

西漢南越王墓出土的各種青銅鼎



說起青銅器，也許人們第一時間會想起后母戊鼎（原稱司母戊鼎）、四羊方尊、「婦好」銅鴛尊……中國的青銅器製作精美，在世界青銅器中享有極高的聲譽和藝術價值，代表着中國四千多年青銅發展的高超技術與文化。廣東眾多城市也曾出土青銅器，與那些知名的青銅器相比，嶺南地區的青銅器更加接地气，尤其是西漢南越王墓出土的五百多件青銅器，帶着一股輕巧生動、多變寫實的清新氣息，向我們展示了一幅二千多年前嶺南貴族奢華的生活畫卷，當中隱含着當年南越國宴的豐盛鮮美，更讓人大開眼界。

大公報記者 黃寶儀 文、圖

嶺南銅器上的南越國宴

一九八三年六月，廣州的一個考古發現震驚了考古界，在地底埋藏了二千一百多年的南越王趙昧之墓被發現，為研究嶺南開發史、廣州城建史、文化交往史等多方面提供了重要的實物資料，被列為中國二十世紀重大考古發現。

酒池肉林 宮廷盛宴

南越國是西漢前期嶺南地區的割據政權，傳五世共九十二年。南越王墓是嶺南迄今發現規模最大、隨葬品最豐富、墓主人等級最高的漢代彩繪石室墓，難得的是它保存完好，不曾受盜墓之擾。該墓共出土一千多件（套）文物，全面、真實展示了二千多年前嶺南地區的政治、經濟、文化等多方面的情況。

有趣的是，在滿目珍奇的隨葬器物中，還有不少實用性極強的炊煮飲食器具，裏面甚至還殘留着未完全分解的食物。到了陰間也不忘酒池肉林的宮廷盛宴，這些文物的發現，不經意間揭露了趙昧「吃貨」的本質，更詮釋了「食在廣州」的源遠流長。

還記得周星馳在電影《唐伯虎點秋香》中那段「燒雞翼，我鍾意食」的畫面嗎？如果主角換成趙昧，南越王一手拿着烤肉串，一手塗抹醬料，那場面會不會更加搞笑？現代人喜歡在路邊吃燒烤啤酒，其實中國古人也對燒烤情有獨鍾，趙昧更是其中佼佼者，直接帶着三件青銅烤爐奔赴西天。

記者在西漢南越王博物館見到了這三件被南越王選中的烤爐，一件出土於西耳室，兩件出土於後藏室，均為方形或長方形，設計精巧實用，四壁都安裝有獸首腳環鋪首，便於用鏈子提起爐子來自由搬運；爐子的底部凹陷，可以放置炭火，上層擺放肉串；爐子的四角微微上翹，防止烤串滑落；每個青銅烤爐都裝置有四足，為了堅固起見，每個爐子的爐沿和底盤之間，還設置有柱子支撐。

趙昧所鍾愛的三件烤爐，外形與當今街邊燒烤所用的爐子相仿，但裝飾華美，尤其是後藏室出土的其中一件方形青銅烤爐，四足為挺立的鴉。鴉，也就是貓頭鷹。資料顯示，後藏室的方形烤爐長和寬均為二十七厘米，高為十一厘米，四隻鴉造型一致，看上去非常生動，均為尖耳朵，大眼睛，尖嘴，像卡通人物一樣可愛。鴉兩爪着地，尾部外翹伸向爐盤底部，脊背部位頂負着沉重的爐盤。爐盤上雕刻的紋飾繁縟華麗，有浪花形羽狀紋、勾連斜線紋、鳥紋和渦形雲紋等，其精美奢華，彰顯着主人身份的尊貴。

後藏室出土的另一件青銅烤爐，呈長方形。讓人佩服的是，它的底部設置有四個帶軸輪的足，有了它，爐子就可以在平地上隨意移動。這個精妙設計，讓它使用起來非常方便，確保食物在最佳狀態上餐桌。

蒸煮煎炸 樣樣俱全

青銅烤爐不但可以烤，還可以完成炮、炙的過程。烤，是把一些體積較小的動物，去毛清洗乾淨後直接燒烤；炮，就是把帶毛的小動物，掏空內臟，填以調料，外面糊泥，再燒烤，如今天眾所周知的「叫化雞」；炙，則是把較大動物的肉切成小塊，用鐵桿串成肉串，放在火上炙烤，然後蘸鹽吃。烤、炮、炙，源於中國古代的這三種不同的烹飪方式，發展到今天，成為我們熟悉並喜愛的燒烤。

從這些精美的青銅烤爐和配備齊全

的燒烤工具來看，南越王趙昧對燒烤的喜愛之情不言而喻。不過，趙昧喜歡的不僅僅是燒烤，用於煲湯煮肉之鼎、用於蒸飯的甗、用於煎炸的青銅煎爐，都出現在趙昧的陪葬品中，其精美程度和數量，反映出其生前飲食之講究，極會享受。

記者就在現場看到一個雙層的煎爐，它是一個長方形的雙層銅架，上大、下小，上層四角微微翹起，下盤平直，底部有四個扁足。它的功能跟當下的平底鍋相仿，下層放置炭火加熱後，上層就可以直接煎炸食物了。

趙昧喜歡火氣十足的烹飪，也喜歡清淡的美味。記者眼前的銅釜甗是一件三足炊具，甗底有算，透氣孔做成圖案形。使用時，釜內裝水，甗內盛食物，三足架下生火，通過水蒸氣的熱度將隔層的食物蒸熟，最大限度保持食物的鮮味。原來，今天流行以健康和原汁原味為賣點的桑拿菜，早在二千多年

