬的飲食習俗歷史悠久 大公報記者黃寶儀攝

絕少見到的。僅有食材遠遠不夠，南越王墓還出土了眾多飲食器具，其中有一件烤爐造型極為特別，四足為鵝（即鸚鵡頭鷹）形，鵝兩足着地，脊背頂負爐盤。最有趣的是，烤爐的爐壁上各鑄有兩對小豬，豬嘴朝天，中空，用於插放燒烤工具。這是已經發現最早的烤乳豬形象，由此可知早在南越國或更早的時候，南越宮廷中已經有烤乳豬的飲食習俗。

炮製過程與如今相差無幾

到了南北朝時期，烤乳豬的炮製變得更講究了。賈思勰在《齊民要術》中對烤乳豬有詳細記載：「色同琥珀，又類真金，入口則消，壯若凌雪，含漿膏潤，特異凡常也。」根據記載，「取正在吃乳的小豬，擊殺後洗刷乾淨，除去五臟，用茅草塞滿肚腹，用一根柞木棒穿過，架到火上，緩火遙炙急轉勿停，以酒塗乳豬之表皮，表皮易於發色。」當乳豬表面變成琥珀色，便是大功告成之時。整個過程，與今天的烤乳豬相差無幾。不過，因為種種原因，烤乳豬在北方地區失傳，唯獨在粵菜中流傳下來。

「黃金豬」技傳五代衝「非遺」



受訪者供圖

燒味，在以清淡見長的粵菜系中屬於另類而隆重的一派。在廣州南沙的黃閣鎮，有一道傳承了100多年的「黃金豬」，當地已有企業將黃閣燒肉傳統製作技藝申報為非物質文化遺產，待最終確認後，南沙非遺將再添一項傳統技藝。

燒肉可能是粵港澳地區的市民熟悉的家鄉味道之一。中午一時，在盛華公司的燒肉工廠坊處，兩位師傅正忙碌着：他們將醃好的豬抬來，掛到掛鉤上，用特製的鐵網固定好，再推入爐內。在很多地方改用電烤爐不同，盛華公司是南沙區黃閣唯一一家還在堅持使用傳統荔枝木燒製豬肉的企業。並非所有荔枝木都可以使用，只有晾曬時間剛剛好的荔枝木，才能成就「黃金豬」。

出爐火候全靠師傅經驗

燒豬師傅一手打着手電筒，一手握住鐵製長棍翻看着爐內的豬肉，他說每一隻燒豬都要燒三次，因為每頭豬的大

小、肥瘦不一，每次什麼時候出爐就是靠着師傅的眼力和經驗。記者注意到，每次出爐的時候，師傅都會用特製的釘刷在豬皮上扎出密集的小孔，再塗上麥芽糖，據說這都是為了防止皮肉分離。

大概兩個小時左右，作坊內到處瀰漫着豬肉的清香，師傅將燒豬拉出來，只見整個燒豬都呈現出金黃色，身上的豬皮上爆裂成了均勻的芝麻小泡，看上去就讓人食慾大振。師傅拿出刀子開始分切，一刀下去，「卡卡」的聲音傳來，讓人一聽就知道表皮之脆。盛華公司負責人張梓康告訴記者，黃閣燒肉傳承到現在有一百多年歷史。

作為第五代傳承人，張梓康改變了鉤掛燒豬的方式，並增加了鐵網支撐的方法，使燒豬受熱更均勻，無論外表還是味道都更受歡迎了。每年清明前後，中山、東莞乃至粵港澳大灣區其他地區都經常有客人慕名而來，只為帶一隻「黃金豬」回家祭祀先祖。