

# 美食焉如美器 美器皆如心器

## ——从亚运迎宾午宴摆台说到中国饮食餐具之美

□孙晓明 孙辰龙

### 食器的内在和外形之美

清代诗人、美食家袁枚在《随园食单》中引用过一句古语：“美食不如美器”。饮食器具之美，在质、在形、在饰，美在与肴饌的和谐之美。古代食具主要分为陶器、瓷器、青铜器、漆器、金银玉器、玻璃器等几大类。

中国新石器时代的居民，广泛制作和使用陶质食器具，其代表性产品分别是彩陶和黑陶，之后更以高超的陶艺创制了薄胎彩绘食具，称为“蛋壳彩陶”“蛋壳黑陶”，胎极薄，玲珑剔透，多是小型的杯、碗和酒具，可见史前先民的饮食活动已进入到一种相对高雅的艺术境界。

早在三千多年前的商代，中国就成功烧制出原始瓷器。标准的瓷器出现在东汉时代。北方自北朝时代起，开始烧制白釉瓷器，到唐代白瓷工艺已相当成熟。南方仍以制作青瓷为主，专供宫廷的秘色瓷就是其中的精品，唐代制瓷的这种地域性特点被称为“北白南青”。唐代还出现了高温釉下彩的技术，瓷器的美化趋势开始显露出来。

到了宋元时代，已是中国瓷器发展的繁荣时期。五大名窑之一的定窑以产优质白瓷风靡一时。磁州窑、耀州窑是北方最大的民间瓷窑，烧制大量平民用的饮食器具。钧窑作为五大名窑之一，也属北方青瓷系统，其独到之处在于釉内含少量铜、铁、锡、磷等氧化物，烧成乳油釉，釉色青中泛红。被列为五大名窑之首的汝窑，以烧制青瓷贡品而闻名。汝瓷胎质细洁，采用玛瑙入釉，烧成十分纯正的天青色，并首创人工开片纹。南方瓷窑最著名的是龙泉窑和景德镇窑。龙泉窑属南方青瓷系统，主要烧制民用饮食器皿。景德镇窑烧制具有独到风格的青白瓷，釉色在青白之间，青中见白而白中泛青，又称为“影青”，有“晶莹如玉”的美誉。

元代中期以后，景德镇开始烧制大量精美绝伦的青花瓷，被认为是中国瓷史上划时代的开山事件。中国古代最美的瓷品中，值

杭州第19届亚洲运动会开幕式的国际贵宾欢迎午宴的摆台，以“浙山浙水浙条路”为设计主题，诗画浙江，人间天堂，这小小一方餐台也勾勒出了一幅“水在山间走，人在画中游”的绿色长卷。这次国宴用瓷体现了中国文化和杭州特色，摒弃了原本圆形的菜罩子，大胆采用八角形器型，有中国古代“天圆地方”的观念，也寓意欢迎八方来客。而餐具的图案上，则融入了桂花、潮水、明月等元素，展现出一幅“中秋圆月照乾坤，江潮滚滚奔涌前”的美好图卷，并首次增加了白浮雕工艺，让浪花翻滚有了视觉和触感上的双重立体感。

其实中国自古以来作为礼仪之邦，美食美器的标配早已融进中华文化和膳食文明的精髓之中。



杭州亚运会国际贵宾欢迎午宴摆台



▲清代景德镇珐琅彩碗

▲孔府满汉全席餐具

得一提的还有明清的彩瓷。明代的彩瓷成就表现在“斗彩”的烧制成功。清代才有了珐琅彩，此外又有粉彩，也是一种釉上彩，具有极高的艺术欣赏价值。

“青铜食器，钟鸣鼎食”，“礼祭，天子九鼎，诸侯七、卿大夫五，元士三也。”西周以后，周人重食，鼎簋等食器升级为青铜礼器的核心，鼎为奇数、簋为偶数，形成列鼎，是等级身份和行为规范标志。青铜食器已不再是盛食物的实用器，幻化成国家政权、社稷秩序，成为中华文化的象征性符号。此外还有大气十足的食用漆器、

流光溢彩的玻璃食器、宝光四射的金银玉食器，无不为了肴饌增添绚丽的色彩。

食器之美还不仅局限于器物本身的质、形、饰，而且表现在它的组合之美，它与菜肴的匹配之美。周代的列鼎，汉代的套杯，孔府的满汉全席银餐具，都体现一种组合美。

美器与美食的浑然天成，是饮食美学的最高境界。杜甫《丽人行》中“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。犀箸厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纷”的诗句，烘托出食美器亦美的高雅境界。李白《行路难》中“金樽清酒斗十千，玉盘珍

馐直万钱”的诗句，也将美食美器并称，这显然是统治阶层的传统，属于以珍贵为美的一类。陆游《小宴》诗中“洗君鹦鹉杯，酌我葡萄醅”句，及《埭西小聚》诗中“瓦盎盛蚕蛹，沙瓶煮麦仁”句，则是平民百姓阶层的传统，也体现了一种自然素朴接地气之美。

### 食器即心器

中央广播电视总台推出的大型纪录片《舌尖上的中国》第三季第一集就是《器》，印象最深的是川渝每家每户必做的泡菜，用当

事人的话说，泡菜坛子和泡菜是有灵性的。

是的，时间给予了味道，时间打磨了食器和味道的组合。老泡菜坛子泥坯烧制，皮薄透气，敲打声清脆，更为叫绝的是坛口大碗倒扣，淋水其上，隔绝了外界的空气，形成了发酵的小环境，很神奇，发酵出乳酸菌，形成氨基酸，泡菜的味道是脆爽酸香。

还有武汉人喜欢用铫子来煨汤，最常见的是老武汉的双耳铫子，多半是用陶土或砂土制成，因为砂粗，壁沿上砂颗粒间隙大，煨汤时容易把油脂渗走，剩下藕和肉不腻，铫子越老越好，似乎和紫砂壶一个道理。

食器可称为心器，食材的禀赋与食器合二为一，什么器物盛什么食材是有学问和定数的。正如《器》片中当事人所说，各家各户腌制泡菜，味道各异，有的酸，有的脆，不好吃的永远不好吃。是啊，你如何对待食材，食材就如何回报于你，大自然就是如此公道，用心用器对待，方得美食，时间会告诉你一切，时间会幻化成美味或情感。

东北的酸菜和辣菜不是一样吗。腌制东北酸菜的过程，就是神奇化学反应的过程，“满月后”酸菜缸一开，酸酸的味道扑鼻，生成有益的乳酸菌的酸菜，味道不是很好闻，但是与大骨头或五花肉长时间炖在一起，切成细丝的酸菜充分吸收了肉分子的香气，那甭提多好吃了。

其实酸菜的腌制，是时间的杰作，看似简单，但是很多家庭往往腌制的酸菜烂帮。必须心到手到，不能粗放和省工序。最好用过去农村那种大黑缸，放在温度在零摄氏度以上的地方，一颗颗白菜去掉烂帮，洗好控干水，在缸中一层层铺好，铺一层撒一层盐，最好人站上去踩实，最后压上大石头。然后烧开水，一壶壶顺着缸沿倒入，倒满为止，用塑料布封死缸口，盖上盖子。之后就交给时间了，一个月后方能食用。

可见，食器和时间赋予了味道的内涵和外延，其实功夫在诗外，除了大自然的禀赋条件影响以外，味道的形成每一步都是精心之作、用器之作，来不得半点的马虎和轻视，每个人的成长何尝不是如此呢！

编辑：马纯潇 组版：刘燕

“讲文明 树新风”公益广告

低碳生活

绿建未来

齐鲁晚报