

古人过冬四大“暖器”



掐丝珐琅夔凤三足火盆

北方的冬季，暖气无疑可造一室之春，当我们享受着现代御寒设施带来的温暖与便利，不禁遥想：在古代，人是如何熬过这段时光……殊不知，古人不仅造就了众多暖冬利器，还为它们赋予了仪式感满满的生活情趣。



四神温酒炉

1 火盆 暖室 特点:供热面积大

冬日围炉，是过去最常见的御寒方式，燃炭取暖的火盆，从宫廷到民间都被大量使用。火盆造型厚重，纹饰丰富奇异，有些外表还鎏金错银，或施以珐琅彩，实用功能之外，看起来也很舒展大气，具有艺术品的属性。这些品质、成色极佳，图案精美的火盆，不仅具有收藏价值，也为今人了解和研究古代日常生活提供了宝贵的实物资料。

烤火是应付漫长冬季的有效御寒手段，火盆置于室内，可供人围坐取暖，还能快速提升室温。旧时的大户人家，重要的起居场所，如卧室、客厅、书房，冬日都会常备一盆火，所以家里的火盆还不止一个。清代的宫廷档案，也记录有不同等级的妃嫔，每年可获用来烧火盆取暖的木炭配额。被置于宫殿各处以及厅堂内室里的火盆，昼夜不熄，是华夏文明延续了千年的温暖标志。



《胤禛行乐图·围炉观书页》中火盆的妙用。

火盆的造型多为扁圆形，沿口较宽。这种设计的好处是重心低，置放平稳，即使不慎被人踢到或绊到，也不易倾覆。盆底则有平底、凹底、三足底多种样式。部分火盆的两侧，设有提手或提环，方便端放移动。有些火盆还另配有木座，火盆嵌入其中，可供多人围坐烘烤，受热面积大。而且晚上入睡前，把燃烧未尽的炭火，埋到灰里压实，次日早上翻开，又能继续获得火种。越过悠久岁月，火盆为人与冬日生活构建起了亲密的联盟。

火盆的材质有铜、铁、珐琅、陶土、瓷多种。殷实人家的火盆，多为铜铸。清宫内务府造办处，每年冬天到来之前，要“梅洗见新”。取酸梅的汁液，把铜火盆上的氧化物洗掉，即利用梅子的弱酸性清除锈迹，又不伤及盆沿和盆体上的纹饰。如旧式的婚礼，或搬家进新宅，人们都会在门口置放一个燃烧炭火的火盆，让新人及家具从火盆上越过，取“热火兴旺”的吉意。火盆除了能够带来温暖与欣慰，也构成了民俗文化的悠远母题。

2 手炉 暖身 特点:小巧易携带

冬日手脚易冰冷，出门访友乘车坐轿又不能烤火取暖，于是，古人又设计出一种便携取暖利器——手炉。

手炉小巧玲珑，可置放于袖中或怀中随身携带，所以又有“袖炉”和“捧炉”的雅称。由于其工艺精妙雅致，有花篮形、南瓜形、梅花形、海棠形、龟背形等形状，雕琢得犹如古典园林中的花墙镂空一般雅致，更篆刻有山水人物与花鸟奇珍的图画，因此既可暖手又可作为案头清玩。

“纵使诗家寒到骨，阳春腕底已生姿。”手炉暖身，是古代文人墨客的掌中宝，唐代大诗人白居易有诗赞过手炉：“醉依香枕坐，慵傍暖炉眠。”《红楼梦》中的大观园里，贾宝玉也是手炉的钟爱者，每到冬天上学堂就带着一个随身的手炉，平添了几许清雅。

手炉的制作工艺，在明清时期达到了最高峰。晚明的嘉兴名匠张鸣岐，就是一代制炉顶级名家，他的作品人称“张炉”，花纹精细、铜质匀净，堪称工艺品中的瑰宝。尤其不可思议的是纵然炉中炭火烧得再旺，却毫不烫手，其热量恰到好处，让使用者备感舒适，可见其登峰造极。以至于当时的大画家项墨



画珐琅八卦纹圆手炉

林大加赞叹，专请张鸣岐为他制炉，于是“张炉”的声誉响彻了大江南北。

到了清代，手炉传入皇宫后一跃成为御用品而身价百倍，其制作工艺更加多姿多彩，材质多了漆器、珐琅等品种，工艺上还采用了掐丝珐琅。民国时期的手炉，其制作趋于简单，形状和纹饰开始单一化。后来随着时代的发展，新式取暖工具不断涌现，手炉渐渐退出了大众的生活舞台。

如今收藏手炉，多是享受赏玩之乐。玩赏的方式可以有许多种，一是拿在手中盘玩，日久之后手炉会变得更加古朴光润。二是与香炉、熏炉等一起来陈列观赏。三是可用来插花，以增添玩炉的情趣。



