

ISBN 978-65-02-33113-2



SABORES DA TRADIÇÃO

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NA CHINA ANTIGA

SABORES DA TRADIÇÃO

PATROCÍNIO APOIO COORDENAÇÃO GERAL REALIZAÇÃO



HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO
NA CHINA ANTIGA

MINISTÉRIO DA CULTURA
E BANCO DO BRASIL APRESENTAM

SABORES DA TRADIÇÃO

HISTÓRIA DA
ALIMENTAÇÃO
NA CHINA ANTIGA



SABORES DA TRADIÇÃO

HISTÓRIA DA
ALIMENTAÇÃO
NA CHINA ANTIGA

MUSEU HISTÓRICO
NACIONAL
27 JUN – 11 OUT
2026

É com grande alegria que recebemos a exposição *Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga*, especialmente neste momento de celebração e fortalecimento das relações entre Brasil e China. A exposição é fruto da parceria entre o Instituto Brasileiro de Museus, por meio do Museu Histórico Nacional, e o Museu Nacional da China. Patrocinada pelo Banco do Brasil, por meio da Lei Federal de Incentivo à Cultura, ela integra a programação oficial do Ano Cultural Brasil-China.

A exposição nos oferece a oportunidade de conhecer mais profundamente a história da alimentação de uma das civilizações mais antigas do mundo, com mais de 5 mil anos de trajetória. Seus ingredientes, temperos, técnicas e sabores nos permitem percorrer diferentes períodos da história chinesa e reconhecer a alimentação como uma dimensão essencial da memória, da identidade e da vida coletiva de um povo.

Na tradição chinesa, a culinária está profundamente associada à saúde e ao equilíbrio. A comida não é compreendida apenas como fonte de nutrição ou prazer, mas também como uma forma de cuidado, conhecimento e preservação da vida. Cada receita carrega saberes acumulados ao longo de gerações e revela uma maneira particular de compreender a relação entre corpo, natureza e comunidade.

A China é um país de dimensões continentais, marcado por uma extraordinária diversidade de territórios, ingredientes e modos de preparar os alimentos. Essa diversidade foi preservada ao longo dos séculos e permanece viva nas diferentes tradições culinárias apresentadas nesta exposição. Conhecê-la é realizar um mergulho em uma memória ancestral, que continua a se renovar no presente.

Embora Brasil e China sejam países muito diferentes em suas línguas, histórias e geografias, também podemos reconhecer entre nós importantes pontos de aproximação. A culinária, em ambos os países, é testemunho vivo da formação das sociedades, dos deslocamentos, das trocas culturais e dos processos de desenvolvimento dos povos.

O Brasil também é um país de muitos sabores. Nossa culinária reúne as memórias e os conhecimentos dos povos indígenas, as contribuições africanas, europeias e asiáticas, além das inúmeras criações que surgem nas cidades, no campo, nas comunidades tradicionais e nas periferias. A comida brasileira expressa a diversidade do nosso povo e a capacidade de criar, transformar e ressignificar diferentes influências.

Nos últimos anos, Brasil e China vêm fortalecendo suas relações diplomáticas, comerciais e culturais. Celebramos os 50 anos do estabelecimento das relações diplomáticas entre os dois países e construímos uma agenda voltada aos próximos 50 anos, com novas possibilidades de cooperação em áreas como patrimônio, audiovisual, economia criativa, artes e intercâmbio cultural.

A aproximação entre Brasil e China abre novas possibilidades de intercâmbio, circulação de pessoas, desenvolvimento de mercados e cooperação em diferentes áreas. Essa construção não se baseia em relações de dominação, mas no fortalecimento mútuo, no diálogo e na capacidade de ambos os países compartilharem conhecimentos, experiências e oportunidades.

É nesse contexto que esta exposição ganha um significado especial. Ao nos convidar a conhecer a história da alimentação na China antiga, ela nos ajuda a compreender melhor a diversidade, a trajetória e os valores de seu povo. Ao mesmo tempo, cria um espaço de encontro com o Brasil, que também reconhece nos sabores uma forma de preservar memórias, afirmar identidades e construir relações.

Que *Sabores da tradição* seja uma oportunidade de descoberta, diálogo e celebração. Que possamos conhecer melhor a China por meio de sua história culinária e, a partir dela, fortalecer ainda mais os laços entre nossos países.

Em setembro de 2025, o Instituto Brasileiro de Museus e o Museu Nacional da China assinaram uma Carta de Intenções, um compromisso que se materializou nos mais de 120 objetos que o Museu Nacional da China trouxe ao Museu Histórico Nacional.

Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga inaugura essa parceria e um ciclo de cooperação que esperamos seja longo e fecundo, e que conta também com a exposição *O Brasil de Portinari*, no Museu Nacional da China, representada no Brasil por uma sala imersiva no Museu Histórico Nacional.

Brasil e China são nações de dimensões continentais e de diversidade cultural comparáveis. Carregam em si a multiplicidade do mundo e, talvez por isso, quando nos encontramos, o encontro tem a força de um reconhecimento.

A alimentação é, entre os domínios da cultura, aquela que mais resiste à abstração – é afirmação de quem somos, de onde viemos, do que nos importa, de quem queremos ao lado. A cultura alimentar chinesa que esta exposição nos revela é profunda em sua história e rica em sua linguagem material.

Ingredientes e técnicas culinárias viajaram, ao longo dos séculos, sem passaporte. Da China ao Ocidente: o chá, o arroz, o *tofu*. Do Ocidente à China: o tomate, o milho. A gastronomia é, talvez, o exemplo mais eloquente de que as culturas não se isolam – elas se alimentam umas das outras.

Este catálogo ilustra que essa exposição é uma demonstração concreta do que a cultura pode fazer: construir pontes onde haveria distâncias, criar laços onde haveria diferenças, afirmar que a paz entre os povos é cultivada também nas salas dos museus, diante das obras que a humanidade deixa como testemunho.

É também fruto da comunhão de povos e da força das parcerias. O Instituto Brasileiro de Museus agradece e evoca a parceria com o Museu Nacional da China, a Expomus e o Projeto Portinari pela realização dessa ação. Que venham outras!

Banco do Brasil apresenta *Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga*, exposição integrante da programação do Ano Cultural Brasil-China 2026, que reúne mais de 120 objetos oriundos do Museu Nacional da China, em Pequim, propondo um percurso pela história milenar da civilização chinesa a partir da alimentação.

A mostra convida o público a perceber como práticas alimentares expressam dimensões sociais, políticas, espirituais e estéticas, por meio de peças que abrangem cerca de 10 mil anos de história, revelando um universo em que funcionalidade e beleza se entrelaçam em cerâmicas, bronzes, porcelanas e outros materiais de grande valor histórico e simbólico.

Ao patrocinar este projeto, o Banco do Brasil reafirma seu compromisso com a promoção do diálogo intercultural e com a valorização de iniciativas que ampliam o acesso e valorizam patrimônios históricos e artísticos de relevância global, contribuindo para a construção de pontes culturais entre diferentes sociedades.

O ano de 2026 marca os 52 anos de relações diplomáticas contínuas entre Brasil e China, uma aproximação que, no entanto, possui raízes muito mais antigas. Desde o século XVIII, porcelanas, biombos, sedas, móveis, leques e objetos decorativos chineses circulam como sinais de sofisticação e distinção social entre os membros da elite luso-brasileira, como forma de afirmar riqueza, prestígio, refinamento e conexão com o mundo.

Para coroar esse longo período de admiração mútua, celebramos, pela primeira vez, o Ano Cultural Brasil-China. E o Museu Histórico Nacional tem a honra de receber a exposição *Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga*, realizada em parceria com o Museu Nacional da China. Com objetos que atravessam cerca de 10 mil anos de história, a mostra apresenta a alimentação como expressão da vida social, das transformações culturais e das formas de convivência humana na China. Mais do que uma necessidade material, a alimentação é também uma linguagem universal, capaz de aproximar povos e civilizações.

No século XXI, quando os diálogos interculturais se tornam cada vez mais necessários, iniciativas como essa reafirmam o papel dos museus como espaços de cooperação internacional, produção de conhecimento e aproximação entre os povos. Ao acolher a exposição, o Museu Histórico Nacional celebra não apenas a história da alimentação na China, mas também a possibilidade de construir pontes culturais capazes de ampliar horizontes e estimular novas formas de compreensão do mundo contemporâneo. Que esta mostra seja, para o público brasileiro, uma experiência de descoberta, encontro e reflexão.

A alimentação é a base da vida. Além de sustentar a nossa existência, ela testemunha o curso das transformações sociais e constitui uma expressão vívida das culturas e dos modos de vida. Nos atos de preparar e partilhar os alimentos revela-se não apenas uma engenhosidade prática, mas também um profundo respeito pela existência e pela dignidade humana. A cultura alimentar da China antiga possui uma história milenar e é, ao mesmo tempo, rica e profunda. Ela abrange utensílios culinários de grande sofisticação, um vasto repertório de técnicas, assim como ricas tradições textuais e rituais. Da própria experiência culinária emergiram concepções filosóficas duradouras, como a junção harmoniosa dos cinco sabores e o ideal da “harmonia sem uniformidade”. Ao longo de milhares de anos, a cultura alimentar chinesa inspirou sucessivas gerações de criação literária e artística, oferecendo também contribuições notáveis ao patrimônio gastronômico mundial.

A presente exposição reúne mais de uma centena de objetos e conjuntos relacionados à alimentação na China antiga. Entre eles encontram-se utensílios culinários, como um *díng* e fornos em bronze, bem como refinados utensílios de mesa, recipientes para chá e recipientes para vinho, produzidos em materiais diversos, entre os quais cerâmica, bronze, porcelana, ouro, prata e jade. Organizada em cinco núcleos temáticos intitulados “Uma alimentação variada como base da nutrição”, “Alimentos cozidos e bebidas quentes”, “Reverenciar o Céu e cumprir os ritos”, “Deleitar os olhos, apaziguar o espírito” e “Beleza compartilhada em harmonia”, a exposição apresenta uma visão panorâmica da riqueza e do encanto singular da cultura alimentar da China antiga.

A alimentação é uma linguagem universal da humanidade e uma das formas mais íntimas de diálogo entre diferentes civilizações. Esperamos sinceramente que esta exposição conduza o público às cozinhas e às mesas da China antiga, permitindo assim vivenciar a vitalidade e a sabedoria que atravessam o tempo e as fronteiras culturais, renovando também os laços de amizade duradouros entre a China e o Brasil.

SUMÁRIO

12

HARMONIA NA DIVERSIDADE:
UMA SABEDORIA MILENAR
À MESA CHINESA

GAO XIUQING CURADORA

16

1 UMA ALIMENTAÇÃO VARIADA
COMO BASE DA NUTRIÇÃO

44

2 ALIMENTOS COZIDOS
E BEBIDAS QUENTES

96

3 REVERENCIAR
O CÉU E CUMPRIR OS RITOS

120

4 DELEITAR OS OLHOS,
APAZIGUAR O ESPÍRITO

154

5 BELEZA COMPARTILHADA
EM HARMONIA

178

ENGLISH VERSION

HARMONIA NA DIVERSIDADE: UMA SABEDORIA MILENAR À MESA CHINESA

GAO XIUQING
CURADORA



“É da harmonia que nascem as coisas; a uniformidade não permite sua continuidade.” Há mais de 2 mil anos, Shi Bo, pensador do final da dinastia Zhou Ocidental, formulou nessas palavras um dos princípios fundamentais da civilização chinesa: a “harmonia na diversidade”. Ao longo dos milênios, essa ideia incorporou-se profundamente à vida cotidiana chinesa, seja na junção harmoniosa dos cinco sabores na cozinha, na ordem ritual à mesa ou nas trocas e influências recíprocas entre as diferentes tradições culinárias regionais. *Ethos* fundamental de sua cultura alimentar, a “harmonia na diversidade” permanece até hoje em seu cerne.

Cada ingrediente possui propriedades e sabores próprios. A ideia de “uma alimentação variada como base da nutrição”, associada ao “equilíbrio entre alimentos de origem vegetal e animal”, expressa uma concepção sábia da vida fundada na harmonia entre o ser humano e a natureza e constitui uma das bases da tradição alimentar chinesa. No *Clássico Interno do Imperador Amarelo* já se encontrava a formulação: “Os cinco grãos nutrem, os cinco animais enriquecem, os cinco frutos auxiliam e os cinco vegetais complementam”. Essa máxima alimentar revela uma compreensão ampla e profunda da natureza e das funções dos diferentes alimentos. A tradição chinesa reconheceu igualmente a importância da “moderação no comer e no beber” e compreendeu que elementos opostos podem se complementar.

Diante da diversidade de ingredientes, saber combiná-los para que seus sabores se integrem expressa não apenas uma concepção dialética da vida, mas também a maestria chinesa na “junção harmoniosa dos cinco sabores”. No preparo dos alimentos, por exemplo, os aromas pungentes da cebolinha, do gengibre e do alho atenuam os sabores mais intensos das carnes; a acidez do vinagre equilibra a gordura; e a doçura do açúcar acentua o salgado e enriquece os sabores. O cozimento a vapor valoriza o sabor próprio dos ingredientes; o cozimento lento realça a riqueza e a intensidade dos caldos; o salteado revela um domínio preciso do *wok hei* e do fogo; já a fritura rápida procura texturas macias, crocantes e suculentas. Essas e dezenas de outras técnicas culinárias chinesas, sistematicamente transmitidas de geração em geração, possuem características próprias e, ao mesmo tempo, inspiram umas às outras. Mais do que expressões da sabedoria prática da alimentação chinesa, elas revelam o profundo respeito pela vida e pela natureza que caracteriza a civilização oriental.

A tradição alimentar chinesa, ao valorizar os “alimentos cozidos e as bebidas quentes”, transmite o calor e os afetos da vida cotidiana, entre o fogo e a fumaça dos fogões. À medida que utensílios de cozinha como o *fu*, o *zeng*, o *ding* e o *li* se transformaram ao longo dos séculos e, pouco a pouco, se sedimentaram na memória coletiva, os modos de vida que carregam, transmitidos por milênios, permanecem vivos e se renovam no presente. No contexto do Ano Cultural Brasil-China, quando o calor de um antigo forno de bronze parece atravessar os milênios, quando os esmaltes dos recipientes para chá e vinho aproximam passado e presente, e quando mais de uma centena de objetos relacionados à alimentação são apresentados ao lado de recursos digitais interativos nas salas do Museu Histórico Nacional, o “calor” da cultura alimentar chinesa ultrapassa a temperatura física e se transforma em vínculo afetivo entre as pessoas, e entre elas e a história. Na exposição, o público pode acompanhar de perto o preparo dos *yuanxiao* [bolinhos de arroz glutinoso], experimentar o uso dos *kuaizi* [os tradicionais palitos chineses] para apanhar alimentos, e aproximar-se de forma concreta dos gestos da alimentação chinesa. Esse diálogo entre civilizações, que atravessa montanhas e oceanos, deixa assim de se limitar à observação para se tornar participação, passando do campo do conhecimento à empatia.

“Reverenciar o Céu e cumprir os ritos” expressa a ordem e o calor humano próprios da tradição chinesa dos ritos e da música. “Os ritos têm sua origem na comida e na bebida.” Dos conjuntos de recipientes empregados nos sacrifícios às formas de comer nos banquetes e nas celebrações rituais, os princípios de “conhecer os ritos, respeitar a medida e, por meio deles, formar o indivíduo” incorporam-se profundamente à civilização chinesa. Reverenciar o Céu e a Terra e agradecer por aquilo que oferecem são atos que expressam, em diferentes aspectos da vida, uma filosofia fundada no princípio de que “a harmonia é o que há de mais precioso”.

“Deleitar os olhos, apaziguar o espírito” sintetiza as aspirações estéticas da cultura alimentar chinesa. Da simplicidade terrosa da cerâmica pintada ao brilho suave do jade, da elegância da porcelana ao esplendor dos recipientes de ouro e prata; dos encontros de letrados às mesas de chá populares aos costumes alimentares ligados às festividades sazonais, a alimentação não responde apenas à necessidade de saciar a fome. Ela constitui também uma forma de expressão da

beleza, do gosto e de um ideal de refinamento. Ao contemplar na exposição utensílios de mesa e recipientes para chá de grande apuro técnico, o público brasileiro entra em contato não apenas com a sensibilidade estética da cultura alimentar chinesa, mas também com uma interpretação oriental singular do que significa uma “boa vida”. Em um mundo cada vez mais interligado, essa tradição oferece novos pontos de referência para o aspecto espiritual da experiência humana.

Vasta e profunda, a cultura alimentar chinesa caracteriza-se também por sua capacidade de acolher e incorporar a diversidade. Acolhe ingredientes vindos de outras terras, respeita os costumes alimentares de diferentes povos e, por meio da convivência harmoniosa, renova-se continuamente, promovendo o aprendizado mútuo entre civilizações. Os sabores do mundo são inúmeros, e cada um possui suas próprias qualidades. A formulação do sociólogo Fei Xiaotong – “reconhecer a beleza dos outros e alcançar uma beleza compartilhada em harmonia” – encontra uma expressão particularmente eloquente nesta exposição.

Cada refeição contém uma civilização, e as civilizações são enriquecidas por meio das trocas. Cada *ding*, cada caldo manifesta uma cultura, e as culturas florescem por meio da diversidade. A tradição chinesa nutre o corpo por meio de “Uma alimentação variada como base da nutrição”; aquece a vida com “Alimentos cozidos e bebidas quentes”; cultiva a virtude ao “Reverenciar o Céu e cumprir os ritos”; e enriquece a vida interior ao “Deleitar os olhos, apaziguar o espírito”. Ao percorrer esta exposição e mergulhar na cultura alimentar chinesa, o público brasileiro entra em contato não apenas com o calor da história, mas também com um caminho para o futuro da civilização humana, fundado nos princípios da “harmonia na diversidade” e da “beleza compartilhada em harmonia”. Talvez seja esse o sentido mais profundo de *Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga*.

Que possamos viver com serenidade e beleza os dias comuns de nossas vidas.

1

UMA ALIMENTAÇÃO VARIADA COMO BASE DA NUTRIÇÃO

“ OS CINCO GRÃOS NUTREM,
OS CINCO ANIMAIS
ENRIQUECEM, OS CINCO
FRUTOS AUXILIAM E OS CINCO
VEGETAIS COMPLEMENTAM. ”

—CLÁSSICO INTERNO DO IMPERADOR AMARELO

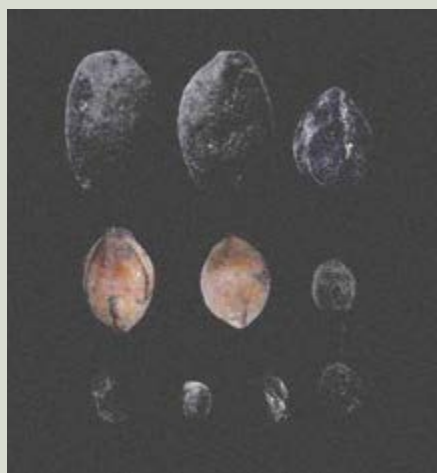
A China figura entre os berços da agricultura do milheto e do arroz, sendo também uma das primeiras regiões a domesticar animais como o cão, o porco e a galinha. Por volta de 4 mil anos atrás, chegaram ao território chinês, vindas da Ásia Ocidental, espécies como o carneiro, o gado bovino e o cavalo, assim como o cultivo do trigo. Como se lê no *Clássico Interno do Imperador Amarelo*, “os cinco grãos nutrem, os cinco animais enriquecem, os cinco frutos auxiliam e os cinco vegetais complementam”. Essa concepção alimentar fundada na variedade possibilitou a constituição de uma dieta rica e equilibrada, baseada na combinação de diferentes alimentos. Ao mesmo tempo, ela exprime com clareza a ideia de unidade na diversidade que permeia toda a cultura alimentar chinesa.



1

ARROZ

Como um dos principais alimentos básicos do mundo, o arroz nutre quase metade da população global. Evidências arqueológicas indicam que sua domesticação, assim como o desenvolvimento das práticas agrícolas a ele associadas, teve origem na região dos cursos médio e inferior do rio Yangtzé, na China, há cerca de 10 mil anos.



3

TRIGO

O trigo é um dos cereais mais cultivados no mundo e tem origem na região da Mesopotâmia. Evidências arqueológicas indicam que há cerca de 5 mil anos, no fim do período Neolítico, seu cultivo já estava presente na China.



2

MILHETO

O milheto, conhecido em chinês como *gu* ou *xiaomi*, tem seus registros mais antigos de cultivo no sítio arqueológico de Donghulin, em Mentougou, Pequim, datados de aproximadamente 9 a 10 mil anos. Esses vestígios correspondem aos grãos de milheto mais antigos já encontrados no mundo.

1 Uma das camadas de acúmulo de grãos de arroz no sítio arqueológico de Hemudu, na bacia do rio Yangtzé, China, datadas de 5000 a 3300 a.C.

2 Milheto moderno

3 Trigo proveniente de escavações no sítio arqueológico de Tongtiandong, Jimunai, Xinjiang
Durante as escavações nesse sítio, a técnica de flotação revelou grãos carbonizados de trigo e cevada, datados de aproximadamente entre 5 mil e 3.500 anos atrás. Esses vestígios constituem, até o momento, os registros mais antigos de trigo identificados na China.

LEGUMINOSAS

De modo geral, considera-se que a soja tenha se originado na China, onde, já no período das Primaveras e Outonos (c. 770–476 a.C.) e no dos Reinos Combatentes (c. 475–221 a.C.), figurava entre os alimentos básicos do cotidiano. Com o tempo, passou gradualmente de alimento principal a complemento alimentar. Produtos como a pasta de soja, o leite de soja e o *tofu* evidenciam o lugar especial que esse grão ocupa na cultura alimentar chinesa.

1-2 Soja

3 **Soja selvagem**
Período Neolítico,
Cultura Peiligang
(c. 7000–5000 a.C.)
Sítio arqueológico de Jiahu,
Wuyang, Henan

4 **Frottage de telha de beiral com a inscrição "celeiros repletos dos cinco grãos".**

A expressão traduz o anseio por colheitas abundantes e prosperidade agrícola.



1



2



3



4



1



2



3

1-2 Medida-padrão dou quadrangular em bronze e ilustrações representando os relevos das laterais

Dinastia Xin (8-23 d.C.)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

3 Frottage de tijolo em relevo com cena de pilagem de arroz

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Almofariz de pedal em cerâmica com esmalte amarelo

Dinastia Sui (581-618 d.C.)
Cerâmica
5,5 × 15,8 × 7,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O almofariz de pedal é um instrumento empregado no processamento de grãos, sobretudo para a remoção das cascas. Sua invenção remonta, provavelmente, ao período Han Ocidental. Baseado no mesmo princípio do pilão e do almofariz, ele substitui o impacto manual por um mecanismo acionado pelos pés, tornando o processo menos trabalhoso e mais eficiente.



Celeiro em cerâmica com esmalte amarelo

Dinastia Han (202 a.C.–220 d.C.)
Cerâmica
34 × Ø 22,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Na China antiga, os celeiros destinavam-se ao armazenamento de grãos e sementes. Em virtude da concepção então vigente de “tratar os mortos como se estivessem vivos”, modelos de celeiros em cerâmica eram frequentemente depositados como objetos funerários nas tumbas da dinastia Han.



Celeiro em cerâmica com esmalte negro

Dinastia Han (202 a.C.–220 d.C.)
Cerâmica
21 × Ø 17,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Na dinastia Han, já existia um sistema estruturado de armazenamento de grãos. Os cereais eram guardados, em geral, separados por tipo, e um mesmo grão podia ser armazenado de diferentes formas, conforme estivesse descascado ou não. Dava-se especial atenção à ventilação e à proteção contra a umidade. Os celeiros eram, em regra, construídos com degraus de acesso e com o piso elevado em relação ao solo, como forma de melhor preservar os grãos.





Medida-padrão de grãos em bronze, com inscrição do édito do 26º ano

Dinastia Qin (221-207 a.C.)
Bronze
4,8 × 24,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As medidas-padrão em bronze eram utilizadas como recipientes de referência para a mensuração de grãos. Durante o reinado de Qin Shi Huang, o Primeiro Imperador da China, foi promulgado um édito que unificava os pesos e as medidas em todo o império. Esse édito era frequentemente inscrito nos próprios instrumentos, que assim se instituíam como padrões oficiais.



Medida-padrão *jialiang*

Dinastia Xin (8-23 d.C.)
Bronze
26,1 × Ø 32,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *jialiang* é um instrumento padronizado de mensuração de capacidade para grãos, estabelecido durante o período Xin. Concebido como um sistema de referência, ele permite medir cinco unidades distintas: *yue*, *he*, *sheng*, *dou* e *hu*. Um *yue* corresponde a aproximadamente 10 mililitros; um *he*, a cerca de 20 mililitros; um *sheng*, a cerca de 200 mililitros; um *dou*, a cerca de 2 mil mililitros; e um *hu*, a cerca de 20 mil mililitros.



Mó em cerâmica com esmalte verde

Dinastia Han
(202 a.C.-220 d.C.)
Cerâmica
12,1 x Ø 14 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

As mós eram instrumentos utilizados no processamento de grãos, permitindo sua redução a farinha. O aprimoramento das técnicas de processamento de alimentos contribuiu para o enriquecimento e a diversificação da base alimentar na China antiga.



Pedra de moagem e rolo triturador

Período Neolítico
(c. 10000 a.C.-século XXI a.C.)
Escavados em 1979 no sítio arqueológico de Peiligang, em Xinzheng, Henan
Pedra
5,6 x 51,7 x 25,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A pedra de moagem e o rolo triturador eram instrumentos empregados no processamento de grãos. Durante o uso, os grãos eram dispostos sobre a superfície da pedra e submetidos ao movimento de vaivém do rolo, que os pressionava e os fazia rolar, permitindo assim a remoção das cascas e/ou sua trituração.



Diagrama demonstrando o uso de uma pedra de moagem



1



2



3

- 1 Tijolo em relevo com cena de abate de porco, proveniente da tumba nº 6 do período Wei-Jin (220–420 d.C.), Jiayuguan
- 2 Tijolo em relevo com cena de abate de ovelha, proveniente de tumba do período Wei-Jin (220–420 d.C.), Jiayuguan
- 3 Tijolo em relevo com cena de escaldagem e limpeza de aves, proveniente da tumba 5 do período Wei-Jin (220–420 d.C.), Jiayuguan



Porco em cerâmica

Dinastia Han (202 a.C.–220 d.C.)
 Cerâmica
 15 × 26 × 13 cm
 Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O porco foi uma das principais fontes de proteína animal na China antiga e uma das primeiras espécies a serem domesticadas. Registros indicam que, há mais de 2 mil anos, já existiam criadores especializados em suínos, capazes de acumular riqueza a partir dessa atividade. Numerosas tumbas da dinastia Han contêm figuras de porcos em cerâmica, bem como representações de chiqueiros, constituindo evidências materiais da prosperidade da criação de suínos nesse período.



