# 古代没有罐头和压缩粮食 士兵打仗会吃些什么

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2024-09-07

*还不了解：古代士兵吃饭的读者，下面小编就为大家带来详细介绍，接着往下看吧~在没有罐头和压缩食品的古代，你了解行军打仗时士兵们吃什么吗?　　俗话说“兵马未动，粮草先行”，粮草的供给对于战争的胜负，可以说起着至关重要的作用。然而，古代行军打...*

　　还不了解：古代士兵吃饭的读者，下面小编就为大家带来详细介绍，接着往下看吧~在没有罐头和压缩食品的古代，你了解行军打仗时士兵们吃什么吗?

　　俗话说“兵马未动，粮草先行”，粮草的供给对于战争的胜负，可以说起着至关重要的作用。然而，古代行军打仗，由于运输条件的限制，一则作战周期长，二则运输能力差，这就要求军粮必须具备两种条件，一是便于储存，二是便于携带。那么，在没有罐头和压缩食品的古代，士兵作战时都吃什么呢?

　　唐宋前以“粟”为主，且多为煮粥食用

　　所谓“粟”，其实就是谷子，谷子去壳便是小米。小米这种粮食，在古代战争史中的地位极高，至少也持续了上千年的时间，究其原因，除了社会生产这个重要因素之外，小米的便于储存也是个重要原因。哪怕近代，我国大军常常自称“小米加步枪”，与此也有关系。

　　隋唐以前，我国的政治和经济中心始终在黄河流域，在小麦和大米还没有被广泛种植的时代，，“粟”这种从狗尾草演化而来的种植物，便成为了中原地区的主要农作物。由于“粟”种植方便，且产量相对较高，因而从商朝开始，小米便已经成为了北方农耕民族的主食。

　　战国初期，魏国李悝变法改革赋税，开始推行“什一税”，即以田产的十分之一纳税，以当时的粮食产量而言，五家之口耕耘百亩农田，每年可产粟95石，余有45石，这个产量在两千多年前已经是极为可观了。因此，从夏商周三代开始，粟就已经成为了大军的主要粮食。

　　根据出土的《云梦竹简》记载，秦国当时将小米分为黄、白、青三种分别储藏，其中栎阳仓储粮以2万石为1积存放，咸阳仓以10万石为1积存放。汉景帝时期的大臣晁错也在《论贵粟疏》中写道，“带甲百万，而亡粟，弗能守也”，“粟者，王者大用，政之本务”，足可见小米对朝廷的重要性。

　　当时，不仅士兵要吃粟米，为了确保战马的质量，在草料之外还要为其搭配一定比例的粟米。《汉书·赵充国传》便有“军马一月之食，度支田士一岁”的记载，《盐铁论》中也有“一马伏枥，当中家六口之食，亡丁男一人”的记载。这种情况直到张骞出使西域，引进“苜蓿”后才有所缓解。

　　除了产量比较大这个因素之外，粟米便于储藏也是个重要原因，据唐代文献记载，粟米可藏九年，而稻米只能藏五年，粟米的保质期几乎是稻米的两倍。考古人员在发掘隋代含嘉仓遗址时，甚至还在一处粮窖中发现了已经碳化的粟米50万斤。

　　如上，唐宋以前军粮主要以粟米为主，而食用方式则以煮粥为主。宋代以前，百姓们的炊具主要是陶器，铁锅还没有被广泛使用，而陶器显然比较符合煮粥，而不是用来炒菜。因此，古代大军平日里的主要食物，就是小米粥，当然也会在其中加入野菜、野果、豆类，条件允许的话甚至还会加入肉类。当然，当时的粥相对来说比较浓稠，被称之为厚粥。

　　宋代以后出现面食，烧饼成为主要军粮

　　面食在百姓饮食中出现相对较早，在班超出使西域之后，“烧饼”这种面食便已经从西域被引进，《续汉书》中便有“灵帝好胡饼”的记载，这里的胡饼便应该是烧饼了。不过，由于当时面粉加工困难，且人们也不懂发酵技术，因此所做的烧饼都是死面，对于百姓来说还是个稀罕物。

　　正是由于制作方式还不成熟，因此当时百姓们食用烧饼通常还是以煮食为主，这被称为“汤饼”。

　　不过，面粉的加工技术始终在不断改进，例如汉末三国时期，关羽在守博望坡时，因缺水而为军粮发愁，便派人去请教诸葛亮，诸葛亮便教给了其制作烧饼的技巧。而在诸葛亮在北伐时，由于军粮难以为继，便派大军跑去抢割了魏国的几千亩小麦，并磨成面粉制作馒头。

　　也正是因为面粉加工技术的进步，魏晋以后，百姓们也开始煮面糊糊、面疙瘩。然而，无论是汤饼，还是面糊糊、面疙瘩，显然都不太方便携带，哪怕是面粉也很难进行运输。而无论是馒头还是烧饼，都还没有被大家广泛接受。

　　根据《资治通鉴》记载，“安史之乱”期间，唐玄宗与杨贵妃出逃至咸阳集贤宫，没有东西用来果腹，于是宰相杨国忠便去市场上买来了胡饼。可见，唐代时便已经出现了专门出售胡饼的商人，这也代表着烧饼这种粮食唐代时已经开始在民间广泛流传，并已经被百姓普遍接受。

　　唐宋时期，随着国家繁荣富强，经济空前发展，烧饼渐渐的成为了标配军粮，军中的伙食质量得到很大的提高。唐代当时为了对抗突厥、回纥等游牧民族，便也建立起了一支骑兵部队，而为了减少后勤运输负担，这些骑兵通常会携带干粮辅以渔猎畜奶。

　　而根据宋代的相关史料来看，宋代大军出征前，更是会下令集中制作干粮，如麻饼等，还会按量给茶、水等给士兵。宋军出战，士兵通常背负糜饼、杂饼、皱饭出征，而当时最为著名的烧饼应该就算是锅盔了。明代大军为了便于携带，甚至还发明了穿孔烧饼，也就是将圆饼以炭火烤炙，酥脆咸香，中戳小孔，以绳穿之，在外出征战时，士兵们每人背上一串也很方便携带!

　　其他辅助食品，种类相对较杂

　　1、肉干。行军打仗途中想要吃肉，显然是比较奢侈的事情，不过大军中通常也会储备一些，而为了方便携带，通常会制作成肉干。当然，往往只有在恶战之前，才会向士兵进行配发，用来临时补充士兵的体力，从而充分保证大军战斗力。

　　2、野味。这个则比较好搞了，大军在完成驻扎后，也会去打猎，捕杀一些野味，或者说采摘一些野果、挖取一些野菜用来充作军粮，这算是古代大军一种常用的丰富饮食的方法。

　　3、茶水。这算是古代士兵的饮料了，宋代之后朝廷会为大军进行配发，一般为茶饼，烧水时扔几块进去，充作大军饮品。

　　4、干米饭。这个东西在明代以后才开始出现，为了便于运输，通常会将大米做成干米饭，吃的时候再用热水泡饭。

　　5、大酱。主要是用熟的黄豆或黑豆进行发酵成豉，然后以三升豉掺以五升盐捣成泥状，然后再捻成饼状暴晒，将其晒干。食用的时候，通常给每位士兵发放枣核大小一块，用以调味。

　　此外，食盐不仅是古代极为重要的调味品，而且古人已经认识到了食盐对人体的影响，因此从汉朝时候开始，大军便已经开始确保士兵的食盐供给，例如汉军通常会为每个士兵准备三升咸盐的配给，唐军则每天供给盐半合，如果条件允许还会配给一定的咸鱼或者咸菜。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn