

馕的起源

李正元

馕的起源没有统一的说法，主要有中亚西亚传入说、维吾尔族发明说、中原传入说。事实上，众多的证据证明馕作为适应自然条件和人类社会需要的“生态食物”，实际上就起源于新疆南部地区，是新疆绿洲农耕土著民族发明创造并适应当地干旱少雨气候条件的产物。在新疆南部回鹘化、伊斯兰化的过程中以及维吾尔族的演变过程中，馕这一生态食物得到传承并逐步发扬光大，最终形成以馕为核心的、具有很强地域特色的新疆饮食文化。

关键词 馕 生态食物 民族饮食文化 维吾尔族

作者李正元，1964 年生，博士，兰州大学党委副书记、教育学院研究员。地址：兰州市，邮编 730000。

馕是维吾尔族的主要食品之一。在维吾尔族的日常生活中，诸如娶妻生子、亲朋聚会、欢度节庆、丧葬祭祀中馕都扮演着十分重要的角色。“可以一日无菜，但不可一日无馕”，“馕是信仰，无馕遭殃”，“饭是圣者，馕是精灵”等谚语也反映出馕在维吾尔族日常生活中的重要地位。除了维吾尔族外，馕也是新疆哈萨克族、塔吉克族、柯尔克孜族、回族、汉族等世居民族所喜爱的食物。国外巴基斯坦、塔吉克斯坦、伊朗、阿富汗、伊拉克等地的穆斯林也比较喜食馕。但馕到底源自哪里，到目前尚没有统一的答案。

关于馕的起源归纳起来目前主要有以下几种看法。

一种观点认为，馕起源于新疆，是维吾尔民族创造的。这是现今大部分人的观点和认识。如奇曼·乃吉米丁、热依拉·买买提在《维吾尔族饮食文化与生态环境》一文中认为：“烤馕在维吾尔族饮食文化中已有悠久的历史，追溯源头，可以从维吾尔族祖先回鹘算起，烤制品是游牧民族的主要食品。”^①何婧云在《维吾尔族“馕”文化及其当代转型》一文也提出“维吾尔人烤馕的历史距今已有 2000 余年，最初他们称其为俄克买克。称之为馕，是从伊斯兰教传入开始的。”^②

① 奇曼·乃吉米丁、热依拉·买买提 《维吾尔族饮食文化与生态环境》，《西北民族研究》2003 年第 2 期。

② 何婧云 《维吾尔族“馕”文化及其当代转型》，《农业考古》2006 年第 4 期。

另外一种观点认为，馕是“从中西亚传入我国的，它是农耕文明的结果”。^①新疆社科院的夏雷鸣在《西域薄馕的考古遗存及其文化意义》一文中也提出，一种源自于波斯叫“恰帕提”的“薄馕”，“作为波斯饮食文化的使者，向西经丝绸之路，传到了阿拉伯国家，向东翻越葱岭传到了新疆”。^②

也有人认为，馕来自于中原地区，是由中原传入西域的。持这种意见的人认为，南阳附近有一种当地人俗称“gang lou”、方志上写作“缸炉”的饼子，而“缸炉”应写作“干油油饅”。“干饅”就是用北方最常吃的麦面做成的饼子。“干饅”和新疆的馕一模一样，而新疆馕的发音又恰恰跟南阳方言里“好”的发音一样。南阳，汉时为东西交流重镇，“干饅”作为远行的干粮佳品就会自然而然地流入西域。传往西域后当地人就把“干饅”美食径称为“nang”（囊），写成汉字就是馕，并认为这是不同语言之间常有的借词现象。^③

还有学者认为，馕是阿拉伯伊斯兰面食习俗与新疆地域特色相结合的产物，认为伊斯兰饮食结构中谷粉食品丰富多彩，并以面制食品最为普遍，其中一种烧饼与“馕”十分相近，加之，中亚伊斯兰阿拉伯国家的自然地理环境与新疆类似，可以设想，“馕”是伊斯兰面食习俗与新疆地域特色相结合的产物。^④