Curral de porcos e ovelhas em cerâmica com esmalte verde

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Cerâmica
33,3 × 22 × 23 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Modelos de currais em cerâmica eram objetos funerários característicos dos períodos Qin e Han. Ao mesmo tempo em que sintetizam aspectos da vida cotidiana, eles também refletem a concepção então vigente de que “servir aos mortos é como servir aos vivos”.



Curral de quatro ovelhas em cerâmica com esmalte verde

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Cerâmica
6,5 × 23,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As ovelhas integravam o conjunto dos seis animais domésticos tradicionais da China antiga e foram domesticadas desde tempos remotos. Ossos de ovelha foram encontrados em diversos sítios arqueológicos do período Neolítico. Além de sua importância prática, eram também consideradas, na China antiga, símbolos auspiciosos.



Boi em cerâmica com esmalte amarelo-claro

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Cerâmica
16,2 × 23,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Na China antiga, a carne bovina era considerada a de maior prestígio, sendo empregada não apenas para o consumo, mas também em rituais de sacrifício. Como o boi era um elemento fundamental para a produção agrícola, sucessivas dinastias estabeleceram leis para a sua proteção, proibindo seu abate indiscriminado. Durante grande parte da história chinesa, o consumo de carne bovina permaneceu restrito a uma parcela reduzida da população.



Galinha em cerâmica com esmalte verde

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Escavada em 1958 da tumba de Dugu Sizhen, Xi'an, Shaanxi
Cerâmica
13,5 × 6 × 11,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Galinha em cerâmica com esmalte amarelo

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Cerâmica
12,8 × 12,3 × 5,9 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A criação e o consumo de aves domésticas têm longa tradição na China. Evidências de sua domesticação foram identificadas em sítios arqueológicos já do início do período Neolítico. Em razão de sua abundância e relativo baixo custo, a carne de frango e os ovos figuravam entre os alimentos de origem animal mais consumidos na China antiga.



A origem do caractere chinês para “peixe” está intimamente ligada a antigas práticas de pesca. Formas pictográficas do caractere *yu* aparecem nas inscrições em ossos oraculares e nos bronzes já da dinastia Shang (c. 1600-1046 a.C.). Ao longo de sucessivas etapas de desenvolvimento, esse caractere evoluiu para a forma tradicional 魚 e, posteriormente, foi simplificado para a forma moderna 鱼.



Detalhe de mural com vendedor de peixes da dinastia Yuan (1271-1368), preservado no Salão do Rei da Resposta Manifestada, Templo do Deus da Água, Templo Guangsheng, Hongtong, Shanxi.



Tigela em jade verde, com dupla de peixes esculpidos

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
5,2 × Ø 17,7 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O peixe constitui, desde tempos remotos, uma das principais fontes de alimento na China. Em chinês, a palavra *yu* [peixe] é homófona de *yu* [excedente], o que faz com que o peixe esteja simbolicamente associado à ideia de abundância. Assim, “ter peixe” torna-se uma expressão do anseio por fartura e suficiência.



Conjunto de recipientes para oferendas

Dinastia Ming (1368-1644)

Escavado em 1958 da tumba de Liang Peizhi, Jincheng, Shanxi

Cerâmica

3 x Ø 13 cm (cada)

Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este conjunto de recipientes para oferendas de alimentos é composto por 11 peças, todas produzidas especialmente como objetos funerários. As cinco peças aqui apresentadas representam carne bovina, ovina, de frango, de porco e de peixe, que, em conjunto, constituem os cinco principais tipos de carne tradicionalmente consumidos na China.



1 Pintura em rolo com frutas e hortaliças, cópia de uma pintura do artista Nantian (1633-1690), realizada por Wen Yuanchang (ativo na dinastia Qing).

2 Zhang Qian em missão às Regiões Ocidentais, representado nas pinturas murais de Dunhuang

A cultura chinesa sempre se caracterizou por um espírito amplo e inclusivo, capaz de assimilar e integrar múltiplas tradições. A introdução em

larga escala de práticas alimentares estrangeiras na China teve início com as missões diplomáticas de Zhang Qian às Regiões Ocidentais, no século II a.C., durante o reinado do imperador Wu. Zhang Qian atravessou a Ásia Central e alcançou territórios que hoje correspondem ao Uzbequistão, ao Afeganistão e a regiões adjacentes.



Conta-gotas em cerâmica *fahua* em forma de abóbora

Dinastia Ming (1368-1644)
Cerâmica
6,3 × 11,2 × 8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

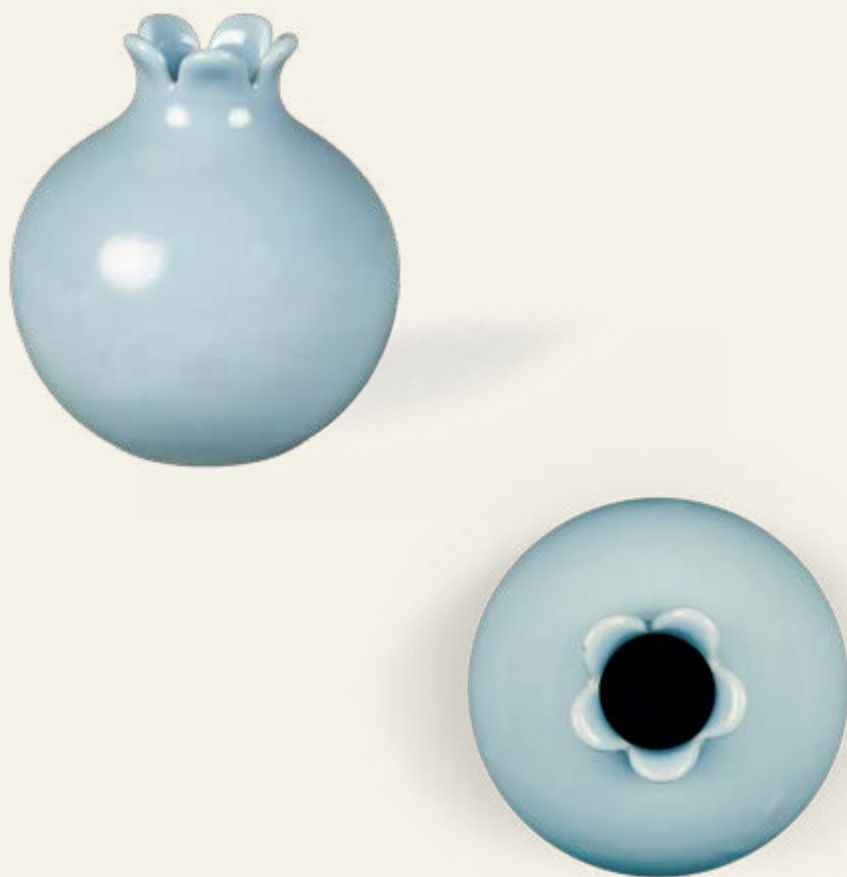
O termo *fahua* refere-se a um tipo de cerâmica esmaltada policromada produzida sobretudo no norte da China entre as dinastias Yuan e Ming, caracterizada por superfícies em relevo. O formato da peça é atribuído ao fato de que os vegetais constituíam uma parte fundamental da alimentação na China antiga, com um cultivo que remonta a cerca de 6 ou 7 mil anos.



Prato compartimentado de oito divisões em porcelana azul e branca, com decoração de motivos de flores e frutos

Dinastia Ming (1368-1644)
Porcelana
5 × Ø 26,4 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este prato, utilizado para servir alimentos, tem seu interior dividido em oito compartimentos, cada um decorado com motivos de ramos florais e frutíferos, como uvas, romãs, peônias e crisântemos. Seu desenho combina, de modo engenhoso, funcionalidade e valor estético, permitindo que cada compartimento acomode, de maneira independente, diferentes tipos de alimentos.



Recipiente *zun* em porcelana em forma de romã com esmalte azul-celeste com ramo e flor sutil

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
8,7 × Ø 7,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *zun* é um recipiente tradicionalmente destinado ao consumo de vinho. Este exemplar, denominado “*zun* de romã”, recebe esse nome por sua forma, que remete ao fruto. A romã foi introduzida na China durante a dinastia Han. Na China antiga, era considerada um símbolo de descendência numerosa e de bênçãos, sendo também frequentemente associada à prosperidade e à boa fortuna.



Tigela em porcelana família rosa e motivo de ramos de lichia

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
6,5 × Ø 13,6 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A lichia é originária do sul da China e é cultivada há pelo menos 2 mil anos. Em chinês, a palavra *li* [lichia] é homófona de *li* [benefício, boa fortuna], o que faz com que o fruto se associe simbolicamente à ideia de prosperidade. Assim, sua presença torna-se uma expressão do desejo de êxito e boa fortuna.



Frutas e hortaliças no tratado
Matéria médica dos alimentos

Dinastia Ming (1368-1644)
Acervo da Biblioteca Nacional
da China, Pequim



Tigela *dunzi* em porcelana família
rosa, com motivo de três frutos

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
6,8 x Ø 15,2 cm
Acervo do Museu Nacional
da China, Pequim

Para além de seu valor culinário, muitas frutas e hortaliças foram investidas, na cultura tradicional chinesa, de significados auspiciosos. O repolho, por exemplo, simboliza riqueza e prosperidade; o melão e a cabaça evocam a ideia de descendência numerosa; a laranja-kinkan associa-se à boa fortuna e à riqueza; enquanto a lichia figura como emblema de sorte e bons auspícios.

ALIMENTOS COZIDOS E BEBIDAS QUENTES

O domínio do fogo, para transformar a alimentação do estado cru ao cozido, representou um dos grandes saltos da civilização humana. Mais do que ampliar a gama de produtos aptos ao consumo, o cozimento lançou as bases de saúde sobre as quais se apoiou a prosperidade das comunidades humanas. É nesse contexto que se consolida, entre os chineses, a concepção do “alimento quente”. O vapor que se eleva do vinho aquecido e do chá recém-preparado constitui uma de suas expressões mais vívidas. Aquecer o vinho permite volatilizar impurezas e exaltar seu aroma. O chá, por sua vez, preparado por infusão ou decocção, libera plenamente sua essência, dando origem a uma vasta e profunda cultura do chá na China. Dos caldeirões de sopa às taças de vinho e às xícaras de chá, essas práticas atravessaram os tempos, configurando um caráter culinário próprio, que define a cultura alimentar chinesa.

O DOMÍNIO DAS TÉCNICAS CULINÁRIAS

As técnicas culinárias desenvolvidas pelos antigos chineses somam dezenas de modos de preparo: o cozimento no vapor, a fervura, o salteado, o preparo de carnes cruas finamente cortadas, o assado, a fritura, a redução em fogo lento, as sopas, o aquecimento rápido, a secagem de carnes, a cura e a fermentação em pasta, entre muitas outras, constituindo um repertório sem paralelo no mundo. Entre elas, o cozimento no vapor e o salteado destacam-se como invenções propriamente chinesas. Utensílios como o *fu*, o *ding*, o *li* e o *zeng*, já em uso desde a pré-história, lançaram as bases de uma tradição culinária centrada sobretudo no vapor e na fervura, moldando a alimentação chinesa ao longo de milênios.

Yan triplo de Fu Hao

Dinastia Shang (c. 1600-1046 a.C.)
Acervo do Museu Nacional da China,
Pequim

Na China, as técnicas de cozimento a vapor já haviam alcançado um elevado grau de sofisticação no período pré-Qin. Este *yan* segmentado, escavado na tumba de Fu Hao, uma consorte do rei Wu Ding da dinastia Shang, no sítio arqueológico de Yin Xu, em Anyang, província de Henan, permitia a preparação simultânea de três alimentos, iguais ou distintos. Sua concepção o tornava particularmente adequado às exigências de grandes rituais de sacrifício e de banquetes da corte.



Zeng de cerâmica

Cultura Yangshao do período Neolítico (c. 5000-3000 a.C.)
Escavado em 1956 no sítio arqueológico de Miaodigou, Shanxian, Henan
Cerâmica
13,3 × Ø 24 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *zeng* de cerâmica é um utensílio culinário da China antiga cuja base perfurada funciona de modo semelhante a uma cesta de vapor. Colocado sobre um *fu* [caldeirão], o *zeng* permite que, ao ferver a água no recipiente inferior, o vapor atravesse os pequenos orifícios de sua base e cozinhe os alimentos. Trata-se de uma das mais antigas formas de exploração e aplicação do vapor na história da alimentação humana.



Ding de cerâmica cinza, com padrão de corda

Período Neolítico
(c. 10000 a.C.–século XXI a.C.)
Escavado em 1956 no sítio
arqueológico de Miaodigou,
Shanxian, Henan
Cerâmica
19,5 × Ø 16 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O *ding* de cerâmica deriva do *fu* [caldeirão], reunindo as funções de recipiente para cozimento e de fogareiro, sendo utilizado no preparo de alimentos por fervura. O padrão decorativo em corda, presente nas cerâmicas já do período Neolítico, constitui um dos motivos ornamentais mais antigos da tradição chinesa.



Ding de bronze com motivo taotie

Dinastia Zhou Ocidental
(c. século XI a.C.–771 a.C.)
Bronze
21,3 × Ø 16,7 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O *ding* foi originalmente utilizado para cozinhar ou conter alimentos. Em geral, apresenta três pés e duas alças, tendo sido amplamente difundido durante as dinastias Shang e Zhou. Com o tempo, desenvolveu-se como um objeto ritual, deixando de ser empregado na preparação de alimentos. *Taotie* é o nome do motivo decorativo conhecido como “máscara de animal” na China antiga. Trata-se de uma máscara zoomórfica estilizada, associada à voracidade e ao excesso, frequentemente presente em objetos rituais.



Yan de bronze

Dinastia Zhou Ocidental
(c. século XI a.C.-771 a.C.)
Bronze
23,5 × 20 × 14,7 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O yan de bronze é um utensílio
culinário destinado ao cozimento a
vapor, funcionalmente equivalente
a uma panela a vapor moderna.



**Fu de bronze com duas alças e
motivo de dragão kui**

Período das Primaveras e Outonos
(770-476 a.C.)
Bronze
9,8 × Ø 21,3 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O fu [caldeirão] é o ancestral direto das panelas modernas e era utilizado
para o cozimento por fervura. Os primeiros exemplares em cerâmica
surgiram há cerca de 8 a 9 mil anos. Há aproximadamente 3 mil anos,
passaram a ser produzidos em bronze, sendo então utilizados sobretudo
pelas elites. Para facilitar o manuseio, em algum deles foram incluídas alças
laterais. *Kui wen* é um motivo decorativo característico da ornamentação
em bronzes antigos, representando uma criatura estilizada, frequentemente
associada a um dragão.



Yan de bronze com máscara decorativa e anéis móveis

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Escavado em 1957 em Houchuan,
Shanxian, Henan
Bronze
40,5 x Ø 28 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O yan é um utensílio culinário de estrutura composta, utilizado na China antiga para o cozimento a vapor. Surgiu no período Neolítico, inicialmente em cerâmica, e foi amplamente empregado na vida cotidiana. A partir das dinastias Shang e Zhou, passou a ser fundido em bronze, sendo utilizado tanto como utensílio doméstico quanto como objeto ritual. Neste exemplar, os anéis móveis, presos à boca de uma máscara decorativa na parte frontal do corpo, desempenham não apenas função ornamental, mas também facilitam o manuseio do objeto.



Cena de cozinha e preparo de alimentos em tumba da dinastia Han Oriental em Helinger, Mongólia Interior

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Acervo do Museu da Mongólia
Interior, Hohhot



**Estatueta de cozinheiro
com esmalte verde**

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Cerâmica
11,3 × 9,4 × 11,5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Frequentemente encontradas em tumbas da dinastia Han, as estatuetas de cozinheiros em geral os representam junto ao fogão, com faca à mão, no ato de preparo dos alimentos. Sobre o fogão, distinguem-se diversos ingredientes, compondo uma cena rica em detalhes do cotidiano.



**Fogão de bronze em forma de
tartaruga**

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Bronze
13,5 × 22,5 × 14,7 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Este fogão de bronze em forma de tartaruga alia uma excelente qualidade de fundição a uma concepção engenhosa. A cabeça e o pescoço do animal funcionam como chaminé, enquanto o casco serve como superfície de cocção, sobre a qual são dispostos recipientes como panelas e zeng. Na China antiga, o casco da tartaruga era utilizado em práticas divinatórias pois, por sua longevidade, era considerada um ser dotado de caráter espiritual e um símbolo de bons auspícios.



Fogão em cerâmica com esmalte amarelo

Dinastia Sui (581-618 d.C.)
Cerâmica
12,4 × 8,8 × 9,4 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Fogão em cerâmica com esmalte amarelo-alaranjado

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Escavado em 1958 na tumba de Dugu Sizhen, Xi'an, Shaanxi
Cerâmica
8,7 × 11,2 × 8,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A partir do período Neolítico, o fogão tornou-se um elemento fundamental na preparação de alimentos no cotidiano. Em virtude da concepção funerária de "servir aos mortos como se serve aos vivos", desenvolveu-se na China antiga o costume de incluir fogões em cerâmica nas tumbas como objetos funerários, assegurando aos mortos a continuidade do acesso aos alimentos no além.





1



2



1



3



4



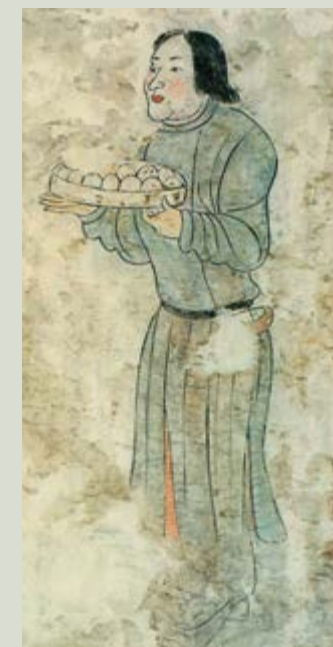
2

- 1 Doces encontrados em escavação de uma tumba da dinastia Tang (618-907 d.C.)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim
- 2 Cena de preparo de alimentos à base de farinha, escavada de uma tumba da dinastia Tang (618-907 d.C.) em Astana, Xinjiang
Acervo do Museu da Região Autônoma Uigur de Xinjiang, Ürümqi
- 3 Atendente masculino carregando pão cozido no vapor, em pintura mural da dinastia Tang (618-907 d.C.)
Acervo do Museu de História de Shaanxi, Xi'an, Shaanxi

O ato de saltear, *chao*, está profundamente ligado ao cotidiano chinês, a ponto de muitas expressões incorporarem o termo. Por exemplo, “demitir alguém” pode ser dito como *chao youyu* [literalmente, refogar lula]; há também expressões como *chao gupiao* [especular ações], *chao jijin* [especular fundos] e *chao fang* [especular imóveis]. Em todos os casos, a ideia de comprar e vender, movimentando algo para obter sua valorização, é comparada ao ato de saltear, uma metáfora particularmente viva e expressiva.

- 1 Espetos de carne sendo grelhados, em ilustração que representa tijolo em relevo da dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Acervo do Museu de Zhucheng, Shandong
- 2 *Frottage* de cena de imortais comendo espetos de carne grelhada, gravada em tijolo em relevo da dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Acervo do Museu das Esculturas em Pedra do Complexo de Tumbas da Família Wu, Jiaxiang, Shandong
- 3 *Hot pot* moderno
- 4 Chef chinês salteando alimentos no wok

Durante as dinastias Sui e Tang, a estrutura alimentar chinesa passou por mudanças significativas. Entre os alimentos básicos, os derivados do trigo ganharam destaque repentino, tornando-se a principal fonte de sustento no norte da China. Os alimentos à base de farinha difundiram-se por todas as camadas sociais, ao mesmo tempo em que se elevaram consideravelmente os níveis de processamento e de preparo culinário do grão. Esse período marca, assim, a entrada em uma nova fase dos alimentos farináceos na China. O desenvolvimento dos meios de circulação e a abertura política do período favoreceram a contínua introdução de ingredientes e modos de preparo provenientes de outras regiões. Pães e preparações de influência *hu*, isto é, de origem estrangeira, sobretudo centro-asiática, como o *hubing* e o *biluo*, tornaram-se particularmente apreciados, testemunhando o fascínio exercido por essas influências distantes.



3



Grelha em bronze

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Bronze
39,5 × 22 × 15,2 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

A grelha em bronze era utilizada, durante a dinastia Han, para o preparo de carnes. Em seu interior eram colocadas brasas de carvão, sobre as quais se dispunham espetos ou grandes pedaços de carne. Diversos utensílios desse tipo foram encontrados em tumbas do mesmo período, e numerosas cenas de preparo de carne são representadas em tijolos e relevos de pedra, constituindo um testemunho vívido do cotidiano da dinastia Han.



Aquecedor de molhos em bronze, com inscrição “Qinghe Shiguan”

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Bronze
15,6 × 24 × 13 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Este aquecedor de molhos em bronze é composto por um pequeno braseiro e taça *erbei*, recipiente de formato alongado utilizado na China antiga para beber ou servir alimentos. A inscrição “Qinghe Shiguan” refere-se a um órgão oficial da cadeia alimentar da região de Qinghe, indicando sua vinculação a uma estrutura administrativa ligada à provisão de alimentos. Durante as refeições, a carne previamente cozida era cortada em fatias e mergulhada nos recipientes que continham pasta de soja fermentada e outros molhos, intensificando seu sabor. Como na dinastia Han os condimentos quentes eram muito apreciados, colocava-se carvão em brasa no compartimento inferior, mantendo aquecidos os molhos nas taças dispostas na parte superior.



Panela *hot pot* em cerâmica *zisha* da Mansão Xing You Heng

Dinastia Qing (1644-1911)
Cerâmica
13,5 × Ø 21,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A origem do *hot pot* remonta ao período da dinastia Zhou Ocidental. Este recipiente, produzido em cerâmica *zisha*, uma argila porosa e resistente ao calor, tradicional da região de Yixing, apresenta um compartimento cilíndrico central destinado a conter o carvão em brasa, enquanto a água é disposta ao redor. Uma vez aquecida pelo carvão, a água fervente permite que finas fatias de carne sejam cozidas diretamente à mesa, sendo mergulhadas e consumidas em sequência, um modo de alimentação que permanece, até hoje, amplamente difundido em diversas regiões da China.



***Wok* e concha de saltear do exame imperial**

Dinastia Qing (1644-1911)
Bronze
7,8 × Ø 15,5 cm (*wok*);
11 × 5 cm (concha)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este conjunto portátil de cocção, composto por *wok* e concha de saltear, era utilizado por candidatos aos exames imperiais, o *keju*, um rigoroso sistema de seleção de funcionários do Estado. O *chao* é um método de preparo característico da culinária chinesa. A rápida condução de calor própria dessa técnica permite que os ingredientes preservem sua textura e umidade, ao mesmo tempo em que reduz a perda de nutrientes causada pela exposição prolongada a altas temperaturas.



Recipiente de oferenda para doces

Dinastia Ming (1368-1644)
Escavado em 1958 da tumba de
Liang Peizhi, Jincheng, Shanxi
Cerâmica
3 × Ø 13 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O conjunto de recipientes de oferenda ao qual esta peça pertence é composto por 11 itens, e foi especialmente produzido como objeto funerário para o ocupante da tumba. A peça aqui apresentada destinava-se a conter doces. Na tradição chinesa, muitos desses alimentos, frequentemente designados como *dianxin*, consistem em pequenas preparações à base de farinha.



Molde para bobo

Dinastia Qing (1644-1911)
Madeira
3,5 × 28 × 13,4 cm
Acervo do Museu Nacional
da China, Pequim

Bobo é um termo utilizado no norte da China para designar doces e outras preparações à base de massas farináceas. Os moldes para *bobo* eram comuns durante a dinastia Qing e constituíam utensílios indispensáveis em confeitarias e casas de preparo a vapor, dando origem a um ofício especializado conhecido como “ofício dos moldes”. Os exemplares mais elaborados eram valorizados não apenas pela beleza de seus padrões decorativos, mas também pelo cuidadoso ajuste de sua profundidade e de suas dimensões.

BEBIDAS ALCOÓLICAS

A história da produção de bebidas alcoólicas na China é longa e tem origem em tempos remotos. As primeiras formas de álcool provavelmente surgiram da fermentação natural de frutos silvestres caídos ao solo. Cerca de 6 mil anos atrás, teve início sua produção deliberada. A cultura do álcool na China abrange não apenas as técnicas de fabricação, mas também os rituais e costumes associados ao consumo em diferentes regiões e entre diversos grupos étnicos, assim como a variedade de utensílios de produção e recipientes, além das inúmeras composições poéticas e literárias dedicadas ao tema. Em conjunto, esses elementos configuram um universo cultural amplo e profundamente enraizado no território.

ALIMENTOS SAZONAIS

A tradição culinária associada ao calendário festivo chinês possui uma longa e profunda história, articulando um repertório cultural que concilia o refinado e o popular, e se expressa em uma ampla diversidade de alimentos. Os *tangyuan*, bolinhas de arroz glutinoso servidas em caldo doce para o Festival das Lanternas; o *zongzi*, arroz glutinoso recheado envolto em folhas para o Festival do Barco-Dragão; e os bolos da lua, para o Festival do Meio-Outono, constituem exemplos emblemáticos dessa cultura alimentar sazonal.



1



2



3



4

- 1 Bolos de arroz para o Festival do Duplo Nove
- 2 Bolos da lua para o Festival do Meio-Outono
- 3 *Tangyuan* para o Festival das Lanternas
- 4 *Zongzi* para o Festival do Barco-Dragão



1



2

- 1 Representação de um zun, recipiente para armazenar e servir vinho, escavado de uma tumba dos períodos Wei-Jin (séculos III-V d.C.), em Jiayuguan, província de Gansu

- 2 Pintura em rolo do Encontro no Pavilhão das Orquídeas

Dinastia Ming (1368-1644)

Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Esta pintura em rolo representa a célebre reunião realizada durante a dinastia Jin Oriental, na qual Wang Xizhi e outros letrados se reuniram no Pavilhão das Orquídeas para o ritual de *xiuxi*. A cena apresenta um curso de água sinuoso ao longo do qual os participantes, sentados junto à margem, compõem poemas, enquanto taças de vinho flutuam com a correnteza. O *xiuxi* era um costume da China antiga, praticado no início do terceiro mês do calendário lunar, quando se ia às margens dos rios para banhos de purificação, com o intuito de afastar infortúnios e atrair bons augúrios. Com o tempo, essa prática transformou-se em uma ocasião de convívio refinado, associando o consumo de vinho à composição literária e ao lazer erudito.



