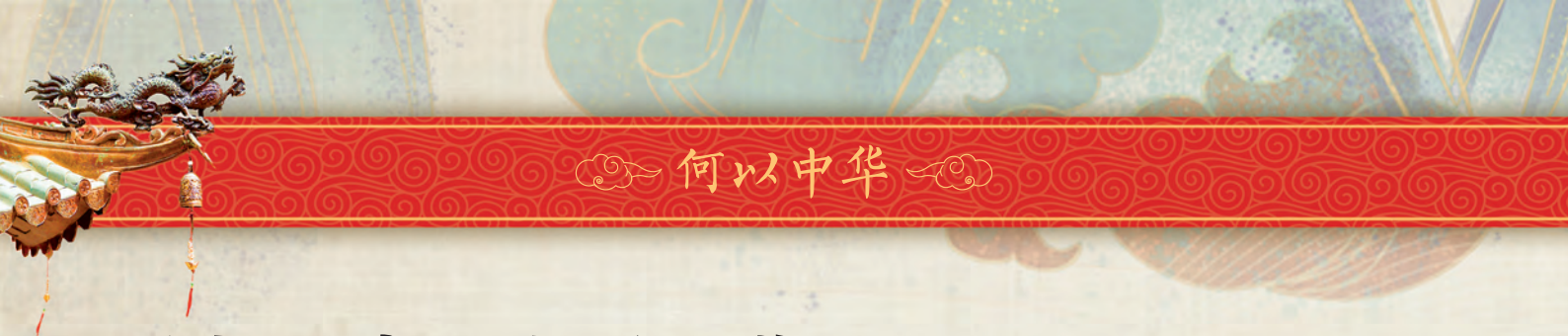




跨越时空的中国味道

数千年的中华文化，历经朝代更迭、和平与战乱，而饮食文化在其中不断演变，蕴含着古代中国人对于生活的巧思与热爱。

□记者 | 王仲昀

每年有众多中国游客探访法国。与此同时，在法国也有不少人对中国文化抱有兴趣。2026年9月10日，由巴黎中国文化中心与中国国家博物馆合作举办的“宴飧万年——数说中国古代饮食文化”展在位于巴黎第七区的巴黎中国文化中心开幕。

根据官方介绍，本次展览分为“庖厨之道”“琳琅美器”“侑宴之艺”“宴会雅集”四个单元，以30余件（组）特征鲜明、内涵丰富的饮食艺术品为载体，结合虚拟现实、光影动画、气味播放器等数字技术，从食材、器具、技艺、审美、礼仪等多个角度，带领观众多感官、沉浸式体验中国人充满烟火气息的日常生活，体会中国古代饮食的发展变迁与文化内涵。

“民以食为天”

民以食为天。数千年的中华文化，历经朝代更迭、和平与战乱，而饮食文化在其中不断演变，蕴含着古代中国人对于生活的巧思与热爱。

在本次巴黎举办的中国古代饮食文化展览上，不少观众围在一件青铜冰鉴前，对中国古代的制冷智慧感到惊讶：“没想到中国那么早就有了类似‘冰箱’的器物，而且这种展示方式让人一目了然。”

如展览的主办方提及，中国古代饮食文化的确内涵极为丰富，涉及多个领域。倘若想初步了解，烹饪与存储食物的器物，可以是一个重要的切入点。今天中国人熟悉的“煎炒烹炸焖溜熬炖”，其根本前提就是火的掌握与炊具的进化。而这两者的结合，是华夏饮食文化得



青铜染炉，西汉，海昏侯国遗址博物馆藏。

以繁荣的基础。

《管子》记载：“黄帝钻燧生火，以熟荤臊。民食之，无肠胃之疾。”有学者指出，这显示有史以来所记载的“饮食”都是举火以后的火食。有火就有烹饪，足见“火”之于中国古代饮食文化的价值。

火之外，炊具同样重要。新石器时代，原始先民发明了陶器。随着农业的产生与发展，陶器广泛地出现在长江、黄河流域等地。此后，釜、鼎、鬲等炊具的出现，决定了中华民族数千年来以水煮、汽蒸为主的烹饪技法。

到了夏商周时期，中国进入青铜时代，同时进入了礼乐文化的鼎盛时期。作为中国古代文明象征的“礼”，开始建立在饮食的基础上。周代确立的饮食礼仪，将饮食文化推向了新的高度。“食不语，寝不言”的规矩，“天子九鼎八簋”的规制，无不彰显着礼乐文明的精髓。饮食之礼，成为维系社会秩序的重要纽带。

此外，商代出土的青铜礼器和陶器中，以酒器的门类最为丰富，西周时则着重于发展烹饪食器，也反映出