二

笔者认为，馕作为适应新疆自然条件和社会需求而产生并得到长久传承与广泛传播的“生态食物”，源自新疆南部绿洲原农耕土著民族，在回鹘西迁后回鹘化、伊斯兰化，维吾尔民族形成的过程中吸收了这一食物并逐步发扬光大，赋予其新的内涵，最终发展为以“馕”为核心的饮食文化。

第一，从语言来看馕的起源。“馕”（nang）是维吾尔语直译汉语的音译，而维吾尔语中的“馕”实际为波斯语，是“面包”的意思。公元10世纪前后，由于伊斯兰教的传入，阿拉伯语、波斯语对中国各穆斯林民族语言文字产生重要影响，传统上使用突厥语的各民族大量使用阿拉伯文字母拼写自己的语言，特别是维吾尔语，在语音、语法、词汇等各个方面，都接受了阿拉伯语、波斯语的影响和渗透，在伊斯兰化的过程中吸收了大量的波斯语。产生于11世纪的维吾尔民族文学经典诗作《福乐智慧》，作为“那一时代面临阿拉伯文化的挑战而坚持自身文化传统的典范”，在书中“6000余个词根和派生词中，阿拉伯语和波斯语借词就占500个左右”。^⑤而“有人在1944年根据报纸上的词汇进行统计，阿拉伯语、波斯语借词占维吾尔语词汇的40%以上”。^⑥虽然这一数据不一定准确，但也反映了阿拉伯语和波斯语对维吾尔语的一定影响。馕应该是在那时期改变名称的。在这之前，维吾尔语称馕为“埃特买克”或“埃买克”。成文于公元11世纪的《突厥语大词典》称馕为“ätmək”

① 《馕》，百度百科（<http://baike.baidu.com/view/60791.htm>）。

② 夏雷鸣《西域薄馕的考古遗存及其文化意义》，《新疆大学学报》2005年第1期。

③ 参见聂振强、张秀芹《从南阳方言“囊”说到新疆美食“馕”》，《文史知识》2009年第6期。

④ 参见《浅析维吾尔族特色食品“馕”的民俗学意义》，<http://www.docin.com/p-41190230.html>。

⑤ 尤素甫·哈斯·哈吉甫《福乐智慧》，民族出版社2003年版，序言第6页。

⑥ 《阿拉伯语波斯语对维语的影响》，2008年1月3日，http://blog.sina.com.cn/s/blog_514de8250100qbav.html。

(阿拉伯语)①即“埃特买克”。但是,在这之前,到底“馕”称做什么我们不得而知。我们知道的是至迟在这之前的八九百年,馕在新疆南部就已普遍存在,而且无论其名称怎么变化,中原始终以“胡饼”来称呼。而在维吾尔族的先民回鹘西迁之前,西域就生活着许多民族(族群),既有欧罗巴人种,也有蒙古利亚人种,还有两者的混合型,包括塞人、月支人、吐火罗人,以及之后陆续迁入的匈奴人、羌人、汉人、柔然、高车、吐蕃、吐谷浑等,塔里木盆地及其周边民族日益多元化。②应该说,这些民族对西迁后的回鹘和后来形成的维吾尔族影响是深远的,当然这里面也必然包含对饮食习惯的影响。