3

Pintura em rolo *Cenas de Embriaguez Coletiva* (detalhe), de Xing Zhiru

Dinastia Ming (1368-1644)

Esta pintura em rolo representa uma reunião de letrados, desde o momento em que tomam seus assentos até a partida, já embriagados. A composição reúne numerosas figuras, vivamente caracterizadas e em posturas variadas, evidenciando a animação do encontro e a atmosfera de convívio em torno do vinho. Ao mesmo tempo, a cena reflete a difusão dos costumes de consumo de vinho durante a dinastia Ming.

“ ESPUMA VERDE COROA O
VINHO RECÉM-FERMENTADO,
O PEQUENO BRASEIRO DE BARRO
VERMELHO ARDE AO LADO.
AO CAIR DA NOITE,
O CÉU ANUNCIA NEVE,
FICA PARA BEBER UMA TAÇA? ”

— CONVITE A LIU, O DÉCIMO NONO, BAI JUYI, DINASTIA TANG (618–907 D.C.)

Jarro vertedor de vinho em porcelana com
esmalte azul-claro, com tigela aquecedora

Dinastia Song do Sul (1127-1279)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este conjunto, formado por um jarro vertedor e uma tigela aquecedora, destina-se a conter e aquecer o vinho. Durante o uso, o jarro é colocado no interior da tigela preenchida com água quente, permitindo um aquecimento suave da bebida. Na China antiga, consumiam-se sobretudo bebidas fermentadas, e o aquecimento do vinho favorecia a volatilização de substâncias de baixo ponto de ebulição, como o metanol, contribuindo para sua maior pureza e melhorando o sabor. Além disso, a tradição alimentar chinesa valoriza o consumo de bebidas quentes, consideradas benéficas para a saúde. Como diz o provérbio chinês: “Beber vinho frio e dormir sobre um leito frio, mais cedo ou mais tarde traz doença.”



Taça de cerâmica, com duas alças

Período Neolítico
(c. 10000 a.C.–século XXI a.C.)
Escavada em 1957 em Sanliqiao,
Shan, Henan
Cerâmica
6,8 × Ø 11,4 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Durante o período Neolítico, a economia, até então baseada na coleta e na caça, começou a se transformar em uma economia agrícola. Com o surgimento de excedentes de grãos, estabeleceram-se as condições para a produção de bebidas fermentadas em maior escala. Em muitos sepultamentos desse período, foram encontrados recipientes que constituem algumas das primeiras formas de utensílios associados ao consumo de bebidas alcoólicas.



Zun de bronze em forma de três carneiros

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Bronze
21 × Ø 23,6 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *zun* era o recipiente mais utilizado para armazenar e servir vinho durante os períodos Han e Jin. Em banquetes, o vinho era inicialmente vertido no *zun* e, em seguida, servido com uma concha em taças *erbei*, recipientes de formato alongado empregados na China antiga para o consumo de vinho.



Taça *erbei* em cerâmica

Dinastia Jin (265-420 d.C.)
Escavada em 1953 em Yixing, Jiangsu
Cerâmica
6,9 × 20,2 × 14 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Erbei, ou taça com asas laterais, é um tipo de recipiente para beber amplamente utilizado durante os períodos Han e Jin, podendo também servir como utensílio para alimentos. Produzidas em diferentes materiais, como laca e bronze, as peças em cerâmica eram, em geral, destinadas a contextos funerários.



Jarro vertedor em prata dourada, com decoração cinzelada de aves, animais e folhagens

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Ouro e prata
20,7 × 21 × 37 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Durante as dinastias Sui e Tang, a introdução de mesas mais altas elevou a posição dos utensílios de bebida. Nesse contexto, difundiram-se os jarros vertedores, concebidos para ser facilmente manejados com uma só mão.



Jarro vertedor *zihu* com fundo azul, cartelas decorativas e animais auspiciosos

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
19,3 × 12,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *zihu* é um tipo de recipiente para vinho, também conhecido como *zhu hu*, *zhuzi*, ou *pianti*. Tornou-se amplamente difundido durante as dinastias Tang e Song, passando por desenvolvimentos adicionais na dinastia Qing.



Prato em porcelana com esmalte branco e inscrição "Hao Jiu"
[Bom vinho]

Dinastia Ming (1368-1644)
Porcelana
3,3 × Ø 18,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Na China antiga, recipientes alimentares com inscrições como "vinho", "bom vinho" ou "vinho excelente" indicam, em geral, tratar-se de peças produzidas sob encomenda para tavernas ou estabelecimentos de venda de bebidas. Esses objetos eram utilizados não apenas para servir, mas também como forma de atrair clientes e enaltecer a qualidade do vinho oferecido.



Taça de haste alta em porcelana azul e branca, com motivos dos Oito Símbolos Budistas e lótus entrelaçados

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
7,9 × Ø 9,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As taças de haste alta em porcelana eram utilizadas para o consumo de vinho e têm sua forma influenciada por objetos das regiões tibetanas e mongóis. O motivo dos Oito Símbolos Budistas, recorrente na cerâmica das dinastias Ming e Qing, deriva da iconografia budista e associa-se a significados auspiciosos de paz e boa fortuna.



Xícara com pires em porcelana família rosa dourada, com decoração em cartelas de paisagem sobre fundo coral-vermelho

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
4,2 x Ø 7 cm (xícara);
1,8 x Ø 10,8 cm (pires)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Xícara com pires em porcelana família rosa, com decoração floral incisa sobre fundo verde

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
3,9 x Ø 7 cm (xícara);
1,9 x Ø 11,5 cm (pires)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O CHÁ

A descoberta e o uso do chá constituem uma das grandes contribuições da civilização chinesa para o mundo, sendo também um elemento essencial de sua cultura alimentar. A tradição formou-se ao longo das dinastias Wei, Jin, do Norte e do Sul, alcançou seu apogeu nas dinastias Tang e Song e continuou a se desenvolver nas dinastias Ming e Qing. A difusão do chá para além das fronteiras da China possui longa história, e a bebida figura hoje entre as mais consumidas no mundo. Em seu processo de expansão global, o chá dialogou com outras culturas, dando origem a tradições como a cerimônia japonesa, os rituais coreanos e a cultura britânica do chá.



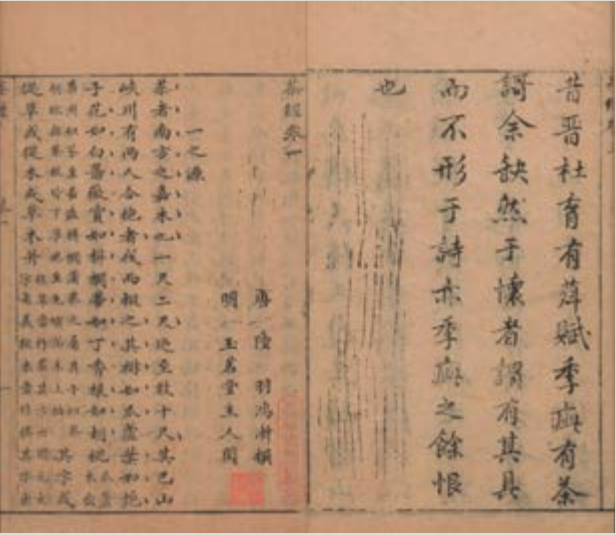
1

- 1 Restos de chá encontrados em tumba do período dos Estados Combatentes (c. 475 a.C.-221 a.C.)
Foram encontrados vestígios de chá em uma tigela de porcelana primitiva escavada na tumba nº 1 do cemitério de Xigang, no sítio arqueológico da antiga capital do Estado de Zhu, em Zoucheng, Jining, província de Shandong. São resíduos de folhas de chá que haviam sido fervidas ou infundadas, constituindo uma evidência material que antecipa em pelo menos 300 anos a origem da cultura do chá no mundo.

- 2-3 Lu Yu e o *Clássico do Chá*
Os primeiros escritos chineses sobre o chá datam da dinastia Tang. O *Clássico do Chá*, de Lu Yu, é o primeiro tratado sobre o tema no mundo. Redigido por volta de 758 d.C., a obra reúne pouco mais de 7 mil caracteres e se destaca por seu estilo claro e conciso. Nela são abordados, sistematicamente, aspectos como a origem, as propriedades, a nomenclatura, a qualidade, as variedades, a colheita, os modos de processamento, os utensílios para o preparo, as técnicas de infusão e os costumes de consumo do chá. Entre os muitos tratados chineses antigos dedicados ao tema, o *Clássico do Chá* é o mais completo e abrangente, tendo estabelecido as bases da cultura do chá na China e exercido influência duradoura em outras partes do mundo.



2



3



1

- 1 Relevo de servente segurando uma xícara de chá com pires
- 2 Cena de damas da corte servindo chá, detalhe de *Entretenimentos no Palácio*, dinastia Tang (618–907 d.C.)
- 3 *Preparando o Chá*, pintura da dinastia Song (960–1279 d.C.)

A pintura representa uma sofisticada reunião de letrados dedicados à moagem do chá, ao preparo do chá batido, à prática da caligrafia e à apreciação de pinturas.
- 4 Cena de competição de chá na dinastia Song (960–1279 d.C.), detalhe de *Competição de Chá*, de Tang Yin, dinastia Ming (1368–1644)



3



2

“ SORVENDO A ÁGUA
LÍMPIDA E FRESCA,

CONTEMPO O CHÁ
A FERVER, SEU PÓ FINO
A SE ELEVAR.

QUEM DERA PUDESSE
TOMAR EM MÃOS
UMA XÍCARA

E ENVIÁ-LA, EM
PENSAMENTO, A UM
AMANTE DO CHÁ. ”

— PREPARANDO CHÁ NAS MONTANHAS. COM UM AMIGO
NO PENSAMENTO, BAI JUYI



4



**Xícara com pires em porcelana,
com esmalte *celadon***

Dinastia Jin Ocidental
(265–316 d.C.)

Porcelana
4,6 × Ø 14,7 cm

Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Durante os períodos Wei e Jin, bem como nas dinastias do Norte e do Sul, o consumo de chá começou a se difundir, ainda em fase inicial, marcando o surgimento dos primeiros utensílios específicos para o seu preparo e consumo na China. A xícara com pires figurava entre os tipos mais comuns, um conjunto concebido para evitar que o calor do recipiente queimasse as mãos.



**Recipiente para água quente
em porcelana com esmalte
branco *Ding***

Dinastia Tang (618–907 d.C.)
Porcelana

21,7 × Ø 7,8 cm

Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Este recipiente para água quente, produzido nos fornos *Ding*, conhecidos por suas porcelanas de esmalte branco de grande refinamento, era utilizado para aquecer ou armazenar água, constituindo um utensílio importante no conjunto de objetos associados ao chá durante as dinastias Tang e Song. Em suas origens, pode ter sido empregado também no aquecimento e no serviço de vinho, antes de se diferenciar gradualmente e passar a integrar, de modo mais específico, o conjunto de utensílios destinados ao preparo do chá.



**Pires para chá em prata dourada,
com decoração de pétalas de lótus**

Dinastia Tang (618-907 d.C.)
Escavado em 1957 no sítio
arqueológico de Pingkang, na
antiga capital Chang'an, Xi'an,
Shaanxi
Ouro e prata
4 × 17,4 × 17,4 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

No interior do pé deste pires
encontra-se a inscrição "Depósito
de chá da residência do Comissário
de Planejamento da Esquerda",
indicando que, na dinastia Tang,
algumas famílias aristocráticas
mantinham espaços destinados
exclusivamente ao armazenamento
de chá. A partir do apogeu desse
período, o consumo de chá
floresceu, difundindo-se gradual-
mente por todo o território chinês.



**Xícara com esmalte negro
"pelo de lebre"**

Dinastia Yuan (1271-1368)
Porcelana
9 × Ø 18,5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

A prática das competições de chá, *doucha*, tornou-se
amplamente difundida durante a dinastia Song. Como
a cor esbranquiçada da infusão era muito valorizada,
as xícaras de esmalte negro produzidas nos fornos de
Jian eram as preferidas, pois seu fundo escuro criava
um forte contraste com o líquido, favorecendo sua
apreciação visual. Muitas dessas peças apresentam o
característico padrão "pelo de lebre", formado por finas
estrias resultantes da cristalização do esmalte durante
a queima. Sob a influência da cultura Han, os gover-
nantes da dinastia Yuan adotaram gradualmente o
hábito de beber chá, o que passou a ocupar um lugar
cada vez mais importante na vida cotidiana.



Suporte de xícara em ágata

Dinastia Song (960-1279 d.C.)
Ágata
7 x Ø 16 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O suporte de xícara é um utensílio para o consumo do chá. Durante a dinastia Song, sua forma clássica consistia em uma base em forma de prato, com um ressalto circular no centro, sobre o qual se apoiava a xícara. Os veios naturais contínuos da ágata conferem à peça um aspecto delicado e refinado.



Bule de chá em jade verde, com o caractere *Shou* [longevidade]

Dinastia Ming (1368-1644)
Jade
12,5 x Ø 7,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Durante as dinastias Ming e Qing, difundiu-se o método de infusão do chá, *yecha*, obtida ao verter água fervente sobre as folhas, o que favoreceu o desenvolvimento de utensílios como o bule de chá, concebidos para esse modo de preparo. Este exemplar, de fino entalhe, foi produzido para uso na corte. O caractere *shou*, gravado no bule, significa longevidade e expressa o desejo de vida longa e saúde duradoura.



Xícara de chá com tampa em jade branco, com decoração floral

Dinastia Ming (1368-1644)
Jade
11,5 × Ø 12,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

De concepção engenhosa, a xícara com tampa permite beber o chá sem a necessidade de removê-la. Mantida parcialmente entreaberta, a tampa impede que as folhas alcancem a boca, ao mesmo tempo em que preserva o aroma da infusão. Por essa razão, esse tipo de utensílio foi, ao longo do tempo, particularmente estimado pelos apreciadores de chá.



Bule quadrado de chá em cerâmica zisha, feito por Zhang Hongshen

Dinastia Qing (1644-1911)
Cerâmica
12 × 7 × 3,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A partir da dinastia Ming, a maneira de se beber chá passou a privilegiar a infusão direta das folhas em água fervente, prática que seria posteriormente celebrada como aquela que “inaugura a tradição do chá para todas as épocas”. Essa transformação implicou mudanças na materialidade, nas formas e nos usos dos utensílios, fazendo do bule o principal instrumento de preparo. Os letrados valorizavam, no ato de beber chá, uma experiência em que “o encanto natural se encontra plenamente presente”. Nesse sentido, a elegância contida e a sobriedade arcaizante dos utensílios em cerâmica zisha, produzidos a partir de uma argila porosa de Yixing, não esmaltada e valorizada por sua capacidade de preservar e intensificar os aromas do chá, ajustam-se perfeitamente a esse ideal estético.



Bule de chá em porcelana família rosa, com motivo de bola floral

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
12,2 × Ø 9 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As formas dos bules na dinastia Qing deram continuidade aos modelos estabelecidos na dinastia Ming. A porcelana família rosa, um novo tipo cerâmico desenvolvido sob a influência da decoração em esmalte, caracteriza-se por suas cores luminosas e por sua elegância suave e refinada, evidenciando o alto nível técnico alcançado pela produção cerâmica do período. Este bule, de pequenas dimensões, apresenta um motivo de bola floral delicadamente elaborado, ao mesmo tempo gracioso e esmerado, capaz de agradar tanto ao gosto erudito quanto ao popular, e dotado de elevado valor artístico e estético.



Gaiwan em porcelana azul e branca, com decoração dos Oito Emblemas Budistas e caracteres Shan Gao Shui Chang

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
8 × Ø 10,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *gaiwan*, uma xícara de chá com tampa, foi um utensílio amplamente difundido durante a dinastia Qing. Seu uso permitia substituir o bule no preparo da infusão. Segurava-se a xícara com uma mão e manipulava-se a tampa com a outra, deslocando as folhas que flutuavam na superfície. Um movimento leve resultaria em uma infusão mais suave, enquanto um mais firme produziria maior intensidade de sabor. Trata-se de um aperfeiçoamento significativo nos utensílios de chá do período.



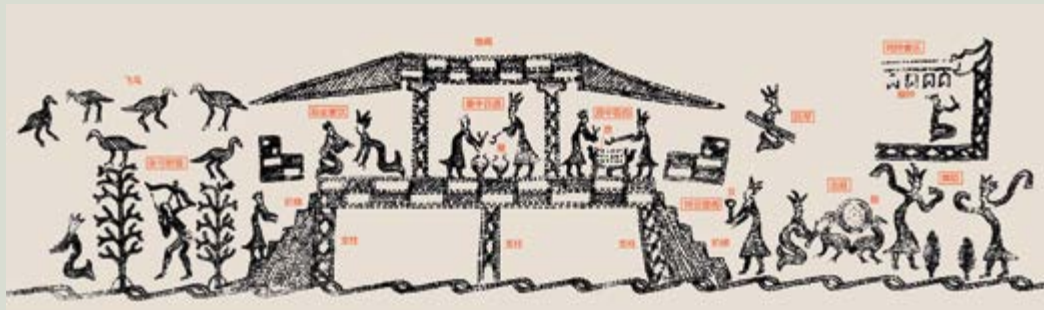
Pires de chá em porcelana família rosa e motivo floral

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
2,3 × 16 × 11,7 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

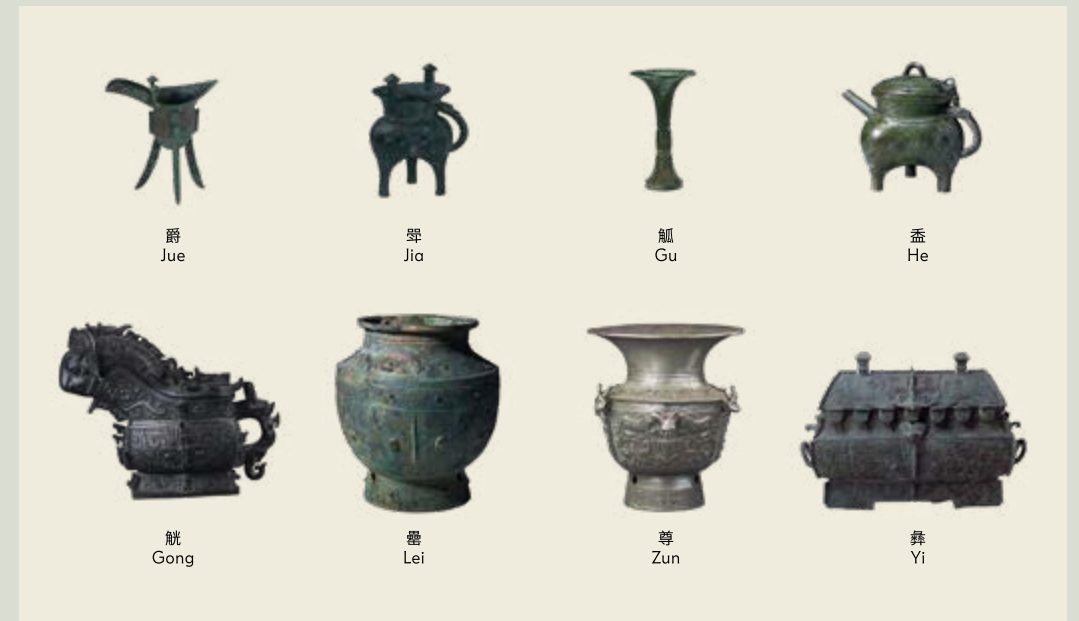
O pires de chá é um suporte destinado a acomodar a xícara, concebido sobretudo para evitar que o calor do recipiente queime as mãos. Na dinastia Ming, esses suportes frequentemente apresentavam forma de embarcação, razão pela qual eram conhecidos como “barcos de chá” ou “barcaças de chá”. Já na dinastia Qing, passaram a assumir, em geral, formas circulares. Neste exemplar, as faces interna e externa são decoradas com flores, bambu e outras plantas ornamentais, em tonalidades suaves e elegantes, que conferem ao conjunto uma sensação de frescor e serenidade.

REVERENCIAR O CÉU E CUMPRIR OS RITOS

“Os ritos têm sua origem na comida e na bebida.” Na China antiga, o *li*, isto é, o rito, a norma e a ordem ritual, consolidou-se como um dos fundamentos da civilização, assentado sobre a base da alimentação. O costume de oferecer sacrifícios aos ancestrais e às divindades antes de comer e beber remonta ao período Neolítico, intensificando-se ao longo das dinastias Shang e Zhou. Das combinações prescritas de recipientes rituais, destinados à comida e à bebida, aos protocolos que regulavam o seu uso; das categorias de alimentos e dos modos de preparo às formas de ingestão e à organização dos banquetes, todos os aspectos desse sistema enfatizavam uma ordem hierárquica rigorosamente estruturada, conferindo forma concreta aos princípios do rito, da distinção social e da ordem.



1



2

- 1 Cenas de banquete em artefatos de bronze do período dos Reinos Combatentes (c. século V-III a.C.)
- 2 Ilustração dos recipientes de vinho em bronze na China antiga
- 3 Conjunto de sinos de bronze escavado da tumba do marquês Yi de Zeng, Suizhou, Hubei

"Tomar a música como acompanhamento da refeição" é uma das características da cultura alimentar da China antiga. Ao se alimentar, príncipes e aristocratas frequentemente recorriam à música e à dança para animar o ambiente, intensificar a atmosfera, estimular o apetite, orientar a sequência ritual e afirmar sua dignidade e autoridade.



3



1



3



2

1 Cena de banquete e entretenimento

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Escavado em 1960 no vilarejo Dahuting,
Mixian, Henan

Esta pintura mural representa de forma
vívda cenas de banquete, música, dança
e acrobacias. À esquerda da composição,
sob um dossel, encontra-se o anfitrião.
À sua frente, estão dispostas longas
mesas para receber os convidados. Ao
centro, desenvolvem-se apresentações
musicais, danças e números acrobáticos.

2 Cena de *touhu*, arremesso de flechas em vaso, em *frottage* de relevo sobre tijolo da dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)

3 Estatueta de jogadores de *liubo*, antigo jogo de tabuleiro, em cerâmica com esmalte verde

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Acervo do Museu de Henan, Zhengzhou,
Henan

4 Pintura das “Odes do Canto dos Cervos” (detalhe)

Acervo do Museu do Palácio Nacional, Taipei



4



Recipiente para vinho you em bronze

Dinastia Shang (c. 1600-1046 a.C.)
Bronze
33,5 × Ø 18,7 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O you é um tipo de recipiente de bronze destinado a conter vinho, amplamente difundido entre as dinastias Shang e Zhou. A presença de tampa e de alça arqueada facilita seu transporte ou suspensão, seja em deslocamentos, seja em contextos rituais.



Recipiente gu para vinho

Dinastia Shang (c. 1600-1046 a.C.)
Bronze
25,6 × Ø 14,6 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O gu é um tipo comum de recipiente para vinho. Em sepultamentos da dinastia Shang, ele aparece frequentemente em pares com recipientes jue, sendo a quantidade desses conjuntos indicativa da posição social do indivíduo. O jue destinava-se ao aquecimento do vinho, enquanto o gu servia para armazená-lo. Devido à largura de sua abertura, as elites Shang costumavam utilizar uma si, espécie de concha ou colher, para transferir o vinho do gu para recipientes menores, a partir dos quais era então consumido.



Recipiente para grãos xu, em bronze

Dinastia Zhou Ocidental
(c. século XI a.C.–771 a.C.)
Bronze
18,4 × 22,9 × 16,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O xu é um recipiente destinado ao armazenamento de grãos, como diferentes tipos de milheto, painço, arroz e sorgo. Em geral de forma oval ou retangular, apresenta duas alças laterais, base em anel e tampa, normalmente dotada de quatro pequenas saliências que, ao ser invertida, podiam servir como apoio. O interior da tampa também podia ser utilizado para acondicionar alimentos.



Recipientes ding em bronze, com decoração de padrão entrelaçado

Período das Primaveras e Outonos (770–476 a.C.)
Escavados entre 1956 e 1957 no sítio arqueológico de Shangcunling, Shanxian, Henan
Bronze
28,2 × Ø 33,2 cm; 26,4 × Ø 31,1 cm;
26,4 × Ø 31,1 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Na China antiga, o ding possuía múltiplas funções e significados simbólicos. Inicialmente utilizado para cozinhar e manter alimentos, teve, ao longo da Idade do Bronze, suas funções e sentidos gradualmente ampliados, tornando-se um recipiente ritual empregado em cerimônias de sacrifício, destinado às oferendas aos ancestrais e às divindades.



Recipientes *gui* em bronze, com decoração dupla de anéis e tampa

Período das Primaveras e Outonos (770-476 a.C.)
Escavados entre 1956 e 1957 no sítio arqueológico de Shangcunling, Shanxian, Henan
Bronze
22,3 × Ø 18,8 cm; 21,7 × Ø 18,9 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este conjunto de recipientes alimentares dos períodos Shang e Zhou destinava-se a conter grãos cozidos, como diferentes tipos de milho, painço e arroz, desempenhando função semelhante à das grandes tigelas utilizadas na atualidade. Já na dinastia Shang, os utensílios de alimentação integravam um sistema ritual, constituindo símbolos de posição e hierarquia da aristocracia.



Recipientes *li* em bronze, com decoração de cabeças de elefante

Período das Primaveras e Outonos (770-476 a.C.)
Escavados entre 1956 e 1957 no sítio arqueológico de Shangcunling, Shanxian, Henan
Bronze
11,3 × Ø 13,7 cm; 11,3 × Ø 13,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este é um conjunto de utensílios de cocção da China antiga conhecidos como *li*, utilizados no preparo dos alimentos. A parte superior destinava-se a conter água, enquanto o fogo era aplicado na parte inferior. Os exemplares em bronze surgiram já na metade da dinastia Shang, difundindo-se amplamente a partir de meados da dinastia Zhou Ocidental, sendo frequentemente encontrados em conjuntos. Entre o período das Primaveras e Outonos e o dos Reinos Combatentes, eram muitas vezes utilizados em associação com conjuntos rituais de *ding*, desempenhando uma função complementar no preparo dos alimentos.



Relevo em tijolo com cena de banquete, música e acrobatas (animação)

Dinastia Han Oriental (25-220 d.C.)
Escavado em 1954 em Chengdu, Sichuan

Os relevos em tijolo eram elementos decorativos arquitetônicos inseridos nas paredes internas das câmaras funerárias. Durante a dinastia Han, apresentações de música, dança e acrobacias ocorriam com frequência no contexto dos banquetes. Este exemplar representa expressivamente o universo dos banquetes e os entretenimentos associados à vida do ocupante da tumba.



