



# 唐代京畿地区饮食习惯对牙周病的影响

马雷

复旦大学历史地理研究中心, 上海 200433

**评论文献:** 孟勇, 邵金陵, 李海涛, 刘岚, 肖丹, 刘呆运(2008)陕西出土 1000 年前人牙齿的牙周病状况研究. 临床口腔医学杂志. Meng Y, Shao JL, Li HT, Liu L, Xiao D, Liu DY(2008) Periodontitis in the population excavated from the Chang'an county in Shaanxi province about 1000 years ago. J Clin Stomatol 24(2): 95-97.

**摘要:** 最近的研究发现, 西安地区唐时期墓葬所发掘的人齿中尖牙的牙周病发病率高而切牙的发病率低。本文通过查阅唐代文献中的有关记载, 结合牙周病发病特点, 推论这种现象是由唐代京畿地区较为特殊的食用胡饼的习惯所致。

**关键词:** 牙齿; 牙周病; 唐代; 饮食习惯; 胡饼

## Influence of the Dietetic Custom to Periodontitis in the Capital Area of TANG Dynasty

MA Lei

Center for Historical Geographic Studies, Fudan University, Shanghai 200433 China

**ABSTRACT:** A recent research on the human remains of Tang Dynasty excavated from Xi'an discovered that the incidence of periodontitis on the canines were much higher than that on the incisors. According to the relevant records about dietetic customs in Tang Dynasty and the etiology of periodontitis, this paper suggested that Hu cake eating custom in the capital area of Tang Dynasty had resulted in the high incidence of periodontitis on the canines.

**Key words:** Teeth; Periodontitis; Tang Dynasty; Dietetic custom; HU cakes

牙周病是人类最古老的口腔疾病之一。从世界各地出土的古代人颅骨上均可见到牙槽骨吸收以及因此引起的牙齿丧失现象。一般认为古代人患牙周病概率比现代人要高, 其原因一是古代的口腔卫生保健和治疗条件比现代要差, 二是古代人的食物较现代人粗劣, 使牙齿咬磨的负担过重[1]。但有时一些特定部位发生牙周病的频率较高, 则有可能预示着其他因素对当时人牙齿疾病的影响。

陕西省考古研究院曾对位于陕西长安区的唐代遗址进行发掘, 共发掘出 62 具人骨架和 631 枚牙齿。经鉴定这些骨架与牙齿距今已有 1100 到 1300 年的历史, 其鉴定时段落在唐代范围内。第四军医大学等单位联合对这些牙齿进行了研究, 发现共有 57 个个体的 529 个牙齿患有牙周病。其患病部位、年龄、性别的分布频率跟现代没有太大的不同。但从牙位分布上看, 不同牙位牙周病的患牙率与已知的其他时代的患牙率有所不同, 其中尖牙位最易受累, 共有 62 个尖牙患有牙周病, 占 91.18%; 第二磨牙和中切牙患病率最

低, 分别为 80.70% 和 64.00%。此外, 尖牙位也是检出牙结石率最高的牙位[2](表 1)。

以上牙病分布情况与现代人调查资料有相当大的出入, 与王巍等对夏代人牙周疾病状况的研究结果也不同。现代人最易受累的是下颌切牙和上颌磨牙, 其次为下颌磨牙、尖牙和上颌切牙、前磨牙, 最少受累的为上颌尖牙和下颌前磨牙[3]。而王巍等人通过对河南二里头遗址和山西游邀遗址出土的中国夏代人牙齿分析, 夏代人牙周病的好发部位以下颌第一磨牙为最多, 其次为下颌第一双尖牙。下颌牙比上颌牙易于受累[4]。我们知道, 牙周病的发生是因为重度磨耗的牙齿所受的咬合力大, 牙周组织负担也大, 因此牙周病可以作为牙位受累轻重的指示性要素。

在分析西安地区唐代人群尖牙牙周病罹患率较高的原因时, 其论文写作者认为可能与当时人群常用其啃咬坚硬的食物、甚至将尖牙作为非咀嚼性的工具使用有关。但对于当时人群切牙牙周病的患病率远较现代人低的原因, 认为“还有待进一步研究”。牙周病

