



冬日敦煌

□王淼

2024年12月的最后一天，我在敦煌雷音寺。那日天寒，大概零下五度。我到的时间很早，寺院很安静，只有一位僧人拿着竹帚沙沙地扫着地。彼时日阳虽出，天边却犹挂着月。本以为寺庙不大，没料到里边屋舍重叠，一进一进非常广阔，再加上视野平远，可以看见远处的鸣沙山。院里有一块横向大石，上书“大唐高僧玄奘东归行经处”，玄奘西行时从瓜州出玉门关，而东归时从敦煌返回中土。

庙里有复制的大幅敦煌壁画，可以细品慢看。到大雄宝殿时，一只三花猫蹲守在门槛上，许是因为冷，身体蜷缩成球状，圆嘟嘟的很可爱。这只猫似乎在这寺庙生活很久了，它见我来，待客似地起身伸展。我见它时而奔跑入殿，时而无比熟稔地在佛龕下穿梭，之后又紧随在我身侧亦步亦趋，仿佛跟我介绍着宝殿里的一切。离开时，蹲下身摸了摸它，它一点也不怯生直往我怀里钻。真是一只温驯又亲人的猫咪，可知雷音寺的僧人待它如亲，让它也视人如亲。

大雄宝殿的左侧，有一个雕刻在地上的九宫图，健身用的，从一走到九，透过左旋右转，一内一外，用以打通经络，是一种温和、老少咸宜的运动。我闲来无事，走了一回，在冷冽的空气中，走到微微发汗。

我居敦煌六日，在莫高窟与榆林窟，欣赏古老而精美的壁画；在阳关与玉门关，感觉浩浩天地的无尽苍凉；在戈壁荒滩，听到令人惊悚的狂风呼啸。而那日，是我留在敦煌的最后一天。

敦煌的冬天很安静，不只游客稀罕，很多店家休业，店主人都选择到外地过冬，寺庙更是僻静得恍如无人之境。据考证，雷音寺与莫高窟一脉相承，原本是西晋时期的仙巖寺，后经数次易名，到了清朝改为雷音寺。又历时代颠簸，加之西北漠风疾劲，黄沙蔽天，早先的雷音寺已消失于尘土中，上世纪末异地重建，才有今日恢宏的模样。

冬日萧索，疏木枯槁，阳光洒在白色的墙垣上。一座安静而深阔的寺庙，这里是我敦煌行程的最后一个景点。从雷音寺搭公交车返回市区后，吃了碗牛奶醪糟，买了点纪念品，即回旅馆收拾行李。说到这牛奶醪糟，不免要提一提。在到西北之前，我就知道有这道食物，吃起来香浓可口，又能温暖身体。做起来也不难，一如其名：牛奶加醪糟（即酒酿），再加鸡蛋、坚果、果干与砂糖一起煮。因为食材易得，我常常会在天冷时给自己煮一碗。那日从雷音寺出来，天冽地凝，在市区路过一间小馆子，本来只点了馄饨汤权充早午餐，却又看到菜单上有牛奶醪糟，于是嘴馋点了一碗。当时我从老板的表情中看见讶异，他大概觉得我点的虽是一咸一甜，但怎么点了两碗“汤”？

一般来说敦煌的食物不大吸引我，因为气候环境的关系，此地惯食肉。记得我到的第三天晚上，突然好想吃青菜，那晚我不死心地东拐西绕，绕了好大一圈，终于在一个不起眼的小面馆外看到无比迷人的四个字：蔬菜拌面。纵使门庭寂寂，灯光熹微，一个客人也没有，但我还是掀开厚重的门帘走了进去。身材敦实的老板从里屋走出来：“现在只有西红柿拌面。”我不死心地问：“可以在里边加一点青菜吗？只要是青菜就好，什么都行，我愿意另外加钱。”老板想了几秒说：“给你加上海青好吗？”我说当然好。那一餐是我在敦煌吃过最好吃、最富足的一餐。结账时才发现，老板心慈，竟然没有多收钱。

后来跟人谈起我的敦煌行，有人羡慕我一人 在淡季旅行的闲适，也有一位好友为我的胆大忧心，毕竟淡季人少。对于他的担忧我不否认。如果读书让人做事有余地，出言有尺度，那么旅行大概就是知山川深邃，知天河无垠，知人间有情，同时也将走过的行迹步履，涵融成自己的形色神态。而这些行迹，这些路过，这些所得的“知”，不也都夹杂着或多或少的冒险？