第二,从考古来看馕的起源。馕在新疆存在的时间久远。“20 世纪 80 年代以来,新疆考古人员在 3000 年多前的哈密五堡、2800 年前的且末县扎滚鲁克、2500 年前的鄯善县苏贝希以及 1800 多年前的洛浦县山普拉等地的墓葬中都发现了各种形态的馕,这些馕虽然不一定用小麦面粉做原料,和现在的馕有一定的差异,但足以说明馕在新疆有非常悠久的历史。”③同样,新疆文物考古研究所、吐鲁番地区博物馆的考古工作者在汉以前车师人居住过的火焰山一带的墓葬中发现烤制的羊肉、糜粥以及圆形扁平状、直径约 2.5 厘米中间稍呈凹状的食品,很像现在的“托喀西”馕。该墓葬年代应在战国,即公元前 5 至前 3 世纪。④哈密地区巴里坤县古墓群中出土的大麦穗,以及用小米制成的形状与馕非常相似的食品,据专家考证,至今也有 3000 多年的历史。新疆南部巴音郭楞蒙古自治州若羌县、尉犁县一带,孔雀河的上游北岸以及下游的广大区域发现的古墓群中出土的馕(用小米粉制作)和麦粒,经国家有关部门验证,距今也超过 3000 年。⑤考古界的这些发掘成果均说明,此时虽还没有出现完全现代意义上的馕,但很显然,已经出现了馕的雏形。

1972 年,考古人员在吐鲁番阿斯塔纳一座唐代(公元 640 年前后)墓葬中挖掘出一个直径 19.5 厘米的土黄色圆形馕,虽破碎为 12 块,并早已脱水干化,但这并不影响它的基本形状。这个馕为馕坑烤制,和现在的馕相比相差无几,为小麦粉制成,周边厚,中间薄,表面还饰有装饰花纹。⑥在同一墓葬群中还出土了一个直径 3.9 厘米的小馕,也为小麦粉制成,表面撒有芝麻,保存得比较完整,与今天的小馕“托喀西”没有什么大的区别。这说明在 1300 多年前即回鹘西迁之前的四五百年,馕作为一种食物在新疆已经比较普遍。1999 年 10 月,新疆考古研究所对塔里木盆地北缘尉犁县营盘墓地遗址进行了考古挖掘,共挖掘墓葬 80 座,出土遗物 400 余件。其中在编号为 M8 的一座东汉魏晋时期的墓中发现一张折叠为四

① 参见麻赫默德·喀什噶里《突厥语大词典》(汉译本第一卷),民族出版社 2002 年版,第 110 页。

② 参见李正元、廖肇羽《新疆多元民族文化特征分析》,《兰州大学学报》2011 年第 1 期。

③ 阿迪力·阿布力孜《吐鲁番古代食品》,2009 年 11 月 10 日,天山网(http://www.tianshannet.com.cn/travel/content/2009-11/10/content_4566649.htm)。

④ 参见新疆文物考古研究所、吐鲁番地区博物馆《鄯善县苏贝西墓群三号墓地》,《新疆文物》1994 年第 2 期。

⑤ 参见热莎拉提·玉苏普《新疆维吾尔族的特色食品——馕的基本解读》,《康定民族师范高等专科学校学报》2007 年第 2 期。

⑥ 参见夏雷鸣《〈突厥语词典〉与维吾尔族馕文化》,《西域研究》2001 年第 3 期。

层的薄馕，2000 年测定直径为 45 厘米，厚度为 0.2 厘米。^①1996 年 10 月新疆考古研究所对位于塔里木盆地南缘且末县扎滚鲁克一号墓地进行挖掘，在编号为 72 号墓中也发现了薄馕，厚度不超过 0.2 厘米，直径不超过 30 厘米，为东汉晚期魏晋南北朝时期，距今至少有 1400 年的历史。这些发现再次说明，馕作为普通食物至迟在东汉魏晋时期在新疆南部塔里木盆地就已经比较普遍。

