

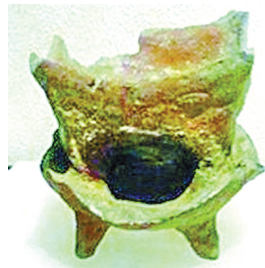
古人冬天如何给饭菜保温

冬日天气寒冷,盛出的饭菜很容易变凉。在没有电饭锅、微波炉、保暖箱的日子,古人是如何给食物保温的?从古籍记载和考古发掘来看,先秦时已有专用器物“温鼎”,后来又出现了“温炉”“染杯”“温碗”等一系列加热、保温器具……

■ 据《北京晚报》

温鼎:古人的“电饭锅”

温鼎内置炭火以使食物保温



新石器时代陶温鼎(南京高淳出土)



兽面纹双层底铜方鼎(江西新干大洋洲商墓出土)

现代的电饭锅都有保温功能,不断加热、保温,以保证食物不冷。这种食物保温原理早在新石器时代已开始使用,商周时期已相当成熟——考古出土的“温鼎”,就是这种保温锅,只不过不是使用电能,而是通过柴、木炭等燃料来实现,可视作为一种原始“电饭锅”。

笔者见到年代最早的一只温鼎是出土于南京的“四足双层方陶鼎”。1989年5月,人们在南京高淳县固城镇檀村东南一大土墩挖水渠时,发现了属于新石器时代的“朝墩头遗址”。南京博物院与县文管所对遗址进行考古发掘后,出土了大量文物,其中就有这只已残破的四足双层方陶鼎,鼎的下层可放置燃料,给食物加热、保温。

到了青铜器时代,这种食物保温器物做得已相当精致和讲究。现代考古出土的商周温鼎,有圆形、方形、异形等不同器形,既有封闭结构,也有保留着新石器时代特征的敞露结构。1989年从江西新干大洋洲商墓中出土的一件温鼎,便是封装式的,现收藏于江西省博物馆。

江西这件温鼎器形相当精美,定名为“兽面纹双层底铜方鼎”。据《商代江南——江西新干大洋洲出土文物辑粹》一书介绍,此鼎系两次铸接成形,活门先铸,鼎体浑铸,并与活门相连,“整个器物造型奇特之处在于夹层,可在内放置炭火,保持鼎内食物常温不冷。”北京故宫博物院也收藏有一件同形制的温鼎。

类似带门结构的温食器中还出土过不少,比较独特的是1976年12月从陕西扶风县庄白村西周青铜器窖藏出土的“别人守门方鼎”,现为陕西省周原博物馆藏品。“别人守门方鼎”的独特在于其炉膛正面所铸的两扇门,右门外浮雕别足者(被砍左足)持一插关,这与史书“别者守门”的记载相符;左门有虎头关口,两侧铸方孔窗户,炉底镂有5个小方孔,可出烟,通风助燃。

敞露结构的温鼎又称“盘鼎”,顾名思义,鼎下有供放置燃料的托盘。1992年从山西曲沃县北赵村晋侯墓地13号墓(晋武侯夫人墓)中出土的一件青铜温食器,上有“晋侯作旅鼎”五字铭文,就是这种盘鼎:腹略鼓,双附耳,三卷尾鸟形扁足,三足连铸有圆形托盘,盘底有3个“十”字形镂空。

铜甗:古人的高档“蒸锅”

下可煮水,上置食物,烧煮保温多功能



四足青铜甗(江西新干大洋洲商墓出土)

用温鼎给食物保温虽然效果明显,但温鼎存在燃烧过程中会污染食物的问题。于是,古人想到了更为环保的保温法——将饮食置于有热源或封闭的空间内,以保证食物不会在短时间内变冷,这种保温方法古人称为“温食”。如将食物放在器皿内,置于有热水的高[i i](大肚深锅)中,如果水温降低了,还可以直接加热。

在甗的基础上,古人又发明了一种设有烧煮、保温两层结构的鼎锅——铜甗[yǎn],下面放热水,上面放需要保温的食物,上下两部分可分可合。清孙诒让《周礼正义》疏引:“甗上体如甗(zèng),无底,施算其中,容十二斗八升,下体如甗,以承水,气于上。古铜甗有存者,大势类此。”甗是一种底部有气孔的炊具,内空可放食物。三国蜀学者谯周《古史考》中引用一种说法,称甗是黄帝发明的,并教会了国人用甗来蒸饭,现代的“蒸锅”即是在其基础上发展而来的。

青铜时代的铜甗已有高科技感,如在河南安阳商王武丁次妻“妇好墓”出土的甗上之甗,底部便不再预留透气

孔,代之以气柱,气柱是一根铜管,顶部设计为莲花状,下面甗内蒸气通过气柱进入甗内,现代高档紫砂气锅就是这个原理。

铜甗在商周时是相当贵重的用具。公元前589年,晋、鲁、卫等国联军攻打齐国,齐顷公派遣宾媚人带着纪甗、玉磬和土地献送晋军。此即《左传·成公二年》中所记载的,“齐侯使宾媚人赂以纪甗、玉磬与地”一事。

