

丝绸之路传入饼食巡礼

高启安



▲敦煌莫高窟第323窟张骞出使西域图。新华社发



丝绸之路不仅是众多学者百多年来孜孜探求的一个领域，其漫长的神秘历史，也被大众长期关注。丝绸之路上的交易商品不仅有丝绸，还有香料、玻璃、陶瓷、青铜、玉石等。除此之外还有一个门类，虽然它们并非作为交换的商品流通，但在丝路上之其他商品的交换过程中，却是不可缺少的保障和副产品，这就是饮食文化的交流。因此在我看来，丝绸之路也是“饮食文化交流之路”。

丝路之上的饮食文化交流，不仅包括饮食品种、烹饪方式，还包括食料、饮食器具（容器、炊具、餐饮具）、饮食观念、饮食礼仪等。其中“饼食”交流，是丝绸之路饮食文化交流中历来最为大家所关注的对象。

传入的部分饼食

中国古代将北方少数民族通称为“胡人”，称呼自胡人处传来的食物为“胡食”。所谓“胡食西来”，即胡食沿丝绸之路从西面的中亚、西亚、南亚等地传入华夏。

需要说明的是，“饼”在古代是一个类概念，古人将所有小麦粉制作的食物均称为“饼”。现代观念中作为食物的“饼”的概念，与古人所用的“饼”以及“饼”字本身概念是有区别的。

汉唐之际是域外文化与中国传统文化交往、交流、交融最为繁荣的时期，这也包括了饮食文化交流，尤以饮食品种的吸收、融合为多，饮食食品中饼食的传入更明显。诚如西晋束皙《饼赋》所言：“饼之作也，其来近矣。……或名生于里巷，或法出乎殊俗。”

从文献记载看，饼食大量出现在东汉及以后。东汉刘熙《释名·释饮食》中所列饼食凡七，计有胡饼、蒸饼、汤饼、蝎饼、髓饼、金饼及索饼。刘熙所谓“皆随形而名”，其实这些饼食中“随形而名”者只有汤饼、蝎饼、索饼。其他或因其原料而名，如髓饼；或因其烹熟方式而名，如蒸饼；或因其外域传入而名，如胡饼。到了南北朝时期，饼类食物名称大增。束皙在《饼赋》当中一口气举出了八种饼食：安乾、豚耳、狗舌、剑带、餠飣、

我们相对比较熟悉的“饅头”，在敦煌文献中也存在数种写法，包括“勃𩚑”“𩚑𩚑”“没𩚑”“浮𩚑”等，据音拟字各不相同。“馒头”的书写情况也类似，早先汉字书写此面食时甚至没有“食”偏旁，在文字流传的过程中，人们给它加了一个“食”偏旁，使之看上去更像一类食物。

“餠𩚑”是古代的一种面点，最早在南朝《玉篇》中出现，到了元代，“餠𩚑”的写法已经非常流行，且已经产生了“角儿”这样汉语化的名称，元代忽思慧在《饮膳正要》中写作“撒列角儿”，这样一个复合词的出现，充分说明餠𩚑是一种外来食物。

二是意译。意译一般根据面食的形状、特性、原料进行翻译，其汉语名称与其原来的名称意思相同或相近。如“欢喜丸”“髓饼”等。但这些意译食物名字在后继流传过程中还会发生变异的情况，如“欢喜丸”后来就被称为“团喜”“欢喜团”“团子”等，后面我们还会详细介绍。

其三，通过命名反映食物的传入性质。如“胡饼”“婆罗门轻高面”等。

其四，用命名来表述其煮熟方式。如“烧饼”“炉饼”“转炉”等，表明食物制作方式的某些特征。接下来介绍几种文献中记载的古代饼食。

欢喜团

后秦弗若多罗与鸠摩罗什所译《十诵律》中，记载了诸多饼食名称，其中出现了三种不同的“欢喜丸”：

佛在王舍城竹园中，诸居士办种种带钵那、胡麻欢喜丸、石蜜欢喜丸、蜜欢喜丸、舍俱梨饼、波波罗饼、曼提罗饼、象耳饼、馄饨饼、闾浮梨饼，持是饼向僧飧。

据《佛光大辞典》“欢喜团”条：“音译摩呼茶迦，又作欢喜丸。……印度自古以来以之为食物之一。……于密教中，以欢喜团作为曼陀罗诸尊之供物；又作为欢喜天之供物，或欢喜天之持物。”佛经典籍中多次记载有食物名为“欢喜丸”。《佛本行集经摩尼娄陀品第五十九》：“时有一人，屏处独食摩呼茶迦（隋言欢喜丸）。”《大般涅槃经》卷三十九：“善男子，譬如酥、面、蜜、姜、胡椒、芡发、蒲萄、胡桃、石榴、椶子，如是和合名欢喜丸；离是和合无欢喜丸。”鉴于《大般涅槃经》为北凉县无谶所译，据此可以推断在十六国时期就已出现“欢喜丸”的称谓。

