

科学放大镜

古人保鲜食物有绝招

炎热的夏季，来上一杯冰镇饮料或者一块冻西瓜，幸福指数直线上涨。与手电筒都算家用电器的年代相比，冰箱的普及无疑给普通老百姓带来不少便利。不过，在没有冰箱的古代，人们又是如何给食物保鲜的呢？

冰窖

古代虽然没有冰箱，但是有冰啊！我国古代就有冰窖。冬天结冰时，将天然冰凿出来，储存在挖好的地窖里，这活脱脱就是一个天然的低温储存室。

据考，在周朝时，朝廷甚至还专门设立了“凌人”这种官职，专门负责取冰、用冰等事宜。

《周礼》中曾记载：“有冰人，掌斩冰，淇凌。”注云：凌，冰室也。在《诗经·七月》中记载：“二之日凿冰冲冲，三之日纳于凌阴。”其中凌阴指的就是冰窖。但冰窖的形成，需要大量的人力、物力，能够享有“冰”的待遇，非王公贵族不能受。明清两代，冰更是紧俏货，炎炎夏日，只有特定的日子，能得到赏赐的极少数冰块。因此这种储存食物的方法，平民百姓也学不来、没条件学。

冰窖的使用一直沿袭下来，我国现存的诸多官家冰窖都已列入文保单位。

冰窖是权贵的享受，而普通老百姓最多拥有一个地窖，属于冰窖的低配版。冬天将收获的萝卜、白菜等食物放进地窖内，地窖内放一大桶水，利用水的比热容效应，食物可以保存至来年开春。这种接地气的方法，我国东北地区现在仍在用。

冰鉴

冰鉴是古代夏天用来盛冰，并置食物于其中的容器（俗称：古代的冰箱），它可是现代冰箱的始祖。冰鉴箱体两侧设提环，顶上有盖板，上开双孔，既是抓手，又是冷气散发口。

曾侯乙墓出土的冰鉴

《周礼·天官·凌人》：“祭祀供冰鉴。”可见周代当时已有原始的冰箱，只是冰并不是一年里时时都有，特别是在炎热的夏季，冰可谓弥足珍贵。具体方法是将冰块放在一个木制或青铜制作的箱子里。功能明确，既能保存食品，又可散发冷气，使室内凉爽。

不过冰鉴的使用阶层多为皇宫贵族或是王侯将相，普通老百姓基本用不上。

制冰

每年大寒季节，官吏带领下属到冰冻河上凿采，再将冰块运送到冰窖里，用新鲜稻草和芦席做铺垫，将冰放铺垫上后，覆盖稻糠、树叶等隔温材料，密封窖口，待来年享用。

另外，在唐朝末年，人们生产火药开采硝石时发现，硝石溶解于水时会吸收大量热量，使水温降低，甚至结冰。于是，在大盆里加水，再放一个装水的小盆在大盆里，然后往大盆里加入硝石，小盆里的水就会结成冰。

水井保鲜

用不上高级玩意儿，冷水总是有的。办法总比困难多！夏天的时候，古人把食物放进木桶里，然后把木桶吊进水井里，让木桶的一半沉入水里，再盖上井盖。夏天的井水一般在20℃左右，这个温度远低于炙热的气温，剩饭剩菜保存一个晚上没问题，偶尔冰镇一个西瓜也是OK的。

直到今天，在一些水质清澈的溪流里，人们依旧喜欢将啤酒、饮料、西瓜等消暑食物放进清冽的水中进行“冰镇”。咬一口，应该都是大自然的味道吧。

食品加工

当前面几种条件都不满足的时候，还有一种办法也可以延长食物保存期。那就是对食物进行加工。比如：脱水、熏制、腌制、泡制……

总而言之，不能改变世界，那就改变自己！不过，这些办法只能是保存，而不是保鲜了。直到20世纪初，第一台压缩机式制冷冰箱问世，人类开始逐渐进入电冰箱时代，但今天的我们不得不佩服古代人的智慧。