

教育部人文社会科学重点研究基地
兰州大学敦煌学研究所

唐五代 敦煌饮食 文化研究



敦煌学博士文库

郑炳林 樊锦诗/主编

高启安
◎
著

民族出版社
THE ETHNIC PUBLISHING HOUSE

唐五代
敦煌饮食
文化研究



敦煌学博士文库

郑炳林 樊锦诗/主编

民族出版社
THE ETHNIC PUBLISHING HOUSE

图书在版编目 (CIP) 数据

唐五代敦煌饮食文化研究/高启安著. —北京: 民族出版社, 2004. 12

ISBN 7-105-06762-4

I. 唐... II. 高... III. ①饮食—文化—研究—敦煌(历史地名)—唐代②饮食—文化—研究—敦煌(历史地名)—五代(907~960) IV. ①TS971②K870. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 007469 号

民族出版社出版发行

(北京市和平里北街 14 号 邮编 100013)

<http://www.e56.com.cn>

迪鑫印刷厂印刷

各地新华书店经销

2004 年 12 月第 1 版 2004 年 12 月北京第 1 次印刷

开本: 880 毫米×1230 毫米 1/32 印张: 14.375 字数: 400 千字

印数: 0001-1500 册 定价: 29.00 元

该书如有印装质量问题, 请与本社发行部联系退换

(汉编一室电话: 64271909; 发行部电话: 64211734)



教育部人文社会科学重点研究基地重大项目
国家社会科学基金项目
全国文物、博物馆系统人文社会科学重点研究课题



敦煌学博士文库 (2)

兰州大学敦煌学研究所 敦煌研究院 编

主 编 郑炳林 樊锦诗

编 委 樊锦诗 郑炳林
赵和平 邓文宽
荣新江 张涌泉
郝春文 方广锬

编 务 冯培红 唐海琴

《敦煌学博士文库》缘起

郑炳林

1900年，敦煌莫高窟藏经洞悄然开启，以其丰富的文献收藏而在国际学术界引起了巨大的轰动。由于历史的原因，敦煌文献主要部分被携往国外，至今分藏于英、法、俄、日本等国的收藏与研究机构，劫余部分收藏在中国国家图书馆等单位，这一特性使敦煌学研究一出现便成为一门国际显学。敦煌文献博大精深，敦煌石窟艺术内容丰富，作为敦煌学研究对象一直引起中外学术界的极大关注。

敦煌学研究的关键问题是人才，只有培养出一流的敦煌学研究人才，才能产出一流的研究成果，这一问题在中国敦煌吐鲁番学会成立之初即已引起老一代敦煌学家的关注，在季羨林、姜亮夫等先生的倡导下，1983年在兰州大学、杭州大学分别举办了两届敦煌学讲习班，而后在兰州大学设立了敦煌学硕士学位授权点，并于1998年在该校设立了敦煌学博士学位授权点，敦煌学研究从而拥有了专业齐全的人才培养基地。

兰州大学敦煌学博士授权点是由兰州大学与敦煌研究院联合共建的国内惟一敦煌学博士点。

兰州大学与敦煌研究院有着良好的合作基础，自1980年起，兰州大学即聘请敦煌研究院的专家开设相关课程，联合招收培养敦煌学硕士学位研究生。1998年二者联合申报敦煌学博士学位授权点，以其优势互补、珠联璧合而获得批准。翌年，二者又联合共建

了首批教育部人文社会科学重点研究基地——兰州大学敦煌学研究所。

1999年，兰州大学敦煌学专业招收了第一批博士研究生，并尝试性地摸索出一套比较新颖的培养模式。作为教学单位的兰州大学与作为研究单位的敦煌研究院，各有其特长，敦煌研究院在佛教石窟艺术方面享有盛名，集中了一大批石窟艺术研究专家，兰州大学在文献和敦煌西域史的研究上有很大优势，双方联合，则可最大限度地发挥各自的优势。为了将这一优势体现在教学上，使研究生在文献史地和佛教艺术研究上得到全面培养，我们采取交互式的双导师制，这样既方便学校管理，也有利于敦煌研究院老师的指导，同时也便于在以后的研究中充分利用敦煌石窟的资料，特别是在石窟艺术与敦煌文献的结合上，能够更大程度地发挥敦煌学专业的博士生培养优势。

