

藏在文物里的烟火气

跟着美食逛博物馆

食材

炭化稻米里藏着农耕密码

位于浙江省浦江县的上山国家考古遗址公园内，早稻秧苗泛着新绿，吸引着“循稻而来”的游客驻足拍照。距今上万年的炭化稻米，正是在这里出土的。

时间回到2000年，浙江省文物考古研究所的考古队员在浦阳江流域一座不起眼的小土丘上挥下了几铲。灰坑、夹炭红衣陶片、石球、石磨盘……尤其是那些陶片的胎土中，密密麻麻掺杂着稻壳、稻叶的印痕。经检测，稻壳的年代距今约1万年。

在浙江省博物馆之江新馆展厅里，一粒炭化稻米静静地陈列在展柜墙上，通体炭黑，粒形残缺。它很小，长不足4毫米。

“2005年，炭化稻米在上山考古遗址出土，成为目前世界上最早的驯化稻实物遗存。”讲解员说，这是上山考古遗址发现的第一粒相对完整的炭化稻米。多学科分析确认，它是迄今考古所见世界上最早的炭化稻米，是万年驯化稻的实物铁证——上山先民，已经开始有意识地栽培水稻。

通过展陈和讲述，观众仿佛走入万年前的稻作现场——钱塘江上中游的金衢盆地，气候温润，野生稻在沼泽边缘摇曳。上山先民走出洞穴，来到旷野台地上，第一次有意识地将稻种撒入泥土。他们用石片收割，用石磨盘脱粒，把稻壳掺入陶土烧制成器。从栽培到收割，从加工到食用，人类从狩猎采集迈向农耕文明。

食器

“奶茶神器”中品味生活美学

喝奶茶，是很多年轻人的爱好。不少网友在逛博物馆时，还饶有兴致地留意到古人的“奶茶神器”。

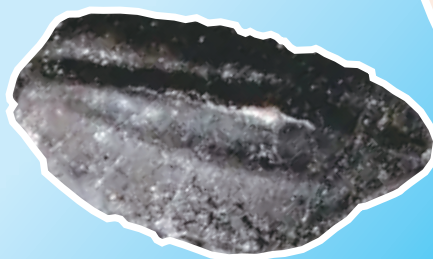
古人喝奶茶，用的是一种叫多穆壶的器具，兼具实用性与艺术性。首都博物馆研究馆员裴亚静介绍，多穆壶原型为木质、铜质壶，主要用于盛装奶茶、酥油茶。古代游牧民族日常喜食牛羊奶，加入茶叶、酥油、盐熬制成传统奶茶，成为御寒、充饥、待客的饮品。多穆壶的出现，体现了古人的“食器”智慧：多穆壶筒形深腹、带盖，深腹可容纳大量奶饮，盖子防尘保温，弯流方便倒茶，曲柄便于手持端握。

“器皿告诉我，古人喜欢‘超大份’奶茶！”有网友留言。不少博物馆展出的多穆壶，就因为“喝奶茶”的饮食共鸣，迎来年轻人参观打卡。

随着各民族深度交融，游牧民族的饮食器具逐渐传入中原。江西景德镇窑工匠吸纳草原器型，结合青白瓷烧制技艺，创烧出瓷质多穆壶。“此类多穆壶成为元代宫廷与世家贵族的日常饮器，是多元文化共存的实物见证。”裴亚静说。

首都博物馆藏元代青白釉多穆壶，高24.9厘米，1963年出土，代表了当时制瓷业的最高水平。青白釉多穆壶上收下敞，壶柄侧口沿有如意云头形挡，壶体三道凸棱有仿金属箍装饰，交叉处饰乳钉纹。壶盖呈笠帽形，宝珠钮，一侧有穿绳小系。通体青白釉，胎质坚致细腻。从壶体仿皮革状箍带及铆钉装饰看，应是仿自金属或木制多穆壶。多穆壶在清代发展出彩瓷、珐琅、漆器等多种材质，其中瓷质多穆壶实用功能弱化，逐渐演变为陈设器。

“没有什么是一杯奶茶解决不了的”，从古代的多穆壶到现在风格多样的奶茶杯，器具在变，但“食器亦雅器”的生活美学历久弥新。

炭化稻米。
浙江省博物馆供图北宋定窑白釉刻花鱼纹碗。
图源：央视新闻

元代青白釉多穆壶。首都博物馆供图

又到国际博物馆日。博物馆正在经历一场身份重构，不仅是知识殿堂，更是承载公共记忆、提供情绪价值的文化空间。

今年的国际博物馆日，让我们换种打开方式，跟着中华美食逛博物馆，古老食材诉说文明起源，精美食器展现生活美学，多样技艺蕴含哲学理念，风雅礼仪折射社会风貌……让我们从一件件蕴含“烟火气”的文物中探寻厚重的文明记忆，在日常滋味里品读鲜活的文化基因。