（本文作者为社区区务工作者）



《北户录》：唐人博物之作

□赵瑞峰

清代的《四库全书总目提要》把唐代段成式的《酉阳杂俎》纳入“志怪”之作，倘若起作者于地下而问之，则这位毕生追求博物洽闻的“博物君子”，恐怕会大摇其头，表示反对，因他志不在神怪。倘冠其名曰“博物”，则他必会以为允当，欣然笑纳。《酉阳杂俎》当然是一部杰出的杂事类小说，同时又是一部内容包罗万象的博物之作。

段成式之后，博物之作续出，其中就有段成式后人段公路所作的《北户录》。因其对《酉阳杂俎》，“或是直接承袭，或是续有开拓”，视为《酉阳杂俎》动植物部分之续篇并无不妥，但作为一部独立有价值的著作，它并不是《酉阳杂俎》的附庸，而是一部有名的唐人博物之作。

作者段公路（生卒年不详），郡望临淄邹平（今属山东），徙居河南，一说为东牟（今山东蓬莱）人，穆宗相段文昌之孙。咸通年间因事至岭南，后辗转高凉、茂名、南海等地。著作仅有《北户录》一部。

《北户录》又叫《北户杂录》，《新唐书·艺文志》说：“段公路《北户杂录》三卷。”咸通至乾符之间，段公路在广州任幕僚期间，据耳闻眼见所作，但并非有所闻见必录，其择录标准，据曾为《北户录》作序的陆希声称，系“采其民风土俗，饮食衣制，有异于中夏者，录而志之”。根据这个择录标准，段公路在《北户录》中详细记录了唐代岭南风土、民情、物产，其中又不厌其烦地介绍了通犀、孔雀煤、鸕鹚、蚊母扇、鹅毛被、橄榄子、红梅等52种物产。

陆希声曾任唐朝宰相，博学善文，他为《北户录》作序称“至于草木果蔬虫鱼羽毛之类，有瑰形诡状者，亦莫不毕载”。如果据此认为《北户录》所载这些已完备无遗，恐便非实事求是的态度。事实上，以作者或勾于公事，或囿于见闻……一定还有不少所谓“瑰形诡状者”未能记录在案。段公路于公事之余，肯留心物事，并结合文献记载，不弃琐细，详加记录，且寓教化于其中，以期有补于世，其功亦大矣，此外还能对他有更多要求吗？

《北户录》中至少记录了五种动植物：水韭、斑皮竹笋、睡

莲、鸕鹚、红蟹壳，见于《酉阳杂俎》；其余虽难以做到一一对应，但仍能从中觅出《酉阳杂俎》的踪影和来历。因此，《北户录》与《酉阳杂俎》的传承关系也就显而易见。此外，《北户录》中还有九种物产，见于晋代稽含的《南方草木状》，其为枕椰炙、食目、睡菜、薤菜、橄榄子、白杨梅、鹤子草、越王竹、指甲花。据今人学者许逸民考证，段公路并没有看过《南方草木状》，因此书于当时不显，少有著者。虽然两者证明并无渊源关系，但《南方草木状》文字简洁，向称典雅；《北户录》则文字雅洁，征引详赡，可以说各具特色。最主要的是，《北户录》后出转精，对《南方草木状》所记同种物产，作了极好的补充和完善。

明代药物学家李时珍对《北户录》中所记载的动植物很重视，其著作《本草纲目》中就不止一次加以引用，当然是偏重其药用价值方面。

如果从《北户录》所记载的52种物产当中，推选出一种岭南代表物产来，也许就是荔枝了。《北户录》卷三首条即是“无核荔枝”，曰“南方果之美者有荔枝。梧州火山者，夏初先熟而味小劣。其高潘州者最佳，五六月方熟，有无核，类鸡卵，大者其肪莹白，不减水精，性热液甘，乃奇实也。又有蜡荔枝，作青黄色，亦绝美……”这可以说是荔枝中的极品了。东坡贬官岭南，大唱“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”，但不知他所见并食之荔枝，可有 无核荔枝没有。

《北户录》除作者记录所见所闻之外，更难能可贵的是能够旁征博引，陆希声序曰：“非徒止于所闻见而已。又能连类引证，与奇书异说相参验，真所博而且信者矣。”正因《北户录》征引丰富，很多唐以后散佚文献得于此书略见一二。清陆心源说：“唐人著述，传世不多，可藉以见古书崖略者《书钞类聚》《初学记》而外，此其一也。”据统计，《北户录》中所征引至今已佚文献达五十余种。