在敦煌学博士生的培养过程上，我们也采取了一系列行之有效的方法，以体现兰州大学与敦煌研究院联合共建这一地缘优势。首先，敦煌石窟艺术与敦煌文献并重，教学与实际考察相结合，尤其是将课堂设置在敦煌石窟，将考察与教学密切结合，效果非常好；其次，博士生的研究和学位论文同导师承担的研究课题结合起来，这样既便于博士生了解学术界的研究动向，尽早进入学术前沿，也利于培养博士生发现问题解决问题的能力。为了使其研究成果尽早与学术界见面，兰州大学敦煌学研究所与敦煌研究院合力筹措经费，同民族出版社合作，策划出版了敦煌学博士文库，对敦煌学博士学位论文择优予以出版，以利于青年学子的成长。

今后，我们还将致力于敦煌学教学与研究领域的拓展，努力提高教学和研究水平，培养出更多的敦煌学复合型研究人才，争取将敦煌学博士点建成博士后流动站，在敦煌研究院建敦煌学博士后工作站，使敦煌学研究所在人才培养上更上一层楼，成为国家敦煌学研究人才的培养中心。

《唐五代敦煌饮食文化研究》序

高启安同志是兰州大学敦煌学专业第二届毕业博士生，他的学位论文《唐五代敦煌饮食文化研究》经过专家评审和学位答辩，得到了很高的评价。主要有四点：第一，将敦煌文献与敦煌石窟壁画结合起来。论文中除了对敦煌文献详细梳理，基本做到竭泽而渔的同时，还对石窟中的壁画资料进行调查研究考证，充分利用敦煌壁画艺术形象资料进行研究，做到敦煌文献与敦煌壁画并重；第二，将敦煌资料与传世文献结合起来。敦煌文献中的饮食文化资料固然丰富，但仅以之研究敦煌饮食文化并解决很多饮食文化方面的问题仍然显得很不够，同时，敦煌饮食生活与中原地区饮食文化渊源密切，不利用传世文献是不行的，论文将正史及笔记史料中的相关资料基本上都利用进去了；第三，将敦煌饮食资料研究同考古出土文物结合起来。论文中大量使用考古出土成果，以实物证资料，使自己的观点理论显得扎实可靠，经得住考验；第四，将中古文献文物饮食资料研究同现代河西饮食生活调查研究结合起来。晚唐五代敦煌的饮食很多做法和称谓还保留在现在西北民间，只有做细致的调查才能发掘这批珍贵文化资源。实际上，他的论文优点还有很多，当然还存在有诸多问题。针对专家提出的意见，他做了修改订正。本书作为敦煌学博士文库中的一部将要付梓，我深感欣慰，也有很多感触。

高启安是我与樊锦诗教授联合带的博士生。我们都是同龄人，同是“文革”以后进入兰州大学学习，我是历史系77级，他是中文系79级，间隔一年半，同在一个食堂打饭吃，有基本相同的社

会经历，同是从广阔天地里滚爬出来的，经历过文化饥渴的日子。虽然朝夕相见，但都各自忙于经营自己的“自留地”，加上我不善于交际，总是失之交臂。我毕业留校，他学成选干，仍然是陌生路人。直到他几经周折调到敦煌研究院工作，我们才认识，对他的了解更多的是从杂志上看他的成果，他从事文学和饮食研究，而我对这类东西涉猎很少。1999年，他的关于敦煌饮食文化课题结项要我评审，作为同事，按照中国时下习惯还是多多美言。他进入兰州大学敦煌学专业攻读博士学位后，我有幸陪忝导师之列，与樊锦诗院长联合指导。首先我建议高启安不要急于出版那个不成熟的书稿，记得我向他提出几点意见：一是文稿不成熟，谈不上研究，只是一个资料集成；二没有进行系统研究，不能反映晚唐五代敦煌饮食文化的总体面貌；三是敦煌饮食文化还有很大研究余地，希望沿着这一线索继续做下去。他采纳我的建议，三年来一心一意从事敦煌饮食文化的研究，大大小小文章发表了几十篇，探索敦煌饮食文化的方方面面，最终完成了三十余万字的《唐五代敦煌饮食文化研究》博士学位论文。论文中不仅仅结集了他三年在校期间的研究成果，也凝聚了他从事敦煌饮食文化研究七八年间的结晶。敦煌饮食文化的神秘面纱，被他以坚韧、专一精神撩开了，真实地展现在我们的面前。这不仅仅开创了敦煌学研究的一个新领域，也为我们培养敦煌学研究人才开拓研究方向作了很好的典范。