东汉以后,由甗改进、简化而来的蒸笼、蒸锅取代了甗,但今天街头包子铺蒸包子,给包子保温的蒸笼以及现在流行的“电蒸笼”,都是源自其保温原理。

温碗:明清流行的“夹层碗”

将热水注入夹层既保温又环保



北宋温碗又称暖碗(双层碗)



宋代温碗注子(安徽宿松出土)

温鼎、温炉、蒸锅(甗)都需要利用外来火源或热源,乃贵族之家的高档用品,经济条件不好的家庭自然无力置办这些高档炊具。怎么办?古人采用一种叫“捂子”的东西,给盛装食物的器皿外包上保温层。用于食物保温的叫“饭捂子”,用于茶水保温的叫“水捂子”。

为方便送饭、送水,古人发明了保温篮、保温盒、保温桶、茶壶箱(篮),篮(盒、桶、箱)内放置容器,篮(盒、桶、箱)与容器间是夹层,塞上棉花、草絮一类保温材料,阻隔热量散发。这种保温篮、保温盒俗称“提篮”“食盒”,环保实用,保温效果还好,这在明清影视作品颇为常见,因为当时特别流行,居家必备。

在饭捂子、食盒之外,古人又从夹层保温原理上得到启发,设计出了夹层碗、杯、壶,将热水注入夹层中,并适时换水,以达到食物、饮料保温的目的。

这种夹层碗古称“温碗”,又叫“暖碗”。夹层中间有空气,可储存热量,减慢散热,本来就可以起到保温作用,如果再注入热水,保温效果自然更

好。温碗的注水口有的放在碗底,有的放在碗口上。

孔放在碗底的俗称“孔明碗”,其名仅因碗底有孔而来,并非诸葛亮发明。但古时民间确有一种可以保温的“诸葛碗”,体大、浅腹。传说,当年诸葛亮率蜀军伐魏,病于陕西境内的五丈原,茶饭不思,身体渐渐不行了。魏军将领司马懿听说后派人去打探。能掐会算的诸葛亮料到司马懿会这么干,于是让手下制作了这种夹层碗,让密探看到自己一顿仍能吃几大碗饭……

从热学原理看,温碗带孔相当科学。如果将夹层封闭,在盛了热饭时,腹内空气受热膨胀,就可能碗体炸裂。

温碗可温饭,将注子(酒壶)放在温碗内还可温酒,这一套叫“温碗注子”。安徽省博物馆便收藏有一套1963年从该省宿松洛土村北宋墓中出土的温碗注子,北京故宫也收藏有这类保温器物。

温碗是何时出现的?迄今出土最早的多是宋物,有学者因此认为是宋朝,实际应更早。

染炉:古人的“小火锅”

可直接放在餐桌上为肉羹保温



陕西出土的煮炉,又称染杯。



兽面纹提梁方腹铜卣(江西新干大洋洲商墓出土)

江西新干大洋洲商墓中曾出土过一件器形特别的“兽面纹提梁方腹铜卣(yǒu)”,与一般的卣不同,它的方腹下有十字形透空槽穴,腹内形成通向四壁的十字形管道。卣是商周时流行的一种盛酒器,但这个卣为什么要这样设计?研究后发现,这是一件可加热、保温的多功能盛酒器,其设计相当精巧:十字形透空槽穴可放置炭火,给酒加热、保温;又可直接放在沸水内烫,而通向四壁的十字形管道,与沸水的接触面加大,可使酒快速升温,是一种多功能卣。

战国时期,温鼎的改进型设计更为专业,并趋于简捷、方便,盛食器(鼎)与加热装置分得很清楚,对燃料的利用更充分。此时,这种加热、保温器具已不称为盘鼎了,新的叫法是“温炉”。

1966年4月,在咸阳境内发现了一件属于战国后期的“脩武府”青铜温炉,此炉分上下两层,上层盛食物或酒浆,下

层放炭火,与温鼎的结构差异明显。到秦汉时,人们称这种加热、保温装置叫“暖炉”。1968年从河北满城西汉中山靖王刘胜墓中,还出土了一只铁暖炉。

与暖炉一样兼有加热功能的还有燎炉,主要供烤火、取暖用。而刘胜所在的年代,除了暖炉外,一种更为方便的“染炉”也大为流行,这在西汉贵族墓中多有出土。染炉又有“染杯(栝[bēi])”“铜杯”“烹炉”“铜炉”等多种叫法,一般用铜铸造,由炭炉、接灰盘、盛水杯组成,染杯体积较小,可直接放在餐桌(食案)上为肉羹保温,方便进食。

从结构上看,这种染炉颇像现代的“小火锅”。因为杯体小,有学者认为染炉是一种“温酒器”。但不论是哪一种说法正确,用于饮食保温是无疑的。由于现代流行的火锅就是从温鼎这类保温锅变化而来的,有学者直接将这种温鼎称为原始火锅。