

從古人餐桌看飲食文化演變

互動體驗邀觀眾「尋味人間」



◆展覽現場吸引眾多參觀者。

新石器時代的碳化稻米、商代的酒器、漢代的銅烤爐、唐代的餃子、鴻門宴場景復原、古人席地而食體驗區……中國國家博物館日前正式推出「中國古代飲食文化展」，展出240餘件(套)精選文物，從食材、器具、技藝、禮儀等不同角度，系統闡釋中國古代飲食的發展變遷與文化內涵，引導觀眾品味中國味道。展覽還設置多個有趣的互動項目，助觀眾感知中華民族貫通古今的生活趣味，觀眾亦可足不出戶線上看展，並通過微博微信互動、觀看展覽直播，共同「尋味人間」。

從茹毛飲血到炊煮熟食，從大羹玄酒到佳餚美饌，中國古人的餐桌見證了上萬年的飲食革命和文化流變。中國國家博物館研究館員、今次展覽的策展人王月前表示，展覽共分為「食自八方」、「茶韻酒香」、「琳琅美器」、「鼎中之變」、「禮始飲食」五個單元，展出精選文物240餘件(套)，從食材、器具、技藝、禮儀等不同角度出發，全面呈現中國古代飲食文化的歷史變遷，真實刻畫古代勞動人民充滿煙火氣息的日常生活，深刻表達中華民族對豐衣足食的美好生活的憧憬和信心。

展覽內容緊貼百姓生活

第一單元「食自八方」，分為「膳食之主」、「六畜三牲」和「蔬鮮果芳」三組，分別展示了糧食、肉食和蔬果的起源傳播、培育繁殖、倉儲畜養；「茶韻酒香」單元分為「天之美祿」、「茗香縹緲」兩組，主要展現酒與茶的誕生、加工製作、飲用、衍生文化；「琳琅美器」單元分為「陶之古樸」、「青銅威儀」、「漆木華美」、「瓷之風韻」、「金玉典雅」五組，由不同材質的飲食器具出發，展示其在中國古代飲食文化中的重要性；第四單元為「鼎中之變」，由「烹飪有術」、「食單著述」、「食以體政」三組構成，展現食材的加工製作、菜餚的烹調及飲食相關著作文獻和所延展出來的文化思想；「禮始飲食」單元則由「飲食禮器」、「進食之禮」、「宴飲之禮」三組入手，介紹展示「食」與「禮」的關係，闡釋飲食禮儀的形成及對中華文化的深遠影響。

據國博介紹，今次展覽是緊貼百姓、與日常生活息息相關的展覽，是一個充滿了人間煙火氣的展覽。「民以食為天」，自古以來中國人對飲食有著特殊的熱愛與追求。本次展覽也是繼「中國古代服飾文化」展後，國博植根人民大眾生活，從「衣食住行」延展出來的集普及性與學術性於一體的展覽實踐。

多場景復原釀酒宴飲細節

展覽還通過多個場景展示了飲食文化。其中，釀酒蒸餾場景向觀眾講述了古人釀製「白酒」的過程。據介紹，中國的酒可分為自然發酵的果酒、釀造的糧食酒和蒸餾酒三個階段。蒸餾酒也就是大眾習稱的「白酒」，一般認為始於元代，也有東漢說、唐代說等觀點。宋代點茶場景則向觀眾介紹了點茶這一宋代最為風行的技藝，包括炙茶、碾茶、羅茶、烘盞、候湯、擊拂、烹試等一整套程序。同時系統介紹了羹飲法(唐及前代)一煎茶法(唐代)一點茶法(宋元)一瀹飲法(明清至今)等一系列中國飲茶方式的改變。中國人自古以來就格外重視長幼尊卑，古代社會生活的各個方面都有着嚴格的禮儀規範。座次的排列是古代宴飲禮儀的重要組成部分。今次展覽特別引入鴻門宴場景復原，通過對「鴻門宴」座次的描寫，反映出中國古代有以東為尊的傳統。同時，這一場景復原還向讀者講述了「鴻門宴」的地點應在軍帳。在古代，除了軍帳或一般普通的房子外，若在堂上舉辦宴會，一般以南向為尊。



