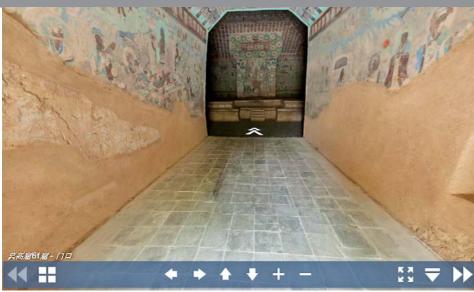


(短史记)

宋代的饮食烹饪哲学







人们可以在"数字敦煌"网站上"云游"莫高窟

齐鲁晚报·齐鲁壹点记者 许建立

未来的博物馆长啥样?文化遗产能给人 们带来哪些新的惊喜?在这个充满遐想的提 问里,数字技术已经给了我们部分答案。近 些年来,在科技的加持下,众多文物场所在 数字化方向一路高歌,在藏品展示、"云展 馆"文创开发等领域"脑洞大开",为广大观 众、游客提供了更多的旅游参观、娱乐消费 等方面的文化供给。

如果有一天我想看敦煌壁画、游云冈石 窟,我会先打开手机或电脑上的某一网页,"云 参观"一圈后,然后再决定接下来的旅程。这样 选择的背后,是文化遗产的数字化建设

1987年,敦煌莫高窟被联合国教科文组织 确定为世界文化遗产。世界的敦煌,该以怎样 的姿态再度拥抱世界,成为敦煌文化传播的重 大课题。影像和计算机技术,为敦煌文化打开 了一扇大门。早在上世纪80年代,高校与科研 机构联合拉开了敦煌石窟数字化的帷幕。相比 修修补补,这些文物数字化之后,将以崭新的 影像方式存在于数字空间。

这样做的好处显而易见。毕竟,735个洞 窟、4.5万平方米壁画、2000多身彩塑,跨过千 年的时间长河,敦煌为人们创造出一个庞大 的"敦煌宇宙"。如果这个"宇宙"触网,以数 字化的方式成为互联网世界的一部分,其本 身就是一个奇迹。不过,这样的工程量是巨 大的。"给佛拍照",是石窟数字化最简明的 解释。在昏暗的洞窟中,专业人员对文物进 行拍摄,然后利用计算机技术,将数量庞大 的照片逐一比对、拼接和修正。

如今,打开"数字敦煌"网站,参观者可 以轻点鼠标,开启部分洞窟的全景漫游模 式。从"数字敦煌"的简介中,我们能看到项 目的雄心:利用先进的科学技术与文物保护 理念,对敦煌石窟和相关文物,进行全面的 数字化采集、加工和存储,将已经获得或将 要获得的图像、视频、三维等多种数据和文 献汇集起来,构建一个多元化和智能化相结 合的石窟文物数字化资源库

近日,敦煌研究院数字化研究所负责人 分享敦煌的数字化探索时表示,数字化的最 终目标是永久保存,持续利用,从1999年至 今,敦煌数字化发展经历了三个阶段:发展 期、成熟期和创新期。在敦煌研究院数字化 研究所所长俞天秀看来,整个数字化探索尝 试中,不可避免地遇到了很多关键技术问 题,特别是数据档案的管理,目前30年的数 据量已达400TB了,这些数据如何保存好,如 何通过不同的媒体手段利用好,成为当下非 常重要的研究点

目前,敦煌研究院做了30年才做到200个 洞窟数字化的采集,还有好多洞窟尚未完 成。如何能够更快地把莫高窟以及敦煌管辖 的六个石窟永久记录下来,是现在面临的难 点和挑战。

根据统计,全国重点文物保护单位中, 石窟寺及石刻超过三百处。这些有关"石头" 的艺术瑰宝石延绵近千年,自然的风沙是它 们的"伙伴",更是它们的存世隐患,风化、渗 水等因素,以及历史上的人为破坏、被盗流 失等,都可能时刻让石窟面目全非。

在文化遗产的数字化保护中,云冈石窟是 个范例,值得诸多省份借鉴。云冈石窟的守护 者正通过数字化的方式,挽留这些精美而历经 沧桑的佛像,通过数字化技术,将石窟的信息 全部记录、重现在数字空间里,再利用3D打 印,把这些洞窟的精髓展现在世人面前。

在云冈石窟数字化保护的时间轴上, 2003年是一个值得铭记的年份,云冈研究院 正式启动三维数字化研究工作,之后在2005 年,云冈石窟外立面采集成功,完成了云冈 石窟第一张厘米级精度外立面正射影像图, 并绘制了第一张外立面线图。这是中国石窟 寺第一张完整的外立面正射影像图

