

# 丝路名馐 “驼蹄羹” 杂考

高启安

内容提要：“驼蹄羹”，即以骆驼足掌为原料烹饪的羹醢类肴馔，出现于魏晋时，唐以后逐渐知名，被认为是上等肴馔而受到许多文人骚客的吟诵，元代被列入“八珍”。为防止长途运送导致腐败，驼蹄原料须以红曲浸过，驼掌为结缔组织，其烹饪方式为文火煮烂，切片后加调味料烹煮成羹醢类肴馔。塞外驼蹄而成中华知名肴馔，是丝绸之路饮食文化交融的结果。

关键词：驼蹄羹 八珍 中华名肴

中图分类号：K892.25 文献标识码：A 文章编号：1002—4743（2011）03—0111—07

与“驼峰炙”相同，<sup>①</sup>“驼蹄羹”也曾被列为“八珍”，是中国饮食史上最著名的肴馔之一，受到贵族、文人推崇，而光耀于中华饮食文化史册。骆驼是广泛分布于亚洲大陆干旱、半干旱沙漠草原的一种动物，属偶蹄目蹄亚目骆驼科，分为单峰驼和双峰驼，双峰驼主要分布在我国内蒙古、新疆、青海、甘肃等地区。“驼蹄羹”（引用文献中“驼蹄”二字有数种写法，除特殊意义者外，本文统一用“驼蹄”）即用骆驼四足掌结缔组织所制作的羹醢类食物。

## 驼蹄羹产生的时代

驼蹄羹的产生时代，最早来自于一则传说。相传三国曹植创制驼蹄羹，号为七宝羹。这是目前所见到的最早以骆驼某一部分组织制作肴馔的记载。这条材料出自苏轼对杜甫诗“劝客驼蹄羹，霜橙压香橘”的注释中。据宋人黄鹤《补注杜诗》：“苏曰：陈思王制驼蹄羹，一瓯费千金，自劝陈琳、刘公干辈，食后号为七宝羹。”<sup>②</sup>其中“苏”为苏轼。此后明代闵文振《异物汇苑》<sup>③</sup>、明人董斯张编《广博物志》<sup>④</sup>等材料亦有反映。此条材料虽未言明出自何典，但应有根据。

汉代涉及饮食内容较多的著作《盐铁论·散不足》、《释名·释饮食》等，不见以驼为原料的肴馔信息，可见，在这之前，“驼峰”、“驼蹄”或尚未进入中原人的食谱。而魏晋时期，则是

① 高启安 《丝绸之路上的—道美味佳肴——岑参诗中的“野驼酥”解读》，〔日〕《汉字与文化》第10号，2006年，第2~5页 《甘肃古代饮食名品拾遗》，《敦煌研究》2008年第5期。

② （宋）黄鹤 《补注杜诗》卷二。影印文渊阁四库全书，台北：台湾商务印书馆，1983~1986年，第1069册，第661页。以下所引四库全书，均为该版本。

③ （明）闵文振 《异物汇苑》，四库存目本子部，齐鲁书社，1995年，第199册，第615页。

④ （明）董斯张编 《广博物志》卷四十一，四库全书，第981册，第332页。

一个多元文化融合的重要时期,尤其饮食,吸收了大量北方和西域的元素,无论从原料、烹饪方式、进食方式以及食器等,都受到了北方民族强烈的影响。一些异域饮食文化受到了崇尚奢侈的贵族们的喜好,因此,留下了文人吟诵饮食文化的大量文学作品,其中不少反映了北方或西域的特殊饮食原料,如刘邵《七华》、崔骃《七依》、张衡《七辩》、徐干《七喻》、束皙《饼赋》、吴均《饼说》、《食移》等。因此,晋干宝《搜神记》谓“胡床,貊盘,翟之器也。羌煮,貊炙,翟之食也。自泰始以来,中国尚之。贵人富室,必畜其器。吉享嘉宾,皆以为先。戎翟侵中国之前兆也。”<sup>①</sup>信矣。而曹植本人不仅是当时文坛领袖,亦是一个很有名的美食家。世传有他喜好美食的佳话,甚至有他发明制作食器的传说。《太平广记》言“魏陈思王有神思,为鸭头杓,浮于九曲酒池,王意有所劝,鸭头则回向之。又为鹊尾杓,柄长而直,王意有所到处,于樽上旋之,鹊则指之。”<sup>②</sup>虽然上述诸作中并无“驼蹄”一味,但魏晋人崇尚来自于异域的食原料和烹饪方式,则可略见一斑。

羹醢类肴饌早在先秦就是贵族餐桌上必不可少的食物之一,我们耳熟能详的战国时期两则有关羹醢类食物的分配甚至引起了大的政治变故的故事(“染指于鼎”、“羊羹不斟”),也说明羹醢类食物在中华饮食结构中占有很重要的地位。而且在先秦时,就以与驼掌有相似特性的熊掌来烹制佳肴。因此,“驼蹄羹”产生于魏晋,从烹饪技术和贵族嗜好上讲,应该有一定的可信度。

西汉时,随着对匈战争的胜利、河西四郡的设立,主要产驼区的河西一带为汉所有,汉政府甚至设立了放牧骆驼的机构和官吏,称之为“牧橐令”。据《汉书·百官公卿表上》和《西汉会要》记载“又边郡六牧师苑令,(师古曰,汉官仪云,牧师诸苑三十六所,分布北边四边,分养马三十万匹。)各三丞,又牧橐,(师古曰,牧橐言牧养驼也)昆蹏(应劭曰,昆蹏,好马名也,蹏音蹄)令丞皆属焉。”<sup>③</sup>则“牧橐令”亦属于边郡。河西汉简屡屡记载有关骆驼草料的分配亦可证明。

在魏晋贵族社会风行奢靡,竞相攀比,穷极山珍海味、“食必方丈”<sup>④</sup>的风气下,出现以驼蹄为原料的羹醢类食物,可能性非常大。惟将发明权安在曹植的头上,鄙意,和将“鸭头杓”、“雀尾杓”的发明权归于曹植一样,<sup>⑤</sup>属于附会。以驼蹄为原料制作羹醢类食物,当在产驼区,进入内地后吸收中原的烹调手法,加进其他原料进行改进,遂使之登上大雅之堂。曹植充其量只是为其知名、流行起到了推手的作用。

① (晋)干宝《搜神记》卷七,中华书局,1979年,第94页。

② (宋)李昉等编《太平广记》卷二二五,中华书局,1961年,第5册,第1732页。

③ 《汉书·百官公卿表上》;〔宋〕徐天麟撰《西汉会要》卷三十一,上海人民出版社,1977年,第342页。

④ 《晋书·何曾传》:“每燕见,不食太官所设,帝辄命取其食。蒸饼上不坼作十字不食。日食万钱,犹曰无下箸处。”(中华书局点校本,第998页)《南史》卷十五“刘穆之”:“性奢豪,食必方丈,旦辄为十人饌。穆之既好宾客,未尝独餐,每至食时,客止十人以还者,帐下依常下食,以此为常。”(中华书局点校本,第二册,第426页)《南史》卷三十、列传第二十:“何胤侈于味,食必方丈。”(中华书局校点本,第三册,第793页。)

⑤ 高启安《丝绸之路上的“鸭头杓”》,新疆师范大学西域研究中心《西域文史》第五辑,科学出版社,2010年。

## 驼蹄羹的流行

虽然史料记载无多，但有理由相信，以驼蹄为羹的肴馔一经产生，由于有著名文人制作的佳话，又因其原料特殊和中原人的新奇，在内地比较受推重，但或因原料不易得到、或因以他名称称之，且因骆驼产自塞外，驼蹄的运输是一个难以解决的技术问题，因此，史料记载无多。直到唐代，才出现在诗人杜甫笔下，这就是《自京赴奉先县咏怀五百字》中“劝客驼蹄羹，霜橙压香橘”<sup>①</sup>句。这首因有“朱门酒肉臭，路有冻死骨”句而知名的诗歌中，首次提到了“驼蹄羹”。显然，在唐代，“驼蹄羹”是一味非常难得的肴馔，只有招待重要客人时才会有，因此被杜甫用来表明长安豪家的奢靡生活。此后，宋元明清，历代均有文士吟诵，留下了不少关于驼蹄羹的诗句。苏轼《次韵钱穆父马上寄蒋颖叔二首》：“玉关不用一丸泥，自有长城鸟鼠西。剩与故人寻土物，腊糟红曲寄驼蹄。”“多买黄封作洗泥，使君来自陇山西。高才得免人人羡，争欲寻踪觅旧蹄。”<sup>②</sup>苏轼此诗透露了一个重要的信息，宋人视驼蹄为珍物，故不远千里从“玉关”、“长城鸟鼠西”——即今河西走廊产驼区一带致送。吕南公（约1047～约1086年）《再和》：“劳费主公怜苦淡，驼蹄时劝一杯羹。”<sup>③</sup>苏籀（1091～？年）《游鼓山一首孙子安见招》：“乞浆满瓯牛乳粥，纵酒下筇驼蹄羹。”<sup>④</sup>

“驼蹄羹”甚至成了恩泽和肴馔的代名词。陆游（1125～1210年）《初夏》：“赐食金盘出宝闺，玄熊掌映紫驼蹄。侯家但诧承恩泽，岂识山厨苦卖羹。”<sup>⑤</sup>冯山《和徐之才巡按见寄》：“茶尘思鸟觜，羹野忆驼蹄。”<sup>⑥</sup>韩维《和况之》：“新试画船浮鹧首，却惭美盎乏驼蹄。”<sup>⑦</sup>孔武仲《留题徐成之和轩》：“杯倾琥珀催人饮，羹暖驼蹄劝客尝。”<sup>⑧</sup>但集宋代饮食品种大成的《东京梦华录》等著作中，却不见有“驼蹄羹”的记载，是“驼蹄羹”失传了吗？其实，美味是不会失传的。《武林旧事》等记载了宋高宗幸张俊府邸时张俊进奉的食单，其中有一味名“掌签”<sup>⑨</sup>，属于下酒的第四盏。因在下酒的第七盏出现了“鹅肫掌签”<sup>⑩</sup>，因此颇疑“肫掌签”即“驼蹄羹”。关于“签”类食物，笔者已经考证，正是羹醢类食物，<sup>⑪</sup>只是“签”和“羹”在烹饪要求上有一定的区别。如果猜测属实，则“驼蹄羹”在南宋临安仍然流行。

“驼蹄羹”在宋代就已是“美食肴馔”的象征。后世往往以此来比照菜肴的精美。耶律楚材《用前韵送王君玉西征二首（其一）》：“湛然送客河中（西域城名也）西，乘兴何妨过虎溪。清

① 《全唐诗》卷二一六。

② 北京大学古文献研究所编《全宋诗》，北京大学出版社，1998年，第14册，第9485页。

③ 《全宋诗》第18册，第11874页。

④ 《全宋诗》第31册，第19619页。

⑤ 《全宋诗》第40册，第24904页。

⑥ 《全宋诗》第13册，第8656页。

⑦ 《全宋诗》第8册，第5235页。

⑧ 《全宋诗》第15册，第10307页。

⑨ 《武林旧事》卷九，“笔记小说大观”第九册，江苏广陵古籍刻印社，1983年，第198页。

⑩ 《武林旧事》卷九，第198页。

⑪ 高启安《〈太白阴经〉的饮食史料价值——兼论“饴饠”名实的变异》，《饮食文化研究》2009年第1期；高启安《甘肃古代饮食名品拾遗》，《敦煌研究》2008年第5期。

茶佳果饌行路，远胜浊酒烹驼蹄。”<sup>①</sup>《赠富察元帅七首（其四）》：“使君排饭宴南溪，不枉从君鸟鼠西。春雁旋浇浓鹿尾，腊糟微浸软驼蹄。丝丝鱼脍明如玉，屑屑麋腥烂似泥。白面书生知此味，从今更不嗜黄虀。”<sup>②</sup>

