



饮食文化在中国人的心目中占有无可替代的重要位置,东西荟萃、农牧结合的敦煌饮食自千年壁画款款而来,以浑厚绚烂的色彩、真实淳朴的日常,描绘出敦煌的美食景象。这不仅让观者了解了千年前的美味食物、饮食风俗,亦初步勾勒出在农耕文化的大背景下,民以食为天的古人饮食文化。

斗转星移,桑田沧海,如今,遍布敦煌的各种饮食,仍带着千年的味觉记忆。

# 探寻敦煌壁画里的饮食记忆

□ 赵媛媛

## 食肉饮酪

不管走多远,乡味是一扇永远关不上的门,所有的怀念,最终都会化作一口热饭,然后归于那些平淡又不平凡的日常。不同地方,总有着专属的味觉基因,“一方水土养育一方口味”,敦煌则将丝绸之路上传承千年的特色吃法都融入各类肉食当中。

在敦煌,发达的畜牧业不仅为当地居民提供了重要的生产工具和交通工具,也让肉食和奶制品成为当地饮食的重要组成部分,这里的肉食主要取自牛羊猪鸡等。莫高窟第249窟的狩猎图中,走马、射箭的场景,正是敦煌狩猎生活的真实反映,这不仅仅是贵族的消遣活动,也是当时百姓获取肉食的重要途径。

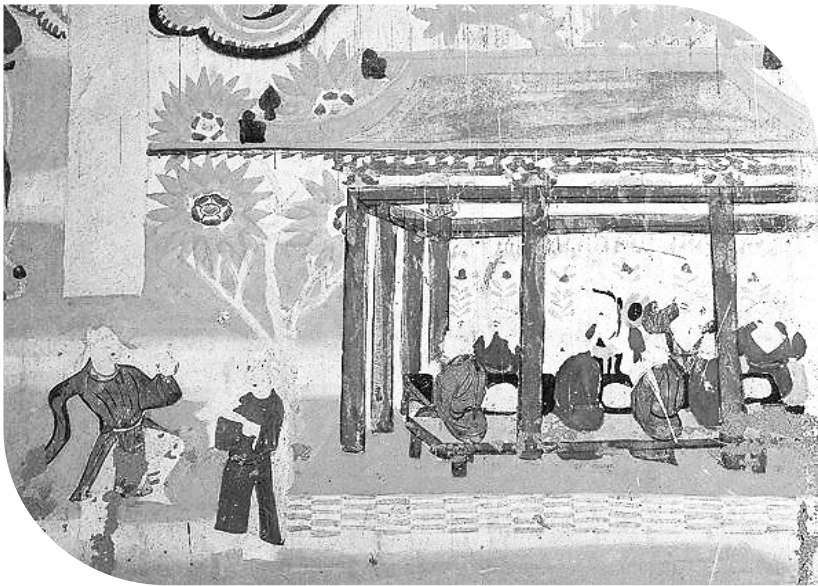
莫高窟第85窟窟顶南坡内的肉肆图中,展示了一家生意火爆的肉铺——架子上挂满了切好的大块肉,中间的案板上还有一只待分割的猎物,店家也没闲着,手里正在将整块的肉切开。用不了多久,这些肉食将会与千百种美食相遇、与千百个人相识。

美食带给人的喜悦,与时间无关,花几个时辰做肉食和花一天时间去打猎,同样令人欢喜。肉食的加工在敦煌壁画里也有不少反映,在莫高窟第296窟主室南坡的屠宰图中,一头牛已经被宰杀,并且剥皮,旁边支起了一口大镬,眼看着镬内水已煮开、热气腾腾,预示着肉即将下锅,一盘满满“干货”的

