

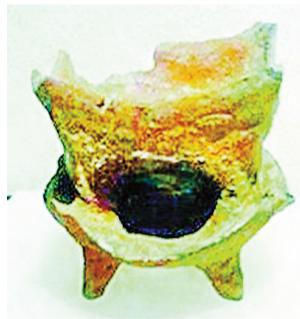
古人冬天咋给饭菜保温

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、保暖箱的时代，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”“染炉”“温碗”等一系列加热、保温器具……

壹

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)

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，可视为一种原始“电饭锅”。

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。双层方陶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、不规则等不同器形，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



兽面纹双层底铜方鼎(江西新干大洋洲商墓出土)

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物中还出土过不少，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“刖(yuè)人守门方鼎”，现为陕西省周原博物馆藏品。“刖人守门方鼎”的独特之处在于其炉膛正面所铸的两扇门上，右门外浮雕刖足者(被砍左足)持一插关，这与史书“刖者守门”的记载相符；左门有虎头关口，两侧铸方孔窗户，炉底镂有五个小方孔，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，盘底有三个“十”字形镂孔。



兽面纹提梁方腹铜卣(江西新干大洋洲商墓出土)

贰

染炉：古人的“小火锅”

可直接放在餐桌上为肉羹保温



陕西出土的染炉。

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“修武府”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。而刘胜所在的时代，除了暖炉，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”“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。

叁

铜甗：古人的高档“蒸锅”

下可煮水，上置食物，烧煮保温多功能

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，置于有热水的鬲(大肚深锅)中，如果水温降低了，还可以直接加热。

在鬲的基础上，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，下体如鬲，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，下面鬲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



四足青铜甗(江西新干大洋洲商墓出土)

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。

肆

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)

温鼎、温炉、蒸锅(甗)都需要利用外来热源或热源，都是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。那怎么办呢？古人采用一种叫“捂子”的东西，在盛装食物的器皿外加上一层保温层。其中，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



宋代温碗注子(安徽宿松出土)

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，让司马懿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。

据《北京晚报》