

民以食為天，飲食之道，源遠流長且奠定了人類文明的雄厚根基。中國飲食文化的發展史，亦是中外民族文化的交流史。目前正在成都博物館展出的「食為天一餐桌上的文化之旅」，以廣東省博物館、雲南省博物館、洛陽博物館、成都博物館等十家內地博物館館藏的一百三十件(套)文物精品，共同呈現了中外飲食文化的豐富多姿。

大公報記者 向芸 文、圖

1 四川三星堆遺址出土的商代陶三足炊器（主辦方供圖）

2 四川省邛崃市邛窖遺址出土的胡人抱角杯（唐）

3 洛陽博物館藏的雙魚紋海棠花形鍍金銀盞

4 出土於河南省洛陽市齊國太夫人墓的綬帶紋銀碗

5 四川彭州市博物館藏的象鈕銀執壺及溫碗（宋）

6 四川彭州市博物館藏的樹葉形銀茶托（宋）

藉餐具文物窺中西交流

民以食為天

綜觀整個展覽，不論是東方的種子、西方的調味品，還是東方的工藝、西方的創造力，都通過頻繁的商業貿易滲入人們細微的生活中，激發着人們對於美食和美味的探索，而中西方的飲食文化也在來往之間相互促進與融合。

中華烹飪 源遠流長

「人類文明史首先是飲食文化的發展史，飲食文化作為人類文明的基礎，可以折射出文化交流互進的內容。」成都博物館歷史文物部副主任、策劃研究部副主任魏敏表示，中國的飲食文化就像其歷史一樣博大精深，並承載了文化的交流。策展人以時代為軸，提取每個歷史階段中外飲食文化互相交流影響的特色，並對飲食文化中所體現出的中外文明交流與互鑒進行了細緻勾畫。

此次展覽分為「民以食為天」、「五味雜處——各民族飲食文化的大融合」、「活色生香——海上絲綢之路上的中國味道」、「兼收並蓄——中西飲食文化的交流互鑒」等部分，以考古學、歷史學、民族學研究成果為基礎，以實物、圖片、文獻資料為支撐，梳理了中國飲食文化從先秦時期到明清時期的發展脈絡。

走進展廳，序篇「民以食為天」展現了先秦時期中國南北飲食格局、飲食習俗、飲食禮儀的發展和形成。從茹毛飲血到鑽木取火，再到刀耕火種的原始農業，人類對自然力的控制和運用帶來了文化的發展。

「上古時期，人們不懂取火和烹飪，過着茹毛飲血的生活，後來人們學會鑽木取火，開始享用熟食。」導賞員說，至新石器時代，中國「南粟北稻」的農業格局開始形成，並由此奠定了之後幾千年中國飲食習俗的基礎。

展廳中央的陶三足炊器就體現了當時的飲食特點。這個從四川三星堆遺址出土的商代陶三足炊器，三足成鼎立之勢，足下可生火加溫，袋狀足中空，與口部相通，寬大的盤面可用來盛水或置物，其獨特的造型和碩大的形體極為罕見。導賞員說：「一般認為這是古蜀人用來蒸煮食物的炊器，有人猜測這是四川火鍋的源頭，古人在使用三足炊器時也像今天吃火鍋一樣，邊煮邊吃。」

海陸絲路 胡風飲食

西漢時，隨着北方絲綢之路和南方絲綢之路的開通、發展與興盛，各民族間的文化交流空前繁盛，西來的胡姬美酒、珍饈美饌及飲食器傳入內地，促進了民族間的融合和文化的碰撞，使中原飲食變得多樣化。至唐代，「胡風飲食」十分盛行，史稱「開元來，貴人御饌，盡供胡食」。

與此同時，中原地區的飲食文化也逐漸向西域傳播。桃和杏是較早在中原培育的水果，在和田民豐尼雅遺址、羅布泊樓蘭古城遺址、吐魯阿斯塔那唐墓中都有桃核的發現。同樣，通過南、北絲綢之路和海上航線，漢唐的飲食文化也被傳播到西亞、東南亞諸國，以及今朝鮮半島、日本地區，對其飲食結構產生重大影響。

從四川省邛崃市邛窖遺址出土的胡人抱角杯（唐）**2**，就是一件有着異域風情的文物。在歷史上，胡人泛指生活在高原地區的遊牧民族。這件文物上的胡人高鼻深目濃鬚，頭戴軟帽，雙手抱犀角形杯，單腿下跪，神情愉悅。犀角形杯下半部有刻畫花紋，上半部則以釉下褐綠雙彩花草紋裝飾，結合神情刻畫得維妙維肖的胡人形象，是邛窖瓷塑物件中的精品。它不僅印證了西南地區與其他地區的交流，也引出了胡人對西南地區飲食文化的影響。

