



习近平主持中央政治局会议决定

# 二十届二中全会2月26日召开

A02

## 深入推动闽赣合作再上台阶

福建与江西签署全面深化战略合作框架协议,周祖翼赵龙叶建春参加有关活动 A02

## “宋元海丝宴”亮相国家博物馆

展示“舌尖上的石狮”,展现宋元时期世界海洋商贸中心独特的美食文化

大厨向观众介绍“宋元海丝宴”里的菜品



“宋元海丝宴”包括蟹酿橙、山海兜、沅溲浆、通神饼等十余道各具特色的菜肴

蟹酿橙、山海兜、沅溲浆、通神饼……这些满含古意的菜肴穿越千年来到食客面前。2月20日,中国国家博物馆“中国古代饮食文化展”完成首期提升改造,“宋元海丝宴”惊艳亮相,向全国人民展示“舌尖上的石狮”,呈现石狮闽菜文化,溯源石狮千年文化追寻,见证“一带一路”的石狮作为,让观众仿佛置身那个“涨海声中万国商”的时代,赴一场视觉上的盛宴。

 N海都记者 陈晓婷  
 中新 中青 新福建

### 闽南菜特色文化主题名宴

宋元时期,是我国海上丝绸之路发展的巅峰,也是福建泉州港海外交通的鼎盛时期。石狮以站位活化海丝世遗和创新闽菜文化的高度,通过文化赋能而策划推出主题名宴——“宋元海丝宴”。“宋元海丝宴”以南宋福建泉州石狮籍美食家林洪著作《山家清供》为还原蓝本,挖掘、复原、创新具

有“海丝”内涵、宋元美学特征的代表性菜肴,将菜品、食材与宋元器皿、饮宴场景、乐曲、诗词等元素融合,是兼具世遗文化传承和闽南菜特色的文化主题名宴,展现宋元时期世界海洋商贸中心独特的美食文化。

此前,经过专家组十几轮的筛选和精心复原,蟹酿橙、山海兜、沅溲浆、通神饼

等10余道各具特色的菜肴从104道《山家清供》菜肴中“脱颖而出”,入选“宋元海丝宴”。

“中国古代饮食文化展”策展人王月前表示,这是国家博物馆首次全部引进仿真菜来进行布展。“宋元海丝宴”本身是对传统文化创造性转化、创新性发展提高的一个尝试。

### “清雅韵”饮食美学思想

人间有味是清欢,宋人讲求“清”“雅”“韵”的饮食美学思想,贯穿整本《山家清供》。

以“山家三脆”为例,南宋皇家贵族喜好清淡少油的饮食,这也符合现在人们对健康的要求。这道菜,取材于鲜笋、菌菇和枸杞叶,并且使用胡椒调味,而胡椒是从海上丝绸之路传入,在当时是珍稀的调味品。

蟹酿橙,曾是南宋御宴佳肴。“宋元海丝宴”里的“山家蟹酿橙”不同之处在于,选材自闽南本港海蟹,“菊花新酒,蟹黄橙香”,另有一番风雅意境。

沅溲浆,由甘蔗、白萝卜加水炖煮而成,传说是宋高宗用来夏天消暑的汤品,而《山家清供》作者林洪则在雪夜里与朋友酒过三巡

后用来醒酒。

通神饼,取自朱熹所说的“姜通神明”,饼馅里有少量姜,因此咸甜之中略有辛辣,口感独特。

山海兜,嫩笋与海鲜,二者鲜味交融,胡椒加以调味,然后“兜”起来,而“兜”在闽南语里有发财、行好运的意思,一口下去,满嘴鲜香的同时,也感受到美好的寓意。

### 《山家清供》

《山家清供》被誉为中国饮食文化著作中的一座丰碑,其作者林洪,字龙发,号可山,南宋绍兴年间进士,泉州晋江安仁乡永宁里可山人(今石狮市蚶江镇古山村人)。

经由闽南书院文化、园林文化的浸润和此后二十余年间的江淮一带游历,林洪形成了其独特的美学思想与品位,更因其美食家的特性,对闽南、江浙不同地方的烹饪风味均有深入“体验”。

正如陈寅恪所言,“华夏民族之文化,历数千载之演进,造极于赵宋之世。”而从不同角度解读《山家清供》,所涉及的菜、羹、饭、饼、面、粥、糕团、点心等,不一而足,曰美食,曰养生,曰文学,曰情趣,包罗万象,互有关联。

### “闽瓷双璧”精品宁夏展出

海都讯(记者 吴日锦 林良标 通讯员 江美琪 吴丽芳) 2月21日上午,来自福建的200多组件精品瓷器文物在宁夏回族自治区博物馆展出。这些跨越千年,来自南平建阳、泉州德化各个历史时期,堪称闽瓷双璧的黑白瓷器,系统展现了福建远古时期精湛的陶瓷技艺。

此次“闽瓷双璧 交相辉映——福建黑白瓷器展”,以福建瓷器史上最为璀璨夺目的两颗明珠——以建窑黑釉盏为代表的“黑建”和以德化窑白瓷为代表的“白建”为主题,从四个部分展示福建古代制瓷业发展和黑釉、白釉瓷器的工艺技术成就及其传承。

宋元时期,以建窑为中心,在福建地区出现一批主烧黑釉瓷的窑场,产品以饮茶所用的碗、盏为大宗。

明清时期,德化窑以白釉瓷、青花瓷的生产和外销著称,尤其是明代中晚期,德化窑生产的白瓷形成了自己的特色和风格。



清德化窑白釉披坐观音

白胎,施白釉,内掏空,底足露胎。观音束高髻披巾,垂肩,披帛,着宽袖大衣,胸饰璎珞,呈半跏趺姿,盘腿席坐,左手裹袖,衣褶线条流畅。背部钤印葫芦形印章“何朝水”和方形印章“博及渔人”。



宋建窑黑釉兔毫盏

束口,弧腹,圈足浅挖,胎色铁黑,口沿釉较薄,通体兔毫釉,兔毫细密清晰。