

東周穿越指南：基礎生活篇（中）

本指南專為內心蠢蠢欲動、躍躍欲試，對過去懷抱理想，想要穿越過去一展雄才抱負之人所寫。

Q2. 穿越注意事項之要用什麼東西煮飯？

鼎、鬲（音同力）、甗（音同演）都是常見的烹煮用器。

鼎可用於烹煮食物或湯（熱水），也可以盛肉與調味品。許慎《說文解字·鼎部》：「鼎，三足兩耳，和五味之寶器也。」從造型來看，鼎是一種附有三隻長腳的半圓形球體，球體內盛裝食物，下方支撐的三足中間空心處可用來燒火烹煮，鼎上的兩耳，可以用棍狀物貫穿雙耳，抬舉移動大鼎。



琉璃閣 60 號墓《波帶紋列鼎》

抬鼎的棍狀物稱「鉉」，較小而輕巧的鼎也可以使用「鼎勾」來移動。



曾侯乙墓出土之「鼎勾」，圖片出自湖北省博物館編，《曾侯乙》（北京：文物出版社，2018。）

鬲與鼎的用途類似，同樣具有三足，比較大的差別是，鼎的腹部與足部可以明顯區分，鬲則是腹足不分。青銅鬲的器型原於陶器，楚紀南城、曲阜魯國故城出土的主要炊器都是陶鬲，推測地位較低的庶民多使用陶鬲烹煮食物，地位較高者才使用銅鬲。



竊曲紋鬲，國立故宮博物院收藏



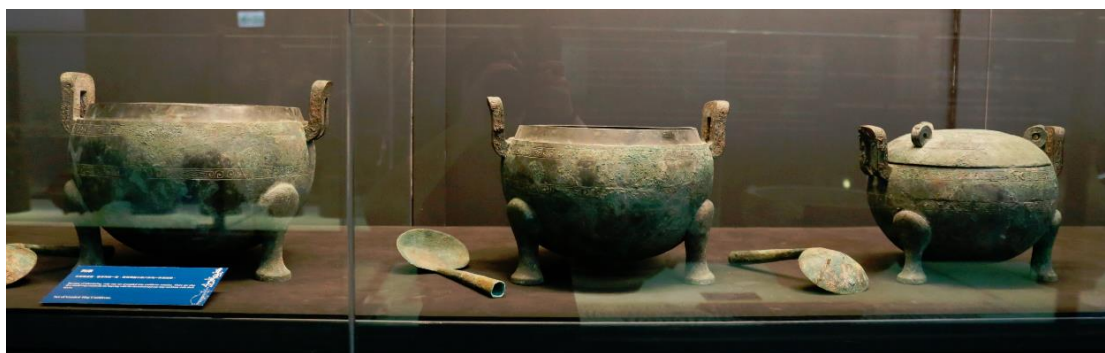
夔龍紋甗，小屯宮殿宗廟區 331 號墓

甗類似於今日的電鍋，分成上下兩部分，下方「鬲」用於煮水，水形成蒸汽，通過墊片，蒸熟位於上方「甗」中的食物。（在文物館週記 110 期中有詳細的介紹，有興趣的朋友可以回去複習一下喔~）

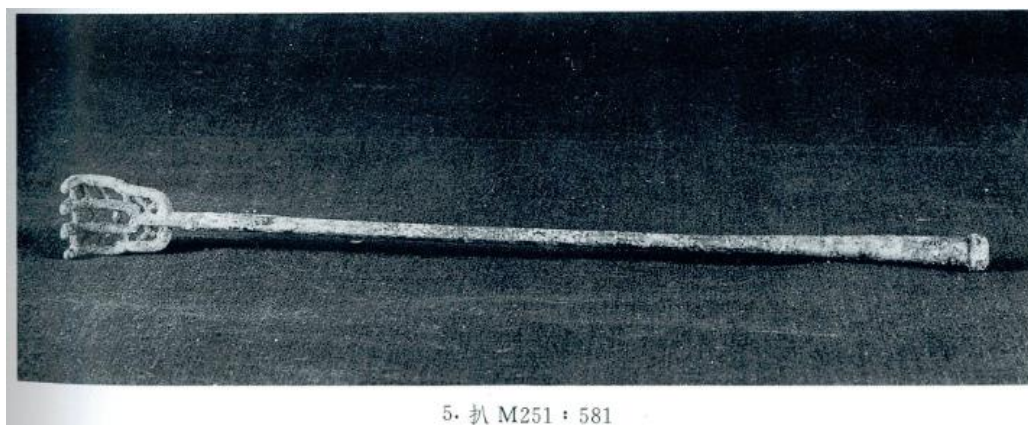
在較晚期、時間已達戰國初期的山彪鎮 1 號墓中，還出現了十分可愛的「短腳鼎」！鼎足較短，難以在鼎下方直接生火煮食，這種短腳鼎的出現，推測當時已有類似「灶」的設施，直接以灶生火，就不需要設計高足的大鼎了！既節省了銅料使用量，又增加了便利性！

煮完食物，要如何吃呢？可不能用手直接抓取！

烹飪完食物，會以「勺」或「耜」撈取食物，並以「匕」取食。匕有點像現在的湯匙，常見的匕有兩種，拿取食物的那一端一種呈現橢圓狀，一種頂端橢圓而尖銳，做成尖銳狀，方便戳取肉類。（HJW）



山彪鎮 1 號墓《雲雷紋列鼎》，一旁的勺與鼎同出，勺有釜，釜內有遺留木頭痕跡，可以知道原來上方還有安裝木柄，以防拿取熱食時過燙。



耙，山西太原趙卿墓出土，圖像出自山西省考古研究所，《太原晉國趙卿墓》（北京：文物出版社，1996。）



匕（橢圓頭），山彪鎮一號墓中與鬲同出



曾侯乙墓中出土的匕，頭較尖銳。圖片出自湖北省博物館編，《曾侯乙》（北京：文物出版社，2018。）