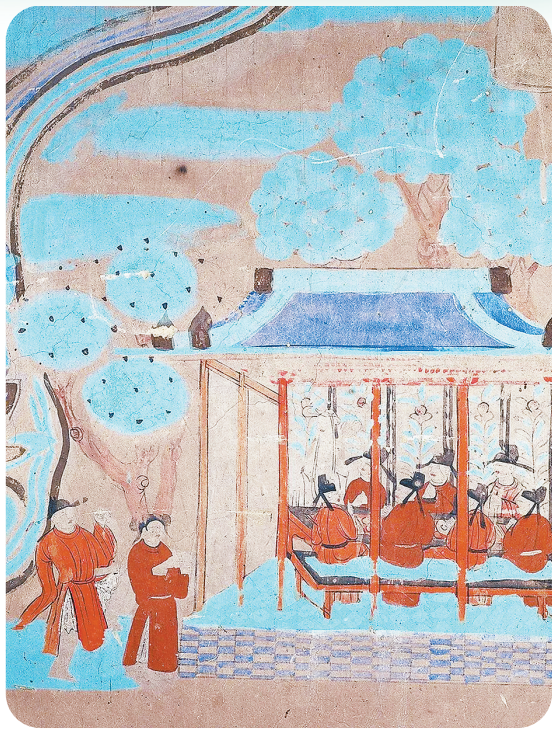




莫高窟第98窟-供养人像



莫高窟第285窟南壁-骑兵戎装



莫高窟第108窟-宅子酒肆

核心提示

敦煌定若远,一眼动千年。

在敦煌,每一捧沙都是一段故事,每一捧沙都是一段历史。

自古以来,敦煌作为中西文化交通的咽喉要道,多种文明在这里碰撞,多种文化在这里汇集、交融又传播开来。敦煌,被人们称为“沙漠中的大画廊”,现存735个洞窟、2400余身彩塑、45000多平方米壁画。这些色彩鲜艳的壁画在历经风霜之后,仍不减光辉,其中描绘了大量的市井生活,向我们展示了千年前古人衣食住行的点点滴滴。壁画中有大量的人物,他们或是饮宴出行,或是踢球寻乐,农耕狩猎,为敦煌壁画增添了许多生动的人情味和烟火气。

敦煌壁画里的烟火人间

文马良宝 丁一

一 衣:巧用色彩,玩转混搭

敦煌壁画中有这么一群人,他们信仰佛教、出资金开窟,不仅出资绘制佛教题材,还把自己的流行理念、生活画像绘在窟中,这些人就是供养人。

可能他们很早就意识到自己要被后世当作穿搭的范本,所以虔诚信仰之余,在服饰的研究上颇有建树,他们以穿出自我真色彩为准则,创造出颜色搭配的两大秘诀:

一是借助同类、类似色的搭配,产生变换效果。如莫高窟第98窟《新妇小娘子供养像》中,两位女性身穿大长裾、深红衣袖外加黑色点缀,整体相似颜色的相互搭配,柔和中表达出华美。

二是对比色的搭配,尤以红配蓝最为常见。在莫高窟第9窟女供养人像中,三贵妇衣饰华丽,云髻花钗、团花锦服,气派非凡,另五侍女形体较小,衣着简单无纹饰,无题记,偏立一隅。身份地位明显不同,这种对比色使得画面具有震撼力,尽在不言中。

光研究色彩搭配就想在服饰界立足显然是不够的,人们另辟蹊径,开创了“胡服汉装”的全新风格。

首先,胡人以汉服为潮流,不仅在民间百姓中广泛传播,而且受到了敦煌上层阶级的喜爱,备受大力提倡汉化的统治者恩宠。

上朝的正式官服全仿效汉装,流行曲领横颈,宽袍大袖;贵族长者常是头戴合欢帽,着交领宽袖袍服,腰束带,体现洒脱不凡的风度;妇女的服装也仿效江南贵妇,流行曲裾绕襟,飞髻飘动。

同时,汉人又以胡装为时尚——胡服简直太实用啦!上自官员、下至士庶均以袴褶为常服。头戴冠冠,腰系蹀躞带,脚穿靴子,这样搭配下来,出门在外都时尚便利了不少。

没错,壁画就是敦煌人的时尚大片!