元代倪瓒（1301~1374年）《次韵希一笑之二》：“深感分尝酒数罍，醋鸡闻胜驼蹄羹。轰轰烈烈男儿事，莫使磨拖（跼）过此生。”<sup>③</sup>倪瓒曾著《云林堂饮食制度集》，是一美食家，他之知晓“驼蹄羹”，则元代该味肴馔在江南也很驰名。

元代因其政权统治者原为游牧民族的背景，对“驼蹄羹”格外青睐，吟颂“驼蹄羹”的诗歌也不少。除上引耶律父子和倪瓒的诗歌外，柳贯（1270~1342年）《同杨仲礼和袁集贤上都诗十首》之四“谣俗随方异，沟涂隔舍迷。醺人唯马湩，劝客有驼蹄。殿角孤花靓，城隅杂树低。天涯中夜舞，如意昔曾携。”<sup>④</sup>

陈孚《葛岭行》有“剑履上殿帝赐坐，驼蹄七宝分御厨”<sup>⑤</sup>句。可见元代不仅有七宝羹的说法，且亦列入宫中皇家珍肴菜单。陈孚《翰苑荐为应奉文字二十韵谢大司徒并呈诸学士》：“驼蹄中禁釜，豹尾上方骐。”<sup>⑥</sup>傅与砺《送苏伯修侍郎分部扈跸》：“马酒来官道，驼羹出御厨。”<sup>⑦</sup>因此，在元代，“驼蹄羹”被列入“迤北八珍”，又称“塞外八珍”、“行帐八珍”、“行厨八珍”。元代佚名撰《饌史》谓“迤北八珍：醍醐、麇沆、野驼蹄、鹿唇、驼乳糜、天鹅炙、紫玉浆、元玉浆。”<sup>⑧</sup>在耶律铸《行帐八珍诗》和《南村辍耕录》中亦得以证实。耶律铸《行帐八珍诗序》：“往在宜都，客有请述‘行帐八珍’之说，则此‘行厨八珍’也。一曰醍醐、二曰麇沆、三曰驼蹄羹、四曰驼鹿唇、五曰驼鹿糜、六曰天鹅炙、七曰紫玉浆、八曰玄玉浆。”<sup>⑨</sup>元陶宗仪《辍耕录》也有记载“江野驼蹄列为迤北八珍。”<sup>⑩</sup>虽“八珍”之名各异，且关于“驼蹄”一味，与耶律铸所记亦不同，一为“驼蹄羹”，一为“野驼蹄”，其实应均为“驼蹄羹”。

明清时期，驼蹄羹更是脍炙人口。明卢柟《酬德赋》：“八珍馨流，三翫芬扬，驼羹已沾，凤炙再贶。醴酒陈兮泛翠澜，醉起舞兮娇朱颜。愿君王兮惠一见，寿千秋兮歌瑶坛。”<sup>⑪</sup>贝琼《谢贾齐臣惠碧盃》：“马湩可能羞北馐，驼蹄且复荐南烹。”<sup>⑫</sup>连处在南方的著名文人祝允明请客时也有“驼蹄”一味“九日请客，登高落帽，皆为风师雨伯阻之。虽病齿少饮，安能郁郁独

①（元）耶律楚材《湛然居士集》卷二，兴振芳等编《辽海丛书续集》第4册，沈阳古籍书店，1993年，第2628页。

②（元）耶律楚材《湛然居士集》卷五，第4册，第2652页。

③（元）倪瓒《清閟阁全集》卷八，“丛书集成续编”第110册，上海书店版，1994年，第146页。

④（清）顾嗣立编《元诗选》丁集，卷三十二，中华书局，1985年，第1146页。

⑤（清）顾嗣立编《元诗选》二集（上），中华书局，1987年，第214页。

⑥（清）顾嗣立编《元诗选》二集（上），第245页。

⑦（清）顾嗣立编《元诗选》初集（上），中华书局，1987年，第483页。

⑧（元）佚名《饌史》，〔日〕筱田统，田中静一集《中国食经丛书下》，书籍文物流通会出版发行，1972年，第119页。

⑨（元）耶律铸《双溪醉隐集》卷六《行帐八珍诗》。“辽海丛书”影印本，辽沈书社，1985年，第3册，第1940页。

⑩（元）陶宗仪撰；王雪玲校点《南村辍耕录》卷九“谓迤北八珍也：所谓八珍，则醍醐、麇沆、野驼蹄、鹿唇、驼乳糜、天鹅炙、紫玉浆、玄玉浆。玄玉浆即马奶子。”辽宁教育出版社，1998年，第107页。

