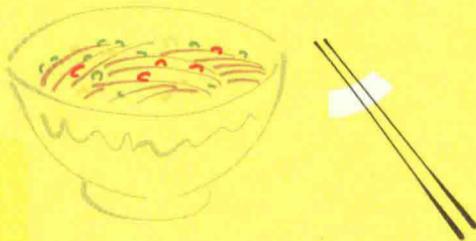


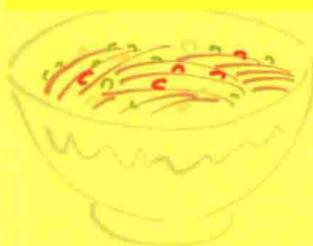
崔岱远著

# 一面一世界



崔岱远著

# 一面一世界



◎

商務印書館

## 图书在版编目(CIP)数据

一面一世界 / 崔岱远著. — 北京 : 商务印书馆, 2017

ISBN 978 - 7 - 100 - 14978 - 5

I. ①—… II. ①崔… III. ①面条—饮食—文化  
IV. ①TS971.29

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 180201 号

权利保留，侵权必究。

## 一面一世界

崔岱远 著

---

商 务 印 书 馆 出 版

(北京王府井大街36号 邮政编码100710)

商 务 印 书 馆 发 行

北京新华印刷有限公司印刷

ISBN 978 - 7 - 100 - 14978 - 5

---

2017年10月第1版

开本 787×1092 1/32

2017年10月北京第1次印刷 印张 6 1/4

定价：39.00 元



# 1

远方的来客



新疆喀什地区疏勒县发展农业社社员在收割小麦，该县是南疆的重要产粮区。选自 1958 年第 3 期《人民画报》。（王琼摄 /FOTOE 供图）

一般来讲，我们说吃面，特指吃煮面条儿，而不是说吃馒头、饺子，当然更不是面包。即便是熬一碗面糊，那也不能叫作吃面。

咱中国很多地方的人都喜欢吃面。兰州人离不开牛肉面，什么大宽、韭叶子、毛细……三天不吃就觉得浑身上下不是个滋味。陕西的面条儿像裤带，让地球人都认识了“饘”这个字，据说这是笔画最多的汉字。山西的面条儿花样多得让人眼花缭乱，一个优秀的山西媳妇一日三餐能做出三种不同的面，这样吃上一年都不带重样儿的。您要是到了北京，那就不能不来碗炸酱面……

北方人好吃面，可吃面并不是北方人的专利。您要是到了苏州就会发现，苏州人讲究大清早起来吃头汤面。上杭州下馆子，您来碗片儿川，端上来一瞧，还是面。即便您去了咱宝岛台湾，说尝尝地方风味吧，那也离不开一碗牛肉面。

那么问题来了，为什么咱中国人这么爱吃面呢？

有人说了，吃面条儿省事，下锅一煮，捞到碗里放上作料就能吃，连菜带饭全齐了。没错儿！过去在整个黄河

流域，只要家境过得去，一年里能有半年吃的是面。

也有人说了，面条儿吃起来顺溜，咽下去舒坦，让人觉得特痛快。有些人吃面甚至不怎么嚼，直接顺嗓子眼儿出溜下去，那感觉才叫爽呢。

不过，我琢磨着还有一个原因，那就是咱老祖宗给你们留下了一副适合吃“煮”食的肠胃。您看，煮面条儿，煮饺子，煮粥……不都是煮的嘛！

人类最早吃熟食都是直接架在火上烧烤的。不过，成年累辈子这么烤需要大量木柴，那就得有成片的森林。您想想，大凡以烤为主要烹饪方式的地区是不是都有这种自然条件？要是没有这种自然条件怎么办？

咱们的祖先生火做饭一般烧的都是枯枝、干草和秸秆。它们火力没有木柴冲，燃烧的时间也没有木柴长。那怎么办？咱老祖宗聪明啊！他们发明了比烤更高级的烹饪方式——煮。用现在的话说，叫“节约能源”。

那最初拿什么煮呢？您在博物馆里见过一种叫“鬲”的陶器吧？新石器时期的。个头儿不算太大，圆滚滚的，下面有三条胖乎乎的尖腿。这就是我们的祖先最早发明的



陕西省汉中博物馆收藏的周代陶鬲。（孙同超摄 /FOTOE 供图）

煮东西吃的家伙什儿之一。

鬲是中国特有的器物，国外的考古从没发现过。它和鼎不太一样。鼎是用来煮肉的，腿是实心的。鬲最初是陶土做的，是老百姓用的，三条腿中间是空心的。为什么做成空心的呢？为的是受热面积大。支在地上，底下点上干枝、枯草，煮东西熟得快，省火。

