



□ 本报记者 苑文斌 本报通讯员 衣丽

它是《诗经》中“岂其食鱼，必河之鲂”的鲜美吟唱，是孔子“食不厌精，脍不厌细”的饮食箴言，亦是《齐民要术》里详尽记载的烹饪技艺。鲁菜，从五千年文明的深处走来，携带山海馈赠，浸润儒家魂魄，最终凝练成中华饮食最坚实的底色与基石。

如何让流淌了数千年的味道长河不竭，愈发鲜活？这个时代，正在等待鲁菜给出答案。



□ 本报记者 张九龙

近日，中国社会科学院考古研究所编著的《梁思永夏鼐往还书札》由中华书局出版。该书收录1941年至1953年间，梁思永与夏鼐往还的88通书札。书后编有《梁思永先生学术年表》，并附夏鼐《追悼考古学家梁思永先生》一文。

梁思永（1904—1954），出生于澳门，祖籍广东新会，梁启超次子。1923年，他毕业于北京清华学校留美预备班，次年赴美留学，后就读于哈佛大学研究院，专攻考古学和人类学，因成绩优异获得“金钥匙”奖励。1930年，他回国后不久就加入了刚刚成立的中央研究院历史语言研究所考古组。新中国成立后，任中国科学院（1977年后为中国社会科学院）考古研究所副所长。

梁思永只活了不足50周岁，但他的一生，无比精彩。他是“中国第一位考古专门学者”：第一位到海外学习考古学的中国人；第一位完成了“系统的东北考古调查”的中国人；第一位发现了“后冈三叠层”的中国人，从而在考古学上初步澄清了仰韶文化、龙山文化与商文化的关系；第一位提出仰韶文化向东发展，龙山文化向西发展的中国人，建构了仰韶文化和龙山文化的“东西二元对立”学说，相当程度上动摇了当时已流行多年的“中国文化西来说”。

其中，梁思永对山东考古事业的贡献很大。1928年春，齐鲁大学助教吴金鼎路过章丘东平陵古城，不经意间弯腰，发现断崖剖面上的灰土堆层，竟“捡”起了城子崖龙山文化。1930年秋，城子崖遗址第一次发掘，由李济主持；1931年秋，城子崖遗址第二次发掘，正是由梁思永主持。

通过挖掘现场仔细观察和对照分析，梁思永提出一些具有可操作性的改进意见。比如，逐次增加加工人数，提高挖掘工作效率；将麻纸包裹出土文物改为用更结实的布袋装出土文物，以最大限度减少破损；细化标记方式，除了出土地点外，特殊情况才进行编号。他还提出在发掘工地附近另租工作室，中国田野考古的工作站制度由此实行。这些建议，无疑对“摸着石头过河”的田野考古工作大有裨益。正如夏鼐所评价的那样：“梁思永改进了田野考古技术，组织室内整理、训练年轻人员，使一切渐入正轨。”

考古工作需要胆大心细，还要时时刻刻应对各种急难险重，对梁思永是个不小的考验。1931年初冬，当城子崖进入发掘后期时，双重考验来了：一边是突如其来持续暴雨，一边是日本军队咄咄逼人的战事，经费捉襟见肘，人员极为有限。容不得过多的犹豫和徘徊，经过与吴金鼎商量，梁思永决定借用老乡家的水桶人工排水，争分夺秒与时间赛跑，使发掘工作有序开展。挽起裤腿，拎起水桶，梁思永第一个跳入冰凉刺骨的大水坑，把雨水一桶桶往外掏。他脚踩湿滑的泥，弯腰屈膝带头挖掘，大大鼓舞了大家的干劲儿。这一干就是连续20多天，发掘出土的文物共装了60余箱，由城子崖运至济南保存。

1934年，中国第一部大型考古报告集《城子崖》出版。李济在序言中说，报告的体例大部分是梁思永创制的。这一体例的基本框架与精髓一直沿用至今，成为我国考古发掘报告编写的一个标准范式。