⑪（明）卢柟《螭蟾集》卷三，四库全书，第1289册，第819页。

⑫（明）贝琼《清江诗集》卷七，四库全书，第1228册，第258页。

抱膝坐屋子下对淋淫者乎？驼蹄已熟，请午前来，呼卢浮白共销之也。”<sup>①</sup> 吴伟业《雪中遇猎》有“金鹅箭褶袍花湿，拥酒驼羹马前立”<sup>②</sup>句。《金瓶梅》第十回也以驼蹄、熊掌来标榜美食：“香焚宝鼎，花插金瓶。器列象州之古玩，帘开合浦之明珠。水晶盘内，高堆火枣交梨；碧玉杯中，满泛琼浆玉液。烹龙肝，炮凤腑，果然下箸了万钱；黑熊掌，紫驼蹄，酒后献来香满座。碾破凤团，白玉瓯中分白浪；斟来琼液，紫金壶内喷清香。毕竟压赛孟尝君，只此敢欺石崇富。”

早期，以驼蹄为原料的羹醢类食物，可能还不叫“驼蹄羹”，而称之为“七宝羹”之类的名称，直到杜甫诗作，才出现了“驼蹄羹”这一称谓。后来史料，多以此称之，但也偶有其他称谓，如上揭之“肫掌签”、“七宝羹”、“驼羹”等，或径称为“驼蹄”。

## 驼蹄的保鲜及烹饪

骆驼产自塞外，内地盛夏炎热，不适宜饲养，因此，和“野驼酥”所需原料驼峰一样，中原热衷的佳肴“驼蹄羹”所需之原料驼蹄亦须从遥远的塞外输送，这就产生了一个很重要的问题：如何在漫长的路途运送过程中，保证不致腐败？上揭苏轼和耶律楚材的诗给了很好的答案：这就是运送前，须用“腊糟红曲”浸腌过。

腊糟是经过发酵的酒糟，含有丰富的曲酶素，这种物质可以在肉食表面形成保护层，从而起到抑制和隔离腐败菌产生的效果，常用来腌制肉类以备储藏。贾思勰《齐民要术》曾记载了多种肉类需用腊糟腌制。说明古人很早就已经掌握了腊糟腌制可防止肉食腐败的方式。

红曲又称为“赤曲”、“丹曲”、“福曲”、“红糟”、“红曲粉”等，因其原料为大米或糯米，又称为“红米”、“红大米”等，为寄生曲霉科真菌红曲霉菌丝体的粳米或粳米粉。它能在有机物表面形成一层保护膜，有效防止腐败菌类的繁殖。因此，很早就被用来作为食物原料及食物的保鲜剂、染色剂。而产驼区的敦煌一带，早在东汉“红曲”就已经很知名。《初学记》引王粲《七释》谓“瓜州红曲，参糴相半，软滑膏润，入口流散。”<sup>③</sup>因此，当时从塞外输入中原的肉食原料，如驼峰、驼蹄、鹿尾、鹿舌等，应大多采用此方式保鲜和运送。当然，“驼蹄”也可采用“风干”的形式。《周礼·天官·腊人》谓“腊人，掌干肉”，郑玄注“大物解肆干之，谓之干肉，若今之凉州鸟翅矣。”<sup>④</sup>