收稿日期: 2009年3月19日 修回日期: 2009年4月26日  
2009年4月30日 <http://COMonCA.org.cn/Abs/2009/005.htm>

联系人: 马雷 081039003@fudan.edu.cn

55

©上海人类学学会 Shanghai Society of Anthropology

表1 唐代长安遗址遗骨患牙周病牙齿的牙位分布(n,%)

Tab.1 Incidences of periodontitis on difference teeth of the human remains in Chang'an sites of Tang Dynasty

牙位	上颌		下颌		合计	
	总牙数	患牙数	总牙数	患牙数	总牙数	患牙数
中切牙	13	8(61.54)	12	8(66.67)	25	16(64.00)
侧切牙	25	19(76.00)	17	15(88.24)	42	34(80.95)
尖牙	35	30(85.71)	33	32(96.97)	68	62(91.18)
第一前磨牙	53	45(84.91)	51	46(90.20)	104	91(87.50)
第二前磨牙	42	34(80.95)	39	36(92.31)	81	70(86.42)
第一磨牙	76	64(84.21)	69	57(82.61)	145	121(83.45)
第二磨牙	59	48(81.36)	50	41(82.00)	109	89(81.65)
第三磨牙	25	21(84.00)	32	25(78.13)	57	46(80.70)
合计	328	269(82.01)	303	260(75.92)	631	529(83.84)

如不分年龄、性别而在同一个牙位反复出现,那么似乎应先排除职业及男女性别分工差异对牙病的影响,而对于此类疾病影响面最广也最重要的莫过于饮食方面。通过查阅唐代的相关资料,有一种现象值得注意,那就是唐代京畿平民的日常饮食习惯与现代有一定的差异,比较突出的特点即是当地有特色的面食——“饼”在这一地区的流行。

“饼”在漫长的古代一直做为麦面类食品的总称。汉代刘熙的《释名》[5]中这样解释饼:“饼,并也,溲面使合并也。”可见“饼”是溲合面粉使之成形的意思。饼到后代成为各类面食的泛称。晋代由于掌握了发酵技术,又出现了发面的面食。当时还出现饺子和馄饨等煮食,面食的花样越来越多。宋人黄朝英[6]说:“凡以面为食具者,皆谓之饼,故火烧而食者,呼为烧饼;水淪而食者,呼为汤饼;笼蒸而食者,呼为蒸饼;而馒头谓之笼饼,宜矣。”虽是宋代人对饼的定义,但也反映了之前饼由简到繁的发展过程。到了唐代,虽然南方有大量米进贡,但在京畿地区仍以面食为主,而且面食的类别也日益丰富。在各种饼类主食中,见于记载的唐人食用较多的是胡饼、蒸饼、汤饼和煎饼。

唐代的蒸饼包括上笼蒸制的各种面食,与现代概念中的馒头、包子相类似。如《太平广记》引《阙史》[7]记载:“郑孙将去前一日,召甥侄与之会食。有蒸饼,郑孙去其皮而后食之”。证明蒸饼是与馒头等相似的有皮面食。同书引《原化记》([7],卷49)记载郑册

“又催家人阿鹿下饭,先令作蒸饼。”皇家赐食中也有蒸饼的品种。如白居易《社日谢赐酒饼状》[8]中便有“今日蒙恩,赐臣等酒及蒸饼、环饼等”的记述。蒸饼还流行于唐代的饮食市场。《朝野僉载》[9]记载:“周张衡,令史出身,位至四品。……因退朝,路旁见蒸饼新熟,遂市其一,马上食之”。同书记载长安人邹骆驼“常以小车载蒸饼卖之”([9],卷5)等等,都是市肆售卖蒸饼的事例[10]。

而在邻近京畿的敦煌地区,蒸饼也是重要的主食之一。据敦煌文书 p.3231 卷《平康乡官斋籍》,蒸饼是僧人集中进行各种活动时的主要食品之一。蒸饼也可以用粗面做成。p. 2032V《后晋时代净土寺诸色入破历算会稿》:“粗面二胜,造蒸饼,女人食用。”(397行); p. 2040V《后晋时期净土寺诸色入破历算会稿》在粗面破下有:“面二斗,造蒸饼用”等[11]。另外唐人所著《太白阴经》[12]中有赏赐给出师军队蒸饼的记载:“蒸饼一人一个,一万二千五百个,一斗面作一百枚,面二十五石,每面一斗使油二十二斤。”据此则唐代蒸饼是需加油蒸制,敦煌资料所显示的蒸饼似乎并没有馅,因此蒸饼似与油饼相类似。许多敦煌文书记载表明,一些蒸饼是给僧人吃的,而一些蒸饼则用粗面或粟面做成,似乎是用于犒赏等。一般的工匠等下层平民所食用的与此不同。