2

晚唐五代的敦煌饮食文化既是中西文化交流产物，又融合当时西北少数民族的饮食生活内容。晚唐五代时的敦煌地区是一个多民族居住区，除了主体民族汉族之外，还有粟特为主的胡姓民族，包括龙家、鄯家等西域民族；吐蕃为主的羌姓民族，包括南山人、萨毗、仲云、温末、吐谷浑等在内；回鹘为主的戎姓民族，包括西州回鹘、甘州回鹘、伊州回鹘和达旦等，敦煌文献称之为六蕃，实际上远不止六个少数民族。到了归义军晚期，于阗王室在黑汗王朝东进形势的逼迫下也迁居敦煌建立了自己的聚落。归义军管辖下的敦煌是多民族混居区，这里有粟特人的聚落，如安家庄、曹家庄、史家庄、康家庄等，还有管理这些少数民族的机构蕃部落使等，当时

敦煌有“通颊”、“退浑”等十部落，因此，生活在这里的居民统称为蕃汉百姓，组成的军队也称蕃汉精兵。由于晚唐五代敦煌地区居民是由多民族结构组成，决定了敦煌饮食文化多元化形态，在敦煌地区的饮食结构中少数民族饮食占了很大比重。我们从敦煌文献中看到很多胡食胡风，如“胡饼”频繁见载于敦煌账籍文书之中，不仅仅少数民族食用，汉族也食用，从官府到民间，从一般居民到出家僧众，平时饮食都食用胡饼，胡饼成了晚唐五代敦煌公私宴用、日常生活必备的食品。就胡饼的种类看，除了一般胡饼之外，还有油胡饼和肉胡饼，特别是肉胡饼也是唐朝常见的食品，其做法也见载于唐朝笔记史料中。胡饼的传入与粟特等商业民族的迁入关系密切，胡饼的特点是口味好、制作简单、便于携带、易于保存，特别是长途贩运中饮食非常方便。经过有的专家研究，胡饼就是今天新疆一带人们经常食用的食品——馕，也有人说是芝麻饼。很显然，胡食是随着胡姓民族进入敦煌地区而形成的一种饮食风气，是敦煌地区胡化的一种表现。

晚唐五代敦煌地区经济结构以农业为主、畜牧业为辅，归义军政权专门设置官马院管理驼马养牧、设置羊司管理羊的饲养放牧，官府、百姓都养羊等牲畜，就是每个寺院也养数量不等的羊，我们从记载看，寺院还用羊招待为寺院劳动的工匠以及看望寺院的官吏。寺院僧人经常食用“臠”一类东西，“臠”是肉汤一类的食品，经过研究也有用菜做成的臠，今天酒泉食用的特色饮食“胡锅”，是否就是敦煌文献记载的“臠”？不过寺院所养牧的羊的去向一直是敦煌饮食研究的一个谜。其次，晚唐五代归义军诸司机构中有酒司和官酒户，敦煌市场有酒行，从业人员除了汉人还有很多粟特人，他们开了很多酒店，造酒货卖以招徕客人。制造的酒有麦酒、粟酒、粟麦酒、清酒、白醪、葡萄酒、胡酒等，根据我们研究，当时敦煌已经能够制造高浓度的白酒。就是寺院也大量制造存放酒，甚至有的僧人到酒店饮酒，我们知道，不准饮酒在佛教五戒十戒中都有，敦煌文献所存佛教教团榜文明文规定不准饮酒，为什么当时僧人饮酒？这不仅迫使我们敦煌佛教再认识研究，同时我们还应

当对这种僧人饮酒风气的社会背景进行探索。晚唐五代敦煌僧人不住寺院，僧挂俗籍或者僧俗混籍，僧人要服包括兵役在内的很多徭役，这种生活方式就决定了僧人无法遵守很多佛教戒条，与其说这是敦煌佛教的世俗化，毋宁说是特殊环境对佛教的异化。

晚唐五代敦煌饮食文化研究不仅前景看好，而且这个研究领域的潜力也很大，还有拓展研究范围的必要，希望高启安同志继续沿着这个领域一直做下去，不仅仅研究敦煌饮食文化，而且研究整个丝绸之路饮食文化。