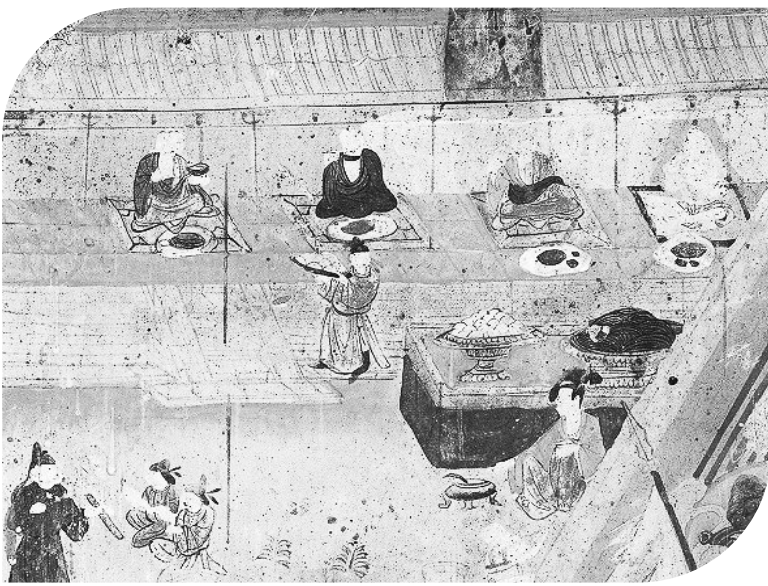
水煮牛肉值得期待。

据相关资料记载,千年以前的敦煌还有专门属于军队的猎户,他们在一定季节要捕获用于狩猎的鹰,并且驯化,成为鹰犬,协助射猎。辽阔的原野上,猎人架弓起瞄,黄羊慌不择路,鹰犬急速俯冲。随后,在干柴烈火的“运作”下,美味的煮羊肉、烤羊腿便成了达官贵人的盘中餐。

除了肉食,乳制品在餐桌上也不可少。莫高窟第146窟东壁挤奶图中,一妇女在挤奶,旁边的小牛犊则在寻找母牛的乳汁。有文献记载,在后唐同光二年,净土寺曾命僧人去牧区取奶酪,用于“官窟”修建成的庆祝以及僧官去世后的殡葬活动。因此,液态奶及乳制品的食用比重也很大。在莫高窟第321窟加工奶制品图中,有两个妇女在一个类似瓮的细颈、鼓腹容器上方用力搅动,制作乳制品。在当时,制作较为高级的食物时,乳制品是必不可少添加物,而这里的乳制品则多以酥油为主,这对于僧人来说,是再好不过的食物。莫高窟第23窟的制酥图中,呈现出来的就是两个人在过滤液态奶的场景,其中另一个人在容器中搅拌,确保水乳分离,现在将这一做法称之为“打酥油”。时至今日,酥油仍然是很多地区的重要食材——用古法做出新的滋味,如同久别重逢的老友,带着流年芬芳,与你诉说来时的路。



莫高窟第146窟宴饮图



莫高窟斋僧供养图

## 丰富面食

古代的敦煌,往来人口众多,不同民族、不同地域大量的流动人口带来了多样的饮食习惯,也让这里的饮食项目繁多。

敦煌一带作为绿洲农业区,其种植的粮食作物有小麦、大麦、青稞、罗麦、粟、豌豆等多达十几种。在这里,面食依然是饮食的主体,敦煌壁画中的面食种类繁多、花样频出。

以莫高窟第159窟斋僧图为例,宽大的食床上,可见四种面食,从左到右可判断为胡饼、馓子、蒸饼、饅头(发面油炸饼)。莫高窟154窟供养斋僧图中同样有蒸饼、馓子等食物。莫高窟第236窟斋僧供养图中,一个宽大的食床上,放有两个巨大的高脚盘,盘子里分别装满了蒸饼和馓子,旁边还有一个男性端着一个装满蒸饼的盘子,正向僧人走去,食床另一边的妇女则蹲在一个三角樽前,似乎正在准备汤羹一类的汤食。据统计,饼是敦煌文献中记载最多的食物,敦煌学家从敦煌藏经洞文献中找出了60多种饼,亦有“赛神烧饼面貳斗,油半升,料面二斗”的记载,胡饼、煎饼、索饼、饅头、饼饅、饼饅等,可谓“饼”出不穷。

大漠茫茫,戈壁苍苍,敦煌的面食以其松软、柔和,抚慰着千年敦煌,既不辜负沧桑历史,亦安慰着远方来客。如今再看这些食物,所谓蒸饼,类似现在的馒头,是北方必不可少的饭食之一;馓子不管是名称还是样式,一直

都沿用到了现在。而有些食物却很难见到它们的身影,根据史料分析,要么是制作方法发生了根本性改变、要么制作方式已失传,或者被新的名称替代也不是没有可能,抑或是派生出其他品种的食物。总之,这些遥远的壁画中千年以前的饮食方式,对现在的地方小吃还是有传承性的影响。如今,当我们在河西乃至西部的某个地方津津有味地品尝当地的特色美食,或许就是千年以前当地人的日常饭食。

敦煌文献中载有《冬至相迎书》:“长至初启,三冬正中,嘉节膺期,聊堪展思。竟无珍异,祇待明公,空酒馄饨,幸垂访及。谨状。”冬至这天吃馄饨已经成为当时的一种习俗,试想,冬至之夜,屋外雪花飘飘,屋内馄饨已经出锅,热气氤氲,亲友举杯交盏,共同庆祝冬节,呈现出一派祥和温馨的氛围。