Vaso para touhu em bronze vazado, com decoração de dragões e tigres

Período dos Três Reinos (220-280 d.C.)
Bronze
36,5 x Ø 12,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *touhu* era um jogo praticado em banquetes na China antiga. Os participantes, posicionados a certa distância, lançavam pequenas flechas sem ponta em direção a um vaso concebido especialmente para esse fim. A vitória era determinada pelo número de acertos e pela posição das hastes no interior do vaso, cabendo ao perdedor a penalidade de ingerir uma bebida.



Pan em bronze, com decoração em padrão de escamas

Período das Primaveras e Outonos (770–476 a.C.)
Bronze
10,4 × Ø 22,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *pan* exercia uma função dupla: podia ser utilizado tanto como recipiente para alimentos quanto como vasilha para água. Era frequentemente empregado em conjunto com recipientes como o *he*, um vaso com bico destinado a verter água, e o *yi*, um jarro alongado que tinha a mesma finalidade. Durante as dinastias Shang e Zhou, membros da aristocracia realizavam, antes e depois de rituais de sacrifício e banquetes, o *woguan*, um rito de purificação no qual se vertia água limpa sobre as mãos com o auxílio do *he* ou do *yi*, enquanto o prato servia para recolher a água residual.



Recipiente yi em bronze, com decoração em padrão de escamas

Período das Primaveras e Outonos (770–476 a.C.)
Bronze
11,3 × 21,5 × 10,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *yi* é um recipiente destinado a conter água, empregado principalmente nas práticas de purificação. Durante as dinastias Shang e Zhou, membros da aristocracia costumavam alimentar-se diretamente com as mãos. Antes e depois das refeições, utilizava-se o *yi* para verter água limpa sobre as mãos, como parte desse ritual.



Ilustração das práticas de lavagem
das mãos na China antiga



Tijolo pintado com cena do
jogo *liubo*

Período das dinastias do Norte
e do Sul (420-589 d.C.)
Tijolo
15,5 x 43,5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Este tijolo representa duas figuras
envolvidas em uma partida de
liubo, antigo jogo de tabuleiro.
Na China antiga, jogos como o
liubo eram frequentemente
praticados durante banquetes,
contribuindo para animar a
atmosfera e reforçar a convivência.



Jarro *zhihu* em bronze bicolor

Dinastia Qing (1644-1911)
Bronze
17,8 × Ø 19 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *zhihu* é um recipiente destinado a conter e servir vinho. Este exemplar apresenta uma forma arredondada e volumosa, que remete à tradição dos jarros da dinastia Tang. Com a difusão dos vasos *yuhuchun* durante a dinastia Song, peças em ouro e prata passaram a adotar bocas levemente abertas, pescoços alongados, corpos abaulados e bases em anel. A partir da dinastia Yuan, esse modelo tornou-se uma das formas predominantes para esse tipo de recipiente. Após a dinastia Ming, o termo *zhihu* passou a designar esse tipo de jarro.



Sino *Zhong* em bronze, com decoração *pan-chi*

Período das Primaveras e Outonos (770-476 a.C.)
Bronze
39 × 22 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O sino de bronze é um instrumento de percussão da China antiga, pertencente ao conjunto de objetos rituais musicais reservados às elites. Ele simbolizava a hierarquia e o poder da aristocracia. O motivo *pan-chi* designa uma forma ornamental de dragões arcaicos, geralmente representados entrelaçados. Em uso, sinos de diferentes dimensões eram organizados em conjuntos, dispostos em estruturas de madeira de acordo com a altura dos sons. Percutidos com baquetas ou martelos, também de madeira, permitiam a execução de composições musicais completas.



Estatueta de dançarino

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Cerâmica
15,1 × 6,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Em tumbas da dinastia Han, são frequentes figuras cerâmicas representando artistas *paiyou*, caracterizados por corpos baixos e robustos, torso nu e aspecto cômico. Os *paiyou* eram figuras comuns nos banquetes, atuando como animadores dessas festividades. Durante as apresentações, cantavam e dançavam, muitas vezes se acompanhando ao som de tambores.



Varetas de beber *zhuangyuan*

Dinastia Qing (1644-1911)
Madeira
Cada peça mede entre 11,2-20,7 cm × 1,5-5,4 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As varetas de beber foram muito difundidas durante as dinastias Ming e Qing. Era comum que trouxessem gravadas instruções para jogos de bebida, citações dos clássicos confucionistas, da poesia, de obras célebres, de episódios históricos e dos títulos obtidos nos exames imperiais. Aquele que retirasse uma vareta devia cumprir o que nela estava prescrito: brindar, convidar outros a beber ou aceitar uma penalidade, conforme as instruções. Este conjunto toma como referência o sistema de exames imperiais. Como o primeiro colocado recebia o título de *zhuangyuan*, essas varetas passaram a ser assim denominadas.



**Taça e pires de prata do
banquete Luming**

Dinastia Qing (1644-1911)
Prata
10 × 16,8 × 16,8 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Este conjunto de taça e pires foi utilizado nos banquetes Luming, ou “chamada do cervo”, celebrações associadas ao sistema de exames imperiais. De origem que remonta à dinastia Tang, esses banquetes eram realizados após a divulgação dos resultados dos exames provinciais. Nessas ocasiões, autoridades locais ofereciam um banquete no qual se recitava o poema “Luming”, um dos textos mais antigos da tradição literária chinesa, datado do período Zhou, celebrando e incentivando os candidatos recém-aprovados.



MODELO DE BANQUETE CHINÊS

O banquete constitui um elemento central da cultura alimentar chinesa, propiciando o estabelecimento de vínculos entre anfitriões e convidados, o fortalecimento dos laços familiares e o cultivo das relações de amizade. Tradicionalmente, as refeições são compartilhadas em torno de uma mesa redonda, segundo um sistema de partilha dos alimentos que favorece a criação de uma atmosfera de harmonia e cortesia. Os pratos dispostos à mesa não são apenas objeto de apreciação, mas também atuam como meio de troca e convívio entre os participantes.

Em exposição na mesa:

Costelas de porco
braseadas
Pato à Pequim
Xiaolongbao [bolinhos
recheados com carne
e caldo]
Bai Qie Ji [frango escalfado
ao estilo cantonês]
Frango *Kung Pao*
Arroz doce das Oito
Preciosidades
Bolos da Lua e doces
tradicionais

Cabeça de peixe ao vapor
com dois tipos de pimenta
Robalo ao vapor
Carne bovina em caldo
picante à moda Sichuan
Aspargos salteados com
camarão
Jiaozi [pastéis cozidos ou
grelhados]
Pepino-do-mar salteado
com cebolinha
Baota Rou [porco braseado
em forma de pagode]
Lagostins apimentados à
moda Sichuan

Mapo Tofu
Leitão assado
Joelho de porco braseado ao
molho escuro
Hot pot de dois sabores
Raiz de lótus recheada com
arroz glutinoso e flor de
osmanthus
Tangyuan [bolas de arroz
glutinoso]
Almôndegas das Quatro
Alegrias

4

DELEITAR OS OLHOS, APAZIGUAR O ESPÍRITO

Alimentos saborosos reconfortam o espírito; utensílios refinados deleitam o olhar. Quando bem elaborados, os utensílios de mesa refletem frequentemente o gosto e a posição social de seus proprietários. A simplicidade rústica da cerâmica pintada, a solenidade do bronze, a elegância da porcelana, o esplendor do ouro e da prata, e a translucidez do jade proporcionam, em conjunto, uma experiência de fruição sensível e harmoniosa. Pode-se dizer, assim, que a boa comida e os belos utensílios se realçam mutuamente, constituindo uma dimensão essencial da cultura alimentar da China antiga.



Serviço de mesa em madeira com pintura em laca vermelha (conjunto de 12 peças)

Dinastia Qing (1644-1911)
Madeira laqueada
4,2 x Ø 19,7 cm (pratos);
2,8 x Ø 8,3 cm (pireis redondos);
6 x Ø 11,5 cm (tigelas)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As faces externas e as cavidades internas deste conjunto de mesa são decoradas com motivos florais pintados em laca vermelha, produzindo um efeito visual particularmente exuberante. A técnica da aplicação da laca permite a produção de peças leves, resistentes e duráveis, dotadas de elevado valor tanto funcional quanto estético. A China foi o primeiro país a reconhecer as propriedades da laca e a desenvolver sua aplicação na produção de objetos.



Vaso hu em bronze, com alças em forma de cabeças de animais

Período das Primaveras e Outonos (770-476 a.C.)
Bronze
32 x 13,9 x 11 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Os primeiros hu em bronze eram utilizados como recipientes para vinho e, posteriormente, também como vasilhas para água. Difundidos entre as dinastias Shang e Han, apresentam grande variedade de formas, sendo comuns exemplares circulares, ovais e quadrangulares. Para além de sua função utilitária, os hu também eram símbolos de status social e riqueza.



Recipiente *ding* em bronze,
com motivo *qiequ*

Dinastia Zhou Ocidental
(1046-771 a.C.)
Bronze
57,5 × Ø 68 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O *ding* foi inicialmente utilizado para cozinhar ou conter alimentos, sendo amplamente difundido durante os períodos Shang e Zhou. Posteriormente, passou a desempenhar função ritual, sendo empregado em cerimônias de sacrifício. O motivo *qiequ* é um padrão decorativo recorrente nos bronzes, caracterizado por sua forma abstrata derivada de figuras animais.



Recipiente *yu* em bronze

Dinastia Zhou Ocidental
(1046-771 a.C.)
Bronze
17,5 × Ø 23 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

De modo geral, o *yu* em bronze é considerado um recipiente destinado a conter água. O corpo deste exemplar é decorado com motivos de folhas de bananeira, formados a partir de padrões entrelaçados de dragões *kui*, criaturas míticas da tradição chinesa geralmente representadas com corpo alongado e pata única.



Recipiente *zun* em bronze
Dinastia Zhou Ocidental
(1046-771 a.C.)
Bronze
26,2 x Ø 20,4 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

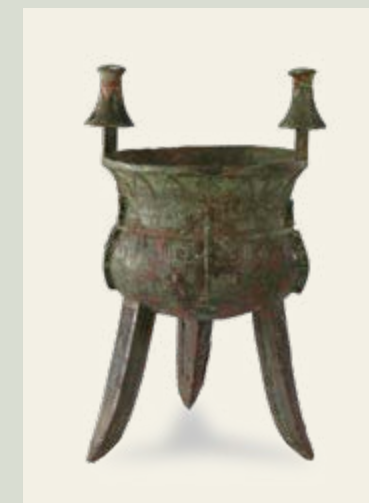
O *zun* em bronze é um recipiente destinado a conter vinho, utilizado em ocasiões importantes, como rituais de sacrifício e banquetes. Enquanto objeto ritual, também expressava a posição social e a autoridade do seu proprietário. Os *zun* apresentam grande diversidade de formas, incluindo exemplares circulares, quadrangulares e do tipo *xizun*. Estes últimos são, em geral, modelados em forma de aves ou de outros animais, como carneiro, tigre, elefante, boi, cavalo e fênix.



1

1 *Zun* quadrado com quatro carneiros
Dinastia Shang (c. 1600-1046 a.C.)
Acervo do Museu Nacional da China,
Pequim

2 *Jia* em bronze com motivo *taotie*



2



1



2

- 1 Motivos decorativos em utensílios de alimentação em cerâmica pintada
- 2 Motivo *taotie* em recipientes de bronze



Jarro em cerâmica pintada

Período Neolítico (c. 10.000 anos atrás-século XXI a.C.)
Cerâmica
16,8 x Ø 12 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Os jarros destinavam-se ao armazenamento. Além deste tipo, com uma única alça, criavam-se exemplares com duas ou quatro alças. Os utensílios alimentares em cerâmica pintada não eram apenas objetos de uso cotidiano, mas também expressavam a sensibilidade estética simples e direta das primeiras comunidades humanas.



Garrafa em cerâmica pintada

Período Neolítico (c. 10.000 anos atrás-século XXI a.C.)
Escavada em Baidaogouping, Lanzhou, Gansu
Cerâmica
17,5 × Ø 6,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As garrafas destinavam-se a conter água ou vinho. Este exemplar foi escavado na província de Gansu, situada no alto curso do rio Amarelo, uma das regiões mais antigas do mundo na produção de cerâmica pintada.



Tigela em cerâmica pintada com motivo de faixas pendentes

Período Neolítico (c. 10.000 anos atrás-século XXI a.C.)
Cerâmica
6,3 × Ø 14,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A tigela é um recipiente destinado a conter alimentos. A borda deste exemplar é decorada com motivos fluidos de faixas pendentes, um padrão assim denominado por sua semelhança com fitas suspensas.



Recipiente *dou* em cerâmica pintada

Período Neolítico (c. 10.000 anos atrás–século XXI a.C.)

Escavado na província de Gansu, em 1956

Cerâmica
11,5 × Ø 18,6 cm

Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *dou* é um recipiente destinado a servir alimentos. A parede interna deste exemplar apresenta, de cima para baixo, motivos em zigue-zague em marrom escuro, conchas e padrões em rede. No período Neolítico, as pessoas se alimentavam sentadas no chão, dispendo os utensílios diretamente sobre o solo; por essa razão, os elementos decorativos eram frequentemente posicionados nas áreas de maior visibilidade, como a face interna, a borda ou a parte superior do corpo do recipiente.



Taça de haste alta de Longquan, com esmalte *celadon*

Dinastia Yuan (1271–1368)

Porcelana

7,6 × Ø 8,5 cm

Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As taças de haste alta em porcelana eram destinadas ao consumo de vinho. Com forma influenciada por utensílios das regiões tibetanas e mongólicas, também são conhecidas como “taças de montaria”.



Prato com esmalte amarelo

Dinastia Ming (1368-1644)
Porcelana
4,2 × Ø 20,7 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O prato é um recipiente utilizado para servir alimentos. Este exemplar apresenta esmalte amarelo aplicado tanto na face interna quanto na externa, sendo característico de utensílios de uso imperial. Durante as dinastias Ming e Qing, o amarelo era de uso exclusivo da família imperial, sendo vedado à população em geral.



Tigela em porcelana com esmalte vermelho e motivos de nuvens e dragões

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
6,5 × Ø 13,4 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

De forma elegante e com execução pictórica refinada, esta tigela evidencia um elevado nível artístico. O motivo de nuvens e dragões constitui uma das marcas distintivas dos artefatos da corte durante a dinastia Qing, aplicado tanto em objetos quanto em vestimentas, simbolizando a dignidade e a autoridade imperiais.



Prato com esmalte verde pálido e decoração em ouro, com motivo de pétalas de lótus

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
8 x Ø 37 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O prato de pétalas de lótus é uma das formas tradicionais de pratos, caracterizado pela articulação da borda e do corpo em múltiplas pétalas. Na cultura chinesa, a flor de lótus simboliza a pureza e a elegância.



Bule de chá em forma de trouxa em cerâmica zisha, por Yang Pengnian

Dinastia Qing (1644-1911)
Cerâmica
7,4 x 7 x 5,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Yang Pengnian foi um renomado mestre oleiro especializado na produção de bules durante a dinastia Qing. Este exemplar, concebido em forma de trouxa, apresenta corpo em argila escura sobre o qual se modela, em argila de tonalidade púrpura-avermelhada, um volume que evoca um tecido amarrado, revelando uma solução formal engenhosa.



Jarro em cerâmica esmaltada, com motivos zoomórficos em relevo

Dinastia Han Ocidental
(202 a.C.–8 d.C.)
Cerâmica
31,7 × Ø 22 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Durante a dinastia Han, os jarros eram utilizados principalmente para conter vinho, podendo também servir, ocasionalmente, ao armazenamento de água e grãos.



Jarro vertedor zhuzhi de Changsha, com decoração salpicada em marrom

Dinastia Tang (618–907 d.C.)
Porcelana
15 × Ø 10,5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O zhuzhi era um jarro vertedor utilizado na China antiga para servir vinho ou chá. Changsha foi um importante centro de produção cerâmica durante a dinastia Tang, cujos produtos circularam amplamente tanto no território chinês quanto no exterior. Exemplares desse tipo foram escavados em regiões como Coreia, Japão, Paquistão, Tailândia e Indonésia.



Jarro vertedor zhuzhi de Shouzhou, com esmalte amarelo e decoração em padrão de esteira

Dinastia Tang (618–907 d.C.)
Porcelana
22 × Ø 8,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Utensílio utilizado na China antiga para servir vinho ou chá, este zhuzhi foi produzido em Shouzhou, um importante centro de fabricação de peças cerâmicas com esmalte amarelo. Durante a dinastia Tang, Lu Yu, conhecido como o “Sábio do Chá”, elogiou amplamente os utensílios com esmalte amarelo de Shouzhou em sua obra *Clássico do Chá*.



Odre em cerâmica com esmalte verde e decoração em relevo aplicado de nuvens e dragões

Dinastia Liao (916–1125 d.C.)
Cerâmica
27 × 18,7 × 15,3 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Os odres eram recipientes destinados a conter água ou vinho. Inspirado nos odres de couro, este tipo de objeto é característico da cultura dos Khitan, grupo originário do norte da China durante a dinastia Liao. De tradição nômade, os Khitan tinham o hábito de transportar recipientes de couro para armazenar água. Exemplares cerâmicos como este evidenciam tanto o elevado domínio técnico da produção cerâmica quanto o encontro entre tradições de povos nômades e de sedentários.



Vaso yuhuchun com esmalte negro e manchas ferruginosas

Dinastia Jin (1115-1234)
Porcelana
30 x Ø 8,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O vaso yuhuchun foi, durante os períodos Song, Jin e Yuan, um recipiente utilitário destinado a conter vinho. Ao longo das dinastias Ming e Qing, evoluiu gradualmente para um objeto de caráter ornamental, destinado à exibição, tornando-se um dos modelos mais clássicos da cerâmica chinesa.



Representação de vaso yuhuchun

Dinastia Yuan (1271-1368)
Pintura mural de tumba em
Wangshangcun, Dengfeng, Henan



Garrafa de gargalo alongado em ouro com motivos florais entrelaçados

Dinastia Liao (916-1125 d.C.)
Ouro
16,7 × Ø 8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A garrafa é um recipiente destinado a conter vinho. Toda a superfície deste exemplar é decorada com delicados motivos florais entrelaçados, um símbolo de vitalidade e continuidade ininterrupta da vida.



Tigela em ouro com três gansos e motivos florais

Dinastia Liao (916-1125 d.C.)
Ouro
3,5 × Ø 8,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim



Esta pequena tigela em ouro era utilizada como recipiente para vinho. A face externa é decorada a cinzel, com motivos de ramos entrelaçados de madressilva, gansos e padrões de ovas de peixe. A base interna apresenta motivos de peixes em par, plantas aquáticas e também as ovas de peixe. Tanto os motivos decorativos quanto a forma do objeto revelam forte influência da ourivesaria em ouro e prata da dinastia Tang.



Prato em ouro em forma de begônia

Dinastia Yuan (1271-1368)
Escavado em 1955 nas fundações do Templo de Confúcio, Hefei, Anhui
Ouro
0,9 × 15 × 15 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O prato é um recipiente destinado a servir alimentos. No fundo interno deste exemplar encontra-se a inscrição "Zhang Zhongying zao", isto é, "feito por Zhang Zhongying", que identifica o artesão. Durante a dinastia Yuan, os objetos em ouro e prata deixaram de ser exclusivos da corte imperial, passando a ser utilizados por famílias mercantis abastadas e outros grupos de elite.



Garrafa em ouro com motivos de nuvens e grous

Dinastia Qing (1644-1911)
Ouro
26,5 × Ø 16 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Esta garrafa é um recipiente destinado a conter água ou vinho. Este exemplar apresenta caráter cortesão, evidenciando o elevado nível técnico alcançado pela ourivesaria em ouro durante a dinastia Qing.



Jarro vertedor em prata dourada, com motivos florais entrelaçados cinzelados

Dinastia Qing (1644-1911)
Ouro e prata
26,3 × Ø 9,8 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O jarro vertedor é um utensílio destinado ao vinho, cuja origem remonta às dinastias Sui e Tang. O corpo deste exemplar é inteiramente cinzelado com motivos florais entrelaçados, entre os quais se destacam elementos auspiciosos, como a flor de lótus, no bojo. O bico e a alça são modelados na forma de um par de dragões dourados, um voltado para cima e o outro para baixo.



Tigela em ágata

Dinastia Song (960-1279 d.C.)
Ágata
3,6 × 9 × 9 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As tigelas eram, em geral, utilizadas para conter alimentos. No entanto, segundo registros históricos, as tigelas em ágata tinham como função principal servir vinho. Este exemplar evidencia um elevado domínio técnico no entalhe e no polimento da pedra, sendo considerado uma obra de destaque entre as tigelas em ágata da dinastia Song que chegaram até nós.



Taça de jade verde, com decoração reticulada e alças em forma de dragões *chi*

Dinastia Ming (1368-1644)
Jade
6 × 16 × 9 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Cada lado desta taça apresenta, em vazado, a figura de um dragão *chi*, criatura da mitologia chinesa caracterizada pela ausência de chifres. De forma equilibrada e com decoração finamente executada, este exemplar teria sido, ao que tudo indica, um utensílio de uso cortesão destinado ao consumo de vinho.



Tigela com tampa em jade verde, com motivos zoomórficos e três pés

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
14,3 × Ø 16 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

As tigelas eram utilizadas para conter alimentos. Este exemplar pertenceu originalmente à coleção imperial da dinastia Qing e é feito de jade de alta qualidade, proveniente de Hetian, na região de Xinjiang. Na China antiga, recipientes ou utensílios de jade eram mais comumente associados ao consumo de vinho, enquanto aqueles destinados à alimentação, como este, eram relativamente raros.



Taças de jade branco (par)

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
7 x Ø 8,2 cm (cada)
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

As taças eram utilizadas para o consumo de vinho. Estes exemplares são finamente polidos e apresentam uma textura suave, translúcida e de brilho delicado, sendo considerados peças de excelência entre as taças em jade da dinastia Qing.

BELEZA COMPARTILHADA EM HARMONIA

A cultura alimentar é um reflexo vivo dos processos de troca e enriquecimento mútuo entre as civilizações humanas. Nozes e pimenta-do-reino, trazidas ao longo da Rota da Seda, bem como a batata e as pimentas oriundas das Américas, que atravessaram os oceanos, somam-se a produtos originários da China, como o arroz e o chá, enriquecendo as mesas de diferentes partes do mundo. A difusão da porcelana chinesa no Ocidente e a introdução, na China, de objetos europeus em ouro, prata e vidro atestam a circulação de utensílios de mesa, assim como as influências recíprocas nas técnicas culinárias e nos hábitos alimentares. Nesse movimento, as tradições alimentares de distintas regiões constituem-se no próprio intercâmbio, por meio do respeito mútuo e da aprendizagem recíproca, delineando um panorama marcado pela “harmonia na diferença” e por uma beleza compartilhada na convivência.



1



2



3



4



5

O CHÁ NA CHINA E NO BRASIL

O chá é um dos cultivos mais emblemáticos da China e foi introduzido no Brasil no início do século XIX, quando os primeiros agricultores chineses trouxeram sementes e mudas de chá, bem como os saberes ligados ao seu preparo, plantando-as na região onde hoje se encontra o Jardim Botânico do Rio de Janeiro. A partir de então, o chá fincou raízes em solo brasileiro. Em 1817, o Jardim Botânico contava com cerca de 6 mil pés de chá. Essa folha oriunda do Oriente tornou-se, assim, uma mensageira cultural entre o Oriente e o Ocidente, expressando significativamente a sabedoria das trocas entre civilizações e ilustrando a ideia de “harmonia na diversidade”.

1 Representação de um prato *cuanpan* na pintura em rolo *Banquete de Outono*

2 Processo de produção do *tofu*

O *tofu* é o mais importante derivado da soja e uma das primeiras formas de proteína vegetal extraídas pela humanidade. Constitui uma das grandes invenções alimentares do povo chinês. De elevado valor nutritivo, é rico em proteínas, aminoácidos, gorduras de origem vegetal e vitaminas.

3 Agricultores de chá chineses plantando chá no Brasil

4-5 Antigas plantas de chá no Jardim Botânico do Rio de Janeiro e uma pedra de Hua'an, proveniente da província de Fujian, na China. A pedra traz inscrições em português e chinês, nas quais se pode ler: “Em 1812, os primeiros chineses que chegaram ao Brasil plantaram aqui plantas de chá. Este local é testemunho da amizade entre a China e o Brasil”.



***Kuaizi* em prata**

Dinastia Yuan (1271-1368)
Escavados em 1955 em Hefei, Anhui
Prata
25,6 × 0,5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Evidências arqueológicas indicam que o uso de *kuaizi*, pauzinhos para comer, pode remontar a cerca de 5 mil anos. O termo chinês *kuaizi* designa esse utensílio, amplamente difundido a partir da China para outras regiões da Ásia e do mundo, tendo se tornado, ao longo do tempo, um dos símbolos culturais distintivos da civilização chinesa.



***Kuaizi* em jade verde**

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
29,8 × 0,6 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

Durante as dinastias Tang e Song, sob a influência da cultura alimentar Han, minorias étnicas do norte da China passaram gradualmente a adotar o uso dos *kuaizi*. Nesse mesmo período, o hábito de utilizar pauzinhos para se alimentar também se consolidou no Vietnã, na península coreana e no Japão.



**Colher em jade branco,
com cabo em forma de ruyi**

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
12,8 × 3,8 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

As primeiras colheres eram, em geral, confeccionadas a partir de ossos de animais. Com o passar do tempo, os materiais empregados tornaram-se mais diversos e, sua execução, progressivamente mais refinada. A partir da China, as colheres, assim como os *kuaizi*, difundiram-se desde cedo para a península coreana, o Japão e o Vietnã, onde se tornaram parte integrante das culturas alimentares locais. Também chegaram à Europa, acompanhando outros utensílios de mesa em porcelana de exportação.



**Colher em cobre dourado do sexto
ano do reinado de Qianlong**

Dinastia Qing (1644-1911)
Cobre e ouro
9 × 34 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

As colheres podem ser divididas em dois tipos: aquelas que são utilizadas para retirar alimentos dos recipientes de cocção e transferi-los para os utensílios de consumo, podendo também servir como instrumento de preparo; e as que se destinam a levar o alimento dos recipientes diretamente à boca, estas apresentando, em geral, dimensões mais reduzidas. Esta colher, de maiores proporções, pertence à primeira categoria. A menção ao “sexto ano do reinado de Qianlong” refere-se ao sistema tradicional de datação por eras imperiais. Qianlong foi um dos mais importantes imperadores da dinastia Qing, e o sexto ano de seu reinado, que se estendeu de 1735 a 1796, corresponde a 1741.



