

我国饮食文化博物馆的发展现状及功能提升

刘军丽

(四川旅游学院 川菜发展研究中心, 四川 成都 610100)

摘要: 我国饮食文化博物馆具有“数量增加快、区域聚集性强、主体多元与种类丰富”的特点。饮食文化博物馆的功能体系由“基础层面——传承传播饮食文化、拓展层面——促进推动美食产业、创新层面——丰富提升旅游文化”构成。未来应从深入挖掘饮食文化遗产、创新展陈方式、开发特色美食旅游产品三个方面实施功能提升,推动饮食文化博物馆的健康可持续发展。

关键词: 饮食文化; 博物馆; 功能体系; 提升策略

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095-8730(2017)02-0029-06

博物馆是保护、研究与传承文化遗产的重要阵地,饮食文化是人类文化中最具超民族普泛性、民族共性与个性独特性的一种文化,其中蕴涵大量的物质与非物质文化遗产,是博物馆的重要资源。20世纪90年代以来,随着经济社会的发展、民间收藏的繁荣和饮食文化研究的深入,开始出现了集中展示饮食文化的专题性博物馆,并在二十余年的时间里得到蓬勃发展。然而,相较于实践的超前性,饮食文化博物馆的理论研究和总结却显得薄弱与滞后。从文献检索来看,目前研究饮食文化博物馆的成果极少,且只是针对个案进行的研究^[1-3],可见,学术界还未对此进行整体审视与理论建构。本文拟在分析总结我国饮食文化博物馆发展现状的基础上,结合川菜博物馆的实际,从基础、拓展、创新三个层面探讨阐释饮食文化博物馆的功能体系,最后提出实现功能提升的相关策略。

1 饮食文化博物馆的概念界定

目前国际博物馆学界大多是将藏品所反映内容的学科属性作为划分博物馆类型的主要标准,我国根据兴办博物馆的目的并结合藏品的性质,将博物馆划分为综合性、纪念性和专门性(专题性)三大类^[4]。饮食文化博物馆是指通过收藏、展示和传播以人类饮食生活为主题的藏品,进而

揭示饮食文化内涵的专门性博物馆。此类博物馆最主要的特征是借助于有关人类饮食生活的实物陈列来展示饮食物态文化、饮食制度文化、饮食行为文化、饮食心态文化等^[5]。由于饮食文化本身所具有的广泛性与包容性,饮食文化博物馆的构成也非常丰富,包含了菜肴文化博物馆、酒文化博物馆、茶文化博物馆、食器文化博物馆、食材文化博物馆5种类型^[6]。

2 我国饮食文化博物馆的发展现状及特点

2.1 现状统计

通过资料搜集、调研访谈、会议交流等方式和渠道,笔者对目前国内现有的饮食文化专题博物馆进行了统计(详见表1)。具体原则有二:一是为了研究的系统性和集中性,此次统计主要是与烹饪菜肴和食品相关的博物馆;二是为了研究的客观性和科学性,目前在建(含筹建)的博物馆和部分资料信息不全、不明确者均未统计在内。

2.2 发展特点

第一,数量增加迅速,发展阶段特征显著。我国饮食文化博物馆经历了3个发展阶段,一是初始阶段(2000年以前),此类型的博物馆只有寥寥几个;二是起步发展阶段(2001-2010年),随着经济社会的发展、民间收藏的升温 and 人们对文化生活品质的追求,致力于文化多元、展现区域特

收稿日期: 2017-03-17

基金项目: 四川省社科联2016规划项目(SC16E049)

作者简介: 刘军丽(1978-),女,四川内江人,四川旅游学院川菜发展研究中心副教授,从事饮食文化、美食旅游研究。

色的饮食文化博物馆逐渐增多,数量达到了20多家;三是快速发展阶段(2011年至今),饮食文化博物馆迎来了发展高潮,相关饮食企业致力于饮食文化传承与创新,纷纷兴建博物馆,数量达到了35家,是前20年总和的1.3倍。

