# 古人究竟是怎么做饭的 他们吃饭的家伙事儿都是什么样子的

来源：网络 作者：夜幕降临 更新时间：2024-12-12

*现如今，人们对于吃饭不仅仅是当做一件每日的必须事来做，而是把做饭和吃饭当做是一件颇有仪式感的事情。俗话说：民以食为天。所以通过这句老话我们就能看出，做饭吃饭的“仪式感”不仅仅只存在于现代，就算在古代，这种“仪式感”肯定也是存在的。其实，...*

　　现如今，人们对于吃饭不仅仅是当做一件每日的必须事来做，而是把做饭和吃饭当做是一件颇有仪式感的事情。俗话说：民以食为天。所以通过这句老话我们就能看出，做饭吃饭的“仪式感”不仅仅只存在于现代，就算在古代，这种“仪式感”肯定也是存在的。其实，在出土的很多文物当中，用来吃饭的物件也是不多见，那么古人究竟是怎样做饭的，他们吃饭的家伙事儿都是什么样子的呢?

　　如今在我们自家做饭的灶台大多有两个火眼，在汉代早就有人用上了三个火眼的灶台了。 二十世纪五十年代的时候，考古人员在北京市丰台区的黄土岗村二台子一代意外的发现了一大片东汉时期的墓葬群，令人称奇的是，在墓葬群中除了发现了一些金银器青铜器一外还出土了大量的微缩景观 ，目前它们被存放在首都博物馆历史文化展厅里。 三个灶眼的炉灶就可以同时做蒸煮，或者是煎炸一些食物。因为当时的人的生活已经非常富有，除了人性化的三个灶眼以外，在犄角的位置还矗立着一个烟囱，而在他们身后的这面带屋檐的山墙并不是厨房的墙面，而是两面呈直角形的防火墙，避免火被风吹灭，下边是烧柴火的炉膛，极其类似一座典型的厨房样板间。

　　这位墓主人为什么要把他们带进墓葬呢?因为古人视死如生，死了以后还希望这个死者在地下还能同样享受在人间的那些东西，所以他就仿照当时使用的东西，形状做成微缩的模型形状放在他的墓葬里面，视死如视生。

　　说完了古代人做饭用的家伙事儿，那么古代人的食物都是怎么做又是长什么样子的呢?其实，古人吃的东西也比咱们要精细多了。大家都知道，粥熬的时间越长越好，而生活在3000多年前的西周人已经懂得享受这种小火慢炖出来的美食了。从出土的一些文物中，便泄露了古代人的食谱。在西周燕都遗址博物馆和首都博物馆中，我们都能够看到一些古代人使用的餐具，比如：陶鬲、陶鼎。

　　众所周知，北京房山区琉璃河的董家，邻村是西周时期燕国的所在地。说起商周之气，最耀眼的主角就是那些锅碗瓢盆青铜器了。虽然都是厨具，但是那些形态各异的造型，精美复杂的纹饰，咬文嚼字的名称，让我们着实见识了那个时代的文明程度。 然而另外一类出土文物让我们领教了西周人饮食之精细， 20世纪60年代的时候，考古工作人员在西周燕都遗址发掘的各种陶具。就说这家家必备的陶鬲，长相比较独特，最擅长的就是煲粥。陶鬲早在新石器晚期的时候就出现了，在古书上有所记载：足中空不实者名为鬲也，可烹谷为粥。

　　那么凭什么说这用陶鬲熬出来的粥就一定是小火慢炖出来的呢?原因很简单，因为鬲是由粗陶烧制而成的，如果要是旺火烤容易炸裂，所以西周人这种慢活的饮食方式纯属无奈之举。

　　砂盬子、支炉同样也是古人用的餐具。砂盬子一般为四件套，可以用来捞饭、发豆芽、炖肉。相传元朝皇帝每年都会在门头沟定做这种砂盬子，门头沟生产的沙谷子因为含铁量高，所以炖肉特别的香，这和铁锅炒菜是一个道理，其实除此之外砂盬子还有特长，因为它平底的设计能增大食物跟火的接触面积，容易控制火候，拿小火咕嘟着绝对保证了肉食的味道和营养，而且吃剩下来的老汤放在锅里不会变质，想在炖肉了可以直接继续使用。砂盬子正是凭借着人性化的设计以及人们的口碑，一直在门头沟地区使用了700多年，只可惜1960年以后这种砂锅炖肉就再没什么人吃过了，因为烧造砂盬子的手艺失传了 。

　　免责声明：以上内容源自网络，版权归原作者所有，如有侵犯您的原创版权请告知，我们将尽快删除相关内容。

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn