



4000年前的面条，一条条历历在目，模样不改

揭开陶碗时，发现碗里原来是盛有物品的，陶碗移开了，地面上是一堆碗状遗物。它的下面是泥土，而碗底部却保存有很清晰的面条状结构。这些条状的物件粗细均匀，卷曲缠绕在一起，而且少见断头。它的直径大约为0.3厘米，保存的总长估计超过50厘米。它的颜色，还显现着纯正的米黄色。由图片上可以看到，它没有硬折出的弯度，表明原本具有一定的韧性。

中国科学院地质与地球物理研究所吕厚远研究员提取陶碗中的实物进行了检测，2005年10月13日《自然》杂志发表了研究结果，题为“Millet noodles in Late Neolithic, China”，认定陶碗中的遗物是面条。很快《美国国家地理杂志》、美国国家广播电台(National Public Radio)、英国(BBC Science Radio)和路透社、德国(radio

# 面条的年龄

## ——兼说中国史前时代的面食

文/王仁湘

青海民和的喇家遗址，几年前因为发掘出4000年前一场突发的灾难现场，曾引起各方的关注。最近又因为灾难现场出土一碗古老面条的被确认，喇家遗址再次受到广泛关注。这碗意外保存下来的齐家文化的面条，让人们很有些兴奋，兴奋之余又很有些疑惑不解。按我们已有的常识，按祖宗传下的说法，中国古代的面条本来只有2000岁上下的年龄，它怎么一下子古老了这么多呢，这个千岁千岁千千岁在我们现存的知识系统中还真不容易放到一个适当的位置上去。

这碗面条千真万确，4000岁的古老年龄不容置疑。那是2002年，在喇家遗址的继续发掘中，在20号房址内的地面清理出一些保存完好的陶器，其中有一件篮纹红陶碗，略为倾斜地翻扣在地面上。在现场



青海民和喇家遗址的发掘：揭开陶碗，碗底的面条清晰可辨

& print media in Germany), 日本(时事通讯社), 加拿大, 荷兰等媒体报道和评述了这个重要发现。

研究中从碗底到碗口, 采了六个部位的样品, 三个取自条状物层, 三个取自条状物所在的土层内。首先通过分析植硅体的途径, 确定标本是否含植物遗存, 结果发现有两种类型植硅体含量在条状层特别高。接着通过与西北地区常见的大麦、青稞、小麦、小米、高粱、燕麦、谷子、黍子、狗尾草等近80多种植物果实中植硅体形

在偏光显微镜观察有削光的特征。偏光实验表明, 条状物中的两种物质所呈现出的特征也与小米和黍子最为匹配。在显微镜下观察, 条状物中淀粉的光学性质显示大量的淀粉颗粒还没有完全糊化。

通过分析最终排除了其他可能, 确认喇家出土陶碗里的遗物为食物, 成分是大量的粟与少量的黍。也就是说, 陶碗里的条状物是面条, 这碗古老的面条是由小米面和黍米面做成的。

实际上小米面本来可以加工成面条,

经用谷子和黍子混合做成了最早的面条。虽然它的具体加工工艺还不清楚, 但是这个过程对植物籽实进行脱粒、粉碎、成型、烹调的程序一定都完成了, 而且这成品小米面条做得细长均匀。在中国乃至世界食物史上, 这应当算是一个重要的创造, 也是一个重要的贡献, 它为人类的饮食生活增添了一个有滋有味的内容。

过去一些学者认为古代中国是以粥饭方式食用五谷, 称为粒食传统。而面食传统起源较晚, 可能到了汉代才较为普及。有些文章还认为中国的面食技术是汉代自外域传入的, 不属本土原有的粒食传统。

一说到面食, 必然要提到小麦。一般认为, 饼食的出现, 与小麦的普及种植相关, 也与旋转磨的普及有关。过去一些食物史研究者认为, 中国虽然在商代就有了小麦种植, 甲骨文上将麦称为“来”, 但是就食用习惯而言, 仍然同大米和小米一样, 采用的也是粒食方式。一直到周代仍是如此, 周王的餐桌上摆的也只是麦仁饭, 不见饼面之类。再说旋转石磨迟至东周才发明, 汉代才比较普及, 周王没有口福吃到饼面也是没有法子的事。