作为一部有名的博物之作，《北户录》对研究古代风俗民情、物产情况，以及对研究失传古籍文献都具有重要参考意义。

（本文作者为文史研究者）

【饮饌琐忆】

煎饼与铁鏊

□卞文志

今年一月份央视播出的“文博日历”中，介绍了山东煎饼的基因密码与文化遗产：“原来在汉代，山东人就吃煎饼啦！”想不到，山东人吃煎饼竟然有如此悠久的历史。

山东煎饼的创制年代难以考证，但据资料记载，在新石器时代，人们已经会烙饼了。作为摊煎饼必不可少的工具，鏊子的历史也很久远。这种烙煎饼的铁质传统工具，不仅从古至今一直在用，连名字都没有变过。早在距今约7000年至5000年仰韶文化时期，已经有鏊子的存在。

曾有人认我国的面食制作技术是汉代从域外传入的，但根据河南荥阳仰韶文化遗址出土的陶鏊，考古学家证明在新石器时代我国已掌握了焙烤食物技术。虽然新石器时代就有了鏊子，但煎饼的历史还要和小麦联系起来。四千多年前，小麦传入中国，由于古代以粒食为主，最初人们直接将麦粒蒸熟了吃（即“麦饭”），其口感和味道都不如国产的粟（即小米）和黍（即黄米）。

中国农业博物馆藏的南洛阳出土的汉代绿釉陶推磨俑证明，制作粉料的石磨汉代在民间广泛使用后，更适合磨成粉食用的麦子替代了黍、粟，成为中国老百姓的主食。也是这一时期，中国面食制作技艺有了很大提高，出现了品种丰富的“饼类”制品。汉代刘熙的《释名·释饮食》就记载了蒸饼、汤饼、髓饼、金饼、索饼等名称对应现代的馒头、面条、烧饼等多种面食。从此，中国饮食文化特别是北方饮食文化，由“粒食文化”进入“粉食文化”，东方面食体系也逐渐发展形成。

相传秦朝时出生的孟姜女，在她后来寻找丈夫范喜良哭长城时，所带食物即是煎饼。有关煎饼的文字记载有很多，晋代《述征记》、唐代《唐六典》、明代《酌中志》以及清代《煎饼赋》均有对煎饼的记载。在唐代，煎饼不但进入宫廷，也进入普通人的生活，《唐六典》记述光禄寺备办百官膳食说，“三月三日加煎饼”，在上巳节，煎饼被当作一款节令美食。《文昌杂录》中说：“唐岁时节物，元日则有屠苏酒、五辛盘、胶牙饧，人日则有煎饼，上元则有丝笼。”人日（农历正月初七）食煎饼，也是当时的风俗。

煎饼除了吃以外，在古代还有其他用途。南北朝时，煎饼被称为“熏天”，目的是为了熏走恶兆与霉运，祈福新的一年好运连连。到了明代，演变出了更为离谱的用途。刘若愚《酌中志》中写道：“二月初二日，各家用黍面枣糕，以油煎之，或白面和稀摊为煎饼，名曰熏虫。”沈榜《宛署杂记》中说：“用面摊煎饼，熏床炕令百虫不生”，简直令人称奇，这煎饼的味道是有多冲，还能熏走床炕上的虫子。

古代文人也爱煎饼。《唐摭言》说：唐人段维“性嗜煎饼，尝为文会，每个煎饼才熟而维一韵赋成”。而清代蒲松龄在他的《煎饼赋》中是这样介绍煎饼的：“磨如胶饧，扒须两歧之势，鏊为鼎足之形，掬瓦盆之一勺……如磨上之蚁行，黄白忽变，斯须而成，乘此热铛，一翻手而覆手，作十百于俄顷，圆于望月，大如铜铎，薄似剡溪之纸，色如黄鹤之翎，此煎饼之定制也。”可见鲁中地区在清初制作煎饼已具备相当的技术。

从古至今，山东人烙煎饼的方式是，用柴火加热铁鏊，等锅热了，调好面糊在鏊面上摊平不用等多久，香气扑鼻、热乎乎、香喷喷的煎饼就出锅啦！这种传统的制作方法不仅保留了食物的原汁原味，还体现了古代人民的智慧和勤劳。随着时间的推移，煎饼逐渐成为山东人尤其鲁南地区老百姓日常生活中不可或缺的一部分。

（本文作者为文史研究及撰稿人）