

东西荟萃的敦煌饮食文化

溯源/甘肃文化

本报特约撰稿人 高启安

今天,近到中国,远到世界,几乎没有人不知道敦煌及敦煌学。作为世界显学的敦煌学也以它的恢宏博大,不仅吸引着众多的专家学者,也吸引着世界关注的目光,许多人对敦煌学甚至耳熟能详。但很少有人知道,在敦煌藏经洞文献及敦煌壁画中,也保存了大量唐宋时期的饮食资料。根据这些资料,可以探知那时敦煌人的饮食结构、食物品种、名称、制作方法、进食方式等。让我们回到一千多年以前,看看当时的敦煌人究竟吃什么、怎样吃。

敦煌人的食物结构

据敦煌文书记载,唐五代至宋,敦煌种植的粮食作物有小麦、大麦、青稞、罗麦、荞麦、粟、黍、粳米、豌豆、菽豆、黑豆、大豆、豇豆、小豆、雁豆等。除此之外,敦煌人还采集一定的草籽充当荒年的食物。敦煌有比较发达的畜牧业,饲养有为数不少的牛羊等家畜,在为敦煌人提供皮毛等生活原料的同时,还提供了主要的肉食和乳品。敦煌自古就是多民族杂居的地区,地处丝绸之路咽喉要道,各民族的饮食习俗都在这里或多或少留下了踪迹。唐代吐蕃统治过一个时期,吐蕃人喜爱乳食的习惯在一定程度上影响了敦煌人的饮食习惯。敦煌人喜欢狩猎,周围有野兔、野马、野骆驼、盘羊、黄羊等,许多文献中出现有“猎户”“黄羊儿”“野味”等字样和“网鹰”“捉鹰”活动,说明打猎不仅仅是敦煌贵族的消遣活动,也是他们获取肉食蛋白的途径之一。敦煌的油料作物有胡麻、大麻和红蓝,也可能已栽培油菜籽和食用棉籽油。

敦煌虽地处西北,但由于有来自祁连山的雪水和丰富的地下水,至唐宋时,已有堪称发达的园圃经济。除了私人经营蔬菜的种植和买卖外,许多寺院都拥有菜园,所种植的品种有萝卜、生菜、蔓菁、葱、蒜、韭菜、葫芦、

豇豆、苜蓿等。敦煌人还采集一定的野生植物和菌类,如草苳、荠菜、菌子、马芹子等,用以补充蔬菜的不足和改善口味。

敦煌人的调味品有花椒、生姜、盐、豉、醋、酱、浆水、红曲等。花椒和生姜来自于内地,以“秦地生姜”为上乘。敦煌的红曲也驰名内地。敦煌人嗜酸,酿造醋、酱、酒称作“厨”,也用原粮去醋坊换取,说明当时敦煌有专门酿造醋酱的作坊。

敦煌号称“瓜果之乡”,瓜果的栽培历史很长,瓜果天下闻名,因此又名“瓜州”。早在汉代,敦煌的优质瓜果就很有名,东汉明帝时已作为贡品上贡朝廷。敦煌瓜果的种植面积也非常大,敦煌文书记载,沙洲诸渠就有十几家瓜果园。敦煌的瓜果除了本地人消费外,还供应东来西往的行旅商人。敦煌的果类有葡萄、梨、柰、果子、桃、杏、枣、胡枣、胡桃等。几乎包括了当时中国北方所有的水果品类。

这样,敦煌人就有一个以农业、牧业为主,以发达的园林和一定的采集、狩猎为补充的较为完善的食物原料结构体系,为敦煌人提供了赖以生存和发展的第一需要,这也是敦煌归义军政权能长期独立存在的物质和经济基础。



嘉峪关魏晋墓砖画《安居图》



嘉峪关魏晋墓砖画《煲鸡图》



嘉峪关魏晋墓砖画《烤肉煮肉图》



嘉峪关魏晋墓砖画《揉面图》

敦煌人的饮食方式

唐五代时期的敦煌,人们的饮食礼仪正处在新旧交替的变化当中。无论餐制、坐姿、用具等,无不显示过渡期间的特点。

餐制仍处在两餐向三餐的过渡阶段。从文献记载看,有时是一日三餐,有时是一日两餐,有时是在两餐外再用点“点心”,在从事重体力劳动时,也记载有“夜饭”,但定量比另外两餐要少一些。

在有“案”的时代,人们席地而坐,实行分食制,食物放置在案上,由厨师或仆人“举案”放置在食者前面。从壁画上看,唐五代时期的敦煌,食桌已完全代替了案,人们对坐而食,但当时不叫“桌”,而称