◆工作人員演示宋代點茶場景。



◆鴻門宴場景復原。



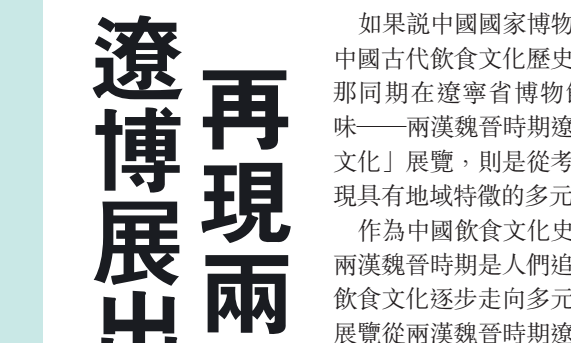
◆釀酒蒸餾場景。



◆元代海棠式金盤和金杯。



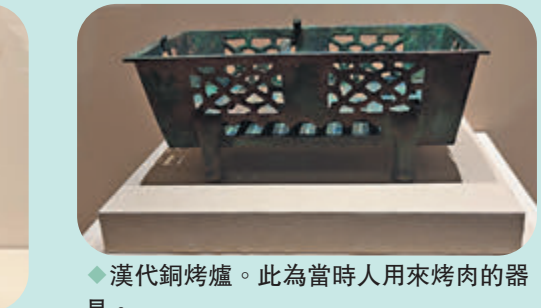
◆清代奶茶壺。



◆新石器時代稻米。



◆商代銅爵(左)和青銅角。



◆漢代銅烤爐。此為當時人用來烤肉的器具。



◆清代朱漆皮胎彩繪葫蘆式餐具盒。



◆明代供具，山西晉城出土。此套供碟是專為墓主人燒製的隨葬品。十一個綠釉陶碟分別裝有雞、魚、蔬菜、水果以及糕點等食品。

再現兩漢魏晉時期飲食文化

遼博展出九十五件文物

如果說中國國家博物館的展覽是對中國古代飲食文化歷史變遷的總括，那同期在遼寧省博物館開幕的「知味——兩漢魏晉時期遼寧地區的飲食文化」展覽，則是從考古學的視角再現具有地域特徵的多元飲食文化。

作為中國飲食文化史的重要階段，兩漢魏晉時期是人們追求烹飪技術、飲食文化逐步走向多元的起點。此次展覽從兩漢魏晉時期遼寧地區飲食結構、飲食方式、飲食器具的多樣性等方面作為切入點，將考古出土文物中的器物與壁畫摹本，以及歷史史料相結合，以「雙展線」的方式展現「有味道」的地域文化。

本次展覽分為「尋遍珍饈」、「炮製佳餚」、「味美器」三個單元，共展出文物95件(組)，包括用來貯藏糧食的陶器，用來舂米的踏碓，專供溫食、行軍使用的小型金屬灶以及盤、盞、鉢等。

古人也吃炙爐燒烤

據本次展覽的策展人馬卉介紹，根據文獻記載及考古發現，中國古代的烹飪技法主要有：炙、燴、熬、燻、余、蒸等。庖廚的設備自然根據烹飪的方式而多樣。各類炊具在秦漢時期已經基本齊全。由於遼寧地區具有農業文化與遊牧文化雙重生活環境，因此在兩漢魏晉時期的庖廚設備中也具有這兩種文化屬性或生活方式的特點。

來參觀的遊客李女士在看到灰陶爐(炙爐)時發出感慨：「原來古人也吃燒烤啊！」據介紹，「炙」就是用籤將肉串好，再置於火上烤，就是如今的烤串。炙爐就是燒烤爐，在遼寧境內漢魏時期的墓中出土較多。

本次展覽還展出了在遼寧境內發現的兩漢魏晉時期壁畫墓宴飲圖，可以看到當時的人們席地而坐，一人一案的宴飲場面。在圓案或長案之上有條理地擺放着各種小型盛器，如耳杯等。精緻的餐食與精緻的餐具相配，體現了古人在飲食中對色、香、味的追求，也反映出古人對生活的美好嚮往。

馬卉表示，希望通過展覽可以讓大家了解豐富的飲食結構與食材，科學而多樣的飲食方式，延續至今的用餐禮儀，而兩漢魏晉時期的遼寧人在生活的點滴之中為世人展現了當時飲食文化面貌，也為人們了解「有滋有味」的遼寧增添了別樣的「味道」。

據悉，此次展覽將持續展出至2022年5月22日。

◆文、圖：中新社

在線直播觀展 共賞飲食文化魅力

值得一提的是，本次展覽設置有多項互動項目，展陳形式豐富。如展覽第一單元就有「摸摸看有哪些外來作物」環節，三個紙箱中放有西瓜、南瓜、玉米、茄子、黃瓜等蔬菜瓜果模型可供觀眾觸摸，牆面上則有對應的作物原產地及傳入中國的時間等介紹。而在古人席地而食體驗區內，觀眾還可入座留影。

此種展覽形式的设计者蔡博洋表示，希望通過好看的、好玩的、能體驗的、能動手感知的內容與展覽形式設計，拉近博物館與大眾的距離，引導廣大觀眾感受中國古代飲食文化的博大精深，感知中華民族貫通古今的生活趣味。



◆展覽設置有多項互動項目。

另據介紹，展覽還將利用互聯網新媒體，通過國博「中央廚房」融媒矩陣與合作媒體、支持單位的多種渠道，在線展示展覽中的部分精彩內容。

廣大觀眾可足不出戶線上看展，亦可通過微博微信互動、觀看展覽直播，共同「尋味人間」，領略飲食文化的獨特魅力。



◆古人席地而食體驗區。



◆參觀者在遼寧省博物館參觀飲食文化展。