Prato *cuanpan* com decoração policromada e dourada de flores e borboletas

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
3 × 53 × 53 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *cuanpan* é um utensílio destinado à apresentação de frutas secas e outros alimentos, composto por 12 pratos de diferentes tamanhos, organizados em níveis interno e externo. Suas superfícies são decoradas com motivos de flores e borboletas em esmalte policromado com detalhes dourados, aos quais se somam representações de frutas e legumes, tanto de espécies originárias da China, como o pêssego, quanto de produtos introduzidos do exterior, como a pimenta e o tomate. De forma singular, este exemplar se destaca não apenas como objeto de uso cotidiano de grande elegância, mas também como peça de elevado valor artístico.



Prato em porcelana família rosa, com motivo de pêssegos e morcegos

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
3,8 × Ø 19,6 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O pêssego é um fruto originário da China, com uma tradição de cultivo que remonta a mais de 3 mil anos. Entre os séculos II e I a.C., difundiu-se a partir do noroeste chinês, atravessando a Ásia Central até alcançar o Irã, de onde seguiu para a Grécia e outras regiões da Europa. Na cultura chinesa, o pêssego associa-se à ideia de longevidade. O caractere que designa o morcego, *fu*, é homófono de *fu*, que significa felicidade ou boa fortuna. A combinação de morcegos e pêssegos constitui, assim, uma imagem auspiciosa, que expressa o desejo de felicidade e longevidade.



Par de xícaras com tampa *gaiwan* em porcelana família rosa e motivo *jin litchi*

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
10,5 × Ø 10,7 cm (cada)
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O *gaiwan* é um utensílio de chá comum nos períodos Ming e Qing, geralmente composto por xícara e tampa, podendo, em alguns casos, ser acompanhado também de pires. O motivo *jin litchi*, também conhecido como “melão amargo”, é originário das regiões tropicais da Ásia, como as Índias Orientais, tendo sido introduzido na China aproximadamente entre os períodos Song e Yuan. Devido à abundância de sementes e ao crescimento de suas longas trepadeiras, esse fruto associa-se simbolicamente à prosperidade familiar e à boa fortuna, sendo frequentemente empregado como motivo decorativo.



Jarro com boca em forma de alho

Dinastia Han (202 a.C.-220 d.C.)
Escavado em 1957 em Houchuan, Shanxian, Henan
Bronze
37,5 × Ø 12,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

Este jarro com abertura modelada em forma de um bulbo de alho é um recipiente destinado a conter vinho. Originário da Ásia Ocidental, o alho foi introduzido na China durante a dinastia Han, após as missões de Zhang Qian às regiões ocidentais, junto a diversas outras espécies vegetais. Cultivado há cerca de 2 mil anos, tornou-se um ingrediente amplamente empregado na culinária chinesa.



Frasco achatado em porcelana azul e branca, com alças em forma de *ruyi* e decoração de lótus entrelaçados e *fushou* (felicidade e longevidade)

Dinastia Qing (1644-1911)
Porcelana
24,4 × Ø 8,2 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

O frasco é um recipiente destinado a conter vinho ou água, sendo que exemplares em porcelana de execução refinada também eram utilizados como objetos de uso decorativo. As alças em forma de *ruyi*, motivo ornamental associado à realização de desejos, reforçam o caráter auspicioso do objeto. A forma achatada desse tipo de recipiente foi influenciada por cerâmicas e objetos em vidro da Ásia Central e Ocidental, resultando em uma concepção engenhosa e singular.



Taça em jade branco, com boca em forma de begônia

Dinastia Qing (1644-1911)
Jade
6 × 13 × 8,5 cm
Acervo do Museu Nacional da China, Pequim

A taça é um recipiente destinado ao consumo de vinho. Sua designação deriva da forma de sua boca, semelhante a uma flor de begônia. Pesquisas sugerem que essa tipologia se inspirou nos chamados “copos longos de múltiplas curvas”, presentes na ourivesaria em ouro e prata do Império Sassânida, conferindo-lhe um caráter associado à estética das regiões ocidentais.



Jarro em porcelana com esmalte celadon, com duas alças e boca em forma de prato

Dinastia Jin Ocidental
(265–316 d.C.)
Porcelana
27 × Ø 12,7 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

O jarro de boca em forma de prato era geralmente utilizado para conter vinho ou água. Esse tipo de abertura teve origem em uma solução prática, vindo posteriormente a adquirir também uma função decorativa. Essa forma, assim como as técnicas a ela associadas, exerceu grande influência sobre a produção cerâmica no Leste Asiático.



Taça em porcelana branca em forma de chifre de rinoceronte

Dinastia Qing (1644–1911)
Porcelana
7,5 × 14 × 5 cm
Acervo do Museu Nacional da
China, Pequim

A decoração pintada desta taça apresenta motivos auspiciosos caros à cultura chinesa, como cervos entre nuvens e um peixe que se transforma em dragão. Além de refletir ideais estéticos clássicos chineses, trata-se também de um objeto destinado à exportação que, por meio do comércio ultramarino, tornou-se apreciado em diversos países europeus.

PORCELANA DE EXPORTAÇÃO

A porcelana, um dos principais produtos do comércio externo da China antiga, é há muito admirada por diversos países. Transportada ao longo da Rota Marítima da Seda, difundiu-se por vastas regiões, tornando-se um bem global associado à estética do Oriente. Para atender a gostos e contextos culturais estrangeiros, muitas peças passaram a incorporar motivos encomendados, como brasões europeus e cenas mitológicas, exercendo profunda influência sobre as artes decorativas e a vida cotidiana em diferentes partes do mundo.

- 1 Tigela em porcelana azul e branca com inscrição da *Rapsódia do Penhasco Vermelho*, representada em natureza-morta do século XVII, do pintor francês Jacques Linard
- 2 Tigela em porcelana azul e branca com inscrição da *Rapsódia do Penhasco Vermelho*
Dinastia Ming (1368-1644)
Acervo do Museu Britânico, Londres



EPÍLOGO

A alimentação é uma das expressões mais cotidianas, profundas e vívidas da cultura chinesa. Cada refeição, longe de ser apenas um meio de subsistência, carrega em si códigos civilizatórios acumulados ao longo de milênios. Por meio desta exposição, espera-se que o visitante possa perceber a sabedoria prática, o pensamento filosófico e o senso estético dos povos da China antiga, compreendendo por que o ato de comer, nessa cultura, há muito transcende a necessidade biológica, elevando-se à condição de um fenômeno cultural singular e de uma forma de pertencimento espiritual.







ENGLISH VERSION

MARGARETH MENEZES
MINISTER OF STATE FOR CULTURE

It is with great pleasure that we welcome the exhibition *Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China*, particularly at this moment of celebration and strengthening of ties between Brazil and China. The exhibition is the result of a partnership between the Instituto Brasileiro de Museus, through the Museu Histórico Nacional, and the National Museum of China. It is sponsored by Banco do Brasil through the Federal Law for Cultural Incentives and is part of the official program of the Brazil-China Cultural Year.

The exhibition offers us an opportunity to explore more deeply the history of food in one of the world's oldest civilizations, with a tradition spanning more than five thousand years. Its ingredients, spices, techniques, and flavors take us on a journey through different periods of Chinese history and recognize food culture as an essential dimension of a people's memory, identity, and collective life.

In the Chinese tradition, food is deeply associated with health and balance. It is understood not only as a source of nutrition or pleasure, but also as a form of care, knowledge, and preservation of life. Each recipe carries within it knowledge accumulated over generations and reveals a particular way of understanding the relationship between body, nature, and community.

China is a country of continental dimensions, characterized by an extraordinary diversity of territories, ingredients, and ways of preparing food. This diversity has been preserved over the centuries and remains alive in the different culinary traditions presented in this exhibition. To discover this diversity is to delve into an ancestral memory that continues to renew itself in the present.

Although Brazil and China are very different countries in terms of their languages, histories, and geographies, we can also recognize

important points of connection. In both countries, food culture is a living testimony to the formation of societies, movements of people, cultural exchanges, and processes of social development.

Brazil is also a country of many flavors. Our culinary tradition brings together the memories and knowledge of Indigenous peoples, African, European, and Asian contributions, as well as the countless inventions that emerge in cities, rural areas, traditional communities, and peripheries. Brazilian food expresses the diversity of our people and our ability to create, transform, and give new meaning to different influences.

In the last few years, Brazil and China have been strengthening their diplomatic, commercial, and cultural relations. We celebrated the 50th anniversary of the establishment of diplomatic relations between the two countries and have developed an agenda for the next fifty years, opening new possibilities for cooperation in areas such as cultural heritage, audiovisual production, the creative economy, the arts, and cultural exchange.

Closer ties between Brazil and China open new possibilities for exchange, the movement of people, market development, and cooperation across different fields. This relationship is based not on domination, but on mutual strengthening, dialogue, and the capacity of both countries to share knowledge, experiences, and opportunities.

In this context, the exhibition takes on special significance. By inviting us to discover the history of food in ancient China, it helps us to better understand the diversity, history, and values of its people. At the same time, it creates a space for an encounter with Brazil, which also recognizes in flavors a means of preserving memories, affirming identities, and building relationships.

We hope that *Flavors of Tradition* will be an opportunity for discovery, dialogue, and celebration. May we come to know China better through its culinary history and, thus, further strengthen the ties between our two countries.



FERNANDA CASTRO
PRESIDENT, INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS

In September 2025, the Instituto Brasileiro de Museus and the National Museum of China signed a Letter of Intent, a commitment that has now materialized in the more than 120 objects brought by the National Museum of China to the Museu Histórico Nacional.

Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China inaugurates this partnership and a cycle of cooperation that we hope will be long and fruitful. This partnership also includes the exhibition *Portinari’s Brazil* at the National Museum of China, which is represented in Brazil by an immersive gallery at the Museu Histórico Nacional.

Brazil and China are nations of continental proportions and comparable cultural diversity. Both carry within themselves the multiplicity of the world and, perhaps for this reason, when we meet, the encounter carries the force of recognition.

Food, among the realms of culture, is that which most resists abstraction—it is an affirmation of who we are, where we come from, what matters to us, and whom we want by our side. China’s food culture, as revealed to us by this exhibition, is profound in its history and rich in its material language.

Ingredients and culinary techniques have travelled through the centuries without passports. From China to the West: tea, rice, tofu. From the West to China: tomatoes and maize. Gastronomy is perhaps the most eloquent example of how cultures do not isolate themselves—rather, they feed on one another.

This catalogue shows how the exhibition offers a concrete demonstration of what culture can do: build bridges where there would otherwise be distances, forge ties where there would otherwise be differences, and affirm that peace between peoples can also be cultivated in museum galleries, in the presence of the works that humanity leaves behind as testimony.

It is also the fruit of a communion between peoples and of the strength of partnerships. The Instituto Brasileiro de Museus acknowledges and thanks the National Museum of China, Expomus, and Projeto Portinari, whose partnership made this possible.

BANCO DO BRASIL

Banco do Brasil presents *Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China*, an exhibition presented as part of the Brazil-China Cultural Year 2026. Bringing together more than 120 objects from the collection of the National Museum of China in Beijing, the exhibition offers a journey through the millennia-long history of Chinese civilization through the lens of food.

The exhibition invites visitors to explore how culinary practices express social, political, spiritual, and aesthetic dimensions of life, by means of pieces spanning nearly ten thousand years of history. Bringing together ceramics, bronzes, porcelains, and other materials of remarkable historical and symbolic significance, it reveals a world in which beauty and functionality are inseparably intertwined.

By sponsoring this project, Banco do Brasil reaffirms its commitment to fostering intercultural dialogue and supporting initiatives that broaden access to and promote the appreciation of historical and artistic heritage of global significance, thereby contributing to the strengthening of cultural bridges between different societies.

CÍCERO ANTÔNIO FONSECA DE ALMEIDA
DIRECTOR, MUSEU HISTÓRICO NACIONAL

The year 2026 marks the 52nd anniversary of continuous diplomatic relations between Brazil and China, a relationship whose roots reach far deeper into history. Since the 18th century, Chinese porcelain, folding screens, silks, furniture, fans, and decorative objects have circulated among the Luso-Brazilian elite as markers of sophistication and social distinction, reflecting wealth, prestige, refinement, and a connection to the wider world.

To mark the culmination of this long history of mutual admiration, we are celebrating the first Brazil-China Cultural Year. The Museu Histórico Nacional [National Historical Museum], in Rio de Janeiro, is honored to host *Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China*, organized in partnership with the National Museum of China. Featuring objects spanning nearly 10,000 years of history, the exhibition explores food as an expression of social life, cultural transformation, and human interaction. More than a material necessity, food is also a universal language, capable of fostering connections between peoples and civilizations.

In the 21st century, as intercultural dialogue becomes ever more necessary, initiatives such as this reaffirm the role of museums as spaces for international cooperation, the exchange of knowledge, and closer ties among peoples. By hosting this exhibition, the Museu Histórico Nacional celebrates not only the history of food in China, but also the possibility of building cultural bridges that expand horizons and inspire new ways of understanding the contemporary world. May this exhibition provide Brazilian audiences with a meaningful experience of discovery, encounter, and reflection.

LUO WENLI
DIRECTOR, NATIONAL MUSEUM OF CHINA

Food is the staff of life. Beyond sustaining human existence, it bears witness to the course of social change and serves as a vivid expression of cultures and ways of life. In the preparation and sharing of meals, one finds not only practical ingenuity but also a deep respect for life and human dignity. China’s ancient culinary culture, with a history spanning millennia, is both rich and profound. It encompasses exquisitely crafted utensils, a wide array of cooking techniques, and a well-developed body of texts and ritual systems. From culinary practice also emerged enduring philosophical ideas, such as the harmonious blending of the five flavors and the ideal of “harmony in diversity.” Over thousands of years, Chinese food culture has inspired generations of literary and artistic creation, while making remarkable contributions to the global heritage of gastronomy.

This exhibition brings together more than one hundred sets of fine artifacts related to food and dining in ancient China. On display are cooking vessels such as bronze Ding vessel and grills, alongside delicately crafted tableware, tea wares, and wine vessels, the materials of which including pottery, bronze, porcelain, gold and silver, and jade. Organized into five thematic sections, titled “Nourishment from a Varied Diet,” “Cooked Food and Hot Beverages,” “Reverence for Heaven and the Performance of Rites,” “A Feast for the Eyes and the Mind,” and “Shared Beauty in Harmony,” the exhibition offers a panoramic view of the richness and distinctive charm of ancient Chinese food culture.

Food is a universal language of humanity and one of the most intimate forms of dialogue between civilizations. It is our sincere hope that this exhibition will invite visitors to step into the kitchens and dining spaces of ancient China, to experience a vitality and wisdom that transcend time and culture, and to bring renewed energy to the enduring friendship between China and Brazil.

HARMONY IN DIVERSITY: ENDURING WISDOM AT THE CHINESE TABLE

GAO XIUQING
CURATOR

“Harmony brings forth new life; uniformity cannot sustain it.” More than 2,000 years ago, with these words, Shi Bo, a thinker of the late Western Zhou dynasty, articulated a philosophical principle at the heart of Chinese civilization: “harmony in diversity.” Over the millennia, this idea has deeply permeated everyday life—whether in the balance of the five flavors at the stove, the ritual order of the dining table, or the exchange and mutual enrichment among China’s regional cuisines. As the defining ethos of Chinese food culture, “harmony in diversity” has remained its animating spirit.

Every ingredient has its own distinctive properties and flavors. “Nourishment from a varied diet” and “a balance between vegetable and meat” embody the wisdom of life rooted in harmony between man and nature and form the basis of sustenance in Chinese food culture. The structure of the Chinese diet was articulated as early as in the *Huangdi Neijing* (The Yellow Emperor’s Inner Canon): “The five grains nourish; the five livestock fortify; the five fruits support; and the five vegetables complete the diet.” This dietary maxim reflects a comprehensive and profound understanding of the nature and functions of different ingredients. The Chinese have also long appreciated the deeper meaning of “moderation in eating and drinking” and understood how opposites complement one another. The art of combining diverse ingredients so that their flavors permeate and blend reflects not only a dialectical philosophy of sustenance, but also the consummate skill of the Chinese in “balancing the five flavors.” In cooking, for example, the

pungent aromas of scallions, ginger, and garlic dispel the gaminess of meat; the acidity of vinegar cuts through richness; and the sweetness of sugar enhances savoriness and brings out flavor. Steaming honors the natural flavors of ingredients; stewing brings out the nourishment of rich, full-bodied broths; stir-frying reveals a precise command of *wok hei* and heat; and quick-frying seeks textures that are tender, crisp, and succulent. These and dozens of other Chinese cooking techniques, passed down systematically through generations, are each distinctive yet draw inspiration from one another. They are not merely expressions of the practical wisdom of Chinese food culture, but also embody the profound respect for life and nature that lies at the heart of Eastern civilization.

Chinese food culture’s emphasis on “cooked food and hot beverages” embodies the warmth and emotion of everyday life around the hearth. As cooking vessels such as *fu* cauldrons, *zeng* steamers, and *ding* and *li* tripods evolved through the ages and gradually embedded in the nation’s collective memory, and the principles of life they embody, observed by the Chinese people for millennia, remain as relevant as ever. In the context of the China-Brazil Year of Culture, when the lingering warmth of a bronze grill reaches us across the millennia, the glazes of tea and wine vessels reflect past and present alike, and more than 100 exquisite artifacts related to food and dining are displayed alongside interactive digital installations in the galleries of the National Historical Museum of Brazil, the “heat” of Chinese food culture transcends physical temperature to become an emotional bond between people, and between people and history. Here, visitors can experience firsthand how *yuanxiao* (glutinous rice balls) are made and try using chopsticks to pick up objects, gaining a deep sense of the affinity of Chinese food culture. This civilizational dialogue across mountains and seas thus moves from observation to participation, and from understanding to empathy.

“Reverence for Heaven and the performance of rites” expresses the order and human warmth of

Chinese civilization as shaped by rites and music. “The origins of rites lie in food and drink.” From the prescribed groupings of sacrificial vessels to dining at banquets and ceremonial feasts, the principles of “understanding rites, observing proper measure, and cultivating character through ritual” have long been woven into the fabric of Chinese civilization. Reverence for Heaven and Earth and gratitude for their bounty reflect, at every turn, a philosophy of conduct in which “harmony is to be prized.”

“A feast for the eyes and the mind” embodies the aesthetic aspirations of Chinese food culture. From the earthy simplicity of painted pottery and the luminous sheen of jade to the elegance of porcelain and the dazzling splendor of gold and silver vessels, and from gatherings of the literati and tea tables among ordinary people to seasonal food customs, food does more than satisfy the appetite; it offers a multifaceted expression of beauty, giving aesthetic form to cultivated taste and spiritual refinement. When Brazilian visitors admire the finely crafted tableware and teaware on display, they encounter not only the aesthetic sensibility of Chinese food culture, but also a distinctive Eastern understanding of “the good life.” This understanding offers diverse points of reference for humanity’s spiritual life in an age of globalization.

With its extraordinary breadth and depth, Chinese food culture has long embraced diversity. It has welcomed ingredients from distant lands, respected the food traditions of different ethnic groups, and, through “harmonious coexistence,” continually renewed itself while fostering mutual learning among civilizations. The world’s cuisines offer myriad flavors, each with its own merits. Fei Xiaotong’s celebrated idea—“appreciate the beauty of others and share beauty together”—finds vivid expression in the *Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China* exhibition.

Every meal is an expression of civilization, and civilization is enriched through exchange; every cauldron and every bowl of broth embodies

culture, and culture flourishes through diversity. The Chinese sustain the body through “nourishment from a varied diet,” bring warmth to life through “cooked food and hot beverages,” cultivate virtue through “reverence for Heaven and the performance of rites,” and enrich the inner life through “a feast for the eyes and the mind.” As Brazilian visitors immerse themselves in Chinese food culture through the exhibition, they encounter not only the warmth of history, but also a path forward for human civilization—“harmony in diversity” and “shared beauty in harmony.” This, perhaps, is the deeper significance of the *Flavors of Tradition—History of Food in Ancient China* exhibition.

May we find serenity and beauty in the ordinary days of our lives.

UNIT 1 NOURISHMENT FROM A VARIED DIET

[p. 16]

“THE FIVE GRAINS NOURISH, THE FIVE DOMESTIC ANIMALS STRENGTHEN, THE FIVE FRUITS SUPPLEMENT, AND THE FIVE VEGETABLES COMPLETE.”

—INNER CANON OF THE YELLOW EMPEROR

China is one of the birthplaces of both millet and rice agriculture, and also among the earliest regions to domesticate animals such as dogs, pigs, and chickens. By around 4,000 years ago, China had further introduced sheep, cattle, horses, and wheat from West Asia. As recorded in the *Inner Canon of the Yellow Emperor*, “the five grains nourish, the five livestock enrich, the five fruits assist, and the five vegetables supplement.” This diversified dietary structure enabled people to obtain a rich and well-balanced range of nutrients from various foods. At the same time, it vividly reflects the distinctive unity-in-diversity that characterizes Chinese culinary culture.

RICE

As one of the most important staple food crops in the world, rice sustains nearly half of the global population. Archaeological evidence shows that the domestication of rice and the development of rice-based agricultural practices emerged in China’s middle and lower Yangtze River region around 10,000 years ago.

MILLET

Millet is commonly referred to as *gu* or *xiaomi* in Chinese. Archaeological discoveries indicate that the earliest cultivated millet identified to date was unearthed at the Donghulin site in Mentougou, Beijing, dating back approximately

9,000 to 10,000 years ago. This find represents the earliest millet grains so far discovered anywhere in the world.

WHEAT

Wheat is one of the most widely cultivated cereal crops in the world and originated in the Mesopotamian region. Archaeological evidence indicates that by the late Neolithic period, no later than 5,000 years ago, wheat had already begun to be cultivated in China.

- 1 **Layers of accumulated rice grains at the Hemudu Site in the Yangtze River basin, China, dating from 5000 BCE to 3300 BCE**
- 2 **Modern millet**
- 3 **Wheat unearthed from the Tongtiandong Site, Jimunai County, Xinjiang**

During archaeological excavations at this site, flotation recovered carbonized wheat and barley, dated to approximately 5,000–3,500 years ago. These finds represent the earliest wheat remains so far discovered within China.

LEGUMES

Soybeans are generally considered to have originated in China and had already become one of the basic daily food staples during the Spring and Autumn and Warring States periods. Over time, soybeans gradually shifted from a primary staple to a supplementary food. Soy-based products such as soybean paste, soy milk, and *tofu* all reflect the special significance of soybeans in Chinese food culture.

- 1-2 **Soybean**
- 3 **Wild Soybean**

Peiligang culture of the Neolithic period (c. 7000–5000 BCE)

Jiahu Site, Wuyang City, Henan Province
- 4 **Rubbing of eaves tile with the inscription “Granaries Filled with the Five Grains.”**

The phrase “Granaries Filled with the Five Grains” expresses people’s aspiration for abundant harvests and agricultural prosperity.

—

- 1-2 **Bronze square *dou* measure**

Xin dynasty

Collection of the National Museum of China
- 3 **Brick relief depicting rice pounding**

Eastern Han dynasty

Collection of the National Museum of China

CAPIONS [P. 21 – 28]

Yellow-Glazed Pottery Foot-Powered Mortar

Sui dynasty (581–618 CE)

Pottery

5.5 × 15.8 × 7.3 cm

Collection of the National Museum of China

The foot-powered mortar is a grain-processing tool used for removing husks from cereals. It was invented around the Western Han period. Operating on the same principle as the pestle and mortar, it replaces manual pounding with foot action, making the process less labor-intensive and more efficient.

Yellow-Glazed Pottery Granary

Han dynasty (202 BCE–220 CE)

Pottery

34 × Ø 22.5 cm

Collection of the National Museum of China

In ancient China, granaries were primarily used for storing grain and the seeds of economic crops. Influenced by the belief of “treating the dead as the living,” pottery models of granaries were commonly included as burial objects in Han dynasty tombs.

Black-Glazed Pottery Granary

Han dynasty (202 BCE–220 CE)

Pottery

21 × Ø 17.5 cm

Collection of the National Museum of China

By the Han dynasty, a systematic and scientifically informed approach to grain storage had already been developed. Grain was generally stored according to type; within the same type, different storage methods were used depending on whether the grain had been hulled or not. Great attention was paid to ventilation and moisture prevention. Granaries were typically designed with steps in front of the entrance, and their bases were raised above ground level.

Bronze Grain Measure with the Edict of the Twenty-Sixth Year

Qin dynasty (221–207 BCE)

Bronze

4.8 × 24.3 cm

Collection of the National Museum of China

Bronze measures were used as standard vessels for measuring grain. During the reign of Qin Shi Huang, the First Emperor of China, an edict was issued to unify weights and measures across the empire. This edict was inscribed on measuring instruments, which were thereby established as official standard measures.

***Jialiang* Standard Measure**

Xin dynasty (8–23 CE)

Bronze

26.1 × Ø 32.8 cm

Collection of the National Museum of China

The *Jialiang* was a standard bronze vessel established during the Xin dynasty as an official instrument for measuring grain. It was designed to measure five units of capacity: *yue*, *he*, *sheng*, *dou*, and *hu*. One *yue* is approximately 10 milliliters; one *he*, about 20 milliliters; one *sheng*, about 200 milliliters; one *dou*, about 2,000 milliliters; and one *hu*, about 20,000 milliliters.

Green-Glazed Pottery Millstone

Han dynasty (202 BCE–220 CE)

Pottery

12.1 ×Ø 14 cm

Collection of the National Museum of China

Millstones were tools used for processing grains, grinding them into flour. The refinement of food processing techniques enriched the structure and variety of staple foods in ancient China.

Stone Grinding Slab and Pestle

Neolithic period (c. 10000 BCE–21st century BCE)

Excavated in 1979 from the Peiligang Site, Xinzheng, Henan Province

Stone

5.6 × 51.7 × 25.5 cm

Collection of the National Museum of China

Stone grinding slabs and pestles were tools used for processing grains. During use, grains were placed on the slab and rolled or pressed with the pestle to remove husks or to crush them into flour.