作“食床”。从进餐图中,可以明显看出敦煌人已是列坐在长方形的食床两边进食,每人面前放置盘碟,由厨师或专人将食物分配给每位进餐者。

在敦煌及嘉峪关魏晋墓中,可以看见敦煌人跪坐而食,继承着古老的传统。到了这一时期,大部分已是盘腿席地而坐,从壁画中可以看到人们或盘腿而坐,或在一种和食床一样高的宽长条凳上盘腿或跪坐。这种坐法的优点是避免了因久跪大腿血液不易流通而发麻的弊端,也是受了少数民族的影响。五代到宋时期,敦煌已出现了鼓腰凳,人们已经垂足坐在上面进餐。

敦煌人的食物品种

和当时中国北方广大地区一样,敦煌人的主食以各种饼为主。这一方面是因为小麦已取代粟和黍成为主食,另一方面,从汉代开始,饼类食物逐渐成为北方人喜爱的食物。

敦煌带“饼”字的食物名称非常多,达到了近30种之多,有胡饼(小胡饼)、油胡饼、饅饼、炉饼、水饼、白饼、薄饼、蒸饼、烧饼、饼、乳饼、菜饼、煎饼、笼饼、梧桐饼、索饼、饼饅、龙虎蛇饼、粘米饼、环饼(环饼)等。这些饼大部分用小麦面粉做成,当然,有些“饼”在今天看来不全是“饼”。因为早先将凡是用小麦面粉做成的食物均称为“饼”,如一些炸食、蒸食、有馅的食物及面条等,与今天的饼所指并非一致。

敦煌人食物中出现如此多的饼的品种,说明敦煌加工制作饼的传统很悠久,与敦煌作为东西交通咽喉的地理位置密切相关。东来西往的商客不仅带来了各种饼的制作技术,而市场上饼的大小一致也是饮食市场管理规范,商业特点明显的标志之一。

敦煌人的食谱并不单调。除了几十种饼外,非“饼”类食物品种有:饅头(又写作饅头、饅头、没饅、浮饅)、炒、水面、饭、馓子(馓)、冷淘、油面、灌肠面、小食子、打豆、小饭、粥(白粥、浆水粥、米浆水、醋粥、药粥)、饅头、头、醃、醃、糕糜、羹、菜糜子、蒸胡食、粽子(团粽)、馄饨、

糍粑、饅头、煮浆面、须面、馒头、细供、膏、饅、汤、馓、糍、糍、砂、粉、豆等。两项加起来,达到了70余种。

敦煌文献记载的许多食物名称,今天仍在敦煌乃至河西走廊流行,如烧饼、饅头(后世称馓子)、馓子、馒头、发面炸油饼(饅头)、挂面、各种炸馓子(馓食)、饅子等。

敦煌的粥有好几种。有浆水粥、白粥、米浆水、醋粥等。其用料并不仅是米或小米,大量的粥所用原料反而是面粉。羹和醃也是敦煌人常见的饮食品种。敦煌人之所以喜爱粥及羹醃,与他们经常食用油炸食品有关。

敦煌的“饭”的含义也较广,用小麦蒸成的叫“麦饭”,在初唐的卷子中还有记载,但到了五代、宋初就不见了;用小麦面粉做成的某种食物也叫“饭”,应当与今天河西人将面条等称作“饭”相同;另一种是粳米做成的“饭”。

灌肠面是在动物的肠子里装入面、动物脂肪和血,然后煮熟的一种食物。在今天的一些地区仍是一种家常的吃法。敦煌曾受吐蕃统治过一个时期,必然受其影响。敦煌人常将灌肠面用来祭神,看来它是一种高级食物。糍粑也是藏族的饮食品种,在敦煌藏文卷子中有出现。说明在吐蕃人统治时期,他们的饮食文化也在影响着敦煌人。另外,敦煌文献中还记载有“须面”,应当是史料中对挂面的最早记载。

敦煌人的宴会

在基本满足了生理需求后,人们的饮食活动就逐渐增加了社会意义。一些饮食活动形成了固定的形式,人们通过它来表达自己的某些意愿,成了超出“果腹”、维持身体需要的一种较为隆重的社会活动。这就是我们今天称作的“宴会”。

敦煌的宴饮活动也不少。但他们不叫作“宴会”,而是根据不同的规模和性质,叫作“局”(或“局席”)“筵”“顿”“设”

