

引言:

没有锅碗瓢盆,却能靠青铜器做出饕餮大餐;没有辣椒香料,却能靠天然佐料调出独特风味;一人一案的分食制,兼顾卫生与仪式感——楚国人的干饭智慧,真的被狠狠震撼到了!

看两千年前的楚人如何干饭

2000多年前的楚人居然是“干饭界天花板”?今天我们就从武王墩楚考烈王陵出土的一堆“干饭证据”里,带大家沉浸式解锁楚国干饭人的快乐密码。

食材清单大公开:楚国版“满汉全席”有多卷

“民以食为天”这话果然自古真理!楚人一日两餐,日出后吃一餐然后劳作,日落前吃一餐然后歇息。司马迁在《史记·货殖列传》里夸楚地“无饥馑之患”,江淮以南“无冻饿之人”,武王墩出土的动物骨骼更直接证实了这份饮食的富足:

动物蛋白管够!黄牛、猪、狗、羊是家常家畜,雁、鸭、鹅等家禽随便吃,河里的鲤鱼、草鱼、青鱼、鲑鱼更是现捞现烹,妥妥的“河鲜自由”;

主食配菜不重样!粟、黍、稻煮成喷香主食,葫芦、甜瓜当配菜,花椒、姜、梅子调风味,就连零食都有栗、李、枣,甚至还有吴茱萸做药膳——古人的养生意识也太超前了吧!

这些食材里并无山珍海味,楚考烈王能吃的,大部分老百姓也能吃得起!

厨房神器大赏:没有锅,却有“青铜烹饪天团”

楚国还没有发明锅,所以不存在炒菜,但这难不倒聪慧的古人,我们来看出土炊器怎样将食材做成美味佳肴吧:

- 青铜镬鼎:口径88.9厘米的“巨无霸”,比淮南楚幽王陵的楚大鼎还要大!它不仅是贵族权力与等级的象征,更是烹煮牛、羊、猪的“超级高压锅”。

- 青铜甗(yǎn):古代版“电蒸箱”!雁、鸭、鹅放进里面蒸熟,浇上佐料,主食也靠它蒸煮,锁住食材的原汁原味。

- 九鼎:专门烹制各类肉食,简直让肉食爱好者狂喜。

餐具颜值暴击:青铜餐具居然刻着“主人认证”

干饭要有仪式感,楚国餐具直接卷到“文物级别”!和青铜九鼎配套的八簋(guǐ),相当于现在的大碗,专门用来盛放主食;球形青铜瓮,用来盛佳酿或浓汤;缶、壶、钫用来盛酒装水,豆、盘、敦、俎则用来盛放食物。

最绝的是出土的八件青铜簠(fǔ)!其中一件刻着12字铭文:“楚王舍前作铸金簠以供岁尝”,直接实锤墓主人是楚考烈王熊元——这简直是2000年前的餐具“防伪码”。

分食制超靠谱:一人一案,吃饭也要有排面

你以为古人都是围桌干饭?错!楚国流行“分食制”:大家跪坐在席上,面前摆一张几案,案上的餐具里分门别类装着饭、膳、馐、饮,也就是主食、肉菜、点心、酒水,样样齐全,互不打扰,卫生又体面。

武王墩出土的漆木案直接美哭!长133厘米、宽78厘米的案面,绘着龙、凤、仙鹤和爬兽纹样,这或许是楚考烈王的“专属餐桌”;王公贵族的案几稍次,平民百姓的案几更为简朴,但仪式感一点没少,果然“干饭不分贵贱,排面必须拉满”!

(特约通讯员 周强 记者 刘菊)

彩蛋:淮南牛肉汤的“远古版”居然是清汤?

最后来个冷知识!武王墩出土大鼎里的牛骨头,很多人说它是淮南牛肉汤的“2000年前原型”?但真相是:

- 100多年后豆腐才被淮南王刘安发明,千张、豆饼是否同时存在还要打个问号;

- 1500多年后辣椒才传入中国,想加辣?没门!

所以远古版牛肉汤其实是“清汤寡水版”,没有豆腐没有辣,全靠食材本身的鲜味儿。不得不说,现在加了豆饼、千张、辣椒的淮南牛肉汤,才是人间至味!