Diagram showing the use of a stone grinding slab

- 1 **Brick relief depicting a pig slaughtering scene, unearthed from a Wei-Jin period tomb in Jiayuguan, Gansu Province (Wei-Jin period, Brick Reliefs from Tomb No. 6 of the Wei-Jin Period in Jiayuguan, Gansu)**
- 2 **Brick relief depicting a sheep slaughtering scene, unearthed from a Wei-Jin period tomb in Jiayuguan, Gansu Province (Wei-Jin period, Brick Reliefs from Tombs of the Wei-Jin Period)**

3 Brick relief Depicting the Scalding and Cleaning of Poultry, unearthed from a Wei-Jin period tomb in Jiayuguan, Gansu Province (Wei-Jin period, Brick Reliefs from Tomb No. 5 of the Wei-Jin Period in Jiayuguan, Gansu)

—

CAPTIONS IP. 29 – 34I

Pottery Pig
Han dynasty (202 BCE-220 CE)
Pottery
15 × 26 × 13 cm
Collection of the National Museum of China
Pigs were one of the principal sources of meat in ancient China and among the earliest animals to be domesticated. Historical records indicate that specialized pig farming had already emerged more than two thousand years ago, enabling some households to accumulate considerable wealth. Numerous Han-dynasty tombs contain pottery pigs and pottery pig pens as burial objects, providing material evidence of the prosperity of pig husbandry during this period.

Green-Glazed Pig and Sheep Pen
Han dynasty (202 BCE-220 CE)
Pottery
33.3 × 22 × 23 cm
Collection of the National Museum of China
Models of livestock pens were funerary objects placed in tombs during the Qin and Han periods. They served both as vivid representations of everyday life in the Han dynasty and as reflections of the funerary belief that “serving the dead is like serving the living.”

Green-Glazed Four-Sheep Pen
Han dynasty (202 BCE-220 CE)
Pottery
6.5 × 23.5 cm
Collection of the National Museum of China
Sheep were among the six principal domesticated animals in ancient China and were domesticated at an early stage. Sheep bones have been unearthed at many Neolithic cultural sites. In ancient China, sheep were also regarded as auspicious symbols.

Light Yellow-Glazed Pottery Ox
Tang dynasty (618–907 CE)
Pottery
16.2 × 23.3 cm
Collection of the National Museum of China
Beef represented the highest-grade meat in ancient China and, in addition to consumption, was used in sacrificial rituals. As oxen were vital tools of agricultural

production, successive dynasties enacted laws to protect them, prohibiting their slaughter at will. For much of Chinese history, the consumption of beef was a privilege reserved for only a small segment of society.

Green-Glazed Pottery Chicken
Tang dynasty (618–907 CE)
Excavated in 1958 from the tomb of Dugu Sizhen, Xi’an, Shaanxi Province
Pottery
13.5 × 6 × 11.5 cm
Collection of the National Museum of China

Yellow-Glazed Pottery Chicken
Tang dynasty (618–907 CE)
Pottery
12.8 × 12.3 × 5.9 cm
Collection of the National Museum of China
The history of raising and consuming poultry in China is very long. Archaeological remains of domesticated poultry have been found at early Neolithic sites. Owing to their abundance and affordability, chickens and eggs were among the most commonly consumed sources of meat and protein in ancient China.

The origin of the Chinese character for “fish” is closely linked to long-standing fishing activities. Pictographic forms of the character “fish” already appear on oracle bone inscriptions and Shang dynasty bronzes. Through successive stages of development, it evolved into the traditional character “魚” and was later simplified into the modern form “鱼”.

Fish vendor mural (Yuan dynasty, detail from the Murals of the Water God Temple). Preserved in the Hall of the King of Manifest Response, Guangsheng Temple, Hongtong County, Shanxi Province.

—

CAPTIONS IP. 35 – 37I

Green Jade Bowl with Carved Twin Fish
Qing dynasty (1644–1911)
Precious stone
5.2 × Ø 17.7 cm
Collection of the National Museum of China
Fish have been an important source of food in people’s lives since ancient times. In Chinese, the word *yu* (fish) is a homophone of *yu* meaning “surplus,” and thus the motif of fish symbolizes abundance and prosperity. The idea of “having fish” conveys the cherished aspiration for plenty of food and a life of sufficiency.

Food Offering Set
Ming dynasty (1368–1644)
Excavated in 1958 from the tomb of Liang Peizhi, Jincheng, Shanxi Province
Pottery
3 × Ø 13 cm (each)
Collection of the National Museum of China

This set of food offering vessels comprises eleven pieces and was specially produced as funerary objects for the tomb occupant. The five pieces displayed here represent beef, mutton, chicken, pork, and fish, which together constitute the principal types of meat traditionally consumed in China.

1 **Album of Vegetables and Fruits, after Nantian, by Wen Yuanchang (Qing dynasty).**

2 **Zhang Qian’s Mission to the Western Regions, depicted in Dunhuang mural**
Chinese culture has long embraced an inclusive and open spirit, receptive to diverse influences. The first large-scale introduction of foreign culinary traditions into China began with Zhang Qian’s diplomatic missions to the Western Regions, carried out in the 2nd century BCE, during the reign of Emperor Wu. Zhang Qian crossed Central Asia and reached territories that today correspond to Uzbekistan, Afghanistan, and adjacent regions.

—

CAPTIONS IP. 38 – 42I

Fahua Ware Squash-Shaped Water Dropper
Ming dynasty (1368–1644)
Pottery
6.3 × 11.2 × 8 cm
Collection of the National Museum of China

The term *fahua* refers to a type of polychrome glazed ceramic produced mainly in northern China between the Yuan and Ming dynasties, characterized by relief surfaces. Vegetables constituted an important component of the ancient Chinese diet, and their cultivation can be traced back six to seven thousand years.

Blue-and-White Eight-Compartment Dish with Floral and Fruit Motifs
Ming dynasty (1368–1644)
Porcelain
5 × Ø 26.4 cm
Collection of the National Museum of China

Dishes were vessels used for serving food. This dish is divided into eight compartments, each decorated with branch motifs of fruits and flowers such as grapes, pomegranates, peonies, and chrysanthemums.

Its design ingeniously combines practicality with aesthetic appeal, allowing each compartment to hold a different type of food independently.

Sky-Blue Glazed Pomegranate-Shaped Vase with Subtle Branch and Flower
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
8.7 × Ø 7.5 cm
Collection of the National Museum of China

The *zun* is a vessel traditionally used for holding wine. This example is known as a pomegranate-shaped *zun* because of its resemblance to the fruit. The pomegranate was introduced into China during the Han dynasty. In ancient China, it was regarded as a symbol of abundant offspring and blessings, and was often associated with auspiciousness and prosperity.

Famille-Rose Bowl with Sprigged Lychee Design
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
6.5 × Ø 13.6 cm
Collection of the National Museum of China

Lychee is native to southern China, with a cultivation history of at least two thousand years. In Chinese, the pronunciation of *li* (lychee) is identical to that of *li* meaning “benefit” or “good fortune,” and the fruit is therefore traditionally associated with auspiciousness and great prosperity.

Vegetables and fruits in *Materia Medica of Foods*
(Ming dynasty, collection of the National Library of China)

—

CAPTION IP. 43I

Famille-Rose Bowl with Three Fruit Motifs
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
6.8 × Ø 15.2 cm
Collection of the National Museum of China

Beyond their culinary value, many fruits and vegetables were endowed with auspicious meanings in traditional Chinese culture. For example, Chinese cabbage symbolizes wealth and prosperity; melons and gourds represent flourishing descendants; kumquats convey good fortune and the attraction of wealth; and lychees signify great luck and success.

UNIT 2

COOKED FOOD AND HOT BEVERAGES

[p. 44]

The mastery of fire marked a great leap in human civilization, transforming diets from raw consumption to cooked food. Cooked food not only expanded the range of edible resources, but also laid a vital foundation for health and the flourishing of communities. From this process emerged the distinctive Chinese concept of “hot food.” The rising steam from warmed wine and hot tea offers a vivid expression of this tradition. Warming wine helps volatilize impurities and release its mellow aroma, while hot tea, through steeping, boiling, and brewing, fully unfolds its essence, giving rise to China’s profound and far-reaching tea culture. From cauldrons for soups to cups for wine and tea, these practices span antiquity and the present, shaping a unique culinary ethos that defines Chinese food culture.

MASTERY OF COOKING TECHNIQUES

Ancient Chinese ancestors developed dozens of culinary methods, including steaming, boiling, stir-frying, slicing raw dishes, roasting, pan-frying, simmering, thick soups, rapid frying, flash cooking, air-drying, curing, and fermenting, a repertoire unparalleled in the world. Among these, steaming and stir-frying were uniquely invented by the Chinese. Cooking vessels such as the *fu*, *ding*, *li*, and *zeng*, invented as early as prehistoric times, laid the foundation for a culinary tradition centered on steaming and boiling that has shaped Chinese cooking for thousands of years.

Triple *Yan* steamer of Lady Fu Hao (Shang dynasty, collection of the National Museum of China)
By the pre-Qin period, steaming techniques in China had reached a highly advanced level. The sectional *yan* unearthed from the tomb of Lady Fu Hao at the Yin Xu

site in Anyang, Henan Province, allowed three identical or different foods to be steamed simultaneously, making it particularly suited to the needs of large-scale royal sacrifices or banquets.

CAPTIONS [P. 47 – 53]

Pottery *Zeng* Steamer
Yangshao culture, Neolithic period (c. 5000–3000 BCE)
Unearthed in 1956 at the Miaodigou site, Shanxian County, Henan Province
Pottery
13.3 × Ø 24 cm
Collection of the National Museum of China
The pottery *zeng* is an ancient Chinese cooking vessel. Its base is perforated with multiple small holes, functioning much like a modern steaming basket. When placed atop a pottery *fu* (cauldron), water in the lower vessel would be brought to a boil, allowing steam to rise through the perforations in the *zeng* and cook the food above. This represents one of humanity’s earliest developments and applications of steam-based cooking.

Cord-Patterned Gray Pottery *Ding*
Neolithic period (c. 10000 BCE–21st century BCE)
Excavated in 1956 from the Miaodigou site, Shanxian County, Henan Province
Pottery
19.5 × Ø 16 cm
Collection of the National Museum of China
The pottery *ding* evolved from the pottery *fu* and functioned as a combination of cooking vessel and stove, used primarily for boiling food. Cord patterns, first seen on Neolithic pottery, are among the earliest decorative motifs in China.

Bronze *Ding* with *Taotie* Motif
Western Zhou dynasty (c. 11th century BCE–771 BCE)
Bronze
21.3 × Ø 16.7 cm
Collection of the National Museum of China
The *ding* was originally used for cooking or holding food, typically featuring three legs and two handles. It was widely used during the Shang and Zhou periods, and later evolved into a ritual vessel for sacrificial ceremonies, no longer serving a culinary function. *Taotie* is the name given to the decorative motif known as the “animal mask” in ancient China. It depicts a stylized zoomorphic mask, associated with voracity and excess, and is frequently found on ritual objects.

Bronze *Yan* Steamer
Western Zhou dynasty (c. 11th century–771 BCE)
Bronze
23.5 × 20 × 14.7 cm
Collection of the National Museum of China
The bronze *yan* is a cooking vessel used for steaming food, roughly equivalent in function to a modern steamer.

Bronze *Fu* with Kui-Dragon Motifs and Two Handles
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Bronze
9.8 × Ø 21.3 cm
Collection of the National Museum of China
The *fu* is the predecessor of the modern cooking pot and was used for boiling food. The earliest pottery *fu* appeared approximately eight to nine thousand years ago, while bronze examples emerged around three thousand years ago and were mostly used by the upper elite. For ease of lifting and handling, some *fu* were fitted with handles. *Kui wen* is a decorative motif characteristic of ornamentation on ancient bronzes, representing a stylized creature, often associated with a dragon.

Bronze *Yan* Steamer with Mask-and-Ring Handles
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Unearthed in 1957 at Houchuan, Shanxian County, Henan Province
Bronze
40.5 × Ø 28 cm
Collection of the National Museum of China
The *yan* is a composite cooking vessel used for steaming and boiling in ancient China. It first appeared in the Neolithic period, initially made of pottery, and was widely used in daily life. From the Shang and Zhou dynasties onward, bronze *yan* were cast, serving both as utilitarian cooking vessels and as ritual objects. The rings attached to the body of this bronze *yan* function both as decorative elements and as practical handles to facilitate moving the vessel.

Kitchen and Cooking Scene from an Eastern Han tomb at Helinger, Inner Mongolia (Eastern Han dynasty, collection of the Inner Mongolia Museum)

CAPTIONS [P. 54 – 59]

Green-Glazed Pottery Figurine of a Cook
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Pottery
11.3 × 9.4 × 11.5 cm
Collection of the National Museum of China
Pottery figurines of cooks are commonly found in Han dynasty tombs. They are usually depicted standing

beside a stove, holding a knife in the act of food preparation, with various ingredients shown on the stove surface. These vivid details convey a strong sense of everyday life in the Han period.

Tortoise-Shaped Bronze Stove
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Bronze
13.5 × 22.5 × 14.7 cm
Collection of the National Museum of China
This finely cast bronze stove ingeniously incorporates the tortoise’s head and neck as a chimney, with the shell forming the stove surface, on which vessels such as pots and steamers could be placed. In ancient China, the tortoise was believed to possess great longevity, and its shell was used for divination. It was therefore regarded as a spiritual creature and a symbol of good fortune.

Yellow-Glazed Pottery Stove
Sui dynasty (581–618 CE)
Pottery
12.4 × 8.8 × 9.4 cm
Collection of the National Museum of China

Orange Yellow-Glazed Pottery Stove
Tang dynasty (618–907 CE)
Excavated in 1958 from the tomb of Dugu Sizhen, Xi’an, Shaanxi Province
Pottery
8.7 × 11.2 × 8.5 cm
Collection of the National Museum of China
From the Neolithic period onward, the stove was an essential fixture for food preparation in daily life. In ancient China, the funerary belief of “serving the dead as one serves the living” gave rise to the custom of burying pottery stoves as grave goods, ensuring that the deceased could continue to enjoy cooked food in the afterlife.

Stir-frying is closely intertwined with everyday life in China. Many expressions incorporate the word *chao* (to stir-fry). For example, being dismissed from a job is colloquially referred to as “being stir-fried squid,” while terms such as “stir-frying stocks,” “stir-frying funds,” or “stir-frying real estate” metaphorically describe turning assets through buying and selling to achieve appreciation. Using cooking as a metaphor, these expressions are vivid and easily understood.

- 1 Grilling skewers depicted on a Han dynasty brick relief (Eastern Han dynasty, collection of the Zhucheng Museum)
- 2 Immortals eating grilled skewers depicted on a Han dynasty brick relief (Eastern Han dynasty, collection of the Wu’s Family Tomb Complex Stone Carvings Museum in Jiaxiang)

3 Modern hot pot

4 A Chinese chef stir-frying dishes

1 Pastries excavated from a Tang dynasty tomb (Tang dynasty, collection of the National Museum of China)

2 Scene of preparing wheat-based foods excavated from the Tang dynasty Astana cemetery, Xinjiang (Tang dynasty, collection of the Xinjiang Uygur Autonomous Region Museum)

3 Male attendant holding steamed bread in a Tang dynasty mural (Tang dynasty, collection of the Shaanxi History Museum)

During the Sui and Tang dynasties, significant changes took place in dietary patterns. Wheat-based foods rose rapidly in prominence and became the primary staple in northern China. Wheat foods spread across all social strata, accompanied by notable advances in flour processing and culinary techniques. This period marked the advent of a new era in the history of Chinese wheat-based cuisine. Benefiting from well-developed transportation networks and an open cultural climate, foreign varieties of wheat foods and their preparation methods continuously entered China. *Hu*-style pastries such as *hubing* and *biluo* gained widespread popularity, reflecting the strong appeal of these exotic influences.

CAPTIONS IP. 60 – 70I

Bronze Barbecue Stove
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Bronze
39.5 × 22 × 15.2 cm
Collection of the National Museum of China

Bronze barbecue stoves were used for roasting meat in ancient times. Charcoal was placed inside the stove, while skewered meat or large cuts of meat were set on top for grilling. Barbecue utensils have been unearthed from many contemporary tombs, and scenes of meat roasting are also depicted on pictorial bricks and stone reliefs, providing vivid testimony to everyday life in the Han dynasty.

Bronze Sauce Warmer Inscribed “Qinghe Shiguan”
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Bronze
15.6 × 24 × 13 cm
Collection of the National Museum of China

This bronze sauce warmer consists of a small brazier and ear-shaped cups, or *erbei*, elongated vessels used in ancient China for drinking or serving food. The inscription “Qinghe Shiguan” refers to a food-related office in the Qinghe region, indicating its connection to an administrative structure linked to the provision of food. During meals, pre-cooked meat was sliced and dipped into seasonings such as fermented soy paste or sauces held in the cups to enhance flavor. As people of the Han dynasty preferred their condiments served hot, charcoal was placed in the brazier below to continuously heat the sauces in the cups above.

Zisha Clay Hot Pot from Xing You Heng Hall
Qing dynasty (1644–1911)
Pottery
13.5 × Ø 21.2 cm
Collection of the National Museum of China

The origins of the hot pot can be traced back to the Western Zhou period. This one is made from *zisha* clay, a porous, heat-resistant clay traditionally from the Yixing region. The central cylindrical chamber was used to hold charcoal, while water was placed around it. Once heated by the charcoal, the boiling water allowed diners to cook thin slices of meat at the table, a style of dining that remains popular in many regions of China today.

Wok and Ladle for Stir-Frying, Used On-Site at Civil Service Examinations
Qing dynasty (1644–1911)
Bronze
7.8 × Ø 15.5 cm (*wok*); 11 × 5 cm (*ladle*)
Collection of the National Museum of China

This portable cooking set, used by candidates in the imperial civil service examinations, includes a *wok* and a ladle. Stir-frying is a cooking technique unique to China. Its rapid heat transfer allows ingredients to retain their distinctive texture and moisture, while minimizing the loss of nutrients caused by prolonged high temperatures.

Offering Vessel (Pastries)
Ming dynasty (1368–1644)
Excavated in 1958 from the tomb of Liang Peizhi, Jincheng, Shanxi Province
Pottery
3 × Ø 13 cm
Collection of the National Museum of China

This set of offering vessels comprises eleven pieces and was specially made as burial goods for the tomb occupant. The piece displayed here was used to hold

pastries. Many traditional Chinese pastries are small foods made primarily from wheat flour.

Bobo Mold
Qing dynasty (1644–1911)
Wood
3.5 × 28 × 13.4 cm
Collection of the National Museum of China

“*Bobo*” is a collective term used in northern China to refer to pastries and other wheat-based confections. *Bobo* molds were commonly used during the Qing dynasty and were essential tools in pastry shops and steaming workshops, giving rise to the specialized craft known as “mold making.” Finely made molds were valued not only for their decorative patterns but also for their carefully calibrated depth and size.

ALCOOHOLIC BEVERAGES

China has a long and continuous history of alcohol production. The earliest forms of alcoholic drinks were likely created through the natural fermentation of fallen wild fruits. By around six thousand years ago, the practice of deliberate brewing had already begun. Chinese alcohol culture encompasses not only brewing techniques, but also diverse drinking rituals and customs across different regions and ethnic groups, a wide array of brewing tools and drinking vessels, and the rich body of poetry, prose, and songs inspired by wine. Together, these elements form the profound and multifaceted tradition of Chinese alcohol culture.

SEASONAL FOODS

China’s tradition of seasonal food culture has a long and profound history, combining refined and popular tastes with a rich diversity of foods. *Tangyuan* eaten during the Lantern Festival, *zongzi* enjoyed at the Dragon Boat Festival, and mooncakes shared at the Mid-Autumn Festival are all classic representatives of this seasonal culinary tradition.

1 Rice cakes for the Double Ninth Festival

2 Mooncakes for the Mid-Autumn Festival

3 *Tangyuan* for the Lantern Festival

4 *Zongzi* for the Dragon Boat Festival

1 Representation of a *zun* (wine vessel), excavated from a Wei-Jin period tomb in Jiayuguan, Gansu Province

2 Illustrated Scroll of the Lanting Gathering (Ming dynasty, collection of the National Museum of China)

This painting depicts the famous Lanting Gathering during the Eastern Jin dynasty, where Wang Xizhi and other scholars assembled for the Spring Purification Festival. The scene shows a winding stream with scholars seated along its banks, composing poetry as cups of wine float downstream. *Xiuxi* was an ancient Chinese custom held in early spring on the third lunar month, when people gathered by water to cleanse themselves in order to dispel misfortune and pray for blessings. Over time, the ritual evolved into a refined social occasion combining wine drinking, literary composition, and elegant recreation.

Scroll of Revelry in Drunkenness (detail)
Ming dynasty (1368–1644)
Xing Zhiru

This handscroll depicts a gathering of literati from the moment they take their seats to their departure in a state of intoxication. With numerous figures rendered vividly and in varied postures, the scene conveys the lively atmosphere of convivial drinking and reflects the widespread social culture of wine consumption during the Ming dynasty.

“GREEN FOAM CROWNS THE NEWLY BREWED WINE.
A SMALL RED CLAY STOVE GLOWS BESIDE IT.
AS DUSK FALLS AND SNOW SEEMS NEAR,
WILL YOU STAY AND SHARE ONE CUP WITH ME?”
— AN INVITATION TO LIU NINETEEN, BY BAI JUYI, TANG DYNASTY

Bluish-white glazed ceramic wine ewer with warming bowl (Southern Song dynasty, collection of the National Museum of China)

This set comprises vessels for holding and warming wine, typically consisting of a wine ewer paired with a warming bowl. In use, the ewer is placed inside the warming bowl, which is filled with hot water to gently heat the wine. In ancient China, fermented wines were commonly consumed, and warming the wine helped volatilize low-boiling substances such as methanol, thereby increasing purity and improving flavor. Moreover, traditional Chinese dietary practice has long favored hot drinks as healthier. As a popular saying goes, “Drinking cold wine and sleeping on a cold bed will sooner or later lead to illness.”

CAPTIONS IP. 71 – 83J

Two-Handled Pottery Cup
Neolithic period (c. 10000 BCE – 21st century BCE)
Excavated in 1957 at Sanliqiao, Shan County, Henan Province
Pottery
6.8 × Ø 11.4 cm
Collection of the National Museum of China

In the Neolithic period, as hunting-gathering gave way to farming, surplus grain made large-scale alcohol production possible. Early wine vessels have been found in many tombs of this time.

Three-Ram Bronze Zun Wine Vessel
Eastern Han dynasty (25–220 CE)
Bronze
21 × Ø 23.6 cm
Collection of the National Museum of China

The *zun* was a principal vessel for holding wine during the Han and Jin periods. At banquets, wine was first poured into the *zun* and then ladled into *erbei*, elongated vessels used in ancient China for the consumption of wine, for drinking.

Pottery Cup with Handles (*Erbei*)
Jin dynasty (265–420 CE)
Excavated in 1953 at Yixing, Jiangsu Province
Pottery
6.9 × 20.2 × 14 cm
Collection of the National Museum of China

Erbei or cup with handles were a type of drinking vessel widely used during the Han and Jin periods and could also serve as food containers. They were commonly made of lacquer or bronze, while pottery ones were generally produced as funerary objects.

Gilt Silver Ewer with Chased Bird, Animal, and Floral Motifs
Tang dynasty (618–907 CE)
Gold and silver
20.7 × 21 × 37 cm
Collection of the National Museum of China
During the Sui and Tang dynasties, the introduction of higher tables raised the placement of drinking vessels. As a result, pouring vessels that could be easily held and used with one hand, such as ewers, came into widespread use.

Blue-Ground Ewer with Auspicious Beast Motif in Reserved Panels
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
19.3 × 12.8 cm
Collection of the National Museum of China

The *zhihu* is a type of wine vessel, also known as a pouring ewer, wine ewer, or side-handled ewer. It flourished during the Tang and Song dynasties and underwent further development in the Qing dynasty.

White-Glazed Dish with the Inscription “Hao Jiu” (Fine Wine)
Ming dynasty (1368–1644)
Porcelain
3.3 × Ø 18.3 cm
Collection of the National Museum of China

In ancient China, bowls or dishes inscribed with characters such as “wine,” “fine wine,” or “good wine” were typically custom-made wares commissioned by wine shops or taverns. They were used both for serving and as a form of advertisement, intended to attract customers and to praise the quality of the establishment’s own wine.

Blue-and-White Stem Cup with the Eight Buddhist Emblems and Interlaced Lotus Design
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
7.9 × Ø 9.5 cm
Collection of the National Museum of China

Porcelain stem cups were used for drinking wine. Their form was influenced by vessels from Tibetan and Mongolian regions. The Eight Buddhist Emblems are a common decorative motif on ceramics of Ming and Qing dynasties, derived from Buddhist symbolism and conveying auspicious meanings of peace and good fortune.

Famille-Rose Gilt Cup and Saucer with Scenery Design in Reserved Panels over Coral-Red Ground
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
4.2 × Ø 7 cm (cup); 1.8 × Ø 10.8 cm (saucer)
Collection of the National Museum of China

Green-Ground Incised Famille-Rose Floral Cup with Saucer
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
3.9 × Ø 7 cm (cup); 1.9 × Ø 11.5 cm (saucer)
Collection of the National Museum of China

TEA

The discovery and use of tea is a major contribution made by the Chinese nation to the world and forms an essential component of Chinese food culture. Tea culture took shape during the Wei, Jin, and Northern and Southern Dynasties, flourished during the Tang and Song periods, and continued to develop further in the

Ming and Qing dynasties. Tea has a long history of transmission overseas and is today one of the world’s three most widely consumed beverages. In the course of its global spread, tea has also interacted with and enriched other cultures, giving rise to traditions such as the Japanese tea ceremony, Korean tea rites, and British tea culture.

- 1 **Tea remains from a Warring States period tomb**
Tea residue was discovered in a proto-porcelain bowl unearthed from a Warring States period burial at Tomb No. 1 of the Xigang Cemetery, the site of the ancient State of Zhu, in Zoucheng, Jining, Shandong Province. The residue consists of tea leaves that had been boiled or infused, providing material evidence that pushes back the origin of global tea culture by at least 300 years.

- 2–3 **Lu Yu and *The Classic of Tea***
The earliest Chinese writings on tea date to the Tang dynasty. *The Classic of Tea* by Lu Yu is the world’s first monograph on tea. Written around 758 CE, the work comprises just over 7,000 characters, yet is noted for its concise and lucid style. It systematically addresses the origins, nature, nomenclature, quality, varieties, harvesting, processing, brewing utensils, methods of preparation, and customs of tea drinking. Among the many ancient Chinese texts on tea, *The Classic of Tea* is the most comprehensive and complete, laying the foundation for the development of Chinese tea culture and exerting a lasting influence worldwide.