由此可知，欢喜丸是佛经诞生地的一种较为精美的日常饮食，至迟在南北朝时期已翻译为此称谓，“欢喜”二字当由意译而来，至隋代仍流行。宋代周密《武林旧事》卷六“蒸作从食”中犹出现“欢喜”一味，与之同列者还有“荷叶饼、芙蓉饼、寿带龟、子母龟、捻尖、骆驼蹄”等。虽谓“蒸作”，但其下所列亦有“烧饼”“炙焦”诸色非蒸作者，因此推断此处的“欢喜”仍指“欢喜团”。到了明代，北京地区仍保有“欢喜团”的称谓。

明代著名饮食类著作《竹屿山房杂部》记录了这一时期欢喜团的制作方式：透糖三制：一用香油、水、赤砂糖和面，切小条块置热油中煎熟，入糖沙面中，粘之于上者；一用锅中熬热油，调赤砂糖，炒面粘之者；一为丸入油煎熟，染以赤砂糖，粘以熟芝麻，曰欢喜团者。

此外《竹屿山房杂部》还记载了欢喜团的南方制作方式：炒米糕：南粤以方切者为糖方：用白糯米炊饭，湛清暴燥干，沙中炒虚圆杂炒芝麻以赤砂糖，和汤置热锅中，洩匀，取起揉实，俟冷切为片，或乘热手规之为欢喜团，煎苏木染饭暴燥炒为红米。

考察相关历代文献资料，欢喜团的制作原料包括砂糖、油脂、蜂蜜、酥油、面粉、姜粉、胡椒、葡萄、胡桃、石榴、椶子等。制作方式是将葡萄、石榴压汁，胡桃、椶子碾末，与其他原料和合，再油煎而成，形状颇似石榴。而根据宋人《法华经文句记笺难》记载，欢喜团的制作方式是，将和好的

面切成梧桐子大小，将砂糖等原料包裹在内，用油煎熟（间有用酥油煎者）。有些还要将面皮制作成彩色。

从欢喜丸的中土传播发展历程来看，存在使用不同原料制作不同欢喜丸的情况。如之前所举例后秦《十诵律》中就出现了“胡麻欢喜丸”“石蜜欢喜丸”“蜜欢喜丸”。推测“胡麻欢喜丸”可能是麦面外皮粘以胡麻；“蜜欢喜丸”当是原料中加了蜂蜜；“石蜜欢喜丸”者，应为加了冰糖或白糖的欢喜丸。此三者以特殊原料得名，此外应该还有别的欢喜丸。

为何以“欢喜”命名此面食？据鸠摩罗什所译《大智度论》记述，佛成道后，其妻耶输陀罗制作“百味欢喜丸”，欲以此美食取悦佛，佛不受诱惑。有观点认为，当初名此食物为“欢喜丸”者，可能源自该食物在古印度流传时期加入了某种催情物质。传至中土后，欢喜丸已经不具有此类性质，成为一种精美面食。

欢喜丸在古代中国的流行也带动了其海外的传播。日本平安、奈良时期宫廷大享必备的食物当中，即有所谓“八种唐菓子”和十四种“菓子”，往往出现于御宴上。八种唐菓子均为饼食，包括梅枝、桃枝、鹄鲙、桂心、黏脐、餠𩚑、团喜等。日本古史料《二中历》《拾芥抄》《厨事类记》以及《执政所抄》（卷上“正月”）《江家次第》《尺素往来》等，记载了一些皇家庆典和节令仪式上要置办八种“唐菓子”。其中的“团喜”又名“欢喜团”，就是后秦《十诵律》中记载的欢喜丸。唐代将此类食物统称为“餠子”或“餠食”。至今，各地仍有欢喜团流行，只不过形状、内容、功能、名称都随着岁月变迁而发生了变化。

髓 饼

“髓饼”一名，最早出自东汉刘熙《释名》。髓饼是在和面时，将动物脂肪掺入面中烧烤的饼类食物，与有馅料食物不同。

东汉时髓饼已在中原流播，晋时进入祭祀供献食物的行列。如晋人卢谌《祭法》所载：“春祠用曼头、汤（汤）饼、髓饼、牢丸，夏、秋、冬亦如之。”北朝贾思勰的《齐民要术》中记载了髓饼的制作方法：“以髓脂、蜜，合和面。厚四五分，广六七寸，便著胡饼炉中，令熟。勿令反覆，饼肥美，可经久。”