第三，从史料记载来看馕的起源。古时中原称馕为“胡饼”，说明在馕传入之前中原已有“饼”的概念并且很普及了，为与中原的“饼”区别才在“饼”字之前加“胡”一字。“胡饼”自然指“胡人的饼”，如《湘素杂证》所说“盖胡饼者，以胡人所常食而得名也。”中原为传统农耕社会，面食“饼”的制作在当时甚为发达，《敦煌遗书》中就记载了 26 种饼的名称，而“胡饼”仅是其中之一。可以认为，馕是从西域传入中原的，且从时间来讲不晚于东汉。胡饼自传入中原后就成为中原人喜爱的食物之一。“东汉时甚至在宫廷里都曾兴起过胡饼热，而‘胡饼’这一名称从汉到五代、宋一直在中原流行。”^②《后汉书·五行志》载“灵帝好胡服、胡帐、胡床、胡坐、胡饭……京都贵戚皆竞为之。”《续汉书》中也说“灵帝好胡饼，京师皆食胡饼。”《晋书王长文传》中则记载，时任别驾的汉族文士王长文，“微服窃出，举州莫知所之，后于成都市中蹲踞啖胡饼”。《肃宗实录》云“杨国忠自入市，衣袖中盛胡饼。”可见当时汉唐“胡饼”之盛行。北魏贾思勰所著《齐民要术》是记载当时人们生活和生产劳作状况的著述，在《齐民要术·饼法第八十二》中记载了胡饼的制作方法：以面和羊肉为原料，“面一斗，羊肉两斤，葱白一盒”，将羊肉和“葱白一合，豉汁及盐”，一起煮“熬令熟”，然后将肉放入面中“炙之”，“面当令起”，即可食用。^③除此之外，《齐民要术》还对少数民族尤其是北方游牧民族的饮食文化进行了比较详尽的记述，包括奶酪制品、饼食制品、菜肴制品等都有详尽描述。魏晋南北朝时期，正是民族大迁徙、大融合的时期，西北各游牧民族传统饮食在中原地区有了更为广泛地传播，并逐渐被中原人所吸收，“胡食”对中原饮食文化产生重要影响，馕就是其中之一。至于说馕传入中原之后，“又演变成大饼、烧饼、锅盔、火烧等面食品种”^④倒需要进一步的考证。

从文学作品看，古代文人才子也留下不少吟馕的作品。最知名的莫过于唐朝诗人白居易的诗《寄胡饼与杨万州》：“胡麻饼样学京都，面脆油香出新炉。寄与饥馋杨大使，尝看得似辅兴无。”可见当时胡饼之流行。

第四，从经济类型来看馕的起源。由于农耕经济和畜牧经济不同的生产生活方式，决定了前者以面食为主要食物，而后者多以肉食、奶制品为主要食物。馕作为面食应首先是农耕社会文化的产物，之后在与游牧社会的交换和交往中逐步传播到游牧民族。新疆南部地区限于自然条件无论是哪个民族都只能以农耕为主，而生活在其中的许多原初居民乃至羌人、汉人本身就是以农耕为主的民族。

① 参见王娜、张艳、朱宏斌《〈齐民要术〉中的胡食及其制作方法研究》，《安徽农业科学》2005 年第 12 期。

② 《馕》，百度百科(<http://baike.baidu.com/view/60791.htm>)。

③ 参见王娜、张艳、朱宏斌《〈齐民要术〉中的胡食及其制作方法研究》，《安徽农业科学》2005 年第 12 期。

④ 阿迪力·阿布力孜《吐鲁番古代食品》，天山网(http://www.tianshannet.com.cn/travel/content/2009-11/10/content_4566649.htm) 2009 年 11 月 10 日。