- 1 **Relief of a maid holding a tea bowl and stand**
- 2 **Court ladies serving tea, detail from Tang dynasty’s *Palace Entertainments***
- 3 ***Preparing Tea*, a Song dynasty painting**
The painting depicts a refined tea gathering of literati engaged in grinding tea, whisking tea, calligraphy, and appreciating paintings.
- 4 **Scene of tea competitions in the Song dynasty (detail from *Tea Competition*, painted by Tang Yin of the Ming dynasty)**

”SIPPING COOL. CLEAR SPRING WATER.
I WATCH AS THE TEA IS SIMMERED.
ITS FINE DUST GENTLY SWIRLING.
IF ONLY I COULD HOLD A SINGLE BOWL
IN MY HANDS
AND SEND IT TO A FELLOW LOVER OF TEA.”
—*BREWING TEA IN THE MOUNTAINS. WITH THOUGHTS OF A FRIEND.*
BY BAI JUYI

CAPTIONS IP. 84 – 94J

Celadon Cup with Saucer
Western Jin dynasty (265–316 CE)
Porcelain
4.6 × Ø 14.7 cm
Collection of the National Museum of China

During the Wei, Jin, and Northern and Southern Dynasties, tea drinking began to gain popularity and was still at an early stage of development, marking the emergence of China’s earliest tea wares. The cup with saucer was a commonly used tea-drinking vessel of the period, designed to prevent the hand from being scalded by the heat of the cup.

Ding Kiln White-Glazed Hot-Water Ewer
Tang dynasty (618–907 CE)
Porcelain
21.7 × Ø 7.8 cm
Collection of the National Museum of China

Ding kiln is known for their highly refined white-glazed porcelain. The hot-water ewer was used for heating or holding hot water and was an important component of tea wares during the Tang and Song dynasties. In its earliest stage, it may have been used interchangeably with wine-pouring vessels for warming and serving alcohol, before gradually evolving into a distinct utensil specifically associated with tea preparation.

Gilt Silver Tea Saucer with Lotus-Petal Design
Tang dynasty (618–907 CE)
Excavated in 1957 from the Pingkang Ward site of the Tang capital Chang’an, Xi’an, Shaanxi Province
Gold and silver
4 × 17.4 × 17.4 cm
Collection of the National Museum of China

An inscription reading “Tea Store of the Left Planning Commissioner’s Residence” is engraved inside the foot of the saucer, indicating that some aristocratic households in the Tang dynasty maintained dedicated tea storerooms. From the High Tang period onward, tea drinking flourished and gradually spread throughout China.

Black-Glazed Tea Cup with Hare’s-Fur Streaks
Yuan dynasty (1271–1368)
Porcelain
9 × Ø 18.5 cm
Collection of the National Museum of China

During the Song dynasty, tea competitions were highly popular, with a preference for judging the whiteness of the tea liquor. *Jian* ware black-glazed bowls were therefore favored, as their dark glaze provided a striking contrast that enhanced the visual assessment of the tea. Many of these pieces feature the characteristic “hare’s fur” pattern, formed by fine streaks resulting from the crystallization of the glaze during firing. Influenced by Han Chinese culture, Yuan dynasty rulers gradually adopted the custom of tea drinking, and tea came to occupy an increasingly important place in everyday dietary life.

Agate Tea Cup Saucer
Song dynasty (960 CE–1279)
Gemstone
7 × Ø 16 cm
Collection of the National Museum of China

The cup saucer is a type of tea ware. In the Song dynasty, the classic form featured a round shape with a raised circular ring at the center to support the tea bowl. The agate is naturally patterned with continuous veining, giving the piece an exquisite, refined, and delicately charming appearance.

Green Jade Teapot with the Character *Shou* (Longevity)
Ming dynasty (1368–1644)
Jade
12.5 × Ø 7.2 cm
Collection of the National Museum of China

During the Ming and Qing dynasties, the method of *yecha*, infusing tea leaves directly with boiling water, became widespread, giving rise to teapots and other tea wares designed for convenient brewing. This teapot is exquisitely carved and was made for court use. The character *shou* (longevity) symbolizes wishes for long life and enduring health.

White Jade Covered Tea Bowl with Floral Motif
Ming dynasty (1368–1644)
Jade
11.5 × Ø 12.2 cm
Collection of the National Museum of China

Ingeniously designed, the covered tea bowl allows tea to be drunk without removing the lid. By partially opening and closing the cover, the tea leaves are kept from entering the mouth while the fragrance of the infusion is preserved. For this reason, it has long been cherished by tea connoisseurs.

Zisha Square Teapot Made by Zhang Hongshen
Qing dynasty (1644–1911)
Pottery
12 × 7 × 3.5 cm
Collection of the National Museum of China

From the Ming dynasty onward, tea drinking shifted to the method of directly infusing tea leaves with boiling water, later praised as “opening the lineage of tea drinking for all ages.” This transformation in brewing practice brought corresponding changes in the materials, forms, and functions of tea wares, with the teapot becoming the principal vessel. Literati esteemed a tea experience endowed with “natural charm in its entirety,” and the understated elegance and rustic refinement of *zisha* teaware, produced from a porous Yixing clay, unglazed and valued for its ability to preserve and enhance the aromas of tea, resonated perfectly with this aesthetic ideal.

Famille-Rose Teapot with Floral Ball Motif
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
12.2 × Ø 9 cm
Collection of the National Museum of China

Teapot forms of the Qing dynasty largely inherited Ming precedents. Famille-rose porcelain, a new type developed under the influence of enamel decoration, is distinguished by its luminous colors and refined, gentle elegance, exemplifying the high level of ceramic craftsmanship achieved during the Qing period. This teapot is small in scale, with a delicately rendered floral ball motif that is charming yet refined, appealing to both elite and popular tastes, and possesses considerable artistic and aesthetic value.

Blue-and-White Covered Bowl with the Eight Buddhist Emblems and “Shan Gao Shui Chang” Characters
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
8 × Ø 10.8 cm
Collection of the National Museum of China

The *gaiwan* (covered tea bowl) was a tea-drinking vessel that came into widespread use during the Qing dynasty. When drinking tea from a *gaiwan*, it could also serve the function of a teapot. The user holds the bowl with one hand and manipulates the lid with the other to gently push aside the tea leaves floating on the surface of the water. A light motion produces a milder infusion, while a stronger motion yields a richer flavor. This represented a significant improvement in tea-drinking utensils of the period.

Famille-Rose Floral Tea Saucer
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
2.3 × 16 × 11.7 cm
Collection of the National Museum of China

A tea saucer is a support for holding a tea cup, primarily designed to prevent the hands from being scalded when handling a hot vessel. In the Ming dynasty, tea saucers were often shaped like boats and were therefore known as “tea boats” or “tea barges.” By the Qing dynasty, round forms became the norm. This example is decorated inside and out with flowers, bamboo, and other ornamental plants, rendered in soft, elegant colors that convey a fresh and soothing aesthetic.

UNIT 3 REVERENCE FOR HEAVEN AND THE PERFORMANCE OF RITES

[p. 96]

"Rites originated in food and drink." In ancient China, *li* (ritual and propriety), a defining symbol of civilization, was first established upon the foundation of food and drink. The custom of offering sacrifices to ancestors and deities before meals emerged as early as the Neolithic period and became increasingly formalized during the Shang and Zhou dynasties. From the prescribed sets and combinations of ritual food vessels to the etiquette governing their use, from the categories of dishes and standards of cooking to modes of dining and the organization of banquets and feasts, every aspect underscored a carefully ordered hierarchy, giving concrete expression to ritual, rank, and social order.

- 1 Banquet scenes on Warring States bronzes
 - 2 Illustration of ancient Chinese bronze wine vessels
 - 3 Set of bronze bells excavated from the Tomb of Marquis Yi of Zeng State, Suizhou, Hubei Province
- “Using music to accompany dining” was a distinctive feature of ancient Chinese food culture. When feudal lords and nobles dined, they often employed music and dance as accompaniment to set the atmosphere, stimulate the appetite, guide the ritual sequence, and display dignity and authority

- 1 Banquet and Entertainment Scene
- Eastern Han dynasty (25–220 CE)
- Excavated in 1960 at Dahuting Village, Mixian County, Henan Province
- This mural vividly depicts scenes of feasting, music, dance, and acrobatics. The host is seated beneath a canopy on the left, with two long banquet tables set before it to receive guests, while musical and acrobatic performances occupy the central space.

- 2 Arrow pitching depicted in a Han dynasty brick relief

- 3 Green-glazed figurine playing *liubo* (Eastern Han dynasty, collection of the Henan Museum)
- 4 Painting of “Luming Odes” (detail), collection of the Palace Museum in Taipei

CAPTIONS IP. 102 – 1081

Bronze *You*
Shang dynasty (c. 1600–1046 BCE)
Bronze
33.5 × Ø 18.7 cm
Collection of the National Museum of China

The *you* is a type of bronze vessel used for holding wine, popular during the Shang and Zhou periods. Its lid and arched handle were designed to facilitate carrying or suspension during travel or ritual use.

Bronze *Gu*
Shang dynasty (c. 1600–1046 BCE)
Bronze
25.6 × Ø 14.6 cm
Collection of the National Museum of China

The *gu* is a common type of wine vessel. In Shang-dynasty tombs, bronze *gu* vessels are often found in pairs together with bronze *jue*, and their number reflects the social status of the tomb occupant. The *jue* was used for warming wine, while the *gu* was used for holding wine. Because the mouth of the *gu* is relatively wide, Shang elites generally used a *si*, a type of ladle, to transfer wine from the *gu* into smaller cups for drinking.

Bronze *Xu*
Western Zhou dynasty (c. 11th century BCE–771 BCE)
Bronze
18.4 × 22.9 × 16.3 cm
Collection of the National Museum of China

The *xu* was used for holding grains such as millet, broomcorn millet, rice and sorghum. Typically oval or rectangular in form, it features a pair of handles, a ring foot and a lid. The lid usually has four knobs and, when inverted, can serve as a four-legged stand; the interior of the lid could also be used to hold food.

Bronze *Ding* with Curled Pattern
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Excavated in 1956–1957 from hangcunling, Shanxian County, Henan Province
Bronze
28.2 × Ø 33.2 cm; 26.4 × Ø 31.1 cm; 26.4 × Ø 31.1 cm
Collection of the National Museum of China

In ancient Chinese society, the *ding* served multiple functions and carried rich symbolic meanings. It was originally used for cooking and holding food. During the Bronze Age, its function and significance were gradually expanded and elevated, and it became an important ritual vessel in sacrificial ceremonies, used for making offerings to deities.

Bronze *Gui* with Double Ring Pattern and Cover
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Excavated in 1956–1957 from Shangcunling, Shanxian County, Henan Province
Bronze
22.3 × Ø 18.8 cm; 21.7 × Ø 18.9 cm
Collection of the National Museum of China

This set of food vessels from the Shang and Zhou periods was used to hold cooked grains such as millet, foxtail millet, rice, and broomcorn millet, comparable to large bowls used today. By the Shang dynasty, dining vessels had become ritualized and served as symbols of aristocratic rank and status.

Bronze *Li* with Elephant-Head Motifs
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Excavated in 1956–1957 from Shangcunling, Shanxian County, Henan Province
Bronze
11.3 × Ø 13.7 cm; 11.3 × Ø 13.5 cm
Collection of the National Museum of China

This set of vessels represents ancient cooking ware. The *li* was used for preparing food, with water held in the upper chamber and fire applied below. Bronze *li* first appeared in the mid-Shang dynasty and became widespread after the mid-Western Zhou period, often unearthed in sets. During the Spring and Autumn and Warring States periods, *li* were frequently used in combination with sets of ritual *ding*, serving as auxiliary cooking vessels accompanying them.

Brick relief depicting banquet entertainment and acrobatics (animation)
Eastern Han dynasty (25–220 CE)
Excavated in 1954 in Chengdu, Sichuan Province

Brick reliefs were architectural decorative elements set into the interior walls of tomb chambers. In the Han dynasty, performances of music, dance, and acrobatics were commonly staged during banquets. This brick vividly recreates the banquet life and festive entertainments enjoyed by the tomb occupant.

CAPTIONS IP. 109 – 1121

Openwork *Touhu* (Pitch-pot) with Dragon and Tiger Motifs
Three Kingdoms period (220–280 CE)
Bronze
36.5 × Ø 12.5 cm
Collection of the National Museum of China

Arrow pitching (*touhu*) was a popular form of entertainment at banquets in ancient China. Players stood at a fixed distance and threw arrows toward a specially designed pitch-pot. Victory was determined by the number of arrows successfully cast in and their placement within the vessel, while the loser was required to drink as a forfeit.

Bronze *Pan* (Tray) with Scale Pattern
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Bronze
10.4 × Ø 22.8 cm
Collection of the National Museum of China

The *pan* (tray) served two main functions: as a vessel for holding food and as a container for water. It was commonly used together with a *he* or *yi*. During the Shang and Zhou periods, members of the aristocracy performed the ritual of *woguan* before and after sacrificial ceremonies and banquets, washing their hands with clean water poured from a *he* or *yi*, while the *pan* was used to collect the wastewater.

Bronze *Yi* with Scale Pattern
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Bronze
11.3 × 21.5 × 10.5 cm
Collection of the National Museum of China

The *yi* is a water vessel primarily used for washing. During the Shang and Zhou periods, elites often ate with their hands. Before and after meals, clean water was poured from a *yi* for rinsing the hands, as part of the ritual practice of ablution.

Illustration of ancient handwashing practices

CAPTIONS IP. 113 – 1191

Brick Relief Depicting the *Liubo* Game
Northern and Southern Dynasties (420–589 CE)
Brick
15.5 × 43.5 cm
Collection of the National Museum of China

This brick depicts two figures engaged in *liubo*, an ancient board game. In antiquity, games such as *liubo*

were often played during banquets to enliven the atmosphere and enhance conviviality.

Two-Colored Copper Ewer
Qing dynasty (1644–1911)
Bronze
17.8 × Ø 19 cm
Collection of the National Museum of China

Ewers were commonly used for holding and pouring wine. This vessel features a rounded, full-bodied form that echoes the stylistic legacy of Tang dynasty pouring vessels. With the popularity of Yuhuchun vases during the Song dynasty, ewers in precious metals began to adopt flared mouths, slender necks, rounded bellies and ring feet. From the Yuan dynasty onward, the Yuhuchun-shaped body became one of the principal forms for ewers. After the Ming dynasty, such vessels came to be commonly known as *zhihu* (handled ewers).

Bronze *Zhong* (Bell) with *Pan-Chi* Pattern
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Bronze
39 × 22 cm
Collection of the National Museum of China

This bronze bell is an ancient Chinese percussion instrument and a ceremonial musical object reserved for the elite. It symbolized aristocratic rank and authority. The *pan-chi* motif refers to an ornamental form of archaic dragons, typically depicted in an interlaced manner. In use, sets of bells of different sizes were arranged in order of pitch and suspended from a wooden frame. When struck with wooden mallets or hammers, they could produce a complete and harmonious musical scale.

Male Dancer Figurine
Han dynasty (202 BCE–220 CE)
Pottery
15.1 × 6.8 cm
Collection of the National Museum of China

Such pottery figurines of *paiyou* performers, characterized by short, stocky bodies, bare torsos, and exaggerated, humorous poses, are commonly found in Han dynasty tombs. *Paiyou* entertainers were frequent performers at banquets, typically singing and dancing while beating drums to enliven the occasion.

“Zhuangyuan” Drinking Tallies
Qing dynasty (1644–1911)
Wood
Each piece measures between 11.2–20.7 cm × 1.5–5.4 cm
Collection of the National Museum of China

Drinking tallies were popular during the Ming and Qing dynasties. In banquets, inscriptions drawn from the Confucian classics, poetry, famous literary works,

historical anecdotes, or civil service examination honors were carved onto the tallies. The person who drew a tally was required to drink, propose a toast, or accept a penalty according to its instruction. This set takes inspiration from the civil service examination system. As the highest-ranked candidate was known as *zhuangyuan*, the tallies are thus called “Zhuangyuan Drinking Tallies.”

Silver Cup and Saucer from the “Deer-Calling” Banquet
Qing dynasty (1644–1911)
Silver
10 × 16.8 × 16.8 cm
Collection of the National Museum of China

This set was used at the “Deer-Calling” Banquet, a celebratory feast associated with the imperial examination system. Originating in the Tang dynasty, the “Deer-Calling” Banquet was held after the announcement of provincial examination results. Local officials hosted the banquet and recited the poem “Luming” (Deer-Calling), one of the oldest texts in the Chinese literary tradition, dating to the Zhou period, to honor and encourage the newly successful candidates.

CHINESE BANQUET SCENE

Banqueting is an important component of Chinese food culture. Through banquets, hosts and guests strengthen social ties, foster family harmony, and cultivate friendship. Traditionally, Chinese meals are shared around a round table, following a communal dining system. The round table creates an atmosphere of unity and courtesy. The dishes on the table are not only objects of enjoyment, but also serve as a medium for emotional exchange among the diners.

Dishes on display
Braised Spare Ribs; Peking Duck; *Xiao Long Bao* (Soup Dumplings); White Cut Chicken; *Kung Pao* Chicken; Eight-Treasure Rice Pudding; Mooncakes and Pastries; Steamed Fish Head with Two Peppers; Steamed Sea Bass; Home style boiled beef; Stir-fried Asparagus with Shrimp; Dumplings; Scallion-Fried Sea Cucumber; Pagoda Pork; Spicy Crayfish; *Mapo Tofu*; Roasted Suckling Pig; Braised Pork Hock; Two-flavor Hot Pot; Lotus Root Stuffed with Glutinous Rice and Osmanthus; *Tangyuan* (Glutinous Rice Balls); Four-Joy Meatballs

UNIT 4
A FEAST FOR THE EYES
AND THE MIND

[p. 120]

Delicious food can refresh the spirit, while exquisite vessels delight the mind. Finely crafted dining and drinking wares often reflect their owner’s taste and social standing. The rustic simplicity of painted pottery, the dignified solemnity of bronzes, the refined elegance of porcelain, the resplendent brilliance of gold and silver, and the lustrous warmth of jade, all offer aesthetic pleasure to their users. Truly, fine cuisine complemented by fine vessels enhances one another, forming an indispensable part of China’s ancient culinary culture.

CAPTIONS IP. 122 – 128I

Red-Lacquered Painted Tableware (Set of 12 Pieces)
Qing dynasty (1644–1911)
Lacquered wood
4.2 × Ø 19.7 cm (plates); 2.8 × Ø 8.3 cm (round saucers); 6 × Ø 11.5 cm (bowls)
Collection of the National Museum of China

The exterior walls or inner centers of this tableware set are decorated with colorful floral designs painted in red lacquer, creating a sumptuous visual effect. Lacquerware is lightweight yet sturdy and durable, possessing both high practical and aesthetic value. China was the earliest country to recognize lacquer and to develop the art of lacquerware production.

Cloud-Pattern Bronze *Hu* with Twin Animal-Head Handles
Spring and Autumn period (770–476 BCE)
Bronze
32 × 13.9 × 11 cm
Collection of the National Museum of China

Early bronze *hu* vessels were primarily used for holding wine, and later also served as water containers. Bronze *hu* vessels were widely used from the Shang dynasty through the Han dynasty, with diverse forms, commonly including round, oval, and square shapes. Beyond their practical function as vessels, bronze *hu* also symbolized social status and wealth.

Bronze *Ding* with Curled Pattern
Western Zhou dynasty (1046–771 BCE)
Bronze
57.5 × Ø 68 cm
Collection of the National Museum of China

The *ding* was originally used for cooking or holding food and was widely prevalent during the Shang and Zhou periods. It later evolved into a ritual vessel employed in sacrificial ceremonies. The *qiequ* (curl) pattern is one of the most common decorative motifs on bronze vessels, characterized by its abstracted animal forms.

Bronze *Yu*
Western Zhou dynasty (1046–771 BCE)
Bronze
17.5 × Ø 23 cm
Collection of the National Museum of China

The bronze *yu* is generally regarded as a vessel for holding water. The body of this example is decorated with plantain-leaf motifs formed by interlaced *kui* dragon patterns, mythical creatures from Chinese tradition, usually depicted with elongated bodies and a single leg.

Bronze *Zun*
Western Zhou dynasty (1046–771 BCE)
Bronze
26.2 × Ø 20.4 cm
Collection of the National Museum of China

The bronze *zun* is a vessel for holding wine, used on important occasions such as sacrificial rituals and banquets. As a ritual vessel, it also signified the social status and authority of its owner. Bronze *zun* appear in various forms, including round *zun*, square *zun*, and *xizun*. The *xizun* is typically shaped in the form of birds or animals, such as sheep, tigers, elephants, oxen, horses, and phoenixes.

- 1 Four-Ram Square *Zun* (Shang dynasty, collection of the National Museum of China)
- 2 Bronze *jia* with *taotie* (animal mask) motif

- 1 Decorative motifs on painted pottery dining vessels
- 2 *Taotie* (animal mask) motif on bronze vessels

CAPIONS IP. 129 – 143I

Painted Pottery Jar
Neolithic period (c. 10,000 years ago–21st century BCE)
Pottery
16.8 × Ø 12 cm
Collection of the National Museum of China

Jars were used primarily for storage. In addition to this single-handled type, examples with two or four handles are also known. Painted pottery vessels for food and drink were not only practical utensils in daily life, but also embody the early ancestors’ simple yet expressive aesthetic sensibility.

Painted Pottery Bottle
Neolithic period (c. 10,000 years ago–21st century BCE)
Excavated at Baidaogouping, Lanzhou, Gansu Province
Pottery
17.5 × Ø 6.2 cm
Collection of the National Museum of China

Bottles were used for holding water or wine. This example was excavated in Gansu Province, located in the upper reaches of the Yellow River, one of the earliest regions in the world where painted pottery first emerged.

Painted Pottery Bowl with Hanging-Band Motif
Neolithic period (c. 10,000 years ago–21st century BCE)
Pottery
6.3 × Ø 14.5 cm
Collection of the National Museum of China

The bowl was used for holding food. Flowing hanging-band motifs are painted around the rim of this vessel, a decorative pattern named for its resemblance to suspended ribbons.

Painted Pottery *Dou* (Pedestal Dish)
Neolithic period (c. 10,000 years ago–21st century BCE)
Excavated in Gansu Province, 1956
Pottery
11.5 × Ø 18.6 cm
Collection of the National Museum of China

The *dou* is a vessel used for serving food. The interior wall of this example is decorated from top to bottom with dark brown zigzag patterns, shell motifs, and net designs. As people in this period customarily dined while seated on the ground, utensils were placed on the floor; decorative motifs were therefore often arranged within the most visible range of the viewer’s line of sight, such as the inner wall, rim, or upper body of the vessel.

Longquan Kiln *Celadon* Stem Cup
Yuan dynasty (1271–1368)
Porcelain
7.6 × Ø 8.5 cm
Collection of the National Museum of China

Porcelain stem cups were used for drinking wine. Their form was influenced by vessels from the Tibetan and Mongolian regions, and they are therefore also known as “horseback cups.”

Yellow-Glazed Dish

Ming dynasty (1368–1644)

Porcelain

4.2 × Ø 20.7 cm

Collection of the National Museum of China

Dishes were used for serving food. Both the interior and exterior of this dish are covered with yellow glaze, making it a typical example of imperial court ware. During the Ming and Qing periods, yellow was reserved exclusively for the imperial family and was forbidden for use by the general populace.

Red-Enamel Porcelain Bowl with Cloud and Dragon Motifs

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

6.5 × Ø 13.4 cm

Collection of the National Museum of China

With its elegant form and superb painting, this bowl demonstrates a high level of artistic achievement. The use of cloud and dragon motifs on vessels and garments was a distinctive feature of Qing court objects and symbolized imperial authority and prestige.

Pale Green-Glazed Dish with Gilt Lotus-Petal Design

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

8 × Ø 37 cm

Collection of the National Museum of China

The lotus-petal dish is a traditional dish form, with the rim and body articulated by multiple lotus-petal motifs. In Chinese culture, the lotus symbolizes purity and elegance.

Pouch-Shaped Zisha Teapot Crafted by Yang Pengnian

Qing dynasty (1644–1911)

Pottery

7.4 × 7 × 5.5 cm

Collection of the National Museum of China

Yang Pengnian was a renowned teapot master of the Qing dynasty. This pouch-shaped teapot is made with a dark clay body, over which purplish-red clay is modeled into the form of a tied pouch, demonstrating an ingenious and inventive design.

Glazed Pottery Jar with Relief Animal Motifs

Western Han dynasty (202 BCE–8 CE)

Pottery

31.7 × Ø 22 cm

Collection of the National Museum of China

During the Han dynasty, jars were primarily used for holding wine, and were sometimes also used to store water or grain.

Changsha Kiln Ewer with Brown Splashes

Tang dynasty (618–907 CE)

Porcelain

15 × Ø 10.5 cm

Collection of the National Museum of China

The *zhuzhi*, also known as a handled ewer, was a type of vessel used for wine or tea in ancient China. Changsha kiln was an important ceramic production center during the Tang dynasty, and its wares were widely traded both within China and abroad. Excavated examples have been found in Korea, Japan, Pakistan, Thailand, and Indonesia.

Shouzhou Kiln Yellow-Glazed Ewer with Mat Pattern

Tang dynasty (618–907 CE)

Porcelain

22 × Ø 8.2 cm

Collection of the National Museum of China

The *zhuzhi*, also known as a handled ewer, was used for wine or tea in ancient China. Shouzhou kiln was renowned for its production of yellow-glazed ceramics. Lu Yu, the “Sage of Tea” of the Tang dynasty, highly praised yellow-glazed tea wares from Shouzhou kiln in his *The Classic of Tea*.

Green-Glazed Pouch-Shaped Flask with Applied Cloud-and-Dragon Motifs

Liao dynasty (916 CE–1125)

Pottery

27 × 18.7 × 15.3 cm

Collection of the National Museum of China

Pouch-shaped flasks were used for holding wine or water. Modeled after leather water bags stitched from hide, they are distinctive ceramic vessels associated with the Khitan people of the Liao dynasty. As a nomadic people of northern China, the Khitan customarily carried leather water bags. Ceramic pouch-shaped flasks such as this one reflect both the high level of ceramic craftsmanship and the cultural interactions between nomadic and sedentary traditions.

Black-Glazed Yuhuchun Vase with Rust-Splashed Floral Motif

Jin dynasty (1115–1234)

Porcelain

30 × Ø 8.8 cm

Collection of the National Museum of China

The *yuhuchun* vase was a popular and practical vessel for holding wine during the Song, Jin, and Yuan periods. In the Ming and Qing periods, it gradually evolved into an ornamental ceramic form for display, becoming one of the classic shapes in the history of Chinese porcelain.

Depiction of a *yuhuchun* vase (wall painting from a Yuan dynasty tomb at Wangshang Village, Dengfeng, Henan Province)

—

CAPIONS [P. 144 – 152]

Long-Necked Gold Bottle with Scrolling Floral Motifs

Liao dynasty (916 CE–1125)

Gold

16.7 × Ø 8 cm

Collection of the National Museum of China

This bottle was used for holding wine. The entire surface is decorated with finely rendered scrolling floral motifs, symbolizing vitality and unending continuity of life.