表1 中国饮食文化博物馆(部分)统计表

序号	地区	名称	开馆时间	主办方	类型
1		中华小吃博物馆	2010	万丰传统小吃有限公司	名菜名点
2		全聚德烤鸭博物馆	2014	全聚德股份有限公司	名菜名点
3	北京 (6)	便宜坊焖炉烤鸭技艺博物馆	2012	便宜坊烤鸭集团有限公司	名菜名点
4		御仙都中国皇家菜博物馆	2014	凯瑞豪门餐饮投资控股集团	名菜名点
5		北京豆腐文化博物馆	2008	北京柳沟豆腐文化博物馆有限公司	名菜名点
6		腐乳科普馆	2010	王致和食品有限公司	特色食品
7	河北(1)	直隶餐饮文化博物馆	2014	保定市玉兰香直隶会馆餐饮有限公司	名菜名点
8	山西 (3)	山西面食博物馆	2013	山西会馆餐饮有限公司	名菜名点
9		东湖醋园(美和居)博物馆	1998	山西老陈醋集团有限公司	调味品
10		河东盐业博物馆	1995	南风集团	调味品
11	辽宁 (3)	沈阳中华饮食文化博物馆	2002	个人李春祥	综合类
12		大连中国箸文化陈列馆	1995	大连森兴箸业有限公司	炊餐食具
13		大连饺子博物馆	2017	喜家德水饺餐饮管理有限公司	名菜名点
14	上海 (2)	上海民间民俗藏筷博物馆	1988	个人蓝翔	炊餐食具
15		中国乳业博物馆	2001	上海光明乳业	特色食品
16		淮安中国淮扬菜文化博物馆	2009	淮扬菜集团股份有限公司	风味菜系
17		南通江海美食博物馆	2013	南通江海美食餐饮集团	风味菜系
18	江苏 (6)	扬州中国淮扬菜博物馆	2010	扬州市扬子江投资发展集团	风味菜系
19		镇江中国醋文化博物馆	2010	江苏恒顺集团有限公司	调味品
20		大娘水饺华夏饺子博物馆	2014	大娘水饺餐饮集团有限公司	特色食品
21		中国太湖农家菜文化展览馆	2012	江苏震泽地方政府	名菜名点
22		中国杭帮菜博物馆	2012	杭州杭帮菜博物馆餐饮文化有限公司	风味菜系
23		绍兴中国酱文化博物馆	2007	绍兴至味食品有限公司	调味品
24		绍兴菜博物馆	2015	浙江农业商贸职业学院	风味菜系
25	浙江 (8)	杭州中策烹饪艺术博物馆	2011	杭州市中策职业学校	炊餐食具
26		宁波鄞州雪菜博物馆	2013	宁波绿色食品有限公司	食材原料
27		温州瓯菜博物馆	2017	瓯海职业中专集团学校金盾校区	风味菜系
28		金华酥饼博物馆	2015	金华默香食品连锁有限公司	名菜名点
29		金华中国火腿博物馆	2009	金华金字火腿股份有限公司	名菜名点
30	安徽(1)	徽州糕饼博物馆	2015	超港食品有限公司	名菜名点
31	福建(1)	闽菜博物馆	2017	福州聚春园大酒店	风味菜系