这里应对与蒸饼相关的馒头另作说明。馒头是我国古代特有的发酵面食,晋以后有一段时间,古人把馒头也称作“饼”。凡以面

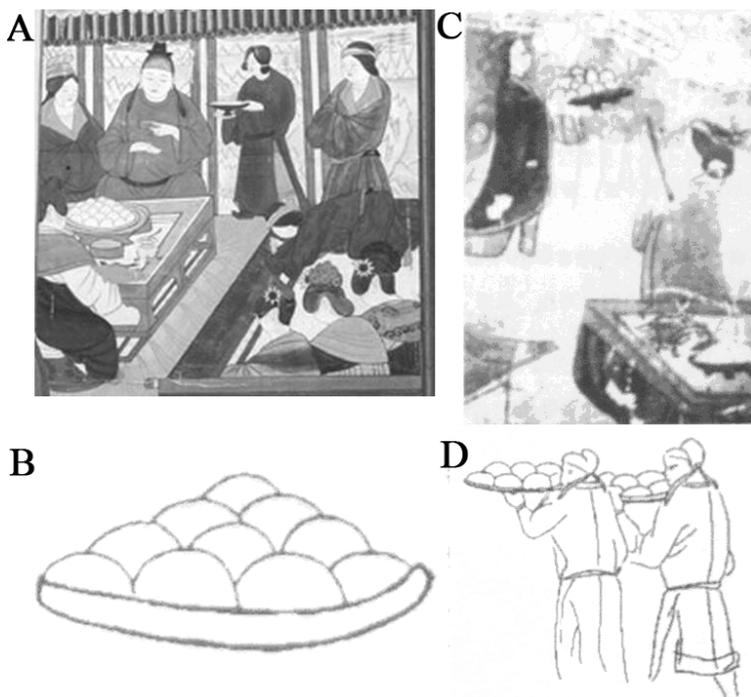


图 1 唐代壁画中的馒头 A. 榆林窟第 25 窟嫁娶图; B. 莫高窟第 236 窟供养图之蒸饼; C. 莫高窟第 154 窟斋僧图; D. 莫高窟第 61 窟香客所端供养之蒸饼。

Fig.1 Images of steamed breads appeared in the frescoes of Tang Dynasty. A. Yulin Caves No.25 Wedding Figure; B. Mogao Caves No.236 steamed breads in Sustentation Figure; C. Mogao Caves No.154 Monk Sustentation Figure; D. Mogao Caves No.61 steamed breads sustained by the votaries.

揉水作皮、中间有馅的，都叫“馒头”。据《艺林汇考·饮食篇》引唐人赵璘所撰《因话录》[13]云：“食品馒头本是蜀饌，世传以为诸葛亮征南时，以肉面像人头而为之，流传作馒字，不知当时音义如何。”但《因话录》今本六卷未见此条。《北户录》也提到了“曼头饼”[14]。由此则唐代的馒头应属于蒸饼范畴。然而，唐代的馒头大多有馅，与单纯的油面食蒸饼还不太一样。《鉴诫录》记载蒋贻恭讽刺孟蜀时安仁县令诗有“死牛肠肚作馒头”之句[15]，说明馒头通常包肉馅。《清异录》卷下[16]记载唐德宗时：“赵宗儒在翰林时，闻中使言：今日早撰玉尖面，用消熊、栈鹿为内馅，上甚嗜之。”问其制形，盖人间出尖馒头也。”所谓出尖，是指馒头制为尖型，尖头微露馅料。上述“消熊”指熊白，即从熊脂肪中提取的精华部分。“栈鹿”指经过精心饲养的鹿，用这种鹿的肉来调制细馅([10],p14)。《太白阴经》[12]赏赐给出师军队的记载里也有：“馒头一人一枚，一万二千五百枚，一斗面作三十枚。”这里馒头只有用面的记录，似乎又证明可以不包馅，但馒头为上层社会或在重要场合所食所用却很明确。敦煌壁画为我们提供了馒头的实物。如榆林窟第 25 窟弥勒经变的“嫁娶图”中，就有馒头一类的食品。画中有几个人围坐在一方食床边，食床上有