文化的交流從來都不是單向的，也帶來了融合。隨着唐代對外交流的繁盛，以胡床為代表的高足坐具變得非常流行，傳統跪坐亦向垂足坐姿轉變。坐具坐姿的變化，導致進食用具的變更，矮小食案逐漸被大桌取代。至唐代後期，高椅大桌的會餐已十分普遍，分餐制逐漸演變為合餐制。

洛陽博物館藏的雙魚紋海棠花形鍍金銀盞**3**和綬帶紋銀碗**4**，就可一窺唐代宴請時的興盛。這兩件文物均出土於河南省洛陽市齊國太夫人墓，其中，銀盞為飲茶器，海棠花形的碗內底部中心鑿火焰珠、外飾寶相蓮花紋，使用時與盞托配合；銀碗亦是茶具，作用與茶臼、茶碾相似，用於研磨茶葉。

海上輸出「中國味道」

唐中期之後，海上交通開始取代陸

路成為中外貿易交流主通道，兩宋時，海上貿易逐漸發展成熟。至明代，隨着航海技術的發展和鄭和下西洋的成功，出現了連接亞、非、歐多個國家和地區的海上貿易網，瓷器、茶葉、絲綢等商品大量銷售至海外，飲食文化也隨之輸出，對世界尤其是亞洲地區的飲食文化產生了深遠的影響。

古往今來，好茶配好器具。茶還未在人們生活中佔據主流位置時，飲茶的器具常與日常的酒器、食器混用。到唐代，茶已成為人們生活中重要的飲品，出現了專門的茶杯茶盞，成套的茶具既有金銀製的，也有瓷製的。

此次展出的文物中就不乏這樣的金銀製酒器、茶具。四川彭州市博物館藏的象鈕銀執壺及溫碗（宋）**5**，是典型的溫飲黃酒器具。而同為四川彭州市博物館藏的樹葉形銀茶托（宋）**6**則是配合茶盞、茶杯等作托盤使用的茶具。茶托盤以四葉形相互疊壓呈菱形，邊緣多曲，葉面以細線飾葉脈紋，整體以錘揲工藝製成。

「一九九三年，四川彭州發現一個宋代金銀器窖藏，出土了三百多件宋代金銀器，這些器物種類豐富、造型獨特、紋飾精湛細膩，在內地十分罕見。」導賞員說，此次展出的數件宋代金銀器，造型極富變化，盞杯碟盤等常用器物都各有不同的樣式，不少器皿則直接模仿自然界中花草樹木的形態，清新素雅、匠心獨運。

隨着茶葉的外銷，各國來華購買和定製大量茶具，刺激了中國陶瓷茶具外銷的迅速增長。宋代瓷業進入繁榮期後，工藝變得非常成熟，瓷器的產量和瓷窑的數量都空前提升，為宋代瓷器大量外銷提供了基本的保障。江西的景德鎮窑、浙江的龍泉窑、福建的德化窑以及陝西的耀州窑**7**等宋代名窑所產的瓷器，都是宋代外銷瓷的重要產品。

明清時期，在官私貿易開放的推動下，陶瓷器出口達到高峰，飲食器具行銷至五大洲。精美且實用的中國瓷器，不僅滿足了人們的日常需求，也帶來了當地飲食習慣的變化。

同時，大量的定製外銷瓷器也對中國瓷器的製作、造型等方面產生影響。清初，青花、五彩、粉彩、廣彩和克拉克瓷等各類彩瓷開始佔據生產的主流。而清代以後，各式繪有西方設計紋樣

的瓷器湧現，亦成為東西方文化交流見證。

粵外銷瓷 獨領風騷

此次展覽中，清代外銷瓷器成為亮點之一。東莞展覽館藏的青花礬紅描金花卉紋瓷碗（清康熙）**8**是一件伊萬里風格的瓷器，講述着清代海禁解除後，中國瓷器從工藝、產量、價格和創意上優於日本，從而取代日本伊萬里瓷器的故事。

