

# Research on Restaurant and Ethnic Integration in Xuanquanzhi

Liwu Gao

Jiuquan Vocational and Technical University, Jiuquan, Gansu, 735000, China

## Abstract

As an important post on the ancient Silk Road, the catering culture of Xuanquanzhi not only reflects the material civilization level of the society at that time, but also plays an important role in the process of ethnic fusion. This paper analyzes the catering supply, food types, catering systems, and related ethnic exchange phenomena at Xuanquanzhi, and finds that the catering culture of Xuanquanzhi is diverse, inclusive, and integrated, providing an important platform for cultural exchanges and fusion among different ethnic groups. This interactive relationship between catering and ethnic fusion is of great significance for understanding cultural exchanges on the ancient Silk Road.

## Keywords

Xuanquanzhi; catering culture; ethnic fusion; Silk Road

## 悬泉置餐饮与民族融合研究

高立武

酒泉职业技术大学, 中国·甘肃 酒泉 735000

## 摘要

悬泉置作为古代丝绸之路上的重要驿站,其餐饮文化不仅体现了当时社会的物质文明水平,更在民族融合过程中发挥了重要作用。本文通过分析悬泉置的餐饮供应、食物种类、餐饮制度以及与之相关的民族交融现象,探讨了餐饮在促进民族融合方面的作用。研究发现,悬泉置的餐饮文化具有多样性、包容性和交融性,为不同民族间的文化交流与融合提供了重要平台。这种餐饮与民族融合的互动关系,对于理解古代丝绸之路上的文化交流具有重要意义。

## 关键词

悬泉置; 餐饮文化; 民族融合; 丝绸之路

## 1 引言

悬泉置,位于甘肃省酒泉市敦煌市境内,是古代丝绸之路上一座重要驿站。自汉代以来,这里便成为中原地区与西域各国之间贸易、文化交流的重要场所。悬泉置的餐饮文化,作为当时社会物质文明的重要体现,不仅反映了当时人们的生活水平和饮食习惯,更在民族融合过程中发挥了不可替代的作用。本文旨在通过分析悬泉置的餐饮供应、食物种类、餐饮制度以及与之相关的民族交融现象,探讨餐饮在促进民族融合方面的作用,以期理解古代丝绸之路上的文化交流提供新的视角。

## 2 悬泉置餐饮文化概述

### 2.1 悬泉置的餐饮供应

悬泉置作为丝绸之路上的重要驿站,其餐饮供应具有显著的多样性和包容性。根据考古发掘和文献记载,悬泉置

的餐饮供应主要包括粮食、肉食、酱食、蔬菜、调味品、水果、饮品和酒食等。这些食物的种类和来源不仅体现了当时社会的物质丰富程度,也反映了不同民族间的文化交流与融合。

1. 粮食供应:悬泉置的粮食供应主要包括粟、黍等谷物类和小麦、大麦等麦类,以及豆类作为补充。这些粮食种类在当时的中原地区和西域地区都有广泛种植,体现了不同民族在农业生产上的交流与融合。2. 肉食供应:悬泉置的肉食供应以牛、羊、鸡等家禽家畜为主。这些肉食不仅满足了过往行人的基本需求,也反映了当时社会的畜牧业发展水平。特别是羊肉,作为西域地区的主要肉食之一,在悬泉置的餐饮中占有重要地位。

3. 酱食与调味品:酱食和调味品在悬泉置的餐饮中同样占有重要地位。汉代时期,酱类食物的制作已经相当成熟,包括用盐醋等调料腌制而成的肉酱、用麦、面、豆等发酵制成的调味品以及将鱼、肉、蔬、果捣烂制成的糊状食品等。这些酱食和调味品的制作和使用,不仅丰富了悬泉置的餐饮口味,也反映了当时社会的食品加工技术和饮食习惯。

