

# 古人也时髦： 穿条纹裙露胸装 住空调房吃冰激凌

记者在新疆维吾尔自治区博物馆展览中发现，2800年前新疆古居民已会刺青，采用的颜料很可能是一种叫兰草的植物。如此时髦的古人真是让现代人大大感吃惊。那你能想象，魏晋南北朝时期的女子穿着条纹

裙上街，唐朝美女“衣柜”里放着菱形格、棋盘格衣服及复古风垫肩外套，明朝中后期士大夫头戴花式头巾的情形吗？小编下面就带大家一窥古人的“时髦”的生活日常。



唐朝女裙，外加披帛



清代制冷房间设备冰桶



神奇的公道杯

## 服饰篇

### 魏晋南北朝姑娘们是“条纹控” 红绿大胆撞色

魏晋南北朝时期，女子们非常爱穿条纹裙。简单明了的条纹从来就没有离开过时尚圈，现在许多大牌女明星都纷纷示范，引领潮流。不过竖条纹清新脱俗有显瘦又修身的功效，魏晋南北朝的姑娘们早就了然于胸，那时最流行的装束就是条纹裙。

这种条纹裙被称作“间色裙”，用两种或两种以上颜色的料子拼接，色彩相间，别有情趣。间色裙穿得人十分修长飘逸，确实是“娴静时如皎花照水，行动处似弱柳扶风”，看上去格外小清新。当时更是有些女性，大胆地将红、绿对比色拼接在一起，做成间色裙，色泽鲜明，对比强烈。

### 隋朝有束腰裙和长披巾

### 唐朝流行长袖加短袖、垫肩

隋初，女子服饰很朴素，但看上去很“仙”。故宫博物院珍藏的隋代陶制女俑，服装都是上衣瘦小、圆领或交领，窄袖，而裙装是由若干块下宽上窄的布料拼接而成的，显得很修长，被称为“仙裙”。仙裙束腰很高，一般都束于胸部，很显苗条；肩膀上再配上一条长披巾，看上去确实很仙。

唐朝国力强盛、思想开放，女子们集中智慧在穿衣打扮上，创造了不少经典之作。

盛唐时，长袖外加短袖的打扮，一度成为最时髦的装束，女子们在襦袄外加一件半袖小衣，再披搭一件“披帛”。也有些女子将半袖小衣当内衣穿，外穿一件长袖外衣，半袖小衣将外衣的双肩撑起，起到垫肩的效果，和其他朝代以削肩为美不同，看上去果然气场很足。

此外，唐代女子也很喜欢女扮男装，丢掉裙子，穿上象征男人身份的裤子出门。

### 晚明士子头巾花样迭出

明朝中后期，经济颇为繁荣，作为社会中产阶级的士大夫们，追新慕异，在意起个人的服饰行头。时尚潮流之下，士大夫官僚阶层都追起了“时髦”。

头巾在士子整套行头里是很重要的。明代的“花鞋美男”头巾也是花样迭出。《客座赘语》这样记载了那时的头巾潮流：“南都服饰，在(隆)庆、(万)历前犹为朴谨，官戴忠静冠，士戴方巾而已，近年，殊形诡制，日新月异……有汉巾、晋巾、唐巾、诸葛巾、纯阳巾、东坡巾、阳明巾、九华巾、玉台巾、逍遥巾、纱帽巾、华阳巾、四开巾、勇巾……”

## 纳凉篇

### 汉代皇宫设“空调房” 明清“冰盘”不逊于空调

早在先秦就已经开始使用冰块降低室内温度的方法了，那时存放冰块的地方被称为“窟室”。每到酷热的夏夜，贵族们在窟室中通宵达旦饮酒作乐。

汉代皇宫里设有冬夏两用的“空调房”，冬季用房叫“温调殿”，夏季用房叫“清凉殿”。

唐代的“含凉殿”为皇帝后妃的寝殿，傍水而建，夏天在里面居住十分凉爽。

明清夏天，有钱人家会买来冰块或者白雪，拿出来摆放在居室当中就成了“冰盘”。冰雪在融化时不断散发凉气，这制冷的效果丝毫不亚于今天的空调。

古代的老百姓主要靠扇子纳凉，扇子多是用竹编的，古人称之为“摇风”，又叫“凉友”。而有钱人会用“人工风扇”，即在一个轴上装上扇叶，轴心上拴有绳索，仆人手摇轴心上的绳索，扇叶被带动旋转则可产生凉风。更高级的是用水力带动的“空调扇”。

### 唐代人吃“冰棍”

### 南宋市集卖“冰激凌”

春秋末期的达官贵人们就已经喜欢在宴席上喝冰镇米酒助兴了。

到了唐代人们已经学会制作并公开出售“冰棍”。大木桶里放上冰，撒上盐以降低冰的熔点，再将盛有蔗糖水的小铁盒排列在桶中，插入小木棍，过一会儿，就冻成了冰棍。

北宋还能吃上各式各样的冷饮，并且已有了刨冰。南宋市集上的冷饮更加琳琅满目，夜市的冷饮铺甚至要卖到三更时分才打烊。

元代13世纪，蒙古王公贵族享用的“奶冰”是我们今天所见到的冰激凌的雏形。

明清冰镇饮食充斥寻常巷陌，盛夏时节有很多小贩挑着担子沿街售卖“凉水”。

## 吃货篇

### 4000 多年前就有高脚杯

2014年南京博物院举办的展览里，展出了4000多年前的“蛋壳黑陶高柄杯”。解说员说，这是在山东发现的，名叫蛋壳黑陶高柄杯。“蛋壳”，说明杯子很薄，从已经出土的这种高柄杯来看，平均厚度只有0.5毫米，最薄的只有0.3毫米。整个杯子重量只有40克左右。它的平均吸水率只有万分之四十三，说明当时的烧陶技术非常高。

解说员说，蛋壳黑陶高柄杯是当时最高级的一种酒杯。从考古发现来看，这种杯子多出土于一些大中型墓葬，这说明，使用它的人身份不一般，很可能只有氏族首领才用得上。

### 古代公道杯用于喝酒“作弊”

现在餐桌上，也有公道杯，不过，是用来分酒的。在南博的特展馆内，也有一个公道杯，当年是皇家用的。“古代有人结婚时，大家往往起哄让新郎官多喝点，把他灌醉，这时公道杯就发挥神奇的作用了：公道杯一旦倒满，杯里的酒就一滴不漏光了。”

这是怎么回事？专家说，这是古人巧妙地运用了虹吸和压力的原理。杯子里面藏着一根弯管，管子两头分别连着杯子里面的孔和杯子外面底部的孔，倒酒的时候，酒通过底部的孔往上升，只要杯子里的酒不超过这个最高点，酒就不会漏；一旦杯子里的酒超过了这个最高点，压力失去平衡，管子里的酒越过最高点就从底部的孔漏掉了。

### 汉代五格火锅鼎很先进

南博的展厅里，有一件2000多年前江都王刘非用的火锅，一共有5个格子。和今天的九宫格火锅原理相近，甚至更好用。“九宫格火锅底下是相通的，汤料其实是一样的，只是每格中放的食物不同。我们展厅中的火锅鼎，底下是不相通的，能保证绝不串味。”

在使用的时候，不同的格子里可以分别盛放不同种类的肉食和调味品。据考证，汉代的火锅鼎，放的肉食，除了我们现在常吃的猪肉、牛肉、羊猪，还有马肉、鹿肉……当然，不是所有汉代人都能使用这么高档的火锅鼎，吃上多种少见的肉类，只有王公贵族才享受得到。  
(据人民网)