一大盘，里面所装食物为馒头或蒸饼(图 1A.[11],p231)。除此之外，莫高窟第 236 窟的供养图中，也有一人手端盘子，其中的食物也应是馒头一类(图 1B.[11],p108)。第 154 窟南壁药师经变的供养斋僧图上，有一女性供养人双手端一个三脚盘，盘中可以清楚地看到高垒的是馒头状面食(图 1C.[11],p107)。第 61 窟《五台山图》中也有香客手端供养馒头的图画(图 1D.[11],p108)。由此可见，当时的馒头属比较高级的面食之一([11], p105)。

此外还有煎饼。据史籍所载，唐人食煎饼，并且许多家庭都能制作。《太平广记》引《山水小牍》([7], 卷 366)云：“王氏归其家，居洛阳敦化里第，……夜聚诸子侄藏钩，食煎饼”。又同书引《河东记》([7],卷 385)有“夜邀客为煎饼”的记载。《唐摭言》[17]记载：“段维晚富辞藻，敏赡第一。常私试八韵，好吃煎饼，凡一个煎饼成，一韵粲然。”可见煎饼在家庭主食中有一定位置。《北梦琐言》[18]里还记载了这样一段有趣的故事：“唐崇贤窦公家……东市有隙地一片，洼下停淤，乃以廉值市之，俾奶姬将煎饼盘就彼诱儿童，若抛砖瓦中一纸标，得一个饼。儿童奔走抛砖瓦博煎饼，不久，十分填其六七。”这说明煎饼是儿童们喜爱的食物。《酉阳杂俎》[19]卷 15 记载：“有人举盃不疑，客昭义。夜至一

驿……连呼驿史索煎饼。……良久，煎饼熟。”又载([19],p146):“陆州龙兴寺僧惠洛，……尝夜会寺僧十余，设煎饼，……惠洛撮煎饼数枚，置其掌中”。似乎唐代煎饼在主食中所占比重不是很大，一般用于宴饮等比较正式的场合。

但在唐代，作为京畿地区主食的面食中，占主导地位的还是从西域传来的胡饼。胡饼并不是唐代才传入的。自汉以来，胡饼便已进入中原地区。关于胡饼的制式，史家多有考定，议论不一。《释名》卷4《释饮食》[1]有云：“胡饼作之大漫溼也；亦言以胡麻著上也。”这是汉代对胡饼的定义。到了唐代，胡饼一般是指在炉中或其它类似炊器中烤熟的面食。《类说》引《刘禹锡佳话》[20]:“刘伯刍侍郎所居巷口有留饼者，早过户秘闻讴歌当炉。召与万钱，令多其本，曰：‘取胡饼偿之。’”可见胡饼是以炉为制饼炊具的。白居易《寄胡饼与杨万州》[21]有云：“胡麻饼样学京都，面脆油香新出炉。寄与饥馋杨大使，尝看得以辅兴无？”这里展示了胡饼的诸多特点。白居易作此诗时正在忠州，忠州胡饼按京师式样制作，饼从炉内烤熟，是油性饼，饼上有芝麻。忠州既也以京师样式做胡饼，这当是唐代胡饼的典型模式。当然，胡饼在后来的发展中也开始引用其他制法，如皮日休《初夏即寄鲁望》“胡饼蒸甚熟”([21],卷 609-4)一句就说明胡饼也开始用蒸法。这是因为胡饼系汉朝沿续而来的食品，原为西域风格，至唐时辗转流变，制型及加工方法可能会有较大的变化。作为主食来讲，胡饼在唐朝京畿地区已成为普遍食用的主食。日本僧人圆仁《入唐求法巡礼行记》卷 3[22]记述：“开成六年……立春节，赐胡饼、寺粥。时行胡饼，俗家皆然。”说明胡饼在唐代流行之广。据《资治通鉴》[23]记载，唐玄宗避安禄山叛军而逃离长安，途中乏食，“杨国忠自市胡饼以献”。《太平广记》引《广异记》([7],卷 338)记载：“大历三年，其女寺尼某乙，令往市买胡饼，无斋撰物。”《稽神录》[24]记载贾人章某在广陵市中遇故知珉楚，“即延入食店，为置胡饼”。以上记载均说明胡饼已成为随处可见的大众化食品。

