

高启安：丝绸之路 如何影响中华饮食？（中）

的，就是小麦粉食制作技术传入。中国面食是由中亚传入，南北朝晚期著作《齐民要术》中有“饼”“面条”“面”等资料，这是中国最早有关面食的史料记载。

小麦传入中国后，因其加工技术原因，一直以粒食方式进入食谱，就是将其压扁煮食。由于西汉后，轮转磨普及和磨齿改进，小麦加工技术有一个飞跃，出现了许多小麦粉食品种。这样一个突飞猛进的变化，与西域小麦粉食制作技术传入有很大关系，逐渐改变了北方饮食结构和饮食方式。“面食输入”被当代著名学者张光直先生称为“中国饮食第三次重要突破”。

这一时期，也陆续从西方传入了一些饮食器具，较有代表性的是来通、胡瓶、六曲长杯、八曲长杯、叵罗等酒器，它们增加了酒场上的趣味性，并逐渐改变了中原地区原有注酒方式。

中新社记者：在敦煌壁画和文献中，是否保留有中国古代美食的记载，它们如何佐证和体现东西方饮食文化交流融合的历史？

高启安：在敦煌

文献中，我们根据名称和烹饪方式，整理出60多种相关食物记载，其中有如馒头、蒸胡食、烧饼等约20种“胡食”。但这些食物传入内地后，无论是在烹饪方式上，还是称谓发音上都会有一些变化。

比如饺子就是来自西域，它原来的个头比较大且用烤炙方式烹饪，只不过我们把烤的方式变成了水煮的，个头也有所缩小。又比如西域传入的烤炙馒头，这一名称由音译而来，在传入中原过程中也有了“馍馍”等称谓变化，加之中国人非常深厚的烹饪技术，也让烤馒头变成了蒸馒头。

头。

西域饮食在东传过程中，除食物本身要具备适口、方便、营养等条件外，还要适合当地人的文化信仰和饮食习惯等才能流行起来。西域饮食在融入中华饮食后，得到了很好的保存和发展。但总体而言，今天已很难分辨出哪些是早年传入的“胡食”，哪些又是“土生土长”的饮食。这反映和说明了东西方饮食文化的持续交融。

中新社记者：相较于西方社会分餐制的饮食习惯，中华饮食更讲究“围桌而食”，这反映了何种饮食文化差异？

高启安：中国古人最早也是分配用餐的，比如在原始社会狩猎以后，所获食物要给整个部落的人分配，每人都有一份，这是最早的分餐制。后来为什么变成了“围桌而食”呢？这与宋代以后都市饮食方式崛起和繁荣有一定关系，随着菜肴品种增加，如果继续分餐，不仅长条形的“食床”盛放不下太多菜肴，还显得特别麻烦。

相较于品种较少、方式单调的西方烹饪菜肴，中华饮食中通过烹炒的方式和菜肴品种数量有很多，且讲究色、香、味、形，不利于按人

去分配。后来随着八仙桌、方桌、圆桌被发明出来，“围桌而食”成为常态。

当然，现在餐饮界、烹饪界也在倡导分餐制，一些餐馆也采取了如设置夹菜专筷或菜夹等方法。中华饮食要在长期发展过程中，慢慢找到一种既健康卫生、又能保持饮食文化传统的方式。

中新社记者：中华饮食文化如何在未来得到更好保护和传承？在对外交流中将发挥什么作用？

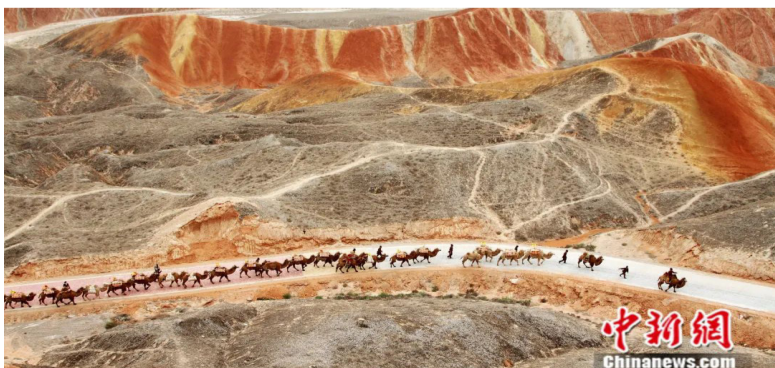
高启安：中华饮食文化在当今中国对外文化交流中，可以说是一枝独秀，颇有成效、得到世界各国



广东河源，客家人使用四方桌，俗称“八仙桌”。



山西博物院藏隋代“胡人吃饼骑驼俑”。侯宇摄



仿古驼队重走丝绸之路途经张掖丹霞地质公园。成林摄



成熟的小麦。周长国摄