关于驼蹄羹这一佳肴的烹调方式及其调味品等，史料没有明确记载。“七宝羹”一说，透露出要加入许多调味料。庄申先生对此也作了探讨“中国人知道骆驼，虽然可以早到公元前二世纪中期的汉武帝时代，不过用骆驼的某一部位来作菜肴，似乎要晚到八世纪中期的唐代后期才开始。当时吃的部位是驼峰，吃的方式是炙炙。到十二世纪初期的北宋末年，除了继续吃驼峰，又增加了一个新的部位：驼蹄。这时候，骆驼的峰和蹄都用水煮熟再加糟来吃。到了南宋末年，驼峰已经不吃了。骆驼的可吃部位只是驼蹄。不过在当时驼蹄是蒸来吃的。最后到元代初年，骆驼的可吃部位仍是驼蹄。可是当时吃驼蹄既要做成羹来吃，大概是要切成细丝或者薄片的。所以在

①（明）祝允明撰《怀星堂集》卷十三，四库全书，第1260册，第560页。

②（清）吴伟业《梅村集》卷六，四库全书，第1312册，第64页。

③（唐）徐坚《初学记》卷二六，中华书局，1962年，第637页。

④《周礼·天官·腊人》，《十三经注疏》，浙江古籍出版社，1998年，第664页。

南宋末年,如果要吃驼蹄,在做法上,似乎是既不烤、又不煮、也不蒸。”<sup>①</sup>此说多与事实不符。

元代佚名《居家事类必用全集》谓“驼峰、驼蹄:腌一宿,滚汤下一二沸,慢火养。其肉衡油,火紧易化,加地椒。”<sup>②</sup>“其肉衡油,火紧易化。”当指驼峰而言。明人著作《竹屿山房杂部》亦谓“鲜研(腌)一宿,汤下一二沸,慢火养。”<sup>③</sup>史料中有关于熊掌去除腥臊和加工的方法“熊掌:用石灰沸汤持净。布缠煮熟或糟尤佳。熊白批小段,焯微熟,同蜜食。”<sup>④</sup>可为驼掌加工方式的参考。这是动物结缔类组织一般的加工方式:须用水将其泡开,除去腥臊味,用火慢慢炖。待其烂熟后,再切做丝或片,加以其他调味料。从“一瓯费千金”的夸张语气看,成本殊高,所费不菲,应该味道不错。惜乎历代诗作均未留下该羹味道的描写。但做成羹的驼蹄仍然颇费咀嚼,不适合老年人食用,因此才有“作羹怯驼蹄,下饭爱牛乳”的调侃。

元代《饮膳正要》中没有“驼蹄羹”一味,则说明“驼蹄羹”由于其主要原料为动物结缔组织,较少食疗作用,虽列为“八珍”而忽思慧不予收录。

和驼峰炙一样,虽无史料表明驼蹄羹这一肴馔最早创自何地,但鄙意应为塞北骆驼产区无疑。按耶律铸《双溪醉隐集》的记载,作者曾在河中地区食用过“驼蹄羹”:“驼蹄羹:康居南鄙伊丽迤西,沙碛斥卤地,往往产野驼,与今双峰家驼无异,肉极美,蹄为羹,有自然绝味。独擅千金济美名,黄绿遗味更腾声。不应也许教人道,众口难调传说羹。”<sup>⑤</sup>“自然绝味”,可谓对驼蹄羹之美的最高褒奖。“众口难调”亦说明不同口味的人对此的要求不同,“传说”一词则透露出时人已不明“驼蹄羹”就里。“伊丽”即今“伊犁”,“康居南鄙伊丽迤西”,即今新疆西部及哈萨克斯坦东部一带,元代时候,这里还产单峰驼。此“驼蹄羹”出自异域,或者是当地传统食物,而非汉地传入。如此,不仅中原,产驼区的西域亦有“驼蹄羹”珍味。

笔者生长于驼乡,以前本乡宰杀骆驼时驼蹄往往被丢弃,倒是“驼掌”表面,被割下用于制作鞋掌,虽然笨拙,却非常耐磨。只有在食物比较缺乏的时候,才食用驼蹄。可以想见产驼区,早期驼蹄并不珍贵,即使食用驼蹄,其加工手法也较为粗放,烹煮手法也是文火煮烂而已。驼蹄之所以不被珍视,难以烹煮也可能是其原因之一。因此,中原的“驼蹄羹”应是塞外原料与中原先进的烹饪手法相结合的产物,化腐朽为珍贵,使之流芳千古。上揭明人诗歌中“驼蹄且复荐南烹”可证。