二 食:烟火人间,风味长存

处于“黄金地带”的敦煌,络绎不绝的商客除了带来了繁忙的交通,同样在此留下了琳琅满目的美食与饮食习惯。

这些充满烟火气的情境在敦煌壁画中也随处可见。

与如今浩荡沙海的氛围不同,古时敦煌是由南山流来的古氏置水(今党河)泛滥所冲积而成的绿洲,经过西汉、东汉、魏晋的开发,成了一处重要的粮食生产基地。谷类、豆类、乳制品应有尽有,还不足国外进口的蔬菜、水果。

其中,面食从古至今都是西北人民的挚爱。但路上带着大碗宽面着实会让味道大打折扣,经过几番对比,饼凭借着易保存、便于携带,而且能根据个人喜好加料而在众多主食中拔得头筹。

在莫高窟第159窟壁画中,就有一幕生动地描述了两人在放着和好的面的圆台边制作着烧饼的画面。

敦煌人对饼的喜爱可谓达到狂热,至少发明了26种饼,强势改变了过去吃粟、黍的饮食方式。

提起西北的美食,就少不了肥美羊牛肉。畜牧业发达的敦煌,这些优质的肉类绝不会断货。莫高窟第61窟、第85窟、第156窟等,都出现了“肉铺”的场面。

与现在肉店的营销方式不同,当时更时兴现杀现卖,绝无中间商赚差价。

牛肉吃腻了,就换羊肉、猪肉、驴肉,水煮吃腻了,就换烤炙、手抓……总之,每天都能解锁一项吃肉新方法。

敦煌人好客,且有局必有酒。使节来访,来一杯,朋友聚会,来一杯。其间,还伴有舞蹈与音乐,好不热闹,真是不喝尽兴不要休!

喝酒除了要酒量好,酒的质量也很重要。用葡萄酒酿酒,是敦煌人的传统。在内地难得的葡萄酒,却是敦煌人常喝的品种。为了专业化生产,敦煌出现了专门的酿酒作坊。

在榆林窟第3窟的酿酒图中即有一炉灶,灶台上叠压四层大小不同的方形和梯形器物,顶部有烟囱。一女子半跪在灶前向炉膛里添柴,另一女子持钵站在灶旁,地上放着酒壶、高足碗、木桶、贮酒槽等用品。

越看饮食题材的壁画越觉得,敦煌人的烟火江湖,不是想学就能学会的。

三 住:择一座城,爱一个家

如果能回到古代,那住在敦煌,便能尽览世间繁华了。当时著名的各种建筑形象,如宫殿、阙、桥梁等,敦煌壁画全都有。

敦煌的居住建筑,与其他地区一样既有王官官室、豪门深宅,同时也有普通人家的院落和茅屋。

但身处不知何时就会战乱的年代里,这些“房奴”们为了避免一不小心就没家的风险,将“家大家小,坚固就好”的理念根植于心。“城”作为防御系统顶尖的建筑,广受好评,是敦煌壁画中最常见的类型。

如莫高窟北魏第257窟《须摩提女缘品》图中宅院的三面就有城墙围绕,一侧有门楼,院内有堂,堂后有四层望楼,楼后有园,墙顶双线,代表土墙上加筑的女墙。宅第的墙垣上有突出并高于城垣的墩台显示出城墙的防御功能。

敦煌民间对修建家宅十分重视,他们有一种牢固的风俗观,认为“宅小六畜多”。多养马牛羊猪狗鸡,即意味五谷多,养活的人口也就多了。一回家看到一家老小和和美美,哪还会想烦心事?

此外,敦煌佛寺、塔的出现给这个城市在先进的基础上增加了新色彩。因佛教文化直接来源于西域,所以便有圆券拱、希腊式柱头、葱头形龕楣等具有西域建筑特色的形象。

敦煌早期的壁画中,由于不断受到汉地文化影响,涌现出楼阁式、亭阁式、金刚宝座式等多种建筑形式。

如今在国际上享誉盛名的建筑师们假如穿越到古代敦煌,说不定只是一个普通的小学徒呢,敦煌壁画这部“建筑宝典”可得紧紧抓牢!