历史文献中有很多这方面的记载：西北饮食中主食主要以面食为主，肉食中以牛羊肉为主，形成自己的饮食特色，敦煌文献中就记载宴设司招待客人使用羊，账目中有羊腔支出，也有用羊汤调饭的记载。根据《清波杂志》卷第九猫食：“客言：苏伯昌初筮长安狱掾，令买鱼饲猫，乃供猪棗肠。诘之，云：‘此间例以此为猫食。’乃一笑，留以充庖。同僚从而遂日买猫食。盖西北品味，止以羊为贵。”看来，西北地区饮食以牛羊肉为自己的特色是历史形成的结果。面食中除了胡饼就是“饽饽”，有说是烫面片，也又说是汤饼。不论是何物，都是中国西北地区常见的食品。敦煌文书中也有很多记载，这种食品西晋时期已经传入中原，唐宋时期西北仍然保持这种饮食风气。《鸡肋编》卷上记载：“游师雄景叔长安人，范丞相得新沙鱼皮，煮熟翦以为羹，一分可作一瓯。食既，范问游：‘味新觉胜平常否？’答云：‘将谓是食饽饽，已哈了。’盖西人食面几不嚼也。”哈了，这个词西北现在还在使用，意思就是囫囵吞下。今天西北很多食品的做法都可以从历史上找到根据，如扯面中为了增加面的筋性，往面中加入蓬灰，这种制作方法实际上唐宋之际就有了，根据《鸡肋编·卷上》记载：“陕西沿边地苦寒，种麦周岁始熟，以故粘牙不可食。如熙州斤面，则以掬灰和之，方能擀切。羊肉亦膻臊。惟原州二物皆美，面以纸囊送四边为佳遗。”原州为今天的固原地区，这里拉面和羊肉都很出名。馓子是西北少数民族常见的食品，敦煌文书也出现了食品散枝，即馓子，其制作方法记载于《鸡肋编·卷上》：“食物中有馓子，又名环饼，或曰即古

之寒具也。京师凡卖熟食者，必为诡异标表语言，然后所售益广。尝有货环饼者，不言何物，但长叹曰‘亏便亏我也！’谓价廉不称耳。绍圣中，昭慈被废，居瑶华宫。而其人每至宫前，必置担太息大言。遂为开封捕而究之，无他，犹断杖一百罪。自是改曰：‘待我放下歇则个。’人莫不笑之。而买者增多。东坡在儋耳，邻居有老妪业此，请诗于公甚勤。戏云：‘纤手搓来玉色匀，碧油煎出嫩黄深。夜来春睡知轻重，压匾佳人缠腰金。’”馐子的另外一种名称为环饼，唐宋时期中原地区普遍食用，足见敦煌及其西北少数民族饮食文化对中原饮食文化所产生的重大影响。

晚唐五代敦煌地区所使用的容量器有石、斗、升、抄、撮等单位，这些计量单位不仅仅行用谷物等粮食，同时也用于酒的计量，酒的计量我们常见于敦煌文书中的有瓮、石、斗、角、升、勺等，敦煌佛教教团或者官府机构招待客人动辄数斗，饮用数量之大使人惊叹，以前我们解释认为是酒的浓度比较低，所以饮用比较大。实际上，我们根据《泊宅编》卷三记载：“升斗古小而今大，量酒之升斗小，量谷之升斗大，昔人饮酒，有数硕而不乱者。班固论一夫百亩，所收之粟，人月食一硕五斗。古之人亦今之人也，岂有一人能饮数硕，而日食五升米乎？无是理也。”计量粮食的容器同计量酒的容器本身就不同，所以研究饮酒量时不能用计量谷物的容器观念去理解。

因此，无论作为敦煌饮食文化的研究还是西北饮食、丝绸之路饮食文化研究都还有很多工作需要去做，有很多问题需要去研究，对高启安同志来说任重而道远，还需继续努力，只要深入研究下去，一定会做出卓著的成绩。同时，希望更多的学者投入到这一研究领域，将研究与开发结合起来，推进敦煌学向更广泛的方面发展。

郑炳林

2003年10月18日

凡 例

一、本书所引敦煌文献，所据大多为缩微胶片或影印出版图书、黄永武主编《敦煌宝藏》等，并参照唐耕耦、陆宏基先生编《敦煌社会经济文献真迹释录》以及其他前人录校成果，个别自认为释录有误者，径行改正，不一一说明。

二、为录入方便起见，部分敦煌俗体字、异体字径录为正体字，如“斗”录作“斗”，“麪”、“麵”、“麪”等均录作“面”等，一般俗体字照录，容易引起歧义者，用括号注正字，不一一注明；原文书中之同音、假借字照录。