4. 蔬菜与水果:虽然汉代河西边塞地区的蔬果种类相对较少且价格昂贵,但悬泉置仍然尽力为过往行人提供蔬菜和

【作者简介】高立武(1967-),中国甘肃酒泉人,本科,副教授,从事美术教育、艺术设计、书法研究。

水果。常见的蔬菜有韭、葱、葵、芥、荠菜等,而水果则因季节和地区差异而有所不同。这些蔬果的供应,不仅满足了行人的基本营养需求,也体现了当时社会对蔬果价值的认识。

5. 饮品与酒食:悬泉置的饮品主要包括酒和水等。汉代时期,饮酒之风盛行,悬泉置不仅提供自酿的美酒,还根据过往行人的身份和地位提供精致的酒具。这些酒食的供应,不仅满足了行人的娱乐需求,也体现了当时社会的饮酒文化和礼仪制度。

## 2.2 悬泉置的餐饮制度

悬泉置在餐饮供应方面有着一套完整的制度。这套制度不仅保障了过往行人的基本饮食需求,也体现了当时社会的餐饮文化和礼仪制

1. 传食制度:悬泉置按照所接待人员的身份、职位、级别等提供相应的传食标准。同时,还会根据来到悬泉置的人们是否持有官府的传文书作为是否提供传食的依据。这种传食制度既体现了当时社会的等级制度,也反映了不同民族在餐饮文化上的交流与融合。

2. 厨房管理:悬泉置设有专门的厨房,由厨啬夫负责炊事,厨作人员专门负责炊作。厨房内分工明确,设备齐全,为过往行人提供了优质的餐饮服务。这种厨房管理制度不仅保障了餐饮质量,也体现了当时社会对餐饮服务的重视。

3. 食材采购与储存:悬泉置的食材采购渠道多样,既包括当地自产的粮食、蔬果等农产品,也包括从外地采购的肉食、调味品等。这些食材的采购和储存不仅满足了餐饮供应的需求,也反映了当时社会的物资流通和市场状况。同时,悬泉置还注重食材的储存和管理,以确保食材的新鲜和安全。

## 3 悬泉置餐饮与民族融合

### 3.1 餐饮与民族文化的交流

悬泉置作为丝绸之路上的重要驿站,其餐饮文化不仅体现了当时社会的物质文明水平,更在民族融合过程中发挥了重要作用。不同民族在悬泉置的交流过程中,通过餐饮这一共同的生活需求,实现了文化的交流与融合。

1. 食物种类的交流与融合:悬泉置的餐饮供应中,既有中原地区的粮食、蔬菜等农产品,也有西域地区的肉食、调味品等特色食材。这些不同民族间的食物种类在悬泉置的交流与融合,不仅丰富了餐饮的口味和种类,也促进了不同民族在农业生产、食品加工等方面的交流与合作。

2. 餐饮习俗的交流与融合:不同民族在餐饮习俗上存在差异,但在悬泉置这一共同的生活空间中,这些差异逐渐得到了融合与统一。例如,汉族的农耕习俗与西域的游牧习俗在悬泉置相互影响,形成了具有地方特色的餐饮文化。这种餐饮习俗的交流与融合,不仅促进了不同民族间的相互理解和尊重,也为文化的传承与发展提供了新的动力。

### 3.2 餐饮与民族身份的认同

在悬泉置这一多民族交流的重要场所,餐饮不仅满足了人们的基本生活需求,更在民族身份的认同方面发挥了重要作用。通过共同的餐饮体验,不同民族的人们逐渐形成了对彼此文化的认同和尊重。

1. 餐饮体验与民族认同:在悬泉置,不同民族的人们通过共同的餐饮体验,感受到了彼此文化的独特魅力。这种餐饮体验不仅加深了不同民族间的相互了解和友谊,也促进了民族身份的认同和尊重。例如,汉族人通过品尝西域特色的肉食和调味品,对西域文化有了更深入的了解和认识;而西域人则通过品尝中原地区的粮食和蔬菜等农产品,对中原文化产生了浓厚的兴趣和好感。

