



壁画里的

文 / 唐郦薇

“美食密码”

如果你来到甘肃省嘉峪关市东北方的戈壁滩上，会发现那里有一些不起眼的小土包。你肯定想不到，那些小土包下面竟然有魏晋时期的古墓群。

1970年的一天，一个牧羊的老汉像往常一样把羊群赶到开阔地带，正准备找个沙丘躺会儿，突然在沙丘旁发现了一个老鼠洞，他顺手用羊鞭杆捅了捅，呀，这个小洞竟然深不可测！于是老汉决定挖一挖。谁知这一挖，竟挖出个古墓！考古工作者在古墓里发现了大量精美的壁画。如今，嘉峪关魏晋墓室里的部分壁画砖已被收藏到甘肃省博物馆。那些画面简洁生动，栩栩如生，直观展现了魏晋时期河西走廊地区人们狩猎、宴饮、农耕的生活场景。

公元前138年，汉武帝派遣张骞出使西域，由此拉开了丝绸之路的序幕，河西走廊成为连接中原与西域的交通要道。一些原本居住在中原地区的百姓迁居到河西走廊，与当地游牧民族居住在一起，他们为这里带来了先进的农业技术，也开垦出大片农田。到了魏晋时期，河西走廊的农业和畜牧业都已较为繁盛。那么，1000多年前，生活在河西走廊地区的人们最爱吃什么美食呢？嘉峪关魏晋墓室的壁画砖上有答案。

讲究荤素搭配的古人

河西走廊气候干旱、光照充足，适合种植小麦，嘉峪关魏晋墓室的壁画砖上就有不少耕种的场景。

例如“耕种图”中，两头牛拉着犁，正把土地犁出一道道沟槽，中间的女子将种子播撒在沟槽里，后面的男子赶着拉耨（mò，平整土地的工具）的牛，再把沟槽填平，这就完成了播种。小麦成熟后被磨成面粉，五花八门的面食成为当地人喜爱的主食。另一幅“揉面图”上，一位女子正在盆里揉面，墙上挂着各种厨具。面食在当时统称为“饼”，比如胡饼、蒸饼、煎饼、汤饼等，汤饼类似面条儿，蒸饼类似馒头。

当时的河西走廊水草丰美，牛羊成群，宰猪、宰羊、烫鸡等画面在壁画里屡见不鲜。例如这幅“烫鸡图”，两位女子相对而坐，她们将衣袖高高挽起，正聚精会神地在热水里给鸡去毛；另一幅砖画上，一名男子已磨好刀具，准备处理案板上的大肥猪；“狩猎图”中，人们骑马追逐野兔、鹿等猎物，为餐

桌添了野味。

除了肉食，各种瓜果、蔬菜在当地人的餐桌上也很常见，水果有瓜、杏、葡萄、梨、桑葚，蔬菜有萝卜、生菜、韭菜、豇豆等，甚至还能看到菌子，它们为人们的日常饮食补充了丰富的膳食纤维，可谓“荤食添味，素食解腻”。



甘肃嘉峪关果园——新城墓群室内景



“耕种图”壁画砖 甘肃省博物馆藏



“烫鸡图”壁画砖 甘肃省博物馆藏



“狩猎图”壁画砖 甘肃省博物馆藏

千年前的烤肉真香

香喷喷的烤肉无疑是当地人最喜欢的美食之一。那时的贵族家庭,已经过上“边撸串边饮酒”的惬意生活了。厨子先把牛羊肉切成小块,然后用铁叉穿起来放在火上炙烤,还会撒上调味的香料。等肉烤好后,仆人便将其呈给主人享用。透过画面,我们仿佛都能闻到那阵阵烤肉香。

除了烤肉,人们还会煮肉羹、制作风干的腌肉。北魏贾思勰在《齐民要术》一书中就曾记录下一种肉脯的做法:把煮熟的肉用葱、姜、花椒等调料腌制入味,再用绳子挂在屋檐下风干成肉脯,肉



壁画砖上的镬



壁画砖上的铛



“烤肉图”壁画砖 甘肃省博物馆藏



“烤肉煮肉图”壁画砖 甘肃省博物馆藏

可以保存很长时间。

在部分砖画中,我们见到了这样几样有特色的厨具:一种是圆形的平底浅锅,被称为“铛”(chēng),既可以用来烙饼,也能用油把食物煎熟;还有一种三个足的炊具叫镬(huò),下面可以烧柴火加热,有点儿像现在的小火锅。

餐桌礼仪要注意

魏晋时期，大家吃饭都是席地而坐。人们会把织席铺在地上，身份尊贵的长者坐在中间，宾客依辈分或等级依次坐好，跪坐的姿态需腰背挺直，这既是对主人的尊重，也是当时有身份者该有的样子。

那时候装食物的“食案”，是席间最有仪式感的東西。矮脚小桌子不光用来放饭菜，还藏着“尊敬”的意思：仆人要端着食案慢慢走，轻轻把食物摆到客人面前；咱们常说的“举案齐眉”，也对应了餐桌礼仪里“用食物表达敬意”的意思。

贵族家庭在用餐时，一旁有侍者随时服务，例如“宴居图”中这位贵族女子跪坐在中央，旁边有四



壁画砖上的食案



“宴居图”壁画砖 甘肃省博物馆藏

个侍女在摇扇侍奉。兴致好时，乐师还会来演奏助兴，丝竹之声与杯盏相和，好不惬意。

这些小小的壁画砖，仿佛跨越千年的“美食明信片”！从耕种揉面的辛勤劳作到烫鸡宰猪的庖厨准备，从炙烤煎煮的烹饪智慧到举案齐眉的餐桌礼仪，壁画中的每一笔都藏着古人的生活智慧。而这些藏在壁画中的烟火气，也拉近了我们和古人的距离。



“宴饮图”壁画砖 甘肃省博物馆藏



扫一扫，了解更多文物知识。