前就已經出現在南越國的宴會上。

說起嶺南地區的飲食，不得不提老火靚湯，這也是南越王趙昧餐桌上的家常菜，煲湯的正是鼎。「問鼎」是中國古代歷史上的一個很有名的故事：春秋五霸之一楚莊王陳兵洛陽，向周示威，周王派大夫王孫滿慰勞莊王，莊王問王孫滿九鼎的大小、輕重，王孫滿在追溯了九鼎的歷史後，說：「周雖然衰落，當仍是上天授命的國家，鼎是國家的重器，怎可問其輕重？」

周的九鼎，是國家社稷、統治權力的象徵。鼎的地位如此重要，陪葬當然不可少。南越王墓共出土鼎三十六件，分為漢式鼎、楚式鼎和越式鼎。漢式鼎與越式鼎的區別在於足部是獸足的形狀。在漢鼎的蓋部、腹部近口沿處都可看到「番禺、少內」的銘文，「少內」說明是官職名，秦時設置，掌管財貨，漢朝沿用。可見這件漢式鼎是在番禺專門為主管庫藏的少內官署製作的，它也是廣州城市建設史上的重要物證。不過，鼎對於趙昧來說，其食器功能也許更加重要，這從出土鼎的煙灰痕，以及鼎內裝有的豬、雞、魚骨骼中可見一斑。

講解員告訴記者，從出土的實用炊具可知，在趙昧生活的年代，嶺南地區已經有蒸、煮、煎、炸、烤等各種烹飪方法，可以製作出花樣繁多的各樣美食。

輔助工具 精美繁複

南越王墓不僅出土各種各樣的炊具，與之配套的工具同樣豐富。與三件青銅烤爐放在一起展示的，就是燒烤使用的輔助



1



2



3



4



5



6

1. 煎爐
2. 用於研磨薑汁的銅薑礮
3. 用來串燒食物使用的鐵叉

4. 南越王墓出土的銅烤爐，四足帶軸輪方便移動
5. 方形青銅烤爐，四足為挺立的鴉
6. 燒烤圖及薑礮使用示意圖
西漢南越王博物館供圖

中段稍粗，兩端尖細，便於串肉和其他食物。鐵桿比烤爐稍長，便於放置其上又不至於滑落，古人的智慧讓人不得不服。

與四組鐵桿同時出土於後藏室的燒烤工具，還有二件鐵叉，一件為兩齒叉，一件為三齒叉，叉後有桿，桿端為圓環。鐵叉的功用和鐵桿一樣，都是用來串燒食物，兩者相比，鐵叉往往用來串燒體積較大的食物。據介紹，這些鐵叉，很可能就用於我們現在喜歡的烤乳豬。

用於烹飪的工具豐富多樣，炮製調料的工具一樣精彩。嶺南潮濕，先民早已懂得用薑來祛濕。南越王墓中共出土二件銅薑礮。據介紹，它們主要用於磨取薑汁，只見底部有四個小乳釘，用以磨取植物的汁液，且有漏洞設計，方便汁液的收集。這設計，與今天的研磨器具相比也不遜色。

嶺南地區的先民不僅善於烹飪，在保存食物方面也費盡心思。眾所周知，嶺南地區多蟲蟻，為了防止這些小動物「搶食」，先人特意設計了一款專門用於懸掛食物的銅掛鉤，也就是粵語說的「激（氣）死蟻」，使用時注水其中，就可防止螞蟻吃鈎下的食物。

美味珍饈 無不食之

早在二千年前漢人所著的《淮南子》一書中，就有「越人得蛇蛇以上簞」的記載，南宋人也誇張描述：粵人「不問鳥獸蟲蛇，無不食之」，這在趙昧的餐單中可以得到印證。南越王墓出土的食材數量眾多，品類豐富，天上飛的、地上跑的、水裏游的，無所不包。由此可見，在中國古代，地處南方的嶺南地區，有着更加豐富的食物資源，其飲食方式也不同於中國北方，顯得更加另類多樣。

在考古進行之時，專家就在發現兩個烤爐的後藏室，看到地面上有很多散落的碎木炭和幾隻暗淡無光的耳螺殼，經過考古發掘，專家在很多陶罐裏發現了大量動物的殘骸，這些動物殘骸多數為海鮮，主要有貝類，如耳螺殼；魚類，如大黃魚；龜蟹類、蝦類等十四種海產品；還有大量牛、羊、豬、雞等禽畜類動物。講解員說，當年這些陪葬的動物都是鮮活的，地面上的耳螺，是從陶罐裏爬出來以後慢慢死去，可見一個「鮮」，始終是嶺南地區飲食追求的精髓。

有家禽，有海產，自然少不了野味，如竹鼠和禾花雀。竹鼠的肉質鮮美，營養價值很高。據史書記載，早在漢代時就已經成為帝王階級喜愛的珍饈。此外，在陪葬的一個容器中，考古人員發現了二百多隻洗淨脫毛的禾花雀，禾花雀可是現代廣東順德最著名的美食，可以用來紅燒，燒烤和煲湯。

粵人愛進補，不得不說的是，兩千多年前的嶺南貴族，他們青睞的補品是被視為「五石之精」的紫水晶、硫黃、雄黃、礬石和綠松石等五種礦物質。這些秦漢人迷戀的不老補藥，在南越王趙昧墓中也有出土，五色藥石應該是趙昧生前很在意的「大補之物」。這些藥石確實有清熱解毒的功效，但長期或大劑量服用，則會中毒。



▲銘有「番禺」等字樣的銅鼎



▲可以炮製桑拿菜的銅釜甗



▲掃此QR code，上大公網瀏覽更多藏品資訊。