2. 餐饮文化与民族传承:悬泉置的餐饮文化不仅体现了当时社会的物质文明水平,更在民族传承方面发挥了重要作用。通过餐饮这一共同的生活需求,不同民族的文化传统和习俗得到了传承和发展。例如,汉族的农耕文化与西域的游牧文化在悬泉置的交流与融合过程中,形成了具有地方特色的餐饮文化。这种餐饮文化不仅丰富了当地的文化内涵,也为中华民族的多元文化发展提供了重要的历史见证。

### 3.3 餐饮与民族融合的互动关系

悬泉置的餐饮文化与民族融合之间存在着密切的互动关系。这种互动关系不仅促进了不同民族间的文化交流与融合,也为中华民族多元一体格局的形成和发展提供了重要支撑。

1. 餐饮文化促进民族融合:悬泉置的餐饮文化具有多样性、包容性和交融性等特点。这些特点使得不同民族在悬泉置的交流过程中能够相互借鉴、相互学习,从而促进了民族间的融合与发展。例如,汉族的农耕文化与西域的游牧文化在悬泉置的交流与融合过程中,形成了具有地方特色的餐饮文化。这种餐饮文化不仅丰富了当地的文化内涵,也为不同民族间的文化交流提供了重要平台。

2. 民族融合推动餐饮文化发展:民族融合是推动悬泉置餐饮文化发展的重要动力之一。不同民族在悬泉置的交流过程中,将各自的文化传统和习俗带入这一共同的生活空间中,从而使得餐饮文化在交流与融合中得到了不断创新和发展。例如,西域特色的肉食和调味品在悬泉置的交流与融合过程中,逐渐被当地人所接受和喜爱,并成为了当地餐饮文化的重要组成部分。这种民族融合推动餐饮文化发展的现象,在悬泉置的历史进程中得到了充分体现。

## 4 悬泉置餐饮与民族融合的案例析

### 4.1 《过长罗侯费用簿》与悬泉置的餐饮接

《过长罗侯费用簿》是出土于悬泉置的一份重要文献,记录了元康五年(公元前61年)长罗侯常惠出使乌孙时悬泉置接待其使团行人所消耗物品的情况。这份文献不仅为我们提供了研究悬泉置餐饮接待的宝贵资料,也反映了当时

民族融合的历史背景。

**餐饮种类与标准:**根据《过长罗侯费用簿》的记载,悬泉置在接待长罗侯常惠使团时提供了丰富的餐饮种类和标准。这些餐饮种类包括酒、牛肉、羊肉、鱼肉、米、豉、酱等,既满足了使团成员的基本饮食需求,也体现了当时社会的餐饮文化和礼仪制度。特别是酒食的供应,不仅数量充足,而且品质上乘,反映了当时社会对饮酒文化的重视和礼仪制度的严谨。

**民族融合的体现:**长罗侯常惠作为汉朝的重要使臣,其出使乌孙的任务不仅是为了加强汉朝与西域各国的政治联系,也是为了促进不同民族间的文化交流与融合。悬泉置在接待使团时所提供的丰富餐饮,不仅满足了使团成员的基本生活需求,更为他们提供了了解不同民族文化的机会。这种餐饮接待方式不仅体现了汉朝对西域各国的友好态度,也促进了不同民族间的相互了解和友谊。

#### 4.2 《传置道里簿》与悬泉置的餐饮供应网

《传置道里簿》是另一份出土于悬泉置的重要文献,记录了丝绸之路沿线各驿站之间的距离和传置情况。这份文献不仅为我们提供了研究悬泉置餐饮供应网络的线索,也反映了当时社会的物资流通和市场状况。

