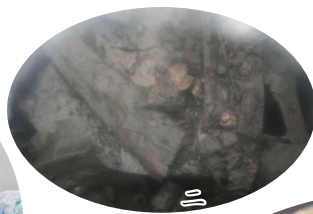




淮南牛肉汤,楚王也好这一口

本报记者 苏国义 摄影报道



编者按:

为促进淮南牛肉汤产业高质量发展,引领带动我市绿色食品产业发展壮大,2025淮南牛肉汤产业高质量发展大会即将召开,为了迎接大会的召开,本报从即日起开设“一碗汤一座城”专栏,专栏分为:①故事篇——“从武王墩到淮南牛肉汤”、②非遗篇——“从寿州窑到淮南牛肉汤”、③文旅篇——“从寿春城到淮南牛肉汤”、④民生篇——“从六姊妹到淮南牛肉汤”、⑤产业篇——“从长三角到淮南牛肉汤”。该专栏将系统地宣传介绍淮南牛肉汤的历史、故事以及产业高质量发展的现状。

一碗汤喝出千年味道,淮南牛肉汤当仁不让!

寻着这碗汤的香气,味蕾的轴线可以一直拉扯到公元前241年。那一年,楚考烈王为避秦锋芒,将国都迁于寿春。历经四王,楚国的最后余晖在这里嵌入史册。

夏蝉冬雪,斗转星移,时光变换了人间,岁月沉淀了故事。两千多年了,江淮大地肌肤里隐藏着的淮楚文化随着武王墩一号墓的徐徐打开,再现人间。

武王墩一号墓是考古发掘首见的结构完整的九室大墓,根据墓葬规模、结构形制、出土文物及文字材料,对照历史文献,专家认为武王墩一号墓主人身份基本可以确认为楚考烈王。该墓共出土各类文物1万余件(组),其中口径89厘米的三足大鼎

刷新了中国青铜鼎的“排行榜”,成为最引人注目的文物之一。

但刷榜还不足以展现王的实力,这尊大鼎有备而来,肚子里存着一堆干货——牛骨。众所周知,鼎是古代用来煮食物的器具,也是祭祀礼器。鼎可分为饗鼎、升鼎、羞鼎等,武王墩墓出土的大铜鼎属于饗鼎。这种鼎是古代王侯贵族在祭祀、宴饮等重大礼仪活动中使用的烹食器。它主要用于煮牲肉,根据形制的大小不同,又可以分为牛饗、羊饗和豕饗。

武王墩一号墓出土的大铜鼎无论是体型大小还是外观形制都与楚大鼎极为相似,这也引得不少网友曾一度把它误认为是楚大鼎即铸客大鼎。1958年,毛泽东视察当时的安徽省博物馆时,曾绕着楚大鼎转了大半圈,并从鼎沿向鼎腹看了又看,然后风趣地说:“这个大鼎,可以煮一头牛啊!”

2024年,武王墩一号墓大铜鼎出土后,媒体记者指着牛骨,追问考古专家,这是否就是两千多年前的“牛肉汤”,专家沉思片刻后回答:“对!”看过相关新闻图片或视频的网友纷纷感叹,“原来2000多年前就有淮南牛肉汤了!”部分网友甚至畅想,2000多年前,在这样的大鼎里放入大块牛骨头、牛肉,煮上个半天,楚王带着满朝文武,一人一个漆木碗,趁热喝上几大口,岂不美哉!

网友们的想象点在了楚人的味蕾上。楚人擅食,《楚辞》所言“室家遂

宗,食多方些”,《楚辞·招魂》篇中的宫廷食谱更是列举了30多种肉食和烹饪方法,熬煮一鼎牛肉汤,对楚人来说,想必不在话下。

甲骨文记载商周时期牛是最高祭祀品,《礼记》称“凡祭宗庙之礼,牛曰一元大武”,周代规定诸侯每月仅初一可食牛肉,平民禁食。凡此种种,也足见牛肉的珍贵,这碗汤虽是珍馐美味,但布衣百姓却是有欲无福,恐难喝上。

现代的淮南牛肉汤是南北交流和民族融合发展的结果。淮南是一个多民族融合的文化大市,迁居淮南的回族同胞有食用牛肉和牛肉汤的习俗,淮南人渐渐的将干张、豆饼、红薯粉丝等当地汉族的特色食材融入牛肉汤,逐渐发展出——淮南牛肉汤。这碗汤与武王墩一号墓出土的“牛肉汤”虽相隔千年,但都盖着同一方烙印——淮南。

淮南牛肉汤走进街头巷尾,成为大众美食,是解放以后的事情。伴随着改革开放和淮南日新月异的发展,20世纪80年代之后,这一美食逐渐走向全国、走向世界。大鼎可鉴,从楚王的祭祀重器到百姓的晨间烟火,从街巷的牛肉飘香到世界的美食餐桌,淮南牛肉汤早已超越时空,成为中华美食生生不息的典型代表。

图一为武王墩一号墓出土大铜鼎。图二为武王墩一号墓出土大铜鼎里的牛骨。

图三为淮南牛肉汤。

春信如约 雁阵北归

季节流转,柳芽吐绿。傍晚时分,淮河早报、淮南网记者在舜耕山南麓抬头看到,一条“人字形”的雁阵掠过天空,朝着北方飞去。记者赶紧找出手机拍摄,不一会儿,便看到雁阵消失在天际。

据淮南师范学院生物专家介绍,随着气温回暖,阳气升腾,迁徙到南方越冬的大雁,感知到春回大地,它们便回到北方开始繁衍生息。科学研究显示,组成“雁阵”飞行不仅速度最快,而且最为省力,减少能量消耗。在大雁形成雁阵飞行时,其尾部翅膀两侧会形成一个低压区域。这一特性不仅减少了后一只大雁一侧翅膀的飞行阻力,还产生了上升气流,为后面的大雁提供了必要的升力支持。

而当“头雁”感到疲倦时,会退到队伍两侧,由另一只经验丰富的大雁接替其位置。雁群在飞行一段时间后,还会交换左右位置,以便两侧翅膀都能利用低压区来减轻疲劳。这种巧妙的飞行方式,无疑是大自然中群体生活的智慧。

本报记者 张雪峰 摄影报道