在面食中，汤饼的流行也十分广泛。唐

朝的汤饼，是指水煮面条或面片一类的食物，当时亦称之为索饼、水溲饼、溲饀、不饀、不托。按北朝时期的溲饀，一般做成薄片形状，如《齐民要术》卷9《饼法》[25]记载：“溲饀，接如大指许，二寸一断。宜以手向盆旁，接使极薄。”又记载“水引溲饀法”：“接如箸大，一尺一断，盘中盛水浸。宜以手临铛上，接令薄如韭叶，逐沸煮。”唐代的溲饀应基本与此相似，如《北梦琐言》卷3([18],p14)记载：“王文公凝……食不饀面，不过十八片。”即是水煮面片。宋人欧阳修《归田录》[26]曾说：“汤饼，唐人谓之不托，今俗谓之溲饀矣。”在唐人的饼类主食中，汤饼一直采用的是水煮的模式([10], p5)。

那么，在这众多的饼中，哪些是平民百姓日常所用的呢？蒸饼(包括馒头)和煎饼虽然在唐代典籍中经常提到，但这些饼似乎并不是日常百姓所食用的。如馒头和蒸饼在近于京畿地区的敦煌大多供佛享用。而煎饼能引儿童争相抛砖瓦而博取，则说明也不是他们平常所能吃到的。《太白阴经》中用于赏赐给出师军队的面食中有蒸饼和馒头，却无胡饼，敦煌文书中屡见胡饼做为给付工匠的工作餐而使用，但发给工匠的工作餐中却难见蒸饼与馒头，似乎都证实胡饼才是唐代平民与日常生活中所食的大众化也较为低等的食品，也难怪唐玄宗只在逃难时聊作充饥之用了。虽然唐代的资料中几乎没有普通百姓日常饮食的直接记录，但敦煌地区工匠的饮食资料为分析唐代普通人日常饮食提供了间接的证据。通过上面所引敦煌卷子所记载的情况，我们可以发现，做工的工匠们都是早上食溲饀，中午食胡饼。显然，这是一种惯例，而这种惯例当是以京畿地区平民的日常饮食为标准的。这可能是因为，在每日二到三餐的饮食习惯中，中午食用胡饼比较耐饥，早上以溲饀或水面为主则与我们今天的汤饭相似([11],p219)。而且，胡饼本身易于制作、便于携带、久存不坏、适合旅途食用等特点，使它成为商旅行人的最佳选择，这在商业发达的唐代使胡饼的分布更为扩散。

由于胡饼是由胡炉烤制而成的，其硬度与韧性都比蒸饼等蒸过的面食要大一些。孙学敏、王雨生等曾对今天日常食品的硬度进

行了测试，结果为馒头的硬度为 1.16 公斤，烙饼为 3.27 公斤，油条 6.2 公斤，等等[27]。胡饼既为烤制，应比烙饼更为坚韧而近于油条之类，食用的时候力度较小且功能只是切断食物的切牙往往无法将其一口咬下，而只能用咬合力度较大且以撕裂功能为主的尖牙及邻近牙齿将其撕扯而碎成小块。从北朝到唐时的文献中经常可以看到史料中有“啮”胡饼的说法。如《太平御览》引王隐《晋书》[28]：“王羲之幼有风操。郗虞卿闻王氏诸子皆俊，令使选婿。诸子皆饰容以待客，羲之独坦腹东床，啮胡饼，神色自若。”又：“王长文，州辟别驾，阳狂不诣举。州追求，乃于成都市见蹲地啮胡饼”可为之证。《说文》：“嚙，啞也。字亦作啮。鸟曰啄，兽曰嚙。”在《新唐书》与《旧唐书》中“啮”字也主要用于犬齿发达的啮齿类动物身上，用于人进食或咬东西时则有用力撕裂的意思[29]。如《新唐书·李勣传》[30]：“勣感涕，因啮指流血。”诸如此类的例子很多。因此食用胡饼的记载中多用此字说明唐代人在吃胡饼时应是以尖牙为主的。而饅饀一类的汤饼因面块小而且柔滑，可吸入后直接用磨牙咀嚼而食，也不必过于使用切牙参与。这种食物上的硬度差异使得西安地区唐墓牙齿中出现尖牙牙周病罹患率如此之高而切牙如此之低的现象就不奇怪了。