1. 餐饮供应网络的构建:根据《传置道里簿》的记载,悬泉置作为丝绸之路上的重要驿站,其餐饮供应网络不仅覆盖了周边地区,还延伸到了更远的地方。这种餐饮供应网络的构建,不仅保障了过往行人的基本饮食需求,也促进了不同民族间的物资交流和经济发展。特别是西域特色的肉食和调味品等食材的采购和供应,更是体现了不同民族在餐饮文化上的交流与融合。

2. 民族融合深化:悬泉置餐饮供应网络的构建和发展,不仅促进了不同民族间的物资交流,也为他们提供了更多了解彼此文化的机会。这种交流不仅加深了不同民族间的相互了解和友谊,也推动了民族融合深化和发展。例如,西域特色的肉食和调味品在悬泉置的餐饮中得到了广泛应用和推广,使得当地人对西域文化有了更深入的了解和认识;同时,中原地区的粮食和蔬菜等农产品也通过悬泉置的餐饮供应网络传播到了西域地区,促进了不同民族在农业生产上的交流与合作。

### 5 悬泉置餐饮对现代民族融合的启示

悬泉置作为古代丝绸之路上的重要驿站,其餐饮文化在民族融合过程中发挥了重要作用。这种餐饮与民族融合的互动关系不仅在当时具有重要意义,也为现代民族融合提供

了有益的启示。

#### 5.1 尊重多元文化,促进文化交流

悬泉置的餐饮文化体现了对不同民族文化的尊重和包容。在现代社会,我们也应该尊重多元文化,促进不同民族间的文化交流与融合。通过举办文化活动、开展文化交流项目等方式,让不同民族的人们有更多机会了解和接触彼此的文化传统和习俗,从而增进相互理解和友

#### 5.2 加强经济联系,推动共同发展

悬泉置的餐饮供应网络促进了不同民族间的物资交流和经济发展。在现代社会,我们也应该加强经济联系,推动不同民族地区的共同发展。通过加强基础设施建设、促进产业升级等方式,提高各民族地区的经济水平和生活质量,从而为实现民族融合提供坚实的物质基础。

#### 5.3 注重文化传承,弘扬民族精神

悬泉置的餐饮文化不仅体现了当时社会的物质文明水平,更在民族传承方面发挥了重要作用。在现代社会,我们也应该注重文化传承,弘扬民族精神。通过加强文化教育、保护文化遗产等方式,让不同民族的人们更好的了解和传承自己的文化传统和习俗,从而增强民族自豪感和凝聚力。

### 6 结论

悬泉置作为古代丝绸之路上的重要驿站,其餐饮文化在民族融合过程中发挥了不可替代的作用。通过分析悬泉置的餐饮供应、食物种类、餐饮制度以及与之相关的民族交流现象,我们可以发现餐饮在促进民族融合方面的重要作用。这种餐饮与民族融合的互动关系不仅在当时具有重要意义,也为现代民族融合提供了有益的启示。因此,我们应该尊重多元文化、加强经济联系、注重文化传承,为推动现代民族融合做出更大的贡献。同时,对于悬泉置等历史遗迹的保护和研究也应该得到更多的重视和支持,以便更好地挖掘和利用其历史文化价值。

#### 参考文献

- [1] Chen, Nan;N Chen The research of spatial -temporal evolution and satisfaction factors in integrated hot spring resorts International Journal of Tourism Sciences 2015 10.1080/15980634.2015.1118871
- [2] 由笑颖基于蛋白质组学的古代皮质文物物种鉴别研究
- [3] Kocsis, Tímea;Anda, Angela;TAA Kocsis Analysis of precipitation time series at Keszthely, Hungary (1871-2014) Idojaras 2017
- [4] Taizhi Lv;T Lv The Design and Implementation of Catering Safety Tracing System Based on Block Chain 2019 10.1109/IIICSP148186.2019.9095971
- [5] 高伟洁敦煌悬泉置《四时月令五十条》的思想史坐标 9#Ffj 2018