以驼蹄为馔,似乎不限于羹醢类肴馔。宋寇宗奭《本草衍义》卷十六谓“野驼:生西北界等处,家生者,峰、蹄最精,人多煮熟糟啖。粪为干末,搐鼻中,治鼻衄。此西番多用,尝进贡,于彼屡见之。”<sup>⑥</sup>“常进贡”印证了《册府元龟》中河西一带进贡峰蹄的事实。“煮熟糟啖”也印证了耶律铸“腊糟微浸软驼蹄”的说法,可证宋元时,驼蹄有另一食法:煮熟后加糟食用。因驼蹄脂肪很少,如不加调味料,将食之无味。

元明人诗歌中有两处记载驼蹄亦可“炙”,一为元代马祖常《都门一百韵》,其中有“穷发

① 庄申《从“八珍”的演变看中国饮食文化的演变》,《中央研究院历史语言研究所集刊》第六十一本,第二分册,1992年,第460页。

② (元)佚名《居家事类必用全集》庚集,〔日〕田中静一:《中国食经丛书》,第267页。

③ (明)宋诒《竹屿山房杂部》卷三,四库全书,第871册,第159页。

④ (元)佚名《居家事类必用全集》庚集,〔日〕田中静一:《中国食经丛书》,第267页。

⑤ (元)耶律铸《双溪醉隐集》卷六《行帐八珍诗》,“辽海丛书”影印本,第3册,第1940页。

⑥ 重刊订正本《中国医学大成》第48册《重刊本草衍义》卷十六,上海科学技术出版社,1990年,第10页。

炙驼蹄，勾丽醢熊脚”<sup>①</sup>句；一为明人宋濂《题花门将军游宴图》，其中有“将军中坐据胡床，炽炭炙肉泣流浆。革囊桐酒葡萄香，驼蹄斜割劝客尝”<sup>②</sup>句。

驼蹄为结缔组织，煮熟后酱渍用刀切割而食之，这可能是产驼区的一般食法（笔者幼时如此食用过新鲜的驼蹄，但咀嚼颇困难），如用“炙”的烹饪手法，将更难咀嚼。笔者家乡未闻有此食法，难以想象如何将驼蹄“炙”得可以“斜割”而适口。如果不是传抄有误，则是否腊糟浸过后使其发软而利于割食？不得而知。而我们知道，上两首诗描述的炙法和“斜割”，正是驼峰的加工和进食方式。

驼蹄经防腐处理进入中原后，应该主要用作“驼蹄羹”原料，身价倍增，成为皇家贵族一道显耀的珍贵菜肴，皇家也每每以此来赏赐大臣。连居处江浙的祝允明亦可以其招待客人，可见其流传之广。

史料中复有“驼蹄饊”一味，并非以“驼蹄”为原料。《十国春秋》、《梦梁录》、《武林旧事》等有载，且列于“点心类”<sup>③</sup>，非为“驼蹄”，而是做成驼蹄形状的面食。

《王昭君变文》中，则有骆驼的另一烹调手方法，虽非驼蹄，亦为早期关于塞外骆驼烹调手法在中原的知闻：

表奏龙庭。敕未至，单于唤丁宁（灵）塞上卫律，令知葬事。一依蕃法，不取汉仪。棺椁穹庐，更别方圆。千里之内，以伐醢（樵）薪，周匝一川，不案□马。且有奔驼勃律，阿宝蕃人，膳主牛，兼能煞马。酝五百瓮酒，煞十万口羊，退犊燂驼，饮食盈川，人伦若海。一百里铺毛毯，踏上而行；五百里铺金银胡瓶，下脚无处。单于亲降，部落皆来。倾国成仪，乃葬昭军（君）处。<sup>④</sup>

