

汉代青铜染器:古人的“火锅料碗”

A 汉代青铜染器美观实用

许昌博物馆展出的这件汉代青铜染器长19.4厘米,宽13厘米,高14.5厘米,椭圆形的耳杯线条简洁流畅,底座可见镂空的花纹,造型美观大气。

陈文利说,青铜染器通常由盘、炉和耳杯三部分组成。类似的器物在湖南、河南、山西、陕西、山东、河北、四川等地均有出土,时间都属于汉代,表明这种器具在历史上流行的时间虽不算太长,地域分布却很广,是一种在汉代被广泛使用的器具。

对这类器物的名称和用途,有学者认为它是用于温热肉羹的,因此称之为“烹炉”;因炉上的耳杯同西汉时期通用的酒杯形状一致,也有人称之为“温酒炉”;还有学者认为它是一种室内陈列用品,作熏香之用,定名为“熏炉”;因为有的器物上有带“染”字的铭文,有学者甚至认为这种炉具是汉代贵族家庭染丝帛所用的器具……

这种染器在汉代上层贵族阶级



汉代青铜染器 图片由许昌博物馆提供

中十分流行,有的为炉和杯两件组合,讲究的还要在染炉底下加一个接炭火灰的承盘。比如,海昏侯墓出土的一套染炉就由耳杯、炭炉和底盘三部分组成,制作精美,非常讲究。那么,染器究竟是干什么用的呢?据文物专家孙机先生分析,这种组合成套的青铜器应该是一种饮食器具。

中国国家博物馆所藏染器上有“清河食官”铭文,说明该器具归典

膳的食官掌管,其用途非染色。“清河食官”铜染器是位于今山东、河北一带的西汉时期清河国的食具。古人把调味品叫“染”。《吕氏春秋》记载,“染,豉酱也”,染杯中盛放的主要是以酱、盐为主的调味品。铜染器下面配的炉子,则是为了加热酱料。

就餐时面前摆放着自带加热功能的蘸料碟,不得不说,古人在饮食方面真的是挺讲究的。

B 小小染器见证古人的“分餐制”

秦汉以来,高度的中央集权为实现大一统创造了政治保障,稳定的社会环境为人民带来生活上的富足。人民安居乐业,青铜食器不仅出现在宗庙祭祀中,也是宴席上的常见器具。

“染器的盛行,与当时人们的饮食习惯有关。”陈文利说。汉代人食肉有种特别的烹饪方法“濡”。濡肉分为两步:首先把肉煮熟,在煮时不加调料,类似白煮肉。之后再把肉放入染器内蘸上调料食用。染器相当于现在吃火锅之前调制的料碗。不同于现在料碗里放些蒜泥、香油等,用以冷却刚出锅的肉食,便于大快朵颐,汉代人习惯用较烫的调料,所以须用染炉不断地给调料加温。

如今,火锅是深受人们喜爱的美食,尤其是天冷的时候,与家人和

朋友围坐在一起,桌子上摆放着热气腾腾的火锅,大家边聊边吃,气氛热烈而融洽。

陈文利说,染器流行的时候,人们实行的是“分餐制”,就餐的形式和今天人们“围炉而坐”吃火锅的形式有所不同,有点儿类似于“一人一锅”的小火锅。

中国古代很早就出现了分餐制。此前,中国社会科学院考古研究所研究员王仁湘从考古视角介绍说,分餐制在中国的历史可上溯到史前时代。

古人分餐进食,一般都是席地而坐,面前摆着一张低矮小食案,案上放着食具,一人一案。西周时期的贵族们会按礼仪分开落座、分开进食。

“筵席”正是古老分餐制的一个

写照。对设席之法,《周礼》有明确记载:“先设者皆言筵,后加者为席。”筵和席都是宴饮时铺在地上的坐具,筵长、席短。《周礼》中记载,从天子到士人,所用餐具和餐桌礼仪均有不同。每个阶级有严格的餐具数量规定,超过数量就会被视为挑战制度,意欲造反。

随着周王朝权力没落、“礼崩乐坏”,人们对餐具数量和规格不那么讲究了,但根据大量考古发现,汉代上流社会依旧在实行这种分餐制,并且食案配套的餐具依然颇为精细。

考古发现的汉墓壁画及画像石砖等实物和绘画资料,可以见到古代席地而坐、一人一案的分餐制场景。

C 染器为何“昙花一现”?

染器下半部分为炉,上半部分为耳杯,这样的组合总会让人联想起火锅。目前出土的汉代青铜染器体量都比较小,整套染器加起来高度通常只有十几厘米,宴饮时,大家一人一炉,随涮随“染”,是不是很讲究?

火锅历史悠久,江苏盱眙县境内大云山西汉墓出土的一件分格鼎,证明墓主西汉江都王刘非已经吃上了“鸳鸯火锅”。这个鼎很别致,分五格,可分别放入不同的食材,保证了食材之间不会串味儿,与现在的九宫格火锅异曲同工。刘非很会吃火锅,在分格鼎旁边还出土了两套染器。可以想象到他带着一家老小,围坐在一起吃着火锅,把酒言欢的场景。

提到分格鼎,就又要提一下三国时代魏文帝的五熟釜。据《三国志·魏书·钟繇传》记载,五熟釜由魏文帝

曹丕亲自设计制作,用来宴请相国钟繇。五熟釜和分格鼎差不多,就是将其分为5个区域,并放以不同的汤料。

曹丕还写信给钟繇:“昔有黄三鼎,周之九宝,咸以一体使调一味,岂若斯釜五味时芳?”意思是说,黄帝有三鼎,周代有九鼎,但都是一锅一个味儿,哪比得上我这个五味俱全?

在唐代,火锅通常被称为暖炉。到了辽代,出现了真正意义上的“涮火锅”。1984年,人们在内蒙古自治区昭乌达盟敖汉旗康营子一座辽墓甬道中,发现了壁画。其中一幅壁画中,三个人围着一个三足火锅,席地而坐,中间一个人正在调拨着火锅,火锅旁边一只三足容器内盛着满满的肉和已清洗干净的待用食材,桌上还有两只盛放佐料的小碗。

在所有朝代中,喜欢且最会吃火锅的当属清代人。在清代,火锅不仅在民间盛行,而且成了一道著名的“宫廷菜”,在清宫中被称为热锅,其质地有陶瓷、纯银、银镀金、铜、锡、铁数种。

时至今日,火锅已经成为深受人们喜爱的大众化美食,作为火锅曾经的“黄金搭档”,染器为何“昙花一现”,消失在了历史的长河中呢?在汉代,火锅是贵族们聚会、宴饮的美食,随着时代的发展,火锅逐渐走上普通人的餐桌,大众吃火锅就没有那么多的讲究了,染器这种“高大上”的器具,也逐渐被淘汰了。

无论是古代贵族的宴饮,还是普通人的一日三餐,餐具青铜染器见证着饮食文化的历史,也记录着真实的烟火人间。

□ 记者 毛迎
通讯员 吴艳丽