

让收藏在博物馆里的文物、陈列在广阔大地上的遗产、书写在古籍里的文字都活起来。

不同历史时期在饮食文化上的侧重。

汉晋时期，宴饮发展迅速。宴席名目繁杂，婚丧嫁娶、生辰祝寿、以文会友都可以成为办宴席的由头。在汉代，张骞通西域，石榴、芝麻、葡萄、胡桃（即核桃）、西瓜等食物也被引入中原。从吃饭的方式到食材种类，中国古代饮食文化得以在汉代之后更加繁荣。

从唐宋至明清，由于人口流动范围不断扩大，不同地区的饮食文化也互相影响，令中国古代饮食文化日益丰富。南宋孟元老在《东京梦华录》里对北宋开封府繁荣的饮食文化有生动详细的记载：“集四海之珍奇，皆归市易；会寰区之异味，悉在庖厨。”

法餐与“中国风尚”

器具对中国古代饮食文化很重要，对法餐亦然。中国古代饮食文化，也直接或间接影响了法国餐饮。

早期欧洲的餐饮文化远不如今天世人在高级西餐厅体验到那般精致。17 世纪中国瓷器大规模传入之前，欧洲社会一些平民百姓吃饭时多用手在大盘中抓食物。上层社会的宴席，多用金属盘子，一般平民则用木盘或陶器，几乎没有瓷制餐具。

后来，来自中国的全套瓷器的餐具的出现，为每个人的进餐空间确定了一个明确范围，促使一同吃饭的人遵守。同时，法国的餐桌礼仪重点也开始从如何共享公

庖厨画像砖，东汉，四川博物院藏。



本周博物



宴饮百戏图

河南打虎亭汉墓中的《宴饮百戏图》所绘宴席极其盛大，结合其墓葬的规格，其主人身份定然是汉代的权贵阶级。

碗，转向如何正确的用刀叉按住烤牛肉，单独使用属于个人的整套杯盘刀叉。瓷质餐具不仅精美好看，迎合了“法式摆盘”的需求，更使得法国饮食文化进一步走向高雅化和卫生化。

作为研究中国文化的学者，不同时期的法国汉学家也对中国饮食文化展开了系统的搜集和研究。

19 世纪末，亨利·柯蒂埃（Henri Cordier）在著作《18 世纪法国视野里的中国》中，将茶叶、瓷器等饮食相关事物作为“中国风尚”的核心要素进行分析，探讨了它们如何影响法国的艺术与生活；1979 年，弗朗索瓦丝·萨班在中国台湾待了 6 个月，在台北的烹饪学校学习如何烹饪中餐。后来萨班提出，中国烹饪是一个“系统”，不能孤立地看待中国的“炒”或“煮”。她通过分析“煎”“炒”“炖”“煮”等烹饪动词的词汇系统，指出中国饮食的精髓在于对“火候”的精细操控，这是一个完整的技术体系，而非零散的技巧。

就在今年 6 月，当代知名的汉学家白乐桑（Joël Bellassen）在一场公开演讲中提及，从全球范围来看，中国和法国是少数真正形成完整饮食体系的国家。在中国与法国，“吃”都超越了单纯的生理意义，成为维系家庭关系、促进社会交往和塑造文化身份的重要方式。民