Gold Bowl with Three Geese and Floral Motifs

Liao dynasty (916 CE–1125)

Gold

3.5 × Ø 8.2 cm

Collection of the National Museum of China

This small gold bowl was used as a wine vessel. The exterior is engraved with scrolling honeysuckle designs, geese motifs, and fish-roe patterns, while the interior base features paired fish, aquatic plants, and fish-roe patterns. Both its decorative motifs and overall form show strong influence from the gold and silver wares of the Tang dynasty.

Begonia-Shaped Gold Dish

Yuan dynasty (1271–1368)

Excavated in 1955 from the temple foundations of the Confucian Temple, Hefei, Anhui Province

Gold

0.9 × 15 × 15 cm

Collection of the National Museum of China

Dishes were used for serving food. Inscribed on the interior base of this dish are the four characters “Zhang Zhongying zao” (made by Zhang Zhongying), identifying the craftsman. By the Yuan dynasty, gold and silver wares were no longer exclusive to the imperial court; affluent merchant families and other wealthy commoners also commonly used such vessels.

Gold Bottle with Cloud and Crane Motifs

Qing dynasty (1644–1911)

Gold

26.5 × Ø 16 cm

Collection of the National Museum of China

This bottle was used for holding wine or water. With its strong imperial court aesthetic, it represents the high level of craftsmanship achieved in goldwork during the Qing dynasty.

Gilt Silver Handled Ewer with Engraved Floral Motifs

Qing dynasty (1644–1911)

Gold and silver

26.3 × Ø 9.8 cm

Collection of the National Museum of China

The handled ewer was a wine vessel that first appeared during the Sui and Tang dynasties. The body of this example is entirely engraved with scrolling floral motifs, with auspicious designs such as lotus blossoms adorning the belly. The spout and handle are modeled as a pair of gilt dragons, facing upward and downward toward each other.

Agate Bowl

Song dynasty (960 CE–1279)

Agate

3.6 × 9 × 9 cm

Collection of the National Museum of China

Bowls were generally used for holding food. According to historical records, however, agate bowls were primarily used for serving wine. This example demonstrates superb carving and polishing techniques and is regarded as an outstanding surviving work among Song-dynasty agate bowls.

Green Jade Cup with Key-Fret Pattern and Twin *Chi* Dragon Handles

Ming dynasty (1368–1644)

Jade

6 × 16 × 9 cm

Collection of the National Museum of China

Each side of the cup is pierced and carved with a *chi* dragon—a hornless dragon from ancient Chinese mythology. With its well-proportioned form and finely executed decoration, this cup was likely an imperial court vessel used for drinking wine during the Ming dynasty.

Green Jade Covered Bowl with Animal Motifs and Three Feet

Qing dynasty (1644–1911)

Jade

14.3 × Ø 16 cm

Collection of the National Museum of China

Bowls were used for holding food. This vessel was formerly in the Qing imperial collection and is made of pure, high-quality Hetian jade from Xinjiang. In ancient China, jade vessels were most commonly made for wine; food vessels such as this example are comparatively rare.

White Jade Cups (Pair)

Qing dynasty (1644–1911)

Jade

7 × Ø 8.2 cm (each)

Collection of the National Museum of China

Cups were used for holding wine. Finely polished with a warm, translucent texture, these cups represent exemplary works among Qing-dynasty jade cups.

UNIT 5 SHARED BEAUTY IN HARMONY

[p. 154]

Food culture offers a vivid reflection of mutual learning among human civilizations. Walnuts and pepper introduced via the Silk Roads, and potatoes and chili peppers that crossed the oceans, together with crops originating in China such as rice and tea, have enriched dining tables around the world. The westward transmission of Chinese porcelain and the eastward spread of European gold, silver, and glass vessels bear witness to exchanges in dining and drinking wares, alongside mutual influences in culinary techniques and food customs. Through such interactions, diverse regional food traditions have learned to respect and draw inspiration from one another, jointly shaping a vision of “harmony in diversity” and “shared beauty for all.”

1 Depiction of a plate set (*cuanpan*) in the Autumn Banquet Handscroll

2 Process of *tofu* production

Tofu is the most important soybean product and one of the earliest plant-based proteins extracted by humankind. It is one of the great culinary inventions of the Chinese people. Highly nutritious, *tofu* is rich in protein, amino acids, plant-based fats, and a variety of vitamins.

3 Chinese tea farmers planting tea in Brazilian tea gardens

4–5 Ancient tea trees in the Rio de Janeiro Botanical Garden, Brazil, and a Hua’an stone from Fujian, China

The stone bears inscriptions in Portuguese and Chinese, reading: “In 1812, the first Chinese arrivals in Brazil planted tea trees here. This stands as a testament to the friendship between China and Brazil.”

TEA IN CHINA AND BRAZIL

As one of China’s most renowned crops, tea was introduced to Brazil in the early 19th century by the first group of Chinese tea farmers, who

brought tea seeds and saplings with them. They planted tea trees in the area of today’s Rio de Janeiro Botanical Garden and passed on techniques of tea cultivation and preparation. From that time on, Chinese tea took root in Brazil. By 1817, nearly 6,000 tea trees were growing in the Rio de Janeiro Botanical Garden. This leaf from the East ultimately became a cultural messenger linking East and West, vividly embodying the wisdom of civilizational exchanges expressed in the idea of “shared beauty in harmony.”

—

CAPTIONS [P. 158 – 171]

Silver Chopsticks

Yuan dynasty (1271–1368)

Excavated in 1955 in Hefei, Anhui Province

Silver

25.6 × 0.5 cm

Collection of the National Museum of China

Archaeological discoveries suggest that the use of chopsticks may date back approximately 5,000 years. Over time, their influence spread outward from China to other parts of the world, and they have come to serve as a distinctive cultural symbol of China.

Green Jade Chopsticks

Qing dynasty (1644–1911)

Precious stone

29.8 × 0.6 cm

Collection of the National Museum of China

During the Tang and Song dynasties, influenced by Han Chinese dietary culture, ethnic minorities in northern China gradually adopted the use of chopsticks for eating. Around the same time, the custom of using chopsticks also took shape in Vietnam, the Korean Peninsula, and Japan.

White Jade Spoon with *Ruyi*-Shaped Handle

Qing dynasty (1644–1911)

Jade

12.8 × 3.8 cm

Collection of the National Museum of China

The earliest spoons were primarily made of animal bone. Over time, a wider range of materials was used, and their craftsmanship became increasingly refined and ornate. Together with chopsticks, Chinese spoons were introduced at an early date to the Korean Peninsula, Japan, and Vietnam, where they became an integral part of local food cultures. Spoons were also transmitted to Europe along with other export porcelain tableware.

Gilt Copper Spoon from the Sixth Year of the Qianlong Reign

Qing dynasty (1644–1911)

Copper and gold

9 × 34 cm

Collection of the National Museum of China

Spoons can be broadly divided by function into two types. One type was used to ladle food from cooking vessels into eating utensils and also served as a cooking implement; this bronze spoon, with its relatively large size, belongs to this category. The other type was used to scoop food from eating vessels directly into the mouth and is generally smaller in form. The reference to the “sixth year of the Qianlong reign” pertains to the traditional system of dating by imperial eras. Qianlong Emperor was one of the most important emperors of the Qing dynasty, and the sixth year of his reign, which lasted from 1735 to 1796, corresponds to 1741.

Polychrome Gilt-Decorated Plate Set with Floral and Butterfly Motifs

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

3 × 53 × 53 cm

Collection of the National Museum of China

The plate set (*cuanpan*) was used for serving dried fruits and other foods. It consists of twelve dishes of varying sizes arranged in an inner and outer tier. The interiors are decorated in polychrome enamels with flowers and butterflies, as well as fruits and vegetables—both those native to China, such as peaches, and those introduced from abroad, including chili peppers and tomatoes. Distinctive in form, this work is not only an elegant object of daily use but also a highly valuable piece of ceramic art.

Famille-Rose Dish with Peach and Bat Motifs

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

3.8 × Ø 19.6 cm

Collection of the National Museum of China

Peaches are native to China and have been cultivated for more than 3,000 years. Around the first to second century BCE, they spread from northwestern China through Central Asia to Iran, and later to Greece and other parts of Europe. In Chinese culture, the peach symbolizes longevity, while the word for bat (*fu*) is a homophone for “good fortune.” The combination of peaches and bats thus conveys the auspicious meaning of “blessings and longevity.”

Famille-Rose Covered Bowl with Bitter Gourd Motif

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

10.5 × Ø 10.7 cm (each)

Collection of the National Museum of China

The covered bowl (*gaiwan*) was a common tea vessel during the Ming and Qing periods, typically consisting of a lid and a bowl, with some examples also accompanied by a saucer. *Jin litchi*, also known as bitter gourd, originated in tropical regions of Asia such as the East Indies and was introduced to China around the Song-Yuan period. Because of its many seeds and long, trailing vines, it symbolizes family prosperity and auspiciousness and was frequently used as a decorativ motif.

Garlic-Headed Pot

Han dynasty (202 BCE–220 CE)

Excavated in 1957 at Houchuan, Shanxian County,

Henan Province

Bronze

37.5 × Ø 12.5 cm

Collection of the National Museum of China

The garlic-headed pot is a type of vessel used for holding wine, named for its mouth shaped like a garlic bulb. Garlic, originally native to western Asia, was introduced to China after Zhang Qian’s diplomatic missions to the Western Regions during the Han dynasty, along with many other foreign crops. It has been cultivated in China for nearly 2,000 years and is now a commonly used seasoning.

Blue-and-White *Ruyi*-Handled Flattened Flask with *Fushou* (Good Fortune and Longevity) and Lotus Scroll Pattern

Qing dynasty (1644–1911)

Porcelain

24.4 × Ø 8.2 cm

Collection of the National Museum of China

Flasks were used for holding wine or water, and finely made porcelain examples were sometimes also used as display objects. Handles in the form of *ruyi*—an ornamental motif associated with the fulfillment of wishes—reinforce the auspicious character of the object. The flattened flask form was influenced by ceramic and glass vessels from Central and West Asia, resulting in an ingenious and distinctive design.

White Jade Begonia-Shaped Lobed Cup

Qing dynasty (1644–1911)

Jade

6 × 13 × 8.5 cm

Collection of the National Museum of China

The cup was used for drinking wine. It is known as a begonia-shaped lobed cup because its rim is designed to resemble the form of a begonia blossom. Research suggests that the inspiration for this cup shape derives from the “multi-lobed long cups” found among Sasanian gold and silver wares, giving it a strong Western Regions aesthetic.

Celadon Double-Handle Jar with Dish-Shaped Mouth
Western Jin dynasty (265–316 CE)
Porcelain
27 × Ø 12.7 cm
Collection of the National Museum of China

Dish-mouthed jars were generally used for holding wine or water. The dish-shaped mouth was originally designed for practical purposes and later developed into a decorative feature. This form and its associated techniques exerted a broad influence across East Asia.

White-Glazed Rhinoceros Horn-Shaped Cup
Qing dynasty (1644–1911)
Porcelain
7.5 × 14 × 5 cm
Collection of the National Museum of China

The painted decoration on this porcelain cup features auspicious imagery favored in Chinese culture, such as deer amid clouds, as well as the story of a fish transforming into a dragon. It not only reflects classical Chinese aesthetic ideals, but was also a popular export ware. Through overseas trade, such vessels became fashionable in many European countries.

EXPORT PORCELAIN

Porcelain, a representative commodity of China's ancient export trade, has long been admired by countries overseas. Transported far and wide along the Maritime Silk Road, it became a global product symbolizing Eastern aesthetics. To suit foreign tastes and cultural contexts, export porcelain often incorporated customized motifs such as European coats of arms and mythological scenes, exerting a profound influence on world decorative arts and everyday life.

- 1 A blue-and-white porcelain bowl with an inscription of *Rhapsody on the Red Cliff*, depicted in a still-life painting by the 17th-century French painter Jacques Linard
- 2 Blue-and-white bowl with an inscription of *Rhapsody on the Red Cliff* (Ming dynasty, collection of the British Museum)

EPILOGUE

Food is among the most everyday yet most profound expressions of Chinese culture—vivid, tangible, and rich with life. Each meal is not merely a means of sustenance, but a living code of civilization that has flowed through thousands of years. Through this exhibition, we hope you have glimpsed the life wisdom, philosophical reflection, and artistic sensibility of China's early ancestors, and gained an understanding of why “eating” in China has long transcended biological necessity, evolving into a distinctive cultural phenomenon and a source of spiritual belonging.



PRESIDENTE DA REPÚBLICA
PRESIDENT OF THE REPUBLIC

Luiz Inácio Lula da Silva

MINISTÉRIO DA CULTURA
MINISTRY OF CULTURE

Margareth Menezes

INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS
BRAZILIAN INSTITUTE OF MUSEUMS

Fernanda Santana Rabello de Castro

MUSEU HISTÓRICO NACIONAL
NATIONAL HISTORICAL MUSEUM

Cícero Antônio Fonseca de Almeida

ASSOCIAÇÃO DE AMIGOS DO MUSEU HISTÓRICO NACIONAL
FRIENDS OF THE NATIONAL HISTORICAL MUSEUM ASSOCIATION

Douglas Fasolato

GABINETE DA DIREÇÃO
DIRECTOR’S OFFICE

Zeni Iva Gonzaga dos Santos

SETOR DE COMUNICAÇÃO
COMMUNICATION DEPARTMENT

Anderson Antônio Andreato, Carlos Alberto Oliveira, Elso Silva Júnior e Geyzon Bezerra Dantas

DIVISÃO TÉCNICA
TECHNICAL DIVISION

Paula de Jesus Moura Aranha

SERVIÇO DE GESTÃO DE ACERVOS
COLLECTIONS MANAGEMENT SERVICE

Fernanda Nascimento Magalhães Pinto

Núcleo de Reserva Técnica
Technical Storage

Adriana Bandeira Cordeiro e Juarez Menezes Fonseca Guerra

Núcleo de Arquivo Histórico
Historical Archives

Daniella Gomes dos Santos e Maria Isabel Ribeiro Lenzi

Núcleo de Biblioteca
Library

Arionia Rodrigues da Cunha, Cidália Maria Correia de Brito Ribeiro, Gisely Miranda de Melo e Maria José Muniz Freire Ribeiro

Núcleo de Conservação e Restauração
Conservation and Restoration

Jandira Helena Fernandes Flaeschen e Ricardo Correa de Carvalho.

SETOR DE DINÂMICA CULTURAL
CULTURAL DYNAMICS DEPARTMENT

André Amud Botelho e Luciana Monteiro Peralva

Núcleo de Educação
Education

Raquel Laurino Almeida e Flávio Rezende de Carvalho

Núcleo de Pesquisa
Research

Álvaro Marins de Almeida, Daniele Del Giudice Andrada e Cristiano Ferreira de Barros

DIVISÃO DE GESTÃO INTERNA
INTERNAL MANAGEMENT DIVISION

Luiz Fernando Kiihl Matias

Núcleo de Apoio Administrativo
Administrative Support

Nelson Jorge dos Santos, Paulo Quintino da Silva Lage e José Pereira Ignácio

Núcleo de Serviços Gerais e Manutenção
General Services and Maintenance

Pedro Paulo Lima

Núcleo de Gestão de Documentos
Records Management

Adilson da Conceição da Silva, Bianca Dias Mendes e Liane Maia das Neves de Oliveira

Núcleo de Segurança
Security

João Carlos de Oliveira Barreto, Carlos Alberto Lopes dos Santos, Carlos Tadeu Guedes Pinto, José Girondi de Pinho, José Gomes da Costa, Luís Antônio Chaves, Moacir Queiroz, Ronaldo dos Santos Carvalho, Sergio Luiz da Costa e Silvio Luiz da Motta

ESTAGIÁRIOS
INTERNS

Alan Costa de Jesus, Daniela Rapcinski, Girlan do Nascimento Gomes, Pedro Henrique Antônio da Silva

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS MHN
MHN SERVICE PROVIDERS

Recepção e Apoio Administrativo
Reception and Administrative Support

Plansul Planejamento e Consultoria Ltda.

Alan de Sousa Rodrigues, Carlos Henrique de Castro A. Junior, Cristiane Maria de Oliveira, George de Abreu, Giselle Bastos Pereira, Jaquiline da Silva Cosme, João Paulo Silva Queiroz Lourenço, Julia da Silva, Juliana Claudino Curityba, Laissa Millene Gonçalves de Souza, Natacha dos Reis Ferraz, Ricardo Gameiro Dantas, Thiago Lucas da Silva, Valdriana de Oliveira Dias Salvatore, Vitória Gouveia dos Santos Ribeiro Machado e Yan Ximenes de Souza

Brigada de Incêndio / Fire
Brigade

Transegurtec Tecnologia em Serviços Ltda.

Anderson de Almeida Rodrigues, Carlos Eduardo Lopes da Silva, Daniele Leira Martins, Darlan de Castro e Silva, Igor Canto Seabra da Silva, Maurício Ferreira de Oliveira, Samuel Carlos dos Santos e Vanessa do Couto Pinto Rocha

Vigilância
Security

Transegur Vigilância e Segurança Ltda.

Alan Ferreira da Silva Conceição, Alan Moura Marins, Aldair dos Santos, Alessandra da Costa Mendonça, Alex Marcos Ribeiro, Alexandre Souza Bastos, Ana Paula Teixeira de Lima, Angela Maria Oliveira Dias da Silva, André Urbano Pereira, Caroline Martins Gonçalves, Cosme Cesar da Cunha Galloti, Eduardo Ângelo Ventura, Fernanda Cidraque de Paula dos Santos, Flavio Silva do Valle, Jacqueline do Nascimento Pereira, Jorge Luís da Fonseca Vasconcelos, Jorge Luís Dias da Silva, Jorge Luiz de Oliveira, Josilene Cesário, Júlio Cesar Xavier Chaves, Leila da Silva Martins Ignacio, Luciano da Silva Souza, Manoel da Silva, Marcelo Queiroz de Lima Moraes, Marcelo Vieira Bastos, Mauricélia da Conceição Mendes, Milton Xavier Gonçalves, Oswaldo Mendonça Filho, Paulo Cabral de Sousa, Pollyanna Lirio Álvares de Almeida, Renan Barbosa Farias, Rosineia Rodrigues Vargas, Rubens Higino da Silva, Rubens Nestor Farias, Teresa Cristina Pinto de Azevedo, Thais Paolla Souza do Nascimento, Valciney Rosa, Valdinei Barbosa, Valéria dos Santos Fonseca, Vanessa Oliveira Araújo Silva, Vanusa Rosa Decothe, Victória Marques

Manutenção
Maintenance

Eletrodata Engenharia Ltda.

Carolyne Souza Mariano dos Santos, José Antônio dos Santos, José Maurício Lima da Silva, Márcio Sá de Paulo, Marlon da Silva Pereira, Vitor Ramos Marques e Wagner Paulino da Silva dos Santos

Serviços de Jardinagem
Gardening Services

Villa Tomiazzi Paisagismo Ltda.

Luiz Carlos Santos da Silva e Raimundo Xavier Simões

Serviços Gerais
General Services

Central Serviços Profissionais de Limpeza Ltda.

Adélia de Moraes, Alexandre Oliveira de Lima, Alexandro de Assis Souza, André Luis da Silva, Antonio Carlos Silva, Carlos Alberto de Almeida Pains, Carlos Henrique de Souza Francisco, Carlos Roberto Ferreira do Nascimento, Daniela Oliveira da Silva, Domingos Barbosa Santana, Felisberto Soares da Silva, Heleno Batista da Silva Neto, Jacqueline da Silva, Janaina de Souza Mendes, Jaqueline Santos da Silva, Keyla Cristina Santos de Oliveira, Marcelo Roberto da Silva Oliveira, Maria Fabricia dos Santos Souza, Teresa Isabel Corrêa Rangel, Vaneza Pereira de Souza, Vanusa de Souza Paca

MUSEU NACIONAL DA CHINA
NATIONAL MUSEUM OF CHINA

Produção Geral da Exposição
Exhibition Producer

Luo Wenli

Produção Executiva da Exposição
Executive Exhibition Producer

Chen Chengjun

Coordenação da Exposição
Exhibition Manager

Sun Jing, Hu Yan

Consultoria Acadêmica
Academic Advisor

Wang Yueqian, Zhao Danping

Curadoria
Curator

Gao Xiuqing

Assistência Curatorial
Curatorial Assistant

Ding Mingzhe

Design de Conteúdo
Content Design

Wu Yunyun, Meng Ziwei

Expografia e Design Gráfico <i>Spatial and Graphic Design</i> Liu Weixian
Gestão de Acervo <i>Collection Management</i> Xin Tianyou, Yang Chengbin
Conservação <i>Conservator</i> Li Mo
Coordenação Internacional <i>International Coordination</i> Luo Yu
Controle e Conferência das Obras <i>Condition Assurance</i> Wu Yunyun, Ding Mingzhe, Meng Ziwei, Li Mo, Xin Tianyou, Yang Chengbin
Ação Educativa <i>Public Education</i> Ren Zhiwen
Imprensa e Comunicação <i>Press and Media</i> Zhang Ying
Gestão Financeira <i>Financial Management</i> Yang Jianhua

COORDENAÇÃO GERAL <i>GENERAL COORDINATION</i> <i>Expomus – Exposições, Museus, Projetos Culturais</i> Maria Ignez Mantovani Franco (direção geral/<i>general direction</i>) Patrícia Prado Betti Queiroz (coordenação do projeto/<i>project coordination</i>) Stephanie Colin (assistente de coordenação/<i>coordination assistant</i>) Jaine Silva (assistente de coordenação/<i>coordination assistant</i>)
--

Cláudia Ciarrocchi e Silas Redondo (administração e gestão/<i>administration and management</i>)
Consultoria de Conteúdo <i>Concept Development Consulting</i> Giancarlo Hannud
Projeto Expográfico <i>Expographic Design</i> Alvaro Razuk Equipe/<i>Team</i> Felipe Guimarães Flau Doudement Gabriela Rochitte Thais Jardim Yasmim Pinheiro Assade

Execução da Expografia <i>Execution of Expography</i> Gabarito Cenografia
Comunicação Visual e Produtos Gráficos <i>Visual Communication and Graphic Products</i> Ana Heloisa Santiago (coordenação/<i>coordination</i>) Larissa da Cruz

Execução da Comunicação Visual <i>Execution of Visual Communication</i> <i>ProfiSinal</i> <i>Fotosfera</i>

Tradução <i>Translation</i> Giancarlo Hannud
Revisão <i>Proofreading</i> Lia Ana Trzmielina

Projeto Audiovisual e Equipamentos <i>Audiovisual Design and Equipment</i> <i>Estúdio Preto e Branco</i>

Projeto Luminotécnico <i>Lighting Design</i> Samuel Betts
--

Equipamento de Iluminação <i>Lighting Design Equipment</i> <i>Belight</i>
Montagem <i>Installation</i> Alexsander de Oliveira Santos Alvaro Boa Morte Carlos Fausto Pedro Oliveira

Conservação <i>Art Conservation</i> Paula Curado Priscilla Moret Raul Machado Carvalho Junior
--

Montagem Fina <i>Final Installation Adjustments</i> <i>KBedim Montagem e Produção Cultural</i>

Transporte do Acervo <i>Collection Handling and Transportation</i> <i>Fink</i>

Assessoria de Imprensa <i>Press and Media</i> <i>Agência Galo</i>
--

Recursos de Acessibilidade <i>Accessibility Resources</i> <i>Casa do Braille Sinalização Visual e Tátil Ltda.</i> Luiz Herzog (coordenação/<i>coordination</i>) Marcelo Rampazzi (coordenação/<i>coordination</i>) Miquéias Silva de Barros Ricardo Pontes Raphael Bottareli

CATÁLOGO <i>CATALOG</i>
Produção e Organização <i>Production and Coordination</i> <i>Expomus – Exposições, Museus, Projetos Culturais</i> Maria Ignez Mantovani Franco (direção geral/<i>general direction</i>) Patrícia Prado Betti Queiroz (coordenação do projeto/<i>project coordination</i>) Stephanie Colin (assistente de coordenação/<i>coordination assistant</i>) Jaine Silva (assistente de coordenação/<i>coordination assistant</i>) Cláudia Ciarrocchi e Silas Redondo (administração e gestão/<i>administration and management</i>)
Projeto Gráfico e Composição <i>Design</i> Ana Heloisa Santiago
Coordenação Editorial <i>Editorial Coordination</i> Giancarlo Hannud Lia Ana Trzmielina
Tradução <i>Translation</i> Giancarlo Hannud
Revisão de Textos <i>Proofreading</i> Lia Ana Trzmielina
Créditos das Imagens <i>Image Credits</i> Museu Nacional da China (Itens da exposição/<i>Exhibition items</i>) Selmy Yassuda (Espaço expositivo/<i>Gallery space</i>)
Tratamento de imagens <i>Image Retouching</i> Humberto Pimentel
Tiragem <i>Print Run</i> 1000 exemplares
Impressão <i>Printing</i> Ipsis Gráfica e Editora

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Sabores da tradição – História da alimentação na China antiga. -- 1ª ed. – Gao Xiuqing (curadoria) ; Giancarlo Hannud e Lia Ana Trzmielina (coordenação editorial) ; Ana Heloisa Santiago (projeto gráfico) ; Giancarlo Hannud (tradução) ; Lia Ana Trzmielina (revisão) ; Expomus – Exposições, Museus, Projetos Culturais (coordenação geral). Rio de Janeiro, RJ: Museu Histórico Nacional, 2026. 212 p. il.: Textos em português e inglês. Esta edição foi realizada por ocasião da exposição homônima no Museu Histórico Nacional, RJ, de 27 de junho a 11 de outubro de 2026. ISBN 978-65-02-33113-2 1. Título. 2. Museu Nacional da China, Pequim. 3. Museu Histórico Nacional, RJ. I. Xiuqing, Gao. CDD: 641.5931
Índices para catálogo sistemático: 1. História da alimentação na China antiga 2. Programação do Ano Cultural Brasil-China 2026 Catalogação na publicação: Léia Carmen Cassoni – Bibliotecária – CRB 8/6600



PATROCÍNIO



COORDENAÇÃO GERAL

EXPOMUS

APOIO



REALIZAÇÃO



ibram institutobrasileirode
museus

MINISTÉRIO DA
CULTURA

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Esta publicação foi composta em
Tonka, desenhada por Céline Hurka, e
impressa pela Ipsis em papel offset 150
g/m², em setembro de 2026.

*This publication was set in Tonka,
designed by Céline Hurka, and
printed by Ipsis on 150 gsm uncoated
paper in September 2026.*