最初的鬲是煮什么的呢？是面条儿吗？还真不是，因为新石器时期还没发明出吃起来又顺溜又筋道的面条儿

呢。那时候的人用鬲煮的是米。鬲没有太大的。舀进水，加进米，底下点上火，没多会儿就煮熟了。您也可以理解成熬粥吧。您看这个“粥”字，不就是米粒煮涨起来，像一张一张弓似的吗？也有人说“米”边上那两个“弓”字代表着徐徐上升的蒸汽。再有卖官鬻爵的“鬻”字，一看就明白，最早就是用鬲煮粥的意思，后来转换成了“卖”的意思。

那有人问了，当初煮的是大米粥还是小米粥呀？这可不一定了。

早在七千年前，长江三角洲地区的河姆渡人就已经开始种稻吃米了。您看，甲骨文的“米”字像不像一根稻穗？“米”就是水稻的种粒。

有人说不对，这个“米”字是打谷场上的四堆谷子。谷子原产于黄河中上游。谷子的种粒也叫米，不过现在一般叫小米。与之对应的，水稻的种粒就叫大米。所以，那个时候在长江流域吃的是雪白的大米，在黄河流域吃的是金



甲骨文中“米”字的两种写法。

黄的小米。

用鬲煮米的时候，米粒难免粘在三个空心的腿里，所以甲骨文的“尽”字就像手里拿个谷穗当刷子，伸到鬲的腿里面往外刷。掏不干净怎么办？索性用一只手把鬲翻过来，这下就彻底了——这就是甲骨文的“彻”字。

总而言之，无论大米还是小米，都是把种粒直接煮着吃。古人认为，凡是能煮着吃的颗粒就叫米。

后来才有了灶，又发明了釜和锅。鬲这种器物逐渐被淘汰了。可人们仍然习惯把米粒直接煮着吃。这就是所谓的“粒”食文化。

从新石器时期开始，南方人的主食就是大米，这一直影响到现在。北方人起初吃得最多的是小米，不过后来被另一种主食所代替，那就是小麦。

小麦在黄河流域出现得比小米要晚。我们来看甲骨文的“麦”字。甲骨文的“麦”字的此为试读，需要完整PDF请访问：[www.ertongbook.com](http://www.ertongbook.com)



甲骨文的“尽”字。



甲骨文的“彻”字。



甲骨文的“麦”字。

上半部分就像一棵根叶秆穗俱全、长着麦芒的麦子。这半部分发展到后来，成了“从哪儿来”的“来”字。下半部分像一只朝下的脚印。有学者认为，这表示小麦是外来的，后来停下来站住了的意思。所以在《诗经》里，都是用“来”字表示麦子。《周颂·思文》里有一句“贻我来牟，帝命率育”，这里的“来”一般被解释为小麦，而“牟”被解释为大麦。也就是说，那个时候人们认为小麦是外来的。

那么，小麦是从哪儿来的呢？这个古人可说不清楚了，有人说它是从天上来……反正是来自很远的地方。

现在学术界比较普遍的看法是，小麦是从西亚一带传过来的。法国作家大仲马在他的《大仲马美食词典》里写了这么一句话：“东方的巴比伦因为有野生小麦而被认为是文明的摇篮。”古巴比伦位于两河流域。底格里斯河和幼发拉底河的周期性泛滥，让这片土地异常肥沃。从地图上看，那一片肥沃的土地就像一弯新月，考古学家称之为“新月沃地”。正是这片梦幻般的沃土，滋养出了人类最早的农业文明。在叙利亚北部的人类遗址发现的碳化小麦粒，经鉴定是一万年前人工采集的。直到今天，那儿仍然

生长着野生小麦。

从遗传学上讲，野生一粒小麦是二倍体，从它可以得到栽培一粒小麦。野生二粒小麦是四倍体，从它可以得到栽培二粒小麦，也就是圆锥小麦，变种后就得到硬粒小麦。大约九千年前，栽培二粒小麦已经是新月沃地上人们的重要口粮了。它的优点是穗轴不容易折断，便于采集。过了一千年，这种人工栽培的小麦传播到美索不达米亚平原地区。又过了一千年，传播到埃及、地中海盆地、欧洲和中亚。

也正是在这前后，发生了一件非常罕见的事，一株栽培二粒小麦和粗山羊草杂交了。按理说这是不能继续繁衍后代的，可不知什么原因，发生了基因突变，形成了六倍体小麦，也就是我们今天吃的普通小麦。又过了一千年，小麦传播到亚洲的印度和非洲的埃塞俄比亚。大量考古学和植物地理学研究表明，当今世界各地栽培的小麦，无论是硬粒小麦还是普通小麦，均来源于西亚那片新月沃地。

