# 古代没有冰箱是怎么储存食物的 除了地窖还有那些

来源：网络 作者：琴心剑胆 更新时间：2024-12-12

*大家好，这里是小编，今天给大家说说古代存储食物的故事，欢迎关注哦。　　当我问你，家里买的肉禽放在那里保存时，你一定会回答是冰箱。对啊，为了防止购买的食材变质腐烂，我们通常都会把新鲜的肉禽类放在冰箱当中进行保鲜。可你知道没有冰箱的古代是怎...*

　　大家好，这里是小编，今天给大家说说古代存储食物的故事，欢迎关注哦。

　　当我问你，家里买的肉禽放在那里保存时，你一定会回答是冰箱。对啊，为了防止购买的食材变质腐烂，我们通常都会把新鲜的肉禽类放在冰箱当中进行保鲜。可你知道没有冰箱的古代是怎么保鲜的吗?

　　在国外早期的时候，“冰”首先开始影响人们的饮食，随着城市、需求的发展和加大，关于“冰”的交易也逐渐发展了起来，它渐渐地被旅馆、酒馆、医院以及一些商人用于肉、鱼和黄油等的保鲜。

　　无独有偶，在我国，我们的先人也很聪明，认为冰冻技术是保鲜的唯一方式，虽然在当时没有冰箱，可有钱人的家里，总会有一个冰窖来给食物保鲜。来防止食物的腐烂;穷人的家里会有地窖，穷人一般会把蔬菜水果放入深井里做低温处理，北方会开挖地窖来储存冬天要食用的白菜土豆。

　　烟熏也是一种保存食物的方法。早在原始人时期，为了将食物保存的更加长久，聪明的先辈们利用烟熏的方法将肉类熏制，变得更加容易携带和保存。后来，熏肉成了现代人爱吃的美味。

　　回过头来，大家会发现以前的先辈是很聪明的，不论是利用冰块保鲜、地下的低温保鲜还是烟熏保存，都有效的保存了食物的可食性。随着现代科技的发展，冰箱的问世，更加方便了人们日常保存食物的需求，这依赖与时代的进步、依赖于我们人类的智慧。

　　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