但是北方栽培小麦, 根据新近的考古发现研究, 在黄河中游地区应当开始于龙山文化时期, 在距今4000~5000年前它已经不是稀罕之物。不过因为干旱和技术的原故, 更因为产量的限制, 那时小麦的种植面积一定没有小米的大, 人们的主食仍然以小米为主。

喇家的发现表明, 在史前小米并不一定完全采用的是粒食方式, 它也可以加工为粉面制品。这种初级的粉食始自何时, 现在还不能考定, 但北方粟作农业的历史却非常悠久, 已经发现的栽培作物粟和黍的遗存, 年代可早至距今8000年前, 这是粉面食出现的一个基本条件。

由喇家遗址4000年前面条的发现来看, 麦子与磨存在与否, 并不是面条产生必备的前提条件。

不仅是喇家的发现, 其实还有不少考古学证据都说明, 饼食在中国史前已经出现多样化发展趋势, 史前人享受到的美味, 比我们想象的似乎要多一些。它们的盘中餐不仅有面条, 还有烙饼、烤饼之类。



辽代壁画中的揉面女厨

状进行比照, 发现这两种植硅体的形状与小米和黍子非常吻合。由此判断条状物层里保存有大量的粟和黍子的典型壳体植硅体颗粒, 壳体植硅体的含量高达每克样品中含近10万粒以上。

为进一步验证, 又选择进行淀粉粒偏光实验。淀粉粒也可以在地层里保存上万年, 它是由碳、氢、氧组成的一种矿物质,

在中国北方农村现代还有用小米磨面做面条的吃法, 这样的面条正是在专用的工具里压出来的。

令人感兴趣的是, 在分析面条样品中, 还检测到少量的油脂、类似藜科植物的植硅体以及少量动物的骨头碎片, 应当都是这碗面条的配料, 说明这还是一碗荤面。

这么说来, 我们的先民在4000年前已





裴李岗文化石磨盘，可用于谷物的脱粒，也可以用于磨面



仰韶文化居民烙饼的陶器，这是史前中国面食史的可靠见证

北方一些地区流行一种现做现卖现吃的小吃，叫做煎饼果子。煎饼标准的煎锅称为鏊，面平无沿，三条腿。《说文句读》说：“鏊，面圆而平，三足高二寸许，饼鏊也。”《正字通》也说，“鏊，今烙饼平锅曰饼鏊，亦曰烙锅鏊。”可见鏊在古代，是专用于烙饼的炊器。有鏊就有煎饼，由饼鏊的产生可以追溯烙饼的起源。

考古在内蒙古准格尔旗的一座西夏时代的窖藏中发现过饼鏊。这件西夏铁鏊为圆形，鏊面略略鼓起，上刻八出莲花瓣纹饰，有稍见外撇的三条扁足，直径44厘米、高约20厘米，这是一具实用的铁饼鏊。

年代最早的饼鏊是在新石器时代遗址中发现的，仰韶时期的居民用陶土烧成了标准的饼鏊。1980年和1981年，在河南荥阳点军台和青台两处仰韶文化遗址发掘到一种形状特殊的陶器，陶色为红色或灰色，陶土加砂，上为圆形平面，下附三足或四足，底面遗有烟炱。发掘者称这种器物为“干食器”，以为是“做烙饼用的”，它真的就是陶饼鏊，是仰韶文化居民烙饼的烙锅。这种饼鏊在这两处遗址出土较多，说明那里的居民比较喜爱烙饼。当时烙饼的原料，亦当是小米面。

从考古发现看，古代中国用鏊的历史相当悠久，可以追溯到5000多年以前，这也就说明了这样一个问题，烙饼的起源，不会晚于距今5000年前，很可能还能上溯得更早，因为陶鏊已是很成熟的烙饼器具。在此之前可能有更简单的鏊具。西南地区有的少数民族有用石板烙饼的传统，中原地区最早的饼鏊也许就是用的石板。其实喇家遗址发现的烤炉，就是一架石板鏊，说不定喇家先民也烙过小米煎饼吃呢。

烙饼是一种面食，新石器时代晚期有了烙饼的陶鏊和石鏊，成熟的面食技术已经出现。那时虽然还没有发明旋转石磨，但早已使用平板石磨盘，后来又有进步的凹槽磨盘，这样的磨盘可以为谷物脱粒，也可以将籽粒磨成粉面。更何况那个时代的人们有的是时间，比现代人投入饮食活动的精力一定大得多。

北方在史前的面食，原料在一部分地区是以小米为主。南方虽然收获的是稻谷，大米也是可以做成饼的，大米的饼食

方式也许更加简单一些。大米在泡过之后，很容易捣成粉面。大米面可以直接入汤做成糝羹之类，也可以象面条一样做成粉食。在周王的餐桌上，有将米麦炒熟捣粉制成的食品，称为“糗饵粉糝”。这个食法，在南方现代还有保留。《说文》便说“饵，粉饼也”，云南人将大米面薄饼称为“饵块”，看来是有些来由的。

其实有了粉面，食物的品类会增加很多，不限于饼面之类。直接用它做成糊糊，更是便当。不过要细细论起来，饼食起源也不是容易考得明白的，好好的粮食，人类怎么就突发奇想要将它捣碎了来吃呢？也许是舍不得扔掉在脱粒过程中磨碎了的碎末，将它们收集起来烹饪时发现了粘连的特性；也许是为了喂养婴儿，需要有意将米粒捣碎了做成糊糊。有了一种特别的需要，又有了一些基本的技术条件，遇到一个契机，智慧发挥出来，一件发明便会完成，面食兴许就是这样起源的。

还有一个概念问题，史前人用平板磨和凹槽磨加工面食一定没有后来的旋转磨精细，但不论是粉是面，也不论是小米面是大米粉，都可以做成饼。由粒食到面食，这是人类饮食生活迈向精细化的重要一步。在古代中国，迈出这一步的时间，应当不会晚于5000年前。

面食在中国古代通称饼食，包括面条、烧饼、馄饨、包子与馒头之类。

按照日本学者的研究，中国古代面食开始的年代，是纪元前后，只有2000年左右的历史。而面食的真正普及却是在唐代以后，那就只有1000年左右的历史。因为中国古代文献中记述的面食，晚到西汉时期才见到，扬雄的《方言》提到了饼，饼是对面食的通称。后来刘熙《释名》更明确说“饼，并也，溲面使合并也”，同时提到了胡饼、蒸饼、汤饼、索饼等面食名称，而汤饼与索饼便是地道的面片与面条之属。

现在看来，以文献作为出发点的考证有了明显的局限性，不能作为充足的凭信。不过文献对汉唐以后面食发展的研究，却是值得取证的。从文献记述看，面条在东汉称之为煮饼，魏晋则有汤饼之名，南北朝谓之水引或饂飩，唐宋有冷淘和不托，还有特色面条萱草面。宋代时面食花

样逐渐增多，因为食法的区别，有了一些特别的名称。《东京梦华录》提到北宋汴京食肆上的面食馆，就有包子、馒头、肉饼、油饼、胡饼店，分茶店经营生软羊面、桐皮面、冷淘、棋子面等。《梦粱录》记南宋临安的面食店，也称为分茶店，经营各种各色的面条有：

猪羊生面	丝鸡面
三鲜面	三鲜棋子面
鱼桐皮面	盐煎面
大熬面	虾臊棋子
笋泼肉面	炒鸡面
丝鸡淘	虾鱼棋子
子料浇虾臊面	银丝冷淘
耍鱼面	七宝棋子

大片铺羊面	炒鳝面
卷鱼面	笋拔刀
百花棋子面	笋辣面
笋齏面	笋齏淘
笋菜淘	血脏面
蝴蝶面	齏肉菜面
素骨头面	

元代时出现了干储的挂面，明清出现了抻面和削面。后来各地的面食风味也不尽相同，有汤面、凉面、卤面、油泼面、捞面、刀削面、空心面、拉面等，又有宽面、细条、面片、龙须等，烹调方法有热煮、凉拌、脆炸、软烩及干炒等等。面条的世界，就这样越发灿烂起来。

冷面值得说一说。二十四节令中有夏



唐代擀面女俑，这一定是发切面条的



至,旧时北方人此日必得吃面,而且是冷面。冷面见于《帝京岁时纪胜》的记述,说夏至当日京师家家都食冷淘面,就是过水面,称作是“都门之美品”。京城中还流行这样一条谚语:冬至馄饨夏至面。书中又说,京师人无论生辰节候,婚丧喜祭宴享,夏日早饭都吃过水面。

过水凉面的吃法,早在宋代就很流行。宋代林洪《山家清供》提到“槐叶淘”的凉面,做法本出唐代,杜甫有《槐叶冷淘》诗,诗中道出了凉面的制法,说吃这面时有“经齿冷于雪”的感觉,连皇上晚上纳凉,也必定叫上一碗冷面来吃。宋代招待大学士,食物中有肉包子,当时称为馒头。不过在每逢三、八日的例行课试时,这二日又有特别的饌品,有“春秋炊饼,夏冷淘,冬馒头”之说,大学士能吃上冷面,也算是一种特别的待遇。

我们现代饮食中仍然喜欢享用的面条,虽然算不上是顶级美食,却是地道的大众食品。面条在世界上许多地区也是很流行的食物,亚洲各国每年收获的约百分之四十的小麦被用于制作面条,统计显示每天全世界有十亿人要吃一次面条。

面条成了全球人的通食,饱食之余,会用些心力探究它的起源地,会关心它的年龄,想弄清楚它为人服务了多久的时间。

过去的研究以文献记载为依据,认为



剪纸:煮



现代中国人的面条,可以是如此的斑斓



北方的力士们在制造

古代有关面条最早的记录可以追溯到东汉时期,是古代中国人发明。但是在国外流传着另外的故事,认为面条最早是中世纪时期在中东地区发明的,后来通过阿拉伯人传播到了意大利,意大利人进一步把面条食品传播到欧洲以及全世界。

于是,意大利人和阿拉伯人都声称自己最早发明了面条,而且早于中国的东汉时期。意大利人拿面条当作骄傲,还建起了面条博物馆。考古在现今罗马北方的伊楚利亚古国一幅公元前4世纪的古墓壁画中,见到奴仆和面、擀面、切面的场景。但是人们也很清楚,不管是伊楚利亚人或意大利人,通常都是将面拿来烤食,而水煮的面条可能是在公元5到8世纪之间从阿拉伯世界传到了意大利。这比马可·波罗有可能从中国回到欧洲的时间显然要早出一些,那此前还有的一个历史公案,说面条是马可波罗自中国带回意大利的说法也就无从说起了。

冯承钧所译《马可·波罗行纪》,涉及中国饮食时提到:“……收获小麦者仅制成饼面而食。”所说的“饼面”从中文字面看不明白为何物,万人文库版的英文原著所写“饼”的原文是英文pastry(面粉糕饼),“面”用的是意大利文vermicelli(通心粉细面条)。文中用vermicelli而不是英文常见的noodles(面条),说明马可·波罗是借母语中的专有名词,来称呼他在中国看到的形状与他所熟悉的意大利面条相似的面条。这也即是说,马可·波罗出发前在他的老家意大利已经吃到过面条,那么,古代意大利和中国面条之间显然没有什么必然的联系。

过去有国人声称,马可·波罗把面条从中国带到意大利,而意大利人则说马可·波罗之前就有面条,由喇家的考古看来,东西方的面条一定是各有渊源,它与文化传播没有什么关系。

当然喇家4000年前的那么匀称的面条,也许不是擀出来的,说不定是压出来的,如果是,那就可以说它是最早的饅饅。压饅饅要用饅饅床子,那可是一种半机械装置,说不定它是4000年前发明的古老装置。我们享受美味饅饅的时候,也享受了这一分骄傲。 饅