除了必要的粮食作物外,当地居民种植的各类蔬菜也不下十余种,如:葱、蒜、韭菜、生菜、葫芦、萝卜等。有资料记载,敦煌有专门的“葱户”,归义军衙内用葱时,还需要支出酒给葱户。在榆林窟第3窟的路椎图中,就有用大盆装着葫芦的画面。根据资料记载,当时已经有油料、调料、香料等做饭必不可少的原料,烹饪蔬菜想必在当时人们的饮食结构中已经很成熟了——沉静暮色中,一盘油绿新鲜的炒菜,便能安抚一天的疲惫。



莫高窟第249窟狩猎图



莫高窟第159窟斋僧图



莫高窟第321窟加工奶制品图

(本版图片均为资料图)

## 宴会活动

筵筵叮咚如清泉击石,琵琶弦上滚出珠玉般的乐音,舞姬广袖翻飞,裙摆扫过莲花灯,光晕便在帷幔上流淌成河。宾客们的笑谈声裹着酒香漫过帷帐,琉璃盏盛满美酒琼浆,指尖轻碰杯沿便溅起细碎的光。这是敦煌高端宴饮中常见的场景,在诗人岑参的诗句“城头月出星满天,曲房置酒张锦筵。美人红妆色正鲜,侧垂高髻插金钿”中,似乎能看到千百年前,月影婆娑、觥筹交错、气氛热烈的宴请场景。

宴会作为饮食活动中较为高级的形式,其功能实际上已经超过了饮食本身,敦煌作为丝路重镇,可宴请的酒楼比比皆是,自然,壁画上也少不了宴会的影子。在莫高窟第445窟中,有一幅宴请图——庭院当中,用帷帐圈起了一方小空间,左侧设有帐篷,中间是一张食床,上面摆满了各类食物,宾客就在这一方天地饮酒庆贺。壁画中,食床两边各坐4人;帷帐中间,一位男子在起舞,周围人正兴致勃勃地观赏。这样的场景,也展示了当时的奢华排场。文学作品也有不少在帷帐中饮酒的记载,如:柳永在《雨霖铃》当中就提到“都门帐饮无绪,留恋处,兰舟催发”;晁补之的《浣溪沙广陵被召留别》里,“帐饮都门春浪惊,东飞身与白鸥轻”;宋之问的《桂州三月三日(一作桂阳三日述怀)》中“始安繁华旧风俗,帐饮倾城沸江曲”等诗词,都描写了“帐饮”的场景。

在莫高窟第148和474窟,各有一幅宴会图,与其他宴饮图不一样的,这两幅图内的食床更大,且食床一侧坐男性,另一侧坐女性,食床上面已经摆放好了各种食物和餐具,甚至在第474窟图中还能清晰地看到,筷子已经横摆在美味食客前面,随时可以进餐。在敦煌壁画的宴饮图中,我们发现了一个有趣的现象:在亭子、酒肆等场景中,很少看到女性列席入座,她们一般是以侍者的身份出现,但在婚娶的不少图中,都能看到女性入席的身影,这或许和当时的婚嫁习俗、意识观念有关。

除了在室内举办宴会,当时的敦煌,在室外设宴也是一种时尚。如莫高窟第360窟,在一幅饮酒歌舞图中,宴饮就安排在室外的一棵大树下,树下摆放着一张食床,宾客们在食床两边相对而坐,其中,有人在旁边表演歌舞,引得其他宾客纷纷转身欣赏。在宴席上,著词歌舞也是不少宴饮场景不可或缺的元素,在莫高窟第61窟的宴饮图中,7人围坐在宽大的食床周围,食床上放着各类器皿和餐具,有2人在吹奏乐器、1人在亭下翩翩起舞,其他人在亭内静坐欣赏。这样的场景也经常出现在诗人的笔下,如:李白的《过汪氏别业二首·其一》中“酒酣欲起舞,四座歌相催”;《月下独酌·其一》中“我歌月徘徊,我舞影零乱”,曹植的《妾薄命行·其二》中“裳解履遗绝缨,俯仰笑喧无呈。览持佳人玉颜,齐举金爵盈盘”,李贺《将进酒》中“吹龙笛,击鼙鼓;皓齿歌,细腰舞”等。

身处丝绸之路重要节点的敦煌,不仅商贸云集,也成了饮食文化交流的中转站。如今,当我们把自己置身于千年酒宴的喧嚣中,波斯的黑胡椒、印度的肉桂、中原的八角,不同地域的食材在丝绸之路的驼队中相遇,与敦煌一见如故,中西兼容、八方辐辏的杂糅交合气质渗透在人们的一日三餐当中,一碗看似普通的羹汤,或许就凝聚着万里之外的芬芳。