序号	地区	名称	开馆时间	主办方	类型
32		中国鲁菜文化博物馆	2013	山东旅游职业学院	风味菜系
33		德州扒鸡文博馆	2008	德州扒鸡集团	名菜名点
34	山东	淄博聚乐村饮食博物馆	2012	淄博博山聚乐村食品有限公司	名菜名点
35	(6)	淄博周村烧饼博物馆	2011	山东周村烧饼有限公司	名菜名点
36		山东泰顺斋南肠博物馆	2015	山东泰顺斋食品有限公司	名菜名点
37		泰山豆腐文化博物馆	2015	泰安文化艺术中心	名菜名点
38		开封饮食文化博物馆	2007	个人孙润田	风味菜系
39	河南	长垣县中国烹饪文化博物馆	2013	长垣县地方政府	综合类
40	(4)	洛阳老雒阳饮食博物馆	2013	老雒阳餐饮管理有限公司	炊餐食具
41		洛阳“真不同”水席博物馆	2013	洛阳真不同饭店	名菜名点
42	湖北	武汉鄂菜博物馆	2014	武汉商学院	风味菜系
43	(2)	杨楼子老榨坊博物馆	2012	个人杨德元	食材原料
44		中国湘菜博物馆	2009	湖南省湘菜产业促进会	风味菜系
45	湖南	长沙玉和醋博物馆	2009	玉和酿造有限公司	调味品
46	(3)	长沙辣椒博物馆	2015	柯柯农艺梦工厂	食材原料
47		东莞饮食风俗博物馆	2005	东莞市莞香楼饮食服务有限公司	风味菜系
48	广东	圣心糕点博物馆	2009	东莞圣心食品有限公司	名菜名点
49	(3)	顺德岭南饮食文化展示中心	2015	邹伟酒店管理有限公司	风味菜系
50	重庆(1)	三耳火锅博物馆	2002	个人聂赣如	炊餐食具
51		成都川菜博物馆	2007	个人苟德	风味菜系
52		川菜文化体验馆(郫县豆瓣博物馆)	2013	郫县豆瓣股份有限公司	调味品
53	四川	成都饮食文化博物馆	2008	四川旅游学院	综合类
54	(5)	中国泡菜博物馆	2012	眉山市地方政府	特色食品
55		自贡盐业历史博物馆	1969	自贡市文物局	调味品
56	云南(1)	蒙自过桥米线历史文化陈列馆	2012	云南桥香园餐饮管理有限公司	名菜名点
57	陕西	西安中国烹饪博物馆	2013	西安饮食股份有限公司	综合类
58	(2)	西部清真饮食文化博物馆	2010	西安老孙家饭庄	名菜名点
59	广西	柳州菜博物馆	2013	广西味之坊食品科技有限公司	风味菜系
60	(2)	柳州市桂饼文化博物馆	2013	柳州市锦桂楼饼业有限公司	名菜名点

资料来源:笔者结合《2015年度全国博物馆名录》^[7]、各博物馆官网信息、调研信息、会议资讯等综合统计而成。

第二,空间分布不平衡,区域聚集性强。当前我国饮食文化博物馆主要集中在经济文化发达区域和饮食文化资源丰富区域,表1统计显示,北京、江苏、浙江、山东、河南、四川、广东7省市的数量达38家,占统计总数的63.33%。而上述区域正是我国最知名的四大地方菜系“川、鲁、粤、淮扬”的发源地^[8],由此可见,饮食文化博物馆的发

展与社会经济的发展、地方特色文化的繁荣密切相关。

第三,创办主体多元,种类较为丰富。饮食文化博物馆以非国有的民间博物馆为主,兴办主体来自餐饮、特色食品、调味品等行业企业,还包含一些个人收藏者。表1中的饮食文化博物馆主要为名菜名点、特色食品、地方菜系、调味品、餐饮器

具、食材原料等六大类。少数主题不明显者暂定为综合类。

3 饮食文化博物馆的功能体系

3.1 基础功能: 保存饮食文化记忆, 传播饮食文明思想

保存与传播饮食文化是饮食文化博物馆的核心价值。在中华民族长达万年的饮食文明历史中, 形成了丰富多样、异彩纷呈、特色鲜明的区域饮食文化, 它承载了由特定的地理环境、气候物产、政治经济、生产技艺、民族信仰、饮食习俗等因素构成的人类生存状态写照。饮食文化博物馆是一种相对独立的公共传播空间, 通过烹食器、灶具、盛食器、用餐器、菜谱、烹饪典籍、家具匾额、文献资料等各类文物的陈列与展示, 结合各种制作加工技艺、品尝的历史场景复原, 唤起观众对传统饮食文化的追忆与向往, 对民族优秀饮食思想的认知与接受。如江苏淮安作为淮扬菜发祥地建设的淮扬菜博物馆、四川成都作为川菜发源地的川菜博物馆、浙江杭州的中国杭帮菜博物馆等, 这些以地方风味菜系为主题的博物馆植根于地域饮食文化的丰厚土壤, 展现当地饮食文化的特质与地域风俗人情。位于四川省成都市西郊郫县古城镇的川菜博物馆, 开馆于2007年, 占地面积40亩, 拥有各类藏品6000余件, 是目前我国饮食文化类博物馆中为数不多的国家三级博物馆^[7]。川菜博物馆通过文物典籍展陈、川菜原料与传统工具展示、灶王祠、老川菜馆一条街景观等, 从川菜演变发展历史、川菜历史名人、川菜原料与技艺、川菜餐厨具与服务管理、四川饮食民俗与乡土风情等多个方面, 全景式、系统性地表现川菜文化的内涵与外延。应当说, 以博物馆为载体的饮食文化展陈与传播, 升华了饮食行为的文化价值; 观众通过参与与体验, 产生对所属文化及文化群体的归属感, 最终形成文化认同^[9]。