云冈数字化起步不能说最早,却正在实 现"弯道超车"。在一开始,云冈石窟曾经想 借用敦煌的数字化采集方法来做,但却走了 弯路,因为敦煌数字化的对象主要是壁画, 而云冈石窟的主体是高浮雕造像。"山是一 座窟,窟是一座山。"这是云冈石窟数字化面 对的首要现实。这就导致云冈每一个洞窟的 数据采集与建模都是一个浩大的工程

纵观云冈石窟的数字化保护,"数字云 "是一个诱人的说法。其实,那些高深的数 字技术,对于普通人来说,确实难以看明白, 数据再多,也比不过"想看"时的那种获得感

这十几年来,"数字云冈"实现的路径 里,服务公众是重要一环,毕竟,再好的技术 也是要为人服务的。3D大佛像的诞生就是 个奇妙的旅程:先对石窟进行影像扫描和数 据采集,再通过计算机夜以继日的复杂运 算,形成三维模型,然后3D打印机将三维模 型的数据,打印成数百个立体模块。其后,美 术师与工人师傅一起,为与洞窟等大的十几 米高3D模型上色。这一过程,可以用"壮观" 来形容。如今,被数字化"复制"的云冈大佛 像,走出了大山,走进青岛、北京、杭州等地 让世界看到了云冈石窟的艺术魅力。

为长久保留石窟寺文化遗产,加强丝绸 之路沿线石窟寺的保护,中国文物保护基金 会于2020年10月启动了"数字重生-之路沿线石窟寺数字化保护项目"。该项目 计划选取丝绸之路沿线不同时代、不同地域 的石窟寺为实施对象,主要进行洞窟数字 化、虚拟修复、数字回归、展览展示、公众教 育等方面的探索,首批将与云冈石窟、龙门 石窟和麦积山石窟开启合作。希望通过项目 的探索,能够切实为石窟寺数字化保护做出 可借鉴的模式。

随着网络信息技术的发展,出现了越来 越多的在线博物馆,让我们足不出户,就能 "云游"博物馆。不过,那些高清全景大图、亦 庄亦谐的文字介绍和视频展示,总是感觉少 点味道。所谓的"云游"能走多远,这还得看 一众博物馆的"技术诚意"

要说如今在网上哪家博物馆最红,当首 推故官博物院。与大多数博物馆主打藏品不 同的是,故官建筑本身以及那些自带流量的 古代皇家用品就是它最大的看点。在同类的 博物馆网站中,故宫博物院算得上是翘楚 进入官网,你可以查询观看馆内的珍稀藏 品,每样藏品都可以放大观看细节。

今年4月28日,山东省人民政府办公厅印 发《关于进一步加强文物保护利用工作的若干 措施》,其中提出强化文物科技支撑;实施石刻 文献档案数字化项目;整合省级以上文物保护 单位、重要考古发现、馆藏文物数字化信息。 2025年建成"文物山东"云展馆。运用AR、VR、 数字动画等增强参观者感知体验,2025年实现 全省开放文物点、馆藏珍贵文物全覆盖。

对文保机构来说,强化文物科技支撑, 特别是文物的数字化保护,绝非一日之功, 更需要久久为功,考验的不只是决心,更是 文化综合实力的展现。

1992年,联合国教科文组织发起的"世 界记忆"工程将数字技术带入到全球文化遗 产的保护工作之中。博物馆的数字化浪潮, 正在改变着全世界博物馆的服务方式,到如 今,已经积累了一大批宝贵的数字资源。

让博物馆成为人民群众美好生活的一 部分,这不仅是目标口号,也是博物馆数字 化的发展方向。打造"云游博物馆",并非简 单直接地将线下展览搬到网上,相关方需要 在视觉呈现、展品设计、观众互动等方面整 体设计,这些都需要资金、人才等的支持。目 前来看,与一些起步快、资金相对充足的大 型博物馆相比,中小型博物馆在这轮数字化 发展中还有提升空间。

□孙晓明

近来,反映宋代的电视剧颇多。宋朝尽管是 中国古代历史上一个"重文轻武"的朝代,但经 济繁荣、人口衍生、文化兴盛,可以说弱而不穷。 两万名士大夫使用儒家经典管理国家,这些官 员遵从各种规矩举行包括清明节、端午节等各 种仪式庆典,将美食烹饪与佛教、道家的教义结 合起来,与书法、诗歌等艺术形式一起,培养了 中国士绅阶层的重要标志,产生了一种高度复 杂的饮食哲学——一种学者、隐士的禁欲主义 饮食,以及以食肆、茶楼为基础的新的社交方 式,这些方式有的一直延续到现在。