《城子崖》的编写体例，是建立在科学的田野发掘和资料整理基础之上的，不仅包括规范的考古基本概念和术语，更重要的是有一套完整的文字和图片表述系统。比如，分区域观察整个遗址的地层堆积，详细划分文化层的土质和土色；对出土陶器按颜色、质、制、文、功用及结构等进行了详细分类并统计，结合出土地层，对器物年代作了推断，尤其还注意到了陶文，并与甲骨文文作了比较；对石骨角蚌及金属器作了相应的分类和统计，另对出土人骨及动物骨骸等也作了鉴定。在图版编排方面，遗址状态有实测总平面图和地层剖面图，器物反映包括线图和照片，其中陶器线图包括静物素描和侧视剖面线图，还有陶片纹饰拓片等。城子崖的资料整理及报告编写，与以后冈三叠层发现为代表的田野考古操作技术一起，共同奠定了中国考古学发展的第一层基础。

五年后，梁思永再次捧出心血之作，撰写完成了《龙山文化——中国文明的史前期之一》，他将龙山文化划分成三个区域，即山东沿海区、豫北区、杭州湾区。他认为这三个区域在文化谱系上属于不同的考古学文化。他对出土的精美陶器、蚌壳器具等高度评价：“拥有这个文化的人民是极精巧的陶工。他们所制的陶器与中国制陶技术所造出的最好的产品相颉颃，而形式的轻巧、精雅、清纯之处，也只有宋代最优良的瓷器可以与它媲美。这种陶器最占优势的颜色是黑色，所以其文化就有了‘黑陶文化’的称号。”梁思永所说的正是“蛋壳陶”，在今天，这样的评价依然不过时。

此后，梁思永主持并系统发掘了安阳侯家庄西北冈殷王陵，发现1232座殷商墓葬，包括10座大墓，揭示了商文明的发展高度。在抗战期间极端艰苦的条件下，他初步整理了西北冈殷商王陵的发掘资料，完成了241页的发掘报告初稿，后来出版了九巨册以《侯家庄》为名的系列考古发掘报告。

抗日战争胜利后，梁思永因病从李庄回到故都北平，效力于中央研究院历史语言研究所北平图书史料整理处。1949年初，北平解放，图书史料整理处只剩下梁思永一个研究员。

1950年5月，郑振铎兼任中国科学院考古研究所所长，任命梁思永、夏鼐担任副所长。时年，梁思永46岁，夏鼐40岁。

1950年10月8日，从浙江来到北京任职才一个星期的夏鼐，便带领考古研究所除梁思永之外的全体考古人员，奔赴河南辉县琉璃园和固围村，开始了考古研究所建所以来的第一次科学发掘。此后，梁思永坐镇北京，夏鼐冲锋在前，一直持续到1953年秋天梁思永病倒为止。

因此，考古研究所建所前后的困难和复杂过程，包括他们为考古研究所延揽人才、培养人才、筹措经费、制定规划、协调关系、调查发掘、创办刊物、撰写报告的种种，都可以在《梁思永夏鼐往还书札》的信件中得到体现。



# 寻味齐鲁，一口吃出『中庸之道』

一座鲁菜博物馆里的传承密码

## 一菜一味，皆山海馈赠

走进山东城市服务职业学院鲁菜博物馆，巨幅屏幕映入眼帘，一幅关于鲁菜何以成为中华饮食文化底色与基石的宏大画卷，在袅袅升腾的锅气和泛黄的古籍页间，铺陈开来。

“我们常说‘物华天宝’，山东的地理位置得天独厚。”博物馆讲解员李静介绍，“这里三面环海，腹地辽阔，黄河贯穿。山珍、海味、河鲜、五谷在此汇聚。从章丘大葱、莱阳梨、烟台苹果，到渤海的对虾、海参、鲍鱼，再到微山湖的麻鸭、黄河的鲤鱼，丰饶的物产构成了菜系坚实的物质基础。”

博物馆的展陈，清晰呈现鲁菜源流：沂源猿人的火堆遗迹，揭示了古人类在此地最早的烹饪活动。北辛文化的碳化粟粒与陶器，标志着农耕文明的起步。大汶口文化中，红陶尊形器、八角星纹彩陶豆的出现，暗示了“器以载礼”的饮食等级观念萌芽。龙山文化“薄如蛋壳、黑如漆”的蛋壳黑陶杯，则展现了当时登峰造极的工艺水平。

“尤其是烟台牟平的蛤堆顶遗址，因堆积大量蛤壳而得名，是大汶口文化早期遗存，证明早在新石器时代，我们的先民就已经开始大规模、有组织地开发利用海洋资源。可以说，鲁菜是中国最早以海鲜为重要原料的菜系之一。”李静说，《史记》中“夙沙氏煮海为盐”的记载，亦与这片海岸线紧密相连。五千多年前，胶东沿海东夷族先民夙沙氏部落，首先发明了海水煮盐，可视作为中国海盐业的开端。