3.2 拓展功能: 推动餐饮文化建设, 构建餐饮行业文化力

饮食文化既是生产文化也是消费文化, 在商品经济时代, 餐饮企业、餐饮产品与餐饮消费者构成了饮食文化的运行机体^[10], 餐饮企业是饮食文化的传播者和开拓者, 饮食文化更是餐饮行业核心价值体系的重要支撑与持续发展的主要动力^[11]。越来越多企业和有识之士认识到饮食文

化对于企业发展的强大驱动力, 并将兴建饮食文化博物馆作为打造企业文化品牌、加强餐饮行业文化建设的重要手段。基于此, 我国多数饮食文化博物馆都具有行业属性。在餐饮美食产业快速发展的今天, 我国饮食文化博物馆除了作为中国饮食文化传承与传播的载体之外, 更发挥了餐饮行业文化建设的功能, 利用博物馆的藏品优势、场地优势和人才优势, 积极倡导行业行为规范、实施烹饪人才培养、促进餐饮与美食的国内外交流, 以此构建我国餐饮行业的文化力与竞争力。如成都川菜博物馆以传统厨行中的灶王信仰民俗为根基, 兴建了世界最大的灶王祠堂, 举办一年两度的大型“厨行灶王祭祀仪式”, 传播“‘敬灶王, 崇食尚饮’感悟‘一餐一饭来之不易’, 呼唤‘工匠精神回归’”等主题思想, 博物馆也由此成为餐饮行业的职业素养教育基地, 推动了餐饮从业人员的职业道德与诚信理念的养成和人文素质的提升。

3.3 创新功能: 塑造城市文化特色, 提升旅游文化品位

从世界博物馆的起源来看, 博物馆是城市文明的产物, 它收藏一个国家、城市或者一个地区的文明, 对于城市而言, 博物馆就是城市文明的承载者^[12]。饮食文化博物馆的产生, 源自人们对各自地区、各自民族文化的重新审视与解读, 以美食为媒, 各博物馆作为展示饮食文化的窗口, 向社会提供有特色的饮食文化产品, 培育城市文化的个性风貌。从城市发展的宏观角度来看, 博物馆所展示的文化内容是城市的核心旅游吸引物, 通过运用各种文化展示手段, 博物馆能够成为营造高品质城市旅游环境的关键要素^[13]。当前, 饮食文化博物馆正在成为旅游业发展的重要旅游资源和休闲娱乐空间, 在“美食无国界”大趋势的影响下, 饮食文化成为了跨文化交流与国际旅游的重要推力, 由此可见, 饮食文化博物馆提升城市旅游文化品位的作用更加明显。以成都为例, 作为联合国教科文组织认定的世界“美食之都”, 其饮食文化历史悠久、享誉全球, 为全世界奉献出了一种高度繁荣、发达和融合的美食文明。川菜博物馆、川菜文化体验馆等饮食文化博物馆, 通过以“川菜饮食历史”为主线、“区域饮食事件、人物”为延伸、以“餐饮文化”为基础的三原则, 全面、立体、集中展示川菜文化, 传达出“兼收并蓄”“和谐包容”“勇于创新”“自由闲适”的城市文化特色。许多国外游客纷纷慕名而来

感受川菜的神奇魅力,本地的家庭亲子游、小学生研学旅行等也都愿意进入博物馆体验极富地域特色的饮食文化。据统计,2015年初迄今,仅川菜博物馆一家已接待了三千余名海外游客,两万余名国内游客,成为了成都重要的旅游目的地。

4 饮食文化博物馆功能提升的策略思考

随着国民休闲时代的到来,文化性、娱乐性、体验性成为都市人群消费的新需求,文化餐饮的发展、美食旅游的兴起,给予了饮食文化博物馆更多的发展机遇。我国饮食文化类博物馆应立足于“传承传播饮食文化、促进推动美食产业、丰富提升旅游文化”的功能体系,从深入挖掘饮食文化遗产、创新展陈方式、开发特色美食旅游产品三个方面入手,实施功能提升,推动饮食文化博物馆的健康可持续发展。