也是在宋代,普通老百姓才开始 在这之前,古人一般在上午九点多钟才开始吃第 一顿饭,第二顿在下午的三四点钟,这也催生了 宋朝的餐饮业空前繁荣。1080年,著名诗人、政治 家苏东坡被贬到杭州,苏轼亲自为自己和夫人以 及最喜欢的小妾朝云下厨做饭,完全不理会"君 子远庖厨"的古训。苏东坡经常自己下地种菜,喜 欢当地产的柿子和橘子,尤其钟爱当地做的鱼。 除了烹制羊肉、鹿肉这些传统肉类,创作了至今 用他的名字命名的"东坡肉"。苏东坡在一篇文章 里描述他如何将卷心菜擦成丝与野生的白萝卜、 荠菜熬成汤,加上少许的米、新鲜的生姜和油。为 此宋人林洪写的《山家清供》有描述:一道"玉糁 羹",有天晚上,苏东坡与弟弟子由饮酒,酒酣之 余,把萝卜捶烂,用水煮,不放其他佐料,只将白 米研碎做成粥。吃后,苏东坡忽然放下筷子,手按 桌面说:"除非是天竺的酥酡,人间绝对没有这样 的美味"

北宋画家张择端的传世名作《清明上河图》, 展现了东京汴梁的盛世繁华,餐馆"顾客至上" "一视同仁"、店面整洁、食材新鲜,还有了"快餐业务""跑腿代购业务"。杭州的餐馆还为思乡的 官员提供家乡的美食,北方菜餐馆既提供羊肉和 野味,也提供小麦制成的面条、面饼和煎饼,四川 菜餐馆以提供养生茶和优质好茶闻名。人们还可 以在西湖船上一边享受美食,一边欣赏湖光月

宋代取消了宵禁,出现了"早市"和"夜市" 早市一般从五更开始,从凌晨三点到五点,一直 到天亮,主要卖食物。每份20文钱,有粥饭和点 心,如煎白肠、血脏羹、羊血、粉羹、烧饼、蒸饼(现 代的馒头)、糍糕等等。还有卖洗脸水的,也可以 为客人煎茶。到了夏天,许多食客都会点一道清 蒸鲥鱼。按照浦江吴氏在她的《吴氏中馈录》中所 言,做鱼时如果不去鳞,纤薄鱼皮下的脂肪能够 帮助鱼肉保持柔软湿润。

那时的餐馆,小贩们推门而入,向食客们 提供一些餐馆做不了或没做的菜肴。夜市一般 持续到三更,晚上十一点到凌晨一点,一般卖 小吃,可见若活在宋朝,晚上肯定饿不着。早 市、夜市和现代的也有些相似,那时糖这种曾 经稀罕的东西已经开始出现在食谱中,也作为 一种小吃出现在街头巷尾,糖能为油酥面团增 加甜度,可以用于腌渍保存,还能和醋一起腌 渍茄子

宋代人们开始喜食素食。在唐朝以前,中国 人喜欢吃肉食,蔬菜是佐菜,或叫配菜。到了宋 代,蔬菜终于以素菜的名目出现,宋人林洪写的 《山家清供》淋漓尽致的显现,104道菜,大多是山 野蔬果,是宋代文人诗书画和逸闻雅趣、山野食 材和烹制手法的高度糅合。

宋代的文人既能高度资政议政,又能尽情发 挥才情,就连吃顿饭,也能发挥到极致,写就大量 歌咏素菜的诗词,引领了宋朝吃素菜的潮流。

宋人对饮食非常讲究,"凡饮食珍味,时新 下饭,奇细蔬菜,品件不缺"。对饮食的精致追 求,促使宋朝社会诞生了花样繁多的美食,《东 京梦华录》记载的"饮食果条",《梦粱录》记载的"分茶酒店"条、"面食店条"、"荤素从食店" 、《武林旧事》记载的"市食"条,都罗列了长 长的美食、小吃、点心名单,数也数不过来,堪 比当今五星级大酒店的食谱。

我们现在的火腿、东坡肉、涮火锅、刺身、油 条、汤圆、爆米花等美食与小吃,都发明或流行 于宋代。烹、烧、烤、炒、爆、熘、煮、炖、腌、卤、 蒸、腊、蜜等复杂的烹饪技术,也是从宋朝成熟 起来的。宋人用于食材调味的调料已有盐、蜜、 酒、醋、糖、奶、芥末、花椒、豆豉、酱油等,也跟今 人厨房的调味品差不多。值得一提的是,宋代的 炒菜技术日臻成熟,受制于铁锅和食用油生产 技术的发展瓶颈,炒菜始于南北朝,发展于隋 唐,成熟于两宋,普及于明清。

宋朝的饮食兴盛对现代有很重要的借鉴意 义,吃什么,怎么吃,塑造了人们的生命质地和文 化层次,饮食不但是吃吃喝喝,也代表一个民族 的文化传承。

饮食是文化的组成部分,饮食方式体现了祖 先的智慧,在享用食物的同时能发现传统礼仪。 比如,人们从宋代开始围坐吃饭,也更注重了长 幼尊卑。在食物中还能发现美,每顿饭都不苟且, 有着浓浓的亲情孝道文化基因。