厨艺

跟着《随园食单》学做饭

镜头前，两名年轻人将沥干水的鸡肉下锅，快速翻炒，加入麻油、芡粉、盐、姜汁、花椒碎，最后放入雪梨薄片、香菇……一道“梨炒鸡”便完成了。

年轻人并非“大厨”，他们是江苏南京图书馆历史文献部的工作人员。在线上举办的读者活动中，副研究馆员韩超、宣传组主管史星宇决定复刻馆藏古籍《随园食单》中的美食。

《随园食单》对文博爱好者来说并不陌生，清代文学家袁枚在其中详细记述了326种南北菜肴，成为沿用至今的“食谱”。复刻时，韩超、史星宇首选兼具故事性和可操作性的菜肴。除了“梨炒鸡”，还有袁枚向友人作揖3次才讨来做法的“蒋侍郎豆腐”等。

这份古代食谱，成为“新晋网红”。复刻视频在媒体平

台播放量超过100万次，其热度还带动多家博物馆效仿。

为什么现代人这么喜欢《随园食单》？韩超认为，这是对饮食的原则、技艺等作了理论总结。在书中，袁枚强调“熟物之法，最重火候”，还对武火煎炒、文火煨煮等进行了区分。此外，他还总结出为食物增色的搭配，“清者配清，浓者配浓”，鳗鱼、螃蟹这类味厚者宜单独成菜，蘑菇、鲜笋可荤素相融。

除了“火候须知”与“搭配须知”，袁枚还在“用纤须知”中，从纤（芡粉）的字义出发，授之以渔，“治肉者要作团而不能合，要作羹而不能腻，故用粉以牵合之。煎炒之时，虑肉粘锅，

必至焦老，故用粉以护持之”，得出“纤必恰当”的结论。

《随园食单》不只是一本古人的“饮食指南”，也在字里行间传递着作者对中华传统文化的思考与理解。“有过时而不可吃者”是顺应自然、顺势而为的哲学；“饭之甘，在百味之上”，是不可舍本逐末的人生智慧；“凡事不宜苟且”里，寻求饮食升华为诗意生活的仪式感。

清代袁枚著《随园食单》。
顾声摄

食礼

戴上VR眼镜“赴”汉宴

在湖南省博物馆一楼展厅，有许多前来体验“汉代宴席”的观众。戴上VR（虚拟现实）眼镜，2000多年前的场景引人入胜。丝竹声中，软侯府的宫灯次第亮起，西汉长沙国丞相的府邸浮现眼前。

这是湖南省博物馆5月启幕的“辛追夫人的晚宴”马王堆VR沉浸式互动展。宴会的主角辛追夫人是西汉长沙国丞相利苍之妻，其遗体于1972年在湖南长沙马王堆一号汉墓出土，现珍藏于湖南省博物馆。展览整合高精度文物资源库、VR影像技术与互动游戏机制，通过对马王堆汉墓文

物1:1三维重建，营造写实风格的宴会氛围。从彩绘漆食奩的云纹纹路、漆耳杯的细腻光泽，到宫廷宴饮的礼制演绎，每一处细节呈现都严格遵循马王堆汉墓考古成果。

汉代人席地而坐，实行分餐制。主客须按照座次在席上跪坐，面前摆放独立的漆案。种种礼制在互动展中生动呈现，体验者既可以沉浸感受汉代饮食礼仪，又能近距离端详漆案上的食器，轻轻抬手，文物细节立体可见。

汉代有“百礼之会，非酒不行”的社会风俗。这场“宴席”，处处有历史的肌理、礼仪

的细节，体验者可以在互动中探寻饮食礼仪。低头查看案面，漆盘、耳杯、漆厄摆放规矩严整。纹路清晰的狸猫纹漆食盘上，“君幸食”“君幸酒”的字样传递出古人的风雅。

30多分钟的宴席剧情，虽是数字虚拟体验，却让今人穿越时空了解到古人具象的饮食礼仪。它刻在食器的云纹间，流淌在“左殽右馔”的规制中，沉淀于“君幸食”的待客之道里。

这场“宴席”，“吃”得何其郑重、何其“穿越”。

（据人民日报）