4.1 深入挖掘饮食遗产,展示传承技艺

人类的饮食文化遗产不仅有器具、典籍、建筑空间等物质遗产,还有以技艺、仪式、思想为核心的大量无形文化遗产。中国美食与法国美食、土耳其美食并称为世界三大烹饪美食体系,具有饮食思想宏博、风味流派众多、制作技艺高超、仪式民俗多样等特征。饮食文化博物馆是集中展示饮食文化、传播科学饮食观念、构建正确饮食价值观的空间,需要更加关注无形文化遗产(技艺、仪式)的挖掘、继承与传播。在文化部发布的四批次全国非物质文化遗产名录中,烹饪饮食类非物质文化遗产一共有48项,从表1的统计可以看出,以国家级非遗项目为主题的博物馆有全聚德烤鸭博物馆、直隶餐饮文化博物馆、川菜文化体验馆(郫县豆瓣博物馆)、洛阳真不同水席博物馆等20余家。各博物馆应整合人力资源与技术力量,加强饮食文化理论与田野调查,广泛展示饮食生产技艺、民俗礼仪等方面内容,尤其在春节、清明、端午、中秋、重阳等饮食民俗、仪式集中的纪念日,提前安排有关的公众活动项目,发布活动信息,扩大宣传影响。菜点加工制作技艺的展现是烹饪传统工艺展示的重点,可设置专门的演示空间,由烹饪技艺精湛的大师主讲示范,演示烹饪的刀工、调味、火候及成菜过程;对于某些特色食材,也可设置专门场地,请专人演示生产过程,给予观众真切而深刻的感受。除了针对一般观众的展教活动以外,博物馆还应注重对餐饮美食用

业人员的教育与培养,遴选组织厨师研习烹饪类国家级非遗技艺,注重对传统饮食文化工艺技术的把握,实现各项技艺的生产性保护,以此提高餐饮美食行业的文化传承力与文化创造力。

4.2 创新展陈方式,彰显饮食文化价值

我国众多饮食文化博物馆内仍采用以玻璃透明展柜为主的封闭式陈列,展板文图排版设计抽象呆板,无法满足观众丰富多样的游览需求。要改变这种现状,必须在对观众进行调查研究的基础上,打破“以物为本”的传统展陈思路,强调“以人为本”,从观众兴趣点出发^[14],创新展陈方式,彰显饮食文化价值。

目前国内大部分饮食文化博物馆将饮食器具的展示作为重点,强调以器物展示饮食文化;然而地域饮食文化特色的支撑来自于器物、技艺、思想、民俗、自然环境等,兼具物质与精神的多元属性,需要展现不同历史阶段与场景下从饮食原料选择、烹饪工具、菜品制作到饮食品尝的全过程。高清影片、电子地图、场景还原、幻影成像等展示技术的运用将强化展示的主题,极大增加感官的冲击力。如中国杭帮菜博物馆中再现了南宋时期杭州的饮食风貌,以《武林旧事》等文献记录和考古资料为基础,运用杭城酒店街市场景绘画、“四司六局”三维动图、丰乐楼模型为环境衬托,用各类精致肴饌模型展示南宋清河郡王府夜宴、岳飞家宴等^[1],观众置身其中便能深刻感受到南宋杭城“暖风熏得游人醉,只把杭州当汴州”的历史意蕴。另外,有条件的博物馆还应建设多媒体功能厅,满足影像放映、学术报告、小型会议等需求,通过放映、触摸式触屏等手段扩展空间,以声像节目展现更多当地饮食历史与现状,传达更多饮食资讯,满足参观者需求。

4.3 开发特色美食旅游产品,丰富文化旅游内涵

美食旅游是指以特色美食、独特饮食文化为吸引物,旅游者参加美食活动、体验美食风情或进行美食考察和研究而引起的关系和现象的总和^[15]。这是一种以浓郁深厚的饮食文化为底蕴和灵魂的特色旅游,在博物馆与旅游业深度融合发展的今天,饮食文化博物馆既成为了文化旅游、美食旅游的重要吸引物,游客的纷至沓来也可为博物馆的运营提供资金支持。博物馆应以区域饮食文化为基础,针对观众游客“希望能通过互动式的交流深入体验产品所带来的乐趣”需求^[16],创意开发互动体