其中“燂”字，《集韵》谓“沉肉于汤也。”即煮肉。透露出塞外亦食用骆驼。

仅用“猎奇”显然不足以解释驼蹄羹之所以珍贵和在上层贵族中流行的原因。按软蹄动物的脚掌为结缔组织之一种，主要由胶原纤维、胶原蛋白等组成，在加工为羹醢类食物时有其他肢体组织所不具备的特点：即脆而不腻，滑溜爽口。其味主要来自于加其他配料和调味品后的“调羹”。目前，中国北方许多地方的酒店都推出了恢复或创制的驼蹄原料的菜肴。在互联网上有“驼蹄”和“驼掌”两种营养成分表。<sup>⑤</sup>

“驼蹄羹”、“野驼酥”、“驼乳糜”是仅有的以一种动物之组织和乳汁位列“八珍”的三样驰名肴馐，在中国饮食文化史上有着特殊的地位和影响，毫无疑问，它是丝绸之路饮食文化交流、融合的结果之一。

（作者单位：兰州商学院）

责任编辑：王文洲

责任校对：李文博

①（清）顾嗣立编《元诗选》丙集上，第669~670页。

②（明）宋濂《文宪集》卷三十二，四库全书，第1224册，第548页。

③（清）吴任臣撰《十国春秋》卷三二，中华书局，1983年，第459页〔宋〕吴自牧撰；刘坤等主编《梦梁录（外四种）》，黑龙江人民出版社，2003年，第149页《武林旧事》卷六，同书，第352页。

④王重民等编《敦煌变文集·王昭君变文》，人民文学出版社，1984年，第104页。

⑤ <http://yingyang.911cha.com/Njhn.html>; <http://yingyang.911cha.com/Njhn.html>

Peak of Tianshan mountains is very useful for us to think about the dim but important relationship between China and the southern central Asia at that time.

**Key words:** Bronze Age, Petroglyph Bogda Peak, Tianshan mountains Saimaly – Tash

**A New Exploration to the Cemetery Xiabandi AII in Tash – Kurgan County in Xinjiang**

Tan Yuhua (83)

**Abstract:** By analyzing the cultural factors of the cemetery Xiabandi AII, this paper confirms that the nature of this cemetery is in general close to Kul'saj type of the late bronze age Semirech'e area, with little similarity to Tazabagjab culture. This conclusion has a very important significance for understanding the structure of prehistoric cultures in Central Asia.

**Key words:** Cemetery Xiabandi AII, Pamir, Semirech'e, Kul'saj, the late Bronze Age

**Carbon and Nitrogen Stable Isotope Analysis of the Human Bones from the Gumugou**

**Cemetery in Xin jiang: A Preliminary Exploration of the early Population**

Dietary in Lop Nur

Zhang Quanchao, Zhu Hong (91)

**Abstract:** This paper examined early Lop Nur population paleodiet using stable isotope ratios of carbon and nitrogen in bone collagen. The nitrogen isotope ratios of bone collagen show that early Lop Nur inhabitants primarily ate animal products including mutton and beef. The carbon isotope ratios of bone collagen show that most plant products came from C3 plant, of which most were wheat. These results revealed the eco – environment of Lop Nur area 3800BP and social economic life and dietary structure, and were of significance for further studies of early agricultural sources usage and development in Xinjiang.

**Key words:** Lop Nur; Carbon and Nitrogen stable isotopes; palaeodiet

**A Study on Golden Key: A Proof of Ancient Sino – Foreign Cultural Exchanges**

Lu Xiangqian (101)

**Textual Research on Famous Food " Camel hoof soup" on the Silk Road** Gao Qian (111)

**Abstract:** " Camel hoof soup" was made of camel hoof. It emerged from the Wei and Jin dynasties. Since the Tang dynasty it had become famous and been considered to be superior dish, being written and praised by writers. It was among " Eight Delicacies" in Yuan Dynasty. To protect from putrefaction in transport, the camel hoof need to be immersed in Red yeast. Camel hoof belongs to connective tissue, so it must be sliced and boiled with lower fire, and then added flavorings to make soup. Camel hoof came from northern frontier of China and become a famous food in inner China because of dietary cultural mergeance on the Silk Road.

**Key words:** Camel hoof soup, textual research

**A Review of Studies on the Land Silk Road in Periods of the Five Dynasties and Song Dynasty**

Yang Rui (126)