画珐琅花卉开光手炉

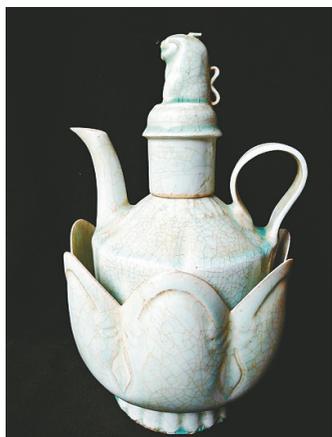
3 温酒器 暖心 特点:融融仪式感

冬日里，很多人喜欢喝点儿小酒暖身子。古人亦是如此，只是人家喝酒必温，还能引发诗情：“温酒浇枯肠，戢戢生小诗”。

温酒器其物虽小，可历史却不短，远在商周时就有了。汉代盛行用三足或四足青铜炉来温酒。比如陕西出土的四神温酒炉，这款西汉晚期的温酒炉，由耳杯和炭炉组成，炉身上部为椭圆形，四壁雕镂朱雀、玄武、青龙、白虎四神像，下部呈长方形、曲柄，炉底有火算子。喝时，只需把燃烧的炭火放在炉内，杯中添酒，即可给酒加温。唐诗人白居易那句有名的“晚来天欲雪，能饮一杯无？”估计就是对一场酒事最好的写

照了。唐代国力昌盛，粮食富足，饮酒也是上至宫廷下到百姓间的风尚。这个时期，除了陶瓷酒具外，还出现了金银材质的温酒器具，造型华丽端庄，一如其盛世风范。宋代制瓷业发达，各大窑址都生产了大批精美的瓷制温酒器。这其中，注子当是最普遍的温酒器，又以景德镇窑烧制的影青釉注子温碗为最。安徽省博物馆藏有一套影青釉注子，全器由温碗、注子和盖三部分组成，温碗为高圈足深腹莲花形，自下而上合成深腹大碗；注子直颈小口，溜肩，鼓腹，圈足，前置上扬的细流，后置高卷的曲柄；盖外套于注子口上，盖中部折肩内收，盖顶饰宝珠顶。整器通体施影青釉，色明澈温润淡雅，花纹图案协调完美。

元代温酒器具以贵金属为主，估计与上层社会显示富贵、渲染升平有关系。明清时期，温酒器空前发展，形制繁多，有温碗、温酒壶、温酒炉、温酒罐、温酒盅，材质上更呈现出多样性，除瓷器外，还有金银、景泰蓝、角、竹等。清康熙乾隆三世，由于祖孙三代皇帝佬儿都对瓷器表现出共同的喜好，制瓷业更是繁荣发展。比如瓷制的温酒器中，除青花、斗彩、冬青外，还新创了“粉彩”“珐琅彩”“软彩”“硬彩”和“古铜彩”等，真可谓五光十色，美不胜收。



温碗注子



银错金寿字火碗

4 火锅 暖胃 特点:尽可煮万物

冬天邀上三五好友，围炉而坐，一大锅鲜汤在炉上，随着炉火香飘四溢，肉菜齐下，直呼过瘾，将寒冷抛在脑后……这便是火锅的妙处。

火锅，古称“古董羹”，因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名，它是我国独创的美食，说起我国的火锅文化，可谓历史悠久、源远流长。以现代的考古成果看来，火锅是一种古老的炊具。早在五千年前，在江浙地带就有随着陶釜配套使用的可以移动的小土灶，可以算是火锅的雏形。西周时期的温鼎是一种可以在托盘中加木炭保温的饪食器。在东汉时，人们用的“斗”，其实就是指火锅。三国时，有一种叫“铜鼎”的制具，也可看作火锅的前身。而在宋代，当时的都城汴梁，酒馆里已经有火锅供应了。火锅更是元世祖忽必烈日常喜欢吃的美食之一。到了清朝，火锅已经端上了宫廷的餐桌，成为隆冬时节必不可少的美味佳肴。

在发展进程中，火锅的造型基本大同小异，下可盛炭火保持汤锅沸腾，上可尽煮各种食材，更注重器皿的实用性。到了清代已是集大成，尤以宫廷制造为最，无论铸造材质之考究、做工之精细、造型之完美均属上乘。从旧藏实物来看，其质地有金、银、铜、锡、铁等多种，造型配件上，除了锅、盖、烟囱等组成部分外，还加上了底座托盘等复杂套件。纹饰方面多见各式镂空、动植物纹样和“福禄寿”“龙凤呈祥”之类的吉语。更因为清代宫廷对火锅的需求，使得工匠们无所不用其极，也客观上推动了火锅制作的创新。比如清宫用来温熟食品的御膳器皿——火碗，就是一种更精致的火锅，普遍造型小巧，类似于现今的小火锅，这种器皿大都由三部分组成，火碗、三角支架和小银酒精碗，每部分可以分开。碗盖及碗身篆刻有寿字，三角支架设计为如意形，无不充分体现出清官器物纹饰上吉祥美好的寓意。

据《西安晚报》