如果说丰饶物产奠定了鲁菜的“体”，那么以孔子为代表的儒家思想则铸就了它的“魂”。

“食不厌精，脍不厌细”，这八个字，几乎奠定了中国饮食文化的审美和技艺追求。“山东城市服务职业学院中餐学院副院长李荣解释，精与细，不仅指选材要精良，加工要精细，更蕴含了对食物、对烹饪过程本身极致的尊重。这促使鲁菜在刀工、火候、调味上不断精益求精。

孔子提出的“不食”，则为鲁菜的形成和发展奠定了理论基础。“比如‘失饪不食’，讲的是火候不到或过火都不吃，这是对烹饪技艺的核心要求；‘不时不食’，强调要遵循自然节律进食，折射现在‘吃当地、吃当季’的健康理念；‘不得其酱不食’，则突出了调味品搭配的重要性。这些思想，经由儒家文化的广泛传播，深深烙印在中国人的饮食基因里。”李荣说。

## “北上”进阶成“顶流”

魏晋南北朝时期，中华民族历经大迁移、大融合，也推动着民族饮食文化的融合发展。北魏时期山东人贾思勰在《齐民要术》中记载了以山东地区为主的黄河流域农业生产、食品加工和烹饪肴饌的实用技术，是鲁菜发展史上的一个里程碑。

“后来全国各菜系运用的基本烹饪方法，几乎没有超出《齐民要术》所载范围的，这是鲁菜作为技法源头的一个重要证据。”山东城市服务职业学院中餐学院院长刘雪峰说。

至唐宋，鲁菜已成为“北食”的杰出代表。段成式在《酉阳杂俎》中记载的切脍技艺“霰薄缕，轻可吹起”，以及宋代泰山庙会上厨人“以背为案”切肉而“背无毫发伤”的传说，都见证了当时鲁菜刀工的神乎其技。苏轼在山东为官时留下的《鲰鱼行》等诗篇，则成为胶东海珍美味的文学注脚。

明代，山东厨师开始进入皇宫御膳房；清代，鲁菜更成为宫廷膳食的支柱之一。

“这背后有历史机缘。山东毗邻京畿，人员往来便利。更重要的是，山东人朴实、忠诚、技艺扎实的性格特质，非常符合宫廷选拔御厨的要求。”刘雪峰分析，山东厨师将胶东的海鲜烹制技艺、济南的汤菜精华、孔府的礼仪宴席带入宫廷，与满蒙饮食风味融合，形成了蔚为大观的宫廷菜体系。同时，“山东帮”厨师也在北京开设餐馆，前门外的“八大楼”饭庄，多数是山东风味。于是，鲁菜形成了“京鲁菜”这一重要分支，影响力辐射整个北方。

新中国成立以来，特别是20世纪80年代后，激烈竞争和大规模人员流动引发的交流融合，菜点创新、企业经营变革等因素，极大地推动了鲁菜的繁荣创新。以胶东海鲜、孔府宴饕、运河美食、泰山御膳为代表的鲁菜得到日新月异提升，在烹饪技艺上大量吸收、借鉴与融合发展，饮食体系越来越多元，品种数量繁多，并突破拘泥于北方的局面，逐步跨过长江、走出国门，成为中国地方风味中影响面较广的菜系之一。

## 一口吃出“中庸之道”

说到鲁菜的精髓，刘雪峰认为，除了食材与历史，更在于其独一无二的技艺体系与文化内核。

“鲁菜技法全面、精妙，尤其擅长‘爆、炒、烧、扒、溜、炸、拔丝’等，很多技法具有独创性。”他如数家珍，“比如‘爆’，讲究急火快炒，瞬间成菜，分为油爆、汤爆、酱爆、芡爆等多种，对火候和炆汁的拿捏要求极高。‘扒’菜讲究汤汁醇厚，原料酥烂，成菜整齐美观。‘拔丝’则将糖的运用变成一门观赏艺术，体现的是宴席的喜悦与厨师的功力。”