#### 参考文献

1. Clarke NG, Carey SE, Sirkandi W, Hirsch RS, Leppard PI (1986) Periodontal disease in ancient populations. *Am J Phys Anthropol* 71:173-183.
2. 孟勇, 邵金陵, 李海涛, 刘岚, 肖丹, 刘呆运(2008) 陕西出土 1000 年前人牙齿的牙周病状况研究. *临床口腔医学杂志*.24(2): 95-97.
3. 曹采方(2003) 牙周病学. 北京: 人民卫生出版社.
4. 王巍等(2007) 中国夏代人的牙周疾病状况分析. *北京大学学报(医学版)* 39(5):511-514.
5. 刘熙(东汉) 释名. 卷二. 释饮食第十三.
6. 黄朝英(宋) 靖康湘素杂记. 卷 2. 汤饼. 上海: 上海古籍出版社 (1986).
7. 李昉(宋) 太平广记. 卷 165. 廉俭: 郑澆. 北京: 中华书局(1961).
8. 董浩(清) 全唐文. 卷 668. 北京: 中华书局(1983)6794.
9. 张鷟(唐) 朝野金载. 卷 4. 北京: 商务印书馆(1983)
10. 王赛时(2003) 唐代饮食. 济南: 齐鲁书社.2-3.
11. 高启安(2004) 唐五代敦煌饮食文化研究. 北京: 民族出版社.105.
12. 李筌(唐) 太白阴经. 卷 5. 宴设音乐篇第 62. 见: 影印文渊阁四库全书. 子部三十二. 兵家类. 台湾商务印书馆(1983)
13. 沈自南(清) 艺林汇考. 卷 3. 北京: 中华书局(1988)197.
14. 段公路(唐) 北户录附校勘记. 卷 2. 北京: 中华书局(1985)30.
15. 何光远(五代后蜀) 鉴诫录. 卷 4. 北京: 中华书局(1985)23.
16. 陶谷(宋) 清异录(饮食部分). 李益民等注释. 北京: 中国商业出版社(1985)147.
17. 王定保(五代) 唐摭言校注. 卷 13. 姜汉椿校注. 上海: 上海社会科学院出版社(2003)266.
18. 孙光宪(宋) 北梦琐言. 卷 10. 北京: 中华书局(1960)90.
19. 段成式(唐) 酉阳杂俎. 方南生点校. 北京: 中华书局(1981)142.
20. 曾慥(宋) 类说. 卷 54. 见: 北京图书馆古籍珍本丛刊. 62. 子部. 杂家类. 北京: 书目文献出版社(1988)911.
21. 曹寅, 彭定求(清) 全唐诗. 扬州诗局本. 卷 441-26.
22. 圆仁[日本](唐) 入唐求法巡礼行记. 上海: 上海古籍出版社 (1986)146.
23. 司马光(宋) 资治通鉴. 卷 218. 北京: 中华书局(1956)6972.
24. 徐铉(宋) 稽神录拾遗. 卷 3. 北京: 中华书局(1985)22.
25. 贾思勰(后魏) 齐民要术校释. 缪启愉校释. 北京: 农业出版社 (1982)510.
26. 王辟之. 欧阳修(宋) 澠水燕谈录, 归田录. 卷 2. 上海: 上海书店 (1990)
27. 孙学敏, 张连云(1991) 食品硬度与咀嚼功能. *天津医学院学报*.15(3):34-35.
28. 李昉(宋) 太平御览. 卷 860. 北京: 中华书局(1960)3818.
29. 许慎(东汉) 说文解字. 北京: 中华书局(1963)45.
30. 欧阳修(宋) 新唐书. 列传第十八. 北京: 中华书局(1975)3819.