



听文物 讲故事

编者按：“民以食为天”，无论是古代还是现代，“吃”都是人们生活中的重要内容。眼下正值小雪时节，古人在冬天里也需要通过食物来补充能量，那些新鲜、营养又热乎的食物自然受到青睐，古人会选择用不同器皿对食物进行烹调、保温和保鲜。今天，让我们跟随记者通过一件件文物，去想象古代美食的色香味，了解古人饮食文化中的智慧——

古人舌尖上的冬天

坛：爽口腌菜好下饭

入冬之后，天气一天比一天冷，市面上的时令蔬菜也逐渐减少。而在古代，面对冬天蔬菜不足的情况，古人有什么妙招来延长蔬菜的保质期呢？

为防止蔬菜过早腐烂变质，于是“腌菜”就出现在古人

的视野中。据载，先秦时期就有了腌菜，东汉刘熙《释名·释饮食》称：“菹，阻也，生酿之，遂使阻于寒温之间，不得烂也。”

“菹（菹）”，念作zū。何谓“菹”？就是腌制出来的菜，也可以认为是现代人常说的“酸菜”。周王室设有专门负责

腌制食品的人，即“醢人”。据《周礼·天官》载，腌菜设宦官（奄）1名，女工（女醢）20名，另外还有女奴（奚）40人，腌菜消费量很大，除食用外，多用于祭祀。从《周礼》所记来看，什么蔬菜都可“菹”，其中以韭、菁、苴、葵、芹、落、笋7种蔬菜为主，称为“七菹”。

在宝鸡青铜器博物院的《陶语诉春秋》展厅内，有两件汉代褐釉坛，看上去就像现代人所用泡菜坛的缩小版。陶坛原料为普通黏土，器型大小有别，坛口和底部略小，坛腹圆鼓，坛口外又另起一圈坛沿，在坛口与另起坛沿之间就形成一圈凹槽（可盛水），成为封口的水槽。

这就是汉代的“老坛酸菜”？在宝鸡地区，出土了多件汉代“泡菜坛子”，其坛顶有券边，用以盛水，腌制泡菜时，



甗腹中的甗算

井姬带盘鼎

父辛爵



宝鸡青铜器博物院展厅内的汉代褐釉坛

甗：食物加热“蒸”有味

为了御寒保暖，古人会选择在冬季吃一些“温食”来补充热量。甗(yǎn, 古代炊具，中部有算子)就是先民们发明出蒸制食物的器具。

清代经学大师、著名教育家孙诒让在《周礼正义》中解释：“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，大者类此。”甗是一种复古型炊具，分上下两部分。上半部分叫作甗，其底部有很多小孔或空隙，主要用于蒸；下半部分叫作甗，有陶制和青铜两种，它通常有三只中空的足，可以单独煮饭。

甗的历史悠久，在宝鸡地区出土了不少青铜甗：1976年，岐山县京当镇贺家村西周墓葬内发掘出土的“六六一甗”，其通高34.2厘米，重6.85千克，内壁铸有“六六一六六一”6个数字符号，该器物铭文为一组数字卦画，对研究我国古代易学提供了实物资料；1977年在扶风县法门镇齐家村出土西周父乙甗，其高39.5厘米，重5.59千克，敞口深腹，颈部饰一周兽面纹，足上部饰兽面，1978年出土于岐山县京当镇贺家村凤雏窖藏的凤纹甗，高46.3厘米，重10千克。该器物制作精美，纹饰形象生动，有很高的艺术价值……

铜甗在商周时是相当贵重的用具，古人将水放入甗中，在甗三足之间烧火加热，食物放在甗中，用盖紧紧盖住，待水沸开，水蒸气从漏孔穿入甗中，与食物亲密接触，使食物慢慢变熟。

所以说，不管冬日多冷，只要有了“小蒸锅”甗，就可以在熬煮上汤，甗中蒸着食材，营养又美味的食物就可以热乎乎地端上桌了。



岐山县西周墓葬内发掘出土的“六六一甗”

鼎：最早“火锅”煮肉香

从考古发现来分析，中国人吃火锅的源头，可以从商周时期的青铜鼎讲起。

鼎是商周时期人们祭祀、做饭最常用的器具，类似于今天的锅。鼎与锅的不同之处在于，鼎有三足，不需要另置灶台，做饭时可直接置于地面，将木柴放在鼎下燃烧即可。所以不少鼎出土后，其腹底有炭烧过的痕迹。

西周时期，烹饪方法多种多样，饭菜种类五花八门。1976年，出土于扶风县庄白村一号青铜器窖藏的周人守门鼎，就是一件非常典型的西周时期的青铜温器。这件青铜器长11.8厘米，宽9.2厘米，高17.9厘米，分为上下两层，上面是锅，下面是