筆墨簡潔、胎質潔白、釉面瑩潤的青花花口克拉克山水紋瓷碟（清雍正）**9**亦是中國瓷器外銷的映證。「克拉克」可能源於葡萄牙語「Carack」，譯為「巨型商船」。一六〇二年和一六〇四年，荷蘭人先後劫獲了兩艘葡萄牙商船，將裝載的十萬件青花瓷器進行拍賣，轟動整個歐洲。由於不清楚瓷器產地，於是將這批瓷器統稱為「克拉克瓷」。從目前的考古發現推測，「克拉克瓷」產地主要為中國的景德鎮窑和福建漳州窑。

而廣彩瓷器則是清代專門為外銷而生產的釉上彩瓷器品種。「廣彩」**10**是廣州地區釉上彩瓷藝術的簡稱，亦稱「廣東彩」、「廣州織金彩瓷」，始於清代康熙和雍正之間，盛於乾隆、嘉慶年間，以炫彩華麗、金碧輝煌聞名於世。為適應外銷需求，工匠將景德鎮所燒的素瓷胚運到廣州後，再根據外商的需要，在素瓷胚上加彩繪，經過七百至七百五十度的高溫烘烤而成。

十八世紀至十九世紀早期，廣彩瓷器多銷往歐洲，在繪畫技法上除延續中國的傳統畫法外，也引入了西洋繪畫的透視技法，尤其是深受西方油畫和版畫的影響。廣彩帶蓋蛋蛋碗凍杯（清乾隆）**11**上就可以看到濃重的色彩和「S」形的線條紋飾。

外銷的陶瓷器除了典型的中國器物外，還有按照來樣定製的以適應歐洲生活習俗的瓷器。咖啡具**12**、巧克力杯等極具異國情調的瓷器就是明清定製外銷瓷的一大種類。在歐洲，這些瓷器會被加裝上銀製或金製的飾件，被王室和貴族收藏，成為其身份和地位的一種象徵。

此次展覽作為「成都熊貓國際美食節——亞洲美食嘉年華」的配套展覽之一，將持續到六月九日，免費對公眾開放。

7 廣東省博物館藏的耀州窑青釉刻花瓷盞（宋）

8 東莞展覽館藏的青花礬紅描金花卉紋瓷碗（清康熙）（主辦方供圖）

9 青花花口克拉克山水紋瓷碟（清雍正）（主辦方供圖）

10 廣彩松鼠葡萄紋折腰盤（清雍正）（主辦方供圖）

11 廣彩帶蓋蛋蛋碗凍杯（清乾隆）

12 青花礬紅描金瓷咖啡壺（清康熙）（主辦方供圖）

海納百川 彙集「川味正宗」

「吃在中國，味在四川」。「天府之國」既是南方絲綢之路的起點，亦是北方絲綢之路上的重鎮，還通過長江水道與海上絲綢之路相連。在漫長的歷史長河中，這裏以海納百川之態聚八方食材，博採衆長，成就了中國四大菜系之一的「川菜」。

先秦時，成都平原同時受到南北

▲成都博物館藏的漢代陶水塘

兩種農業傳統的影響，呈現出粟稻並行的農業面貌，成都寶墩遺址和金沙遺址都出土過碳化粟和碳化水稻。

都江堰的自流灌溉體系與陂池種植、養殖並行的立體農業滋養出了富庶的「天府之國」。成都博物館藏的漢代陶水塘就是兩千多年前成都平原稻魚混養以及較大規模水域養殖的縮影。同時，成都出產的井鹽、茶葉、美酒也暢銷至西南地區。

在漢唐民族飲食文化大融合的過程中，成都沃野千里，享魚鹽之利，又連南北絲路，各種飲食文化交融，自成一派之風。宋明時期，在官私貿易的推動下，新型糧食作物及調味品的引入極大地改變了人們的飲食結構，豐富了中國烹調的味型。唐宋時，成都美食已有了「川飯」「川食」專稱。

明清「湖廣填四川」的移民浪潮中，各方食材與各地食俗彙集天府，辛辣類調味品的引進和發酵類調味品的創製，奠定了川菜麻辣兼備的特色，而各地名廚入川、南北烹調技藝的融合，則成就了川菜海納百川、兼收並蓄的風格。

至清末民國，「川菜」形成麻、辣、燙、鮮兼備，酸、甜、鹹、香齊集，最終形成了百菜百味、一菜一格的「川味正宗」。

魏敏表示，成都自古就是美食之都，從漢代畫像磚、陶庖廚俑、三彩陶廚炊俑等文物，可以看出「天府之國」就是一個物富民豐的狀態。「飲食文化是一個交流互鑒、融合發展的過程，其中川菜就是一個集大成的結果。」

►成都博物館藏陶庖廚俑

▼廣漢市文物管理所藏的三彩陶廚炊俑（宋）