“看”“小食”“中食”“倾脚”“解火”“解劳”“斋”等。其中一些称谓今天已经消失,一些仍然保存了下来。比如“席”“筵”等,“局”,今天叫“饭局”,“倾脚”又叫“洗脚”,也是一种特定的饮食活动,类似于今天的“接风”“洗尘”“压惊”等意。

敦煌之所以出现如此多的与宴会有关的称谓,说明敦煌饮食的发达,吸收了东西饮食文化的元素,宴饮活动在人们的社会生活中占有非常重要的地位。

敦煌人的饮酒习俗

从敦煌文献所反映的情况看,敦煌人好酒。到了唐五代,敦煌地区大量的粟被用来酿酒。偌大的敦煌,见诸文献的酒户及酒店达到了几十家,还不包括大量的私人酿酒。

敦煌酒的品种已非常多,按原料有粟酒、麦酒、青稞酒、黍酒、葡萄酒等;按品种有清酒、胡酒、甜酒、白酒、药酒、混合酒等。酒的酿造技术已达到了非常高的水平。榆林窟第三窟

中就有世界上最早的蒸馏酒的酿造图。

在敦煌,几乎每一个社会阶层的人都喜欢饮酒。上至归义军首领、各政权来敦煌的使节,下至走卒贩夫,乃至归义军衙门的差役等,无不饮酒。酒的作用已远非一种饮料,而是社会生活中人与人之间关系的一种润滑剂,几乎一切世俗的社会活动中都少不了酒。炽盛的饮酒风气,也形成了敦煌人特有的饮酒方式。

延伸阅读

敦煌的名馐

作为丝绸之路之上知名的国际商业都市,“华戎所交一都会”,敦煌有着丝路沿线知名的名馐佳肴。目前我们检索到的敦煌名馐有野驼酥(驼峰炙)、驼蹄羹、水煮肉、浑炙犏牛等。

“野驼酥”出现在著名边塞诗人岑参的《玉门盖将军歌》中:“暖屋帘红地炉,织成壁衣花氍毹。灯前侍婢泻玉壶,金铛乱点野驼酥。”“野驼酥”同时出现在敦煌文献《酒赋》(又名《高兴歌》)中:“银铛乱点野驼酥”。根据研究,“野驼酥”即元代“八珍”之一的“驼峰炙”。远在唐代,就是佳肴,名动长安,曾出现在杜甫的诗歌当中。杜甫《丽人行》中有“紫驼之峰出翠釜,水精之盘行素盘。犀箸厌饫久未下,鸾刀缕切空纷纶。”其中以“紫驼之峰”为原料的肴馐即“驼峰炙”。

的《次韵钱穆父马上寄蒋颖叔二首》有:“玉关不用一丸泥,自有长城鸟鼠西。剩与故人寻土物,腊糟红曲寄驼蹄。”“多买黄封作洗泥,使君来自陇山西。高才得免人人美,争欲寻踪觅旧蹄。”苏轼此诗透露了一个重要信息,宋人视驼蹄为珍物,故不远千里从“玉关”“长城鸟鼠西”——即今河西走廊产驼区(包括玉门关)一带致送。而用于“腊糟”保鲜的红曲,就是瓜州的特产。在三国时期著名文人王粲的《七释》中有吟诵:“瓜州红曲,参糍半,软滑膏润,入口流散。”

我们知道,“八珍”乃华夏美食的天花板。驼蹄、驼蹄羹能进入“八珍”,著名文人将其作为豪奢饮食的象征,说明敦煌的美食已经进入到了当时的一流水平。

除此之外,敦煌还流行“浑炙犏牛”“驼炙”“羔煮”等美食。敦煌及周边汉魏墓葬中出土的“鬼灶”上有烤肉工具,砖画上有烤肉图和烤肉具,可证敦煌及周边,不同形式的烤炙是肉食重要的烹饪方式。“羔煮”,即大块煮肉,如同今日西部的“手抓”。早在汉代,“羔煮”就是河西一带肉食的烹饪方式之一。

“驼蹄羹”是以骆驼的蹄掌为原料烹饪而成的肴馐,属于羹汤类食物。据传最早由三国时期的诗人、美食家曹植所创:“陈思王制驼蹄羹,一瓯费千金”,又称为“七宝羹”,出现在杜甫诗歌《自京赴奉先县咏怀五百字》中:“劝客驼蹄羹,霜橙压香橘。”到了元代,也进入“八珍”之列。虽然敦煌文献中没有出现“驼蹄羹”字样,但苏轼



敦煌鸣沙山月牙泉 本版图片均为资料图