从农作物来讲,《诗经》记载了我国最早的麦类生产,在《诗经·周颂·思文》中有“貽我来牟,帝命率育。无比疆尔界,陈常于时夏”。“来牟”即指麦。而中国麦类最早的种植地区应该是在新疆地区。考古发现,在距今 3800 年前左右的孔雀河畔古墓沟墓地中,墓主人头侧的草编小篓中往往有小麦随葬,十多粒至一百多粒不等,鉴定为普通小麦和圆锥小麦。这是我国迄今发现的最早的麦作遗存。《汉书·赵充国传》记载,麦是生活在新疆南部羌人的主要粮食作物,“有麦无谷”。《史记·大宛列传》记载“大宛在匈奴西南”,“其俗土著,耕田,田稻麦。”可见,早在汉以前麦类在新疆地区种植已相当普遍。而磨面作饼的技术也是在西北少数民族中率先发展起来的,中原人磨面作饼,也主要是从西北少数民族中学来的。^①因此,可以认为,小麦在两河流域驯化之后逐步向东传播,先传播到西域,之后又传入中原。而最早驯化于中原的粟,则是从东向西进行传播的,最终这两种食物均传播到西域。在前述考古中新疆最早发现的“馕”,一般都是以小麦面粉、小米粉等为原料制作的。这也说明是生活于当地的土著民族创造了馕。根据现有史料记载,最早进入新疆南部地区的讲突厥语语言的部落是高车副伏罗部,公元 487 年,该部落十余万人自漠北西迁,曾一度控制高昌和鄯善地区。而回鹘部族大规模西迁是始于公元 840 年。因而,无论是高车副伏罗部还是回鹘大部西迁,馕其时在新疆南部早已存在。这也说明馕并不是回鹘部族创造的。同时,回鹘为游牧民族,“逐水草而居”,以肉食为主,在西迁之后才逐步演变为农耕经济和半耕半牧经济,逐步地吸收了原农耕土著民族的文化和饮食生活习惯。

第五,从生态食物来看馕的起源。很多食物都是人类适应自然条件和人类社会环境而创造的,这一类食品我们称之为“生态食物”。^②如新疆的馕,甘青宁一带的炒面(将面粉炒熟食用或将麦粒炒熟再磨为面粉食用)、锅盔,藏族人喜食的糌粑等,均适宜干旱少雨地区,不变质不发霉,适宜长期存放和随身携带。这些食物都是适应不同自然条件而产生的。再如一些汉族地区过生日时做的寿桃、长寿面,端午节的粽子,中秋节的月饼,春节的饺子等都是赋予了一定人文含义的食物。因而从“生态食物”角度讲,食物是最能反映人类适应环境的证据。馕就是最好的生态食物。新疆南部地区干旱少雨,气候干燥,蒸发量大,绿洲之间距离遥远,又处于沙漠戈壁地带,需要携带方便,可长期存放,不变质不发霉,而又营养丰富的方便食品,而馕正是适合这样环境和需求的生态食物。

第六,从民族的发展演变来看馕的起源。任何民族都是在与其他民族的交流、互动和借鉴、学习中不断进步发展的,都包含了其他民族的先进文明成果。新疆特别是南部地区远古时期居住有蒙古利亚人种和欧罗巴人种,有 20 多个民族先后居住生活在这里。公元 840 年,漠北回鹘汗国解体,其大部西迁,建高昌王国和喀喇汗朝。操突厥语的回鹘民族比较先进进入新疆南部的民族无论是人数上还是政治上都占居优势,新疆尤其是塔里木盆地周边开始了回鹘化的过程,而伴随这一过程的则是回鹘部族的农耕化过程。限于地域自然条件,西迁的回鹘部族逐步定居,从事农耕,最终转化为农耕和半农半牧的民族,而到了 10 世纪又开始

^① 参见王娜、张艳、朱宏斌《〈齐民要术〉中的胡食及其制作方法研究》,《安徽农业科学》2005 年第 12 期。

^② “生态食物”从民族学意义上讲,是指为适应当地气候和自然条件、人类社会环境而创造出的食物。它有别于“生态食品”。生态食品是指人们食用的食品,在生产和加工中不使用任何人工合成的成分,属于纯天然、无污染的安全营养食品。

了伊斯兰化的过程。到清代时，以回鹘为主体融合同化了诸多其他部族逐步形成了维吾尔民族。如同许多其他民族一样，维吾尔族在形成和发展中不仅融合、同化了塔里木盆地及其周边地区的许多农耕土著居民，而且吸收了这些土著族群的文化，这里面当然包括人们须臾不可缺少的饮食文化。馕最早源自当地绿洲土著农耕民族，并不是维吾尔族创造的，但在维吾尔族的形成和演变中却吸收继承了这一食物并发扬光大，从馕逐步演变出众多由“馕坑”烤制的食物，包括馕坑肉、烤包子、烤全羊、烤全牛等美味食品，并在发展中赋予了“馕”丰富的文化和精神含义。