验式文化产品。具体而言,要做到以下三点:一是对体验空间进行整体设计开发,突出美食体验的真实性;二是满足游客观众对饮食文化知识的获取与探求,形成一个“观看——接触——了解——深入——想象”的体验过程;三是通过体验活动的开发增加博物馆的娱乐休闲功能,实现博物馆作为城市公共文化空间“增加个人自由感、发展人际关系与建立友谊”的价值取向。如川菜博物馆设计开发的“360°玩川菜——川菜文化互动体验之旅”产品,通过品经典小吃、赏古(典藏馆)游园、川菜原料展示、灶王祠祭祀、游仿古美食街、传统工具体验、川菜烹饪、宴饮娱乐、品茗休闲九个环节,让游客从品鉴特色小吃开始建立对川菜饮食文化的初步感知,进而通过欣赏饮食文化藏品追寻川菜饮食文化的历史演进,然后通过体验清代古法郫县豆瓣酿制工艺等环节建立对川菜原料、制作工具和餐饮空间的认知,最后在名厨指导下制作经典川菜,由博物馆首席烹饪师亲自点评菜品,并颁发“川菜达人”证书。这样的博物馆旅游产品使游客深度体验了四川美食精妙的烹饪技艺、美好的味觉感受、悠久厚重的历史文化,极大地丰富了文化旅游的内涵,提升了旅游品位。

参考文献:

- [1] 何方,周鸿承.从饮食文化博物馆谈城市美食观光业发展提升策略[J].杭州·我们,2014(8):35-37.
- [2] 汤强.中国餐饮博物馆展示设计评析[J].中华民居,2012(8):22.
- [3] 刘征宇.现代中国饮食类博物馆的相关考察——以“中国杭帮菜博物馆”为例[J].楚雄师范学院学报,2016(11):18-22,36.
- [4] 姜涛,俄军.博物馆学概论[M].兰州:兰州大学出版社,2014:54.
- [5] 赵荣光.中国饮食文化史[M].上海:上海人民出版社,2006:2.
- [6] 冯玉珠.饮食文化旅游开发与设计[M].杭州:浙江工商大学出版社,2017:313.
- [7] 国家文物局.关于印发2015年度全国博物馆名录的通知[A].文物博发(2016)18号,2016-12-27.
- [8] 陈传康.中国饮食文化的区域分化和发展趋势[J].地理学报,1994,49(3):226-235.
- [9] 郑晓云.文化认同与文化变迁[M].北京:中国社会科学出版社,1992:4.
- [10] 杨铭铎.关于我国饮食文化发展与传承的思考[J].商业经济研究,2012(9):143-145.
- [11] 苏秋成.饮食文化是构建国家文化软实力的重要组成[N].中国食品报,2012-01-31(12).
- [12] 郭富纯.试论博物馆在现代城市文明建设中的作用[C]//博物馆创新与发展高峰论坛论文集.沈阳:辽宁人民出版社,2009:64-67.
- [13] Myriam Jansen - Verbeke, Johan Van Rekom. Scanning museum visitors: urban tourism marketing [J]. Annals of Tourism Research, 1996, 23(2): 364-375.
- [14] 张志.博物馆陈列新思维[M].天津:天津人民出版社,2011:1.
- [15] 王雪莲,吴忠军,钟扬.美食旅游市场需求分析——以桂林世界美食博览园为例[J].乐山师范学院学报,2007(5):55-58.
- [16] 吕建昌.博物馆与当代社会若干问题研究[M].上海:上海辞书出版社,2009:132.

On present situation and function improvement of Chinese food culture museums

LIU Junli

(Sichuan Tourism University, Chengdu, Sichuan, 610100 China)

Abstract: Food culture museums in China are characterized by rapid increase in quantity, strong regional aggregation, subject diversity and richness. The functional system of the food culture museums comprise “the basic level – transmitting the food culture, the expanding level – promoting the food industry, and the innovative level – enriching the tourism culture. Deep excavating into the food and cultural heritage, innovating the development methods, developing special food tourism products should be practiced to enhance the healthy and sustainable development of the museums of food culture in the future.

Key words: food culture museum; development status; functional system; promotion strategy

(责任编辑:王芙蓉)