相关链接

敦煌的融合餐饮

敦煌属北方农业的代表区域之一,以产小麦为主,当地人的饮食以面食为主,而在众多面食中,“饼”在敦煌有着特殊的地位。我们通常所说的“饼”,一般是指用“煎”“炸”“烙”“烤”而制成的,但在敦煌,会将一部分“蒸”“煮”过的食物也称作“饼”。在敦煌文献和敦煌壁画中出现的“饼”的名字不下几十种,尤其莫高窟第159窟的高僧图中,各类饼的造型形象逼真。饼的类型有蒸饼、胡饼、索饼、饅饼、环饼、白饼、水饼、汤饼、煎饼、胡饼、葱饼等。这些饼大多数的做法已无从考证,但也有一部分直至今天,依旧是敦煌人餐桌上的“主角”。

炒面并非今天流行于西北的炒面条(片),而是一种游牧民族特制的,方便食用,便于携带的吃食。在莫高窟第154窟的食床之上,炒面的形象清晰可见。它的制作方法较为简单,大多是将杂粮面炒熟长期储存而食的,也有将蔬菜晾干制成面的吃法。在敦煌,这种炒面一般盛行于放牧或行军途中,它最大的特点就是不易变质,随吃随取,食用时只需掺水揉制便可食用,直到今天,这种炒面依然在敦煌广泛流传。

油茶在今天的敦煌仍然十分流行,油茶通常指“酥油茶”,酥油是牧民的主要营养物品。牧民将吃不完的牛奶通过反复地搅拌和压制,形成酥油,使得牛奶可以用特殊的方式长久地保存,然后做成酥油饼、酥油茶来满足人们的日子。

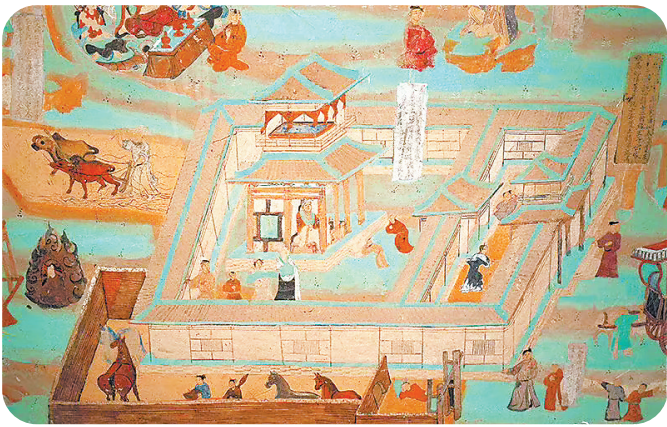
常生活所需。今天敦煌酥油茶仍然是人们比较青睐的一种茶饮食品。

敦煌面食中,有一种融合游牧民族特色的面食被称为灌肠面。顾名思义,是将面装入羊肠或牛肠或蒸熟或煮熟的一种特殊吃法,是典型的游牧民族饮食,是“胡食”在敦煌最具代表性的吃食。在敦煌文献中多处记载,“羊肠一副,破面三升。”如此我们便得出一个“羊肠面”基本用料方法,即一副羊肠需要三升面。

风干馍,是敦煌流传至今仍然很流行的一种民间吃法,今天的敦煌人将它同西瓜巧妙地搭配,开发出了风干馍馍泡西瓜的别样吃法。敦煌壁画中绘制有许多“甑”和“蒸笼”的形象,蒸笼主要用于蒸馒头,而“甑”则是“蒸笼”的早期形式,同时,在榆林窟第25窟,雪白的馒头(蒸饼)周围布满了菜品,说明馒头在当时已成为餐桌上必备的主食之一。其实,在古代敦煌,馒头(蒸饼)是餐桌上较为高级的食品,主要原因就是它是用细面(白面)制作而成,是一种超越日常生活的食品,多用在婚宴和供奉这样的特殊场合。如榆林窟第25窟的婚宴图中,馒头的形象十分突出;除此之外,莫高窟第61窟香客远赴五台山的进香图中的贡品馒头;莫高窟第236窟中的供养图中的馒头;莫高窟第154窟供养高僧图中的馒头形象,无不显示出敦煌古代馒头(蒸饼)的珍贵。



莫高窟第85窟-肉铺图



莫高窟第85窟-院落马厩



莫高窟第159窟-食品