三

馕就是适应新疆南部干旱气候、遥远路途、绿洲沙漠自然环境条件下当地土著民族创造的产物，回鹘在西迁之后便很快吸收了这一食物，并赋予了其新的精神内涵。维吾尔族先民在很久以前就认为，是水、火、土赋予了自然界生命，馕作为水、火、土的混合物是一种物化的神灵。维吾尔族在生产生活中积淀的馕文化遗产是原生态的文化基因，反映了该民族的文化身份和发展方式。其打馕用的“馕坑”也是顺应自然，适应生存环境创造出来的生活工具。

〔本文责任编辑 宋培军〕

· 书 讯 ·

中国社会科学院中国边疆史地研究中心厉声研究员、孙宏年研究员、张永攀副研究员合著《香巴拉的迷途——十四世达赖喇嘛人和事》已于2011年6月由世界知识出版社、四川人民出版社出版发行。

该书全文33.5万字，主要概述了十四世达赖喇嘛的寻访、认定和早年生活（1935—1949年），及1950年“亲政”到爱国与分裂的摇摆，再到1959年3月后在“冷战”阴影下的境外流亡，并重点介绍了1979年以来中央政府对十四世达赖喇嘛的政策、达赖的言行及国内外对其的反应。

该书资料翔实、叙述客观，有助于读者了解一个真实的达赖喇嘛，对西藏地方近现代史、当代西藏稳定与发展的研究也具有重要的参考价值。

Key words: Mongolian yurt Qionglu Baizi tent

On the Origin of Nang Cake (饕) Li Zhengyuan (112)

The views on the origin of Nang Cake mainly contain several opinions , namely “introducing from the central Asia” , “inventing by Uighur” , “introducing from the central plains” and it has no unified view. In fact , there are many evidences to prove that Nang Cake originated in southern Xinjiang as a kind of “ecological food” to meet the needs of natural conditions and human society , and was a creation of aboriginal who lived in the oasis of drought Xinjiang. With the development of the Uighur trend and the Islamization in the southern Xinjiang and the evolution of Uighur , “Nang Cake” was inherited and gradually developed , thus the distinguishing Xinjiang’s diet culture with Nang Cake as the core took shape finally.

Key words: Nang Cake ecological food national diet culture Uighur

ACADEMIC REVIEWS

The Nation – State Consciousness of Scholars on the Study of Tibetan History in the Early Years of Twentieth Century Chen Yongxia (118)

In the early years of 20th century , nationalism became the main ethos , meanwhile the voice of Chinese historiography had changed and the “new history” , so called “history revolution” , became the mainstream gradually. The research on Tibetan history had been conducted at that moment to pursue to salvation , and the voice converted from traditional tributary system to modern national system , thus modern nation – state consciousness in Tibetan study has been formed.

Key words: Tibet history study tributary system the nation – state

Chinese Borderland Study and its Development Trend in 1930s and 1940s
..... Duan Jinsheng (126)

In 1930s and 1940s , a great quantity of professional publications and societies on frontier research appeared , some universities set the research institutions on frontier education such as the frontier policy department (边政学系) , and the content of the frontier research was enriched and the methods and theory were opened up . The frontier research in this period valued the discussion on the concepts of Chinese nation , reflected the social needs on “practice” and “knowledge” , organized and propelled by the government obviously , gave an index to the basic development trend from traditional historiography to independent discipline. The multidimensional perspectives of interdisciplinary research were thus adopted.

Key words: Chinese borderland research methods theory trend

The Russian Historians’ Studies on Land Border during the Last Decade
..... Mou Moying (138)