而这一切技艺的灵魂，在于一个“和”字。“鲁菜调味，以咸鲜为本，注重用汤。我们的清汤、奶汤，是用老鸡、老鸭、肘子等精心熬制数小时而成，清澈见底或醇白如奶，是提鲜的味魂。所谓‘唱戏的腔，厨师的汤’。”刘雪峰解释，“‘和’是五味调和，是食材本味与调味之间的平衡。高明的鲁菜厨师，不是用浓烈的调料掩盖食材本身，而是用恰到好处的烹饪与调味，将食材最本真、最美好的味道激发出来，即所谓‘有味使之出，无味使之入’。这背后，是尊重自然、追求中正平和的哲学智慧。”

这种智慧也体现在鲁菜宴饮文化中。从孔府宴等级森严、礼仪完备的“满汉全



# 这个秦代“铁疙瘩”，专管缺斤少两

## 博物5分钟



秦嵌铜诏版铁权

□ 本报记者 梁雯

普通消费者日常总会遇到一些不愉快的购物经历，比如缺斤少两。在中国古代，人们判定东西是否缺斤少两是有官方标准的，这个标

准就是度量衡中的衡器。今天要介绍的文物，就是衡器的一种——铁权。

烟台市博物馆收藏着一件重量级铁权——秦嵌铜诏版铁权。这件铁权顶部是半环形鼻，权身呈半球形，平底，底径24.7厘米，高20.5厘米，重32.5公斤，形状就像现在的秤砣。按照秦代衡制，1石=4钧=120斤，1斤=16两，1两=4铢=24铢。这件现在重65斤的铁权，在秦代有一石（120斤）重。秦权的重量从高到低依次是4钧（120斤）、1钧（30斤）、20斤、16斤、9斤、8斤、5斤、1斤。由此可知，烟台这件秦嵌铜诏版铁权是秦代最重的一款铁权。

这件铁权于1973年在文登被一位创地的农民发现。当时它灰扑扑的，像一块普通石头，但这位农民仔细一看，这块大石头上有一块铜诏版，不像是普通的石头，这才让这件珍贵的铁权进入考古人员的视野。

这块铜诏版有什么特别？它长11.08厘米，最宽处8.5厘米，上面阴刻了秦始皇二十六年（公元前221年）诏书文字，竖行排列，共40字：“廿六年，皇帝尽并兼天下诸侯，黔首大安，立号为皇帝，乃诏丞相状、绾，法度量，则不壹，欺

疑者，皆明壹之。”大概的意思就是，秦始皇二十六年统一了天下，百姓安宁，立下皇帝称号，于是下诏书于丞相隗状、王绾，依法纠正度量衡器具的不一致，使有疑惑的人都明确起来，统一起来。

秦始皇二十六年是中国历史上具有重要意义的一年，这一年秦始皇统一六国，颁布了许多维护国家统一、促进社会经济发展的政策，比如书同文、车同轨、统一货币、统一度量衡等。

何为度量衡？计量长短的器具叫度，如尺子；测定容积、体积的器皿叫量，如斗、升；测量物体轻重的工具称为衡，如权、天平、秤。作为衡器的一种，秦权虽长得像秤砣，但在使用上并不是搭配秤杆，而是与当时的天平配套使用，相当于现在的砝码。

秦代衡制与战国时期秦国衡制一脉相承。秦孝公用商鞅变法，统一度量衡是变法的一项重要内容。战国时各国的度量衡各不相同，国家之间交流很不方便，当时秦权和楚权流传较广。等到秦始皇统一六国，就按照秦国制度统一全国度量衡，并颁布诏书，当时官府颁发

的标准衡器，都要刻上这40字的诏书。

除了文登发现的秦权外，在陕西、甘肃、江苏、河北、内蒙古等地出土的秦权，虽然大小、形状、材质有所不同，有铁质、铜质、陶质等，但大都刻有这40字的诏书。有的秦权上还刻有更多的内容。在陕西出土的高奴禾石铜权上，有着三组不同时代的铭文，年代分别为战国时期、秦始皇二十六年、秦二世元年。这验证了秦朝在度量衡政策上的延续性，同时也展现了秦统一度量衡的具体措施。

除了统一度量衡的计量单位，秦代还要由官府制作标准器，作为各地的具体参照物。秦朝还制定了严格的检定制度，每年地方官府都要由专职工匠，根据中央统一颁发的标准器，校正正在使用的度量衡器具。

为何要这么严格地检定？在秦律中，使用度量衡器具出现误差是要被惩罚的：一石重的衡器误差超过16两，罚管理者一副盔甲；误差不足16两但在8两以上，罚一面盾牌。这套严密的度量衡制度，在维护国家统一的同时，也确保了交易公平，促进了社会经济的发展。