炉子，正面的门打开放炭掏炉灰，左右的窗通风助燃，是不是很像现在的铜火锅？

不仅如此，1988年在市区茹家庄出土了一件奇怪的青铜器。它四四方方，高20厘米，长宽各10厘米左右，全器由上下两部分组成，口沿下装饰云雷纹，四角各有一条立体卷尾龙，看上去栩栩如生。这件青铜器也叫“别人守门鼎”，使用方法也类似于今天的火锅。

周人重视农业，不仅善耕作，而且会品味美食，在寒冷的冬日有了“火锅”，一边煮肉，一边喝汤，实在是件美事。上世纪70年代，在市区茹家庄挖掘的西周墓中，出土了一

件井姬带盘鼎，它的容量只够一人食用，而且方便移动，在鼎下点上火，可不就是我们今天常吃的“小火锅”。

还有更妙的，在茹家庄西周墓地一号墓出土的一组三件铜豆，它们样式体积重量相差无几，考古学者判断，这三件铜豆正是西周时期贵族用来盛放酱料的。食物煮好后，古人还要蘸酱料，是不是很会享受生活？

扣上盖子在水槽内加上水，可以完全隔绝外面的空气进来，就是密封的坛子。泡菜发酵过程中产生二氧化碳气体，使泡菜在缺氧的情况下加速发酵，产生大量乳酸，而且发酵产生的气泡也可以通过水槽排出去，可以让器内的腌制品久藏不坏。

腌菜是古人冬天最主要的食物之一。据文献记载，制作腌菜的历史可追溯到3000多年前，而宝鸡地区出土了多件陶坛，也说明早在西汉时期，居住于此的先民就有食用腌菜的习惯。

提起古人喝酒前煮酒的习惯，最著名的典故应该就是《三国演义》中“煮酒论英雄”“关羽温酒斩华雄”。煮酒，就是把酒加热，温酒特别适合冬天来饮，因为一口酒下去暖身又暖胃。需要注意的是，这里的加热是温饮，而不是热饮。

据《周礼》记载，酒分三种，“一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒”。其中，“事酒”酿制时间最短，“昔酒”酿制时间居中，“清酒”酿制时间最长。具体而言，“事酒”是因为有事（如突然的祭祀或宴请）临时酿造；“昔酒”为冬酿春熟，味道稍厚，色泽较亮；至于“清酒”，据说是头年冬天酿制，第二年夏天才成熟，味道更加醇厚，色泽也更加清亮。

古人酿出了如此美味的酒，注重生活品位的周人，当然也必须有精美的酒器来与之相配了，也可以认为，西周贵族也会因等级不同而饮用不同的酒。

爵是较常见的青铜酒器，其造型与纹饰较其他饮酒器更加精美，有较深的筒形腹，口缘前有倾倒液体用的长流口，后有尖状的尾，流与杯口之间有“柱”，器腹一侧有把手，统称为“鬯(pàn, 器物上用手的部分)”，腹底有三个刀状足。

考古发现，宝鸡地区出土的有些爵底部有烟痕(tái)痕迹，这说明当时的人也用爵来温酒，因为适当的温度，把酒烫热可以将酒中的有害物质挥发掉。1976年出土于扶风县庄白村一号青铜器窖藏的父辛爵和丰爵，是西周中期以爵为首的青铜酒器的代表。其中，父辛爵高22.3厘米，流尾间距17.2厘米，这件器物纹饰华丽，造型流畅，更有清晰可辨的铭文，记载着木羊氏为父辛而做器物的事情，可谓是十分珍贵。

爵：温酒暖身又暖胃

专家观点

宝鸡青铜器博物院陈列研究室主任、考古学博士任雪莉：
**讲好文物故事
探寻古代智慧**



我们最近常常听到“中国方案”“中国智慧”这些词语。智慧，包罗万象，却又简单明了，它涵盖了人的智力水平、知识结构、技能方法等等，是一个非常复杂的结构。讲好文物故事，探寻古代智慧，博物馆在弘扬优秀传统文化方面也能做到润物无声。博物馆的陈列展览就像一条丝带，勾勾连连，于平凡中发现奇迹。比如说寒冷的冬天来了，今人可以躲在温暖的房子里，吃着火锅唱着歌。那么古代人又是

怎么过冬的呢？《诗经·邶(bīn)风·七月》中说：“九月肃霜，十月涤场。朋酒斯殽，曰杀羔羊。跻彼公堂，称彼兕觥，万寿无疆。”周代以冬季十一月为正月，到了冬天，霜降后万物凋零，打扫完谷场，就没什么农活了。上两壶酒，宰只羔羊，举起酒杯，恭祝吉祥。简而言之，智慧又指人的聪明才智，这种聪明才智是日常生产生活中不断实践积累总结出来的，可以是生活技巧，也可以是匠心独具。拂去历史的尘埃，每一件文物都会说话，通过它们将尘封千年的记忆找寻，让我们了解古人的智慧，讲述他们的故事。

(本版稿件由本报记者王星采写、整理)