人工栽培的小麦，当然是随着人的迁徙而传播的，不是风，也不是鸟儿。那么是什么人，又是在什么时候，把小麦传到中国的呢？

让我们把视线投向中国的最西部，今天的新疆，古代的西域。就在罗布泊孔雀河下游河谷的沙漠里，隐藏着著名的小河墓地。1934年，瑞典考古学家沃尔克·贝格曼就是在那儿发现了神秘的“小河公主”———具戴着装饰有红带子的尖顶毡帽、双目微合、长着漂亮的鹰钩鼻、微张着薄唇的女性木乃伊。那端庄的表情，永恒的微笑，明显的欧罗巴特征，让这位见多识广的考古学家无法忘怀。贝格曼在自己的著作中把她叫作“微笑公主”。

可遗憾的是，在这之后的六十多年里再也没有人找到过那片秘境，也再也没有人见到过小河公主。直到2000年年底，中国科学家借助卫星定位系统重新发现了小河墓地，不仅重新找到了神秘的小河公主，还同时找到了上百具和她一样的木乃伊。更有意思的是，这次考古研究还有一个重要的新成果，就是发现当初这些人吃的粮食正是我们今天做面条儿、烤面包用的小麦。

小河墓地所有木乃伊的胸腹部和身子底下都撒着小麦粒，其中一个儿童身上几乎散满了麦粒。死者身穿的斗篷边上的小布包里都装着小麦粒。斗篷边上都放着草编篓子，



小河公主，新疆维吾尔自治区若羌县小河墓地出土，新疆维吾尔自治区文物考古研究所藏。（孔兰平摄/FOTOE供图）

应该是当初盛食物的器具。篓子里不仅有小麦粒，甚至还有用小麦粉做成的食物，类似于今天新疆的馕。这就是到目前为止在中国发现的最早也是最集中的小麦遗迹之一。这些小麦已经属于我们今天吃的普通小麦了，也就是六倍体小麦。中间还掺杂着一些更为古老的四倍体圆锥小麦。

小河墓地的墓穴分上下五层，时间大约距今三千五百年到四千年，越往下越早。科学家通过DNA分析发现，小河人的父系全部是来自西方的欧罗巴人种，但在早期人群的母

系中却有一大部分来自东方的蒙古人种，而且从时间上看不断有新人加入进来。也就是说，小河文明应该是东西方两种文明交融的结果。

无独有偶，就在离小河墓地不远的孔雀河古墓沟墓地，1979年也曾出土过一批小麦粒。时间应该比小河墓地稍晚，却属于同一种文明。经鉴定，它们同样是普通小麦和圆锥小麦。有意思的是，科学家对古墓沟墓地人骨骼中的同位素比值进行测定，结果表明羊肉应是这些居民普遍的肉食，而植物类食物则以小麦为主。这又有小麦又有羊肉的，也许有的朋友能想起一碗羊肉泡馍吧？

不管怎么说，最晚在四千年前，新疆种植小麦就已经非常普遍了。那个时候，罗布泊还不是大沙漠，而是一片水草丰茂的绿洲。

在新疆不仅发现了麦粒遗迹，在哈密天山北路墓地出土的彩陶上还发现了头呈禾苗、手似麦穗的人物形象。而且有一类彩陶，它们肚子上的图案很像小麦。类似的图案恰恰出现在两河流域公元前3000年的泥版文书上。

西域的小麦来自遥远的西亚，来自两河流域那片神秘

的沃土。可以说，小麦就是前丝绸之路时代输入中国的最典型也是最珍贵的植物标本。

那么，把小麦传进西域的人是从哪儿来的？学术界尚无定论。一种影响比较大的假说认为，是源自里海—黑海北岸欧罗巴人的一个半游牧族群。大约公元前3000年末，这些人的祖先离开波斯西部，向着遥远的东方长途迁徙，最终到达阿尔泰山和天山之间的绿洲定居下来。走了多久呢？走了大约一千年。

学者们把这些人叫作“吐火罗人”。他们使用的语言就是大名鼎鼎的吐火罗语，正是您听说过的季羡林先生研究的吐火罗语。在新疆发现的吐火罗语文献具有明显的原始印欧语的特征，这正是他们的历史印记。这些远方的来者到达西域，和当地的东方族群相互融合，交流生产、生活经验，其中就包括怎么种麦子，怎么吃麦子。小麦，这一距今一万年前西亚“新石器革命”的重要成果，就这么着在西域这片土地上落地生根了。

当初西域人的麦子是怎么个吃法呢？一般并不是直接吃，而是把麦粒碾成粉末，加上水和成团烤着吃。怎么碾