宋代《太平御览》曾引“髓饼”资料多条：《杂五行书》曰：十月亥日食饼，令人无病。《食经》有髓饼法，以髓脂合和面。……卢谌《祭法》曰：四时祀用曼头、鹄饼、髓饼、牢丸（丸）；夏祠别用乳饼；冬祠用白环饼。”

髓饼所添加原料为“脂髓”和蜂蜜。《说文解字》谓：“脂，戴角者脂，无角者膏。”因此，早先髓饼中所添加的“脂”应主要为牛羊的脂肪或骨髓。这一推测或可从文献中获得佐证，宋代《太平圣惠方》所载“药髓饼子方”所添加物正是“羊筒髓”和“黄牛酥”。

《齐民要术》等史料记载，髓饼早期多在不不可“反覆”的炉中烤制。宋代孟元老《东京梦华录》卷四“饼店”一节中记载“胡饼店”制作、售卖“髓饼”：

饼店：凡饼店，有油饼店，有胡饼店。若油饼店，即卖蒸饼、糖饼、装合、引盘之类。胡饼店即卖门油、菊花、宽焦、侧厚、油碇、髓饼、新样、满麻。每案用三五人，捍剂卓花入炉。自五更卓案之声远近相闻，唯武成王庙前海州张家、皇建院前郑家最盛，每家有五十余炉。

所谓“捍剂卓花入炉”，即将面剂擀开，用特殊工具在其上轧戳纹饰。这种加工方式不惟美观，亦有粘贴牢固、方便饼食快熟之用。面剂受热后会排出因发酵而产生的气体，容易形成空鼓而导致脱落，轧戳的孔可以排出这种气体。

到了明代，《竹屿山房杂部》记载制作髓饼的方式出现了变化，由早期的缸形炉变成了铁锅：



坛主小传

高启安 兰州财经大学艺术学院教授，中国敦煌吐鲁番学会理事、甘肃省敦煌学学会副会长，专攻敦煌学及丝绸之路饮食民俗等领域，著有《唐五代敦煌饮食文化研究》《丝绸之路饮食文化研究》等。

“骨髓饼：用白糯米粉五升，牛骨髓半斤，白砂糖半斤，酥四两，沸汤洩为饼，铁锅中煨熟。”这正是胡饼、髓饼类食物自丝绸之路传入中土之后，其主原料间或改用糯米粉、烤制方式也发生变化的一个显著例证。

胡饼类食物东传后，传入的不仅是“饼”本身，还有其加工方式乃至加工用具样式。因此，在《齐民要术》成书的时代，贾思勰等人尚能看到用于制作胡饼的炉子并称其为“胡饼炉”。宋代以后，这种土炉在中原地区逐渐消失，被锅釜取代。今天，我们在新疆等地还能看到加工饅的土炉（当地称为“饅坑”）。

宋代陆游《老学庵笔记》卷一曾记载集英殿招待金国使节时的食单，其中出现了“髓饼”：“集英殿宴金国人使，九盏：第一肉咸豉，第二爆肉双下角子，第三莲花肉油饼骨头，第四白肉胡饼，第五群仙炙太平毕罗，第六假圆鱼，第七柰花索粉，第八假沙鱼，第九水饭咸豉旋鲜瓜姜。看食：髓饼、白胡饼、环饼（淳熙）。”直至明代，“髓饼”仍旧是皇家为奉先殿所供献的食物。见于明末孙承泽撰《春明梦余录》卷十八所载：“初一日卷煎，初二日髓饼，初三日沙炉烧饼……”

象耳饼

束皙《饼赋》中罗列了当时流行的各种饼名，其中有“豚耳”“狗舌”，形肖两种动物之耳舌明矣。且今日各地，形肖动物形状的饼食亦多，不足为怪。上引后秦弗若多罗与鸠摩罗什所译《十诵律》中曾出现“象耳饼”。“豚耳”“狗舌”之饼名，与“象耳”起名方式同类，推测为“象耳饼”在中土之遗绪。

值得注意的是，“狗舌饼”之名至今仍存。如在西安夜市中就有“狗舌饼”售卖。试在网上搜索，各地亦有不少“狗舌”“牛舌”饼名。“牛舌饼”在北京、台湾、陕西、山东、甘肃等地广为流行，甚至演化出“狗舌头肉夹馍”（临潼狗舌头肉夹馍）。而古代“豚耳饼”之名今已不存。

除以上所举之外，沿丝绸之路传入的饼食还有许多。漫漫丝绸之路上活动的古代商旅、使节、僧侣、驿卒等，由于荒漠沿途并无宾馆、旅舍亦少，因此往往只能携带熟食或半熟食以充饥，其用途类似于如今的“方便食品”，这种丝路旅行客观需求，成为丝路饮食文化交流的契机；而漫长历史中的人口迁徙、文献翻译等又进一步促进了饮食文化的融合。



敦煌阳关景区附近拍摄的葡萄晾房。新华社发