三、文书定名及卷号均依唐耕耦、陆宏基先生《敦煌社会经济文献真迹释录》以及施萍婷、邵惠莉先生《敦煌遗书总目索引新编》，个别按照文书性质自定名，不一一注出。

四、原文残缺的文书，在引用时，前缺用 表示，中缺用 表示，后缺用 表示；缺字能判断数量者，用“□”表示，一“□”表示一字。

五、根据需要引用原文。为查对方便，引用较长文书时，部分注明所引用部分之开头所在行。

内容摘要

本书通过对敦煌文献和敦煌石窟壁画中大量饮食资料全面、系统的整理，结合传统史料中的饮食资料及现今河西、甘肃乃至整个西北地区的饮食现象，分别从食物原料，饮食结构，饮食加工具、餐饮具，食物品种和名称，宴饮活动，宴饮坐具、坐姿、座次，婚丧仪式饮食，饮酒习俗，僧人饮食以及饮食胡风等十个方面，系统讨论了唐五代时期敦煌人饮食文化的诸多方面，揭示了敦煌饮食文化农牧结合、东西荟萃，内承悠久的中原传统饮食习惯，外融周边游牧民族以及西域乃至中亚、西亚等地的饮食风俗，呈现出色彩斑斓、百花齐放的基本特征，构建出了中古时期敦煌地区饮食文化的基本框架和体系。

Study on the Dunhuang Dietary Culture During the Tang and Five Dynasties Abstract: Based on the complete and systematic analysis of the large quantities of data on dietary of Dunhuang literatures and frescos of grottos, data on dietary in traditional historical materials and dietary phenomena popular in Hexi, Gansu and the whole Northwest China nowadays, the study systematically discusses aspects of Dunhuang people's dietary during the Tang and Five Dynasties such as food stuff, dietary structure, tool of food machining, eating and drinking utensils, food varieties and names, banquets, seats, sitting postures and seating arrangements in banquets, customs of eating and drinking on wedding or funeral cere-

monies, monks' dietary and some dietary customs from Hu Nationality etc. It illustrates the basic construction and system of the dietary culture in Dunhuang area during the mediaeval times, indicating that dietary culture in Dunhuang, combined with the traditional dietary customs of Central China and those of the surrounding nomads, the West Regions, Middle and West Asia, shows itself as being rich and colorful.

Key words: Dunhuang, dietary, study

目 录

绪 论	(1)
第一章 食原料——食物结构	(8)
第一节 粮食作物.....	(9)
第二节 油料作物	(27)
第三节 蔬菜瓜果	(34)
第四节 野生植物及菌类	(39)
第五节 肉食和乳品	(44)
第六节 食物调味品	(48)
第二章 食器具——粮油加工具及炊具、餐饮具	(53)
第一节 粮油加工具	(53)
第二节 粮油、食物盛器	(61)
第三节 炊具	(68)
第四节 餐具	(78)
第五节 酒具、茶具	(92)
第三章 食品种 (上) ——“饼”称类食物	(103)
第四章 食品种 (下) ——非“饼”称类食物	(136)
附录: 几种食品品种用面数量计算.....	(169)
第五章 食活动——敦煌人的宴饮	(182)
第一节 归义军的宴设司.....	(182)

第二节	宴饮活动·····	(190)
第三节	其他饮食活动·····	(203)
第四节	敦煌的厨师·····	(207)

第六章 食风俗（上）——饮食坐具、坐姿、座次及

其他	·····	(218)
第一节	餐制及日常饮食品种·····	(219)
第二节	饮食坐具·····	(227)
第三节	饮食坐姿·····	(249)
第四节	饮食座次·····	(257)

第七章 食风俗（中）——婚丧和民间信仰饮食 ··· (276)

第一节	婚姻仪式饮食·····	(276)
第二节	丧葬仪式饮食·····	(281)
第三节	民间信仰饮食·····	(291)
第四节	敦煌的药膳·····	(299)

第八章 食风俗（下）——饮酒习俗 ··· (305)

第一节	酒户与酒店·····	(306)
第二节	酒的种类·····	(310)
第三节	“卧酒”和“沽酒”·····	(314)
第四节	饮酒方式和饮酒风气·····	(337)
第五节	饮酒风气炽盛的原因·····	(350)

第九章 素食者——僧人饮食····· (353)

第一节	僧人饮食的几个名词解释·····	(353)
第二节	僧人饮食戒律·····	(360)
第三节	僧人的日常饮食·····	(372)
第四节	僧人的节日饮食·····	(375)
第五节	僧人的其他饮食活动·····	(387)

附录：p. 3231 卷《平康乡官斋籍》所载僧人

饮食活动·····	(395)
-----------	-------

第十章 “饮食胡风”——敦煌饮食中的外来文化	(408)
第一节 “饮食胡风”内容	(408)
第二节 “饮食胡风”浓重的原因	(422)
结 语	(425)
主要参考文献	(433)
后 记	(443)