

漢代的廚房

民以食為天，我們是最懂得吃、最講究吃的族群，餐桌上的菜餚絕對不會「祇剩下蛋炒飯」。懂得吃、講究吃之外，我們更有書寫飲食文化的傳統：袁枚（1716-1797）、梁實秋（1903-1987）、逄耀東（1933-2006）、舒國治（1952-）、王宣一（1955-2015）、韓良露（1958-2015）、葉怡蘭（1970-）、王浩一（1956-）等人，她（他）們的文字和照片常讓讀者垂涎三尺，想按圖文索驥，或過屠門而大嚼，過過乾癮。

漢代畫像石也常出現讓人垂涎三尺的畫面，那就是「庖廚圖」，所謂庖廚圖就是描繪廚房烹煮食材的過程，包括從屠宰、汲水、切菜到炊煮的情形。



庖廚圖 圖一：山東嘉祥宋山石祠堂東壁

山東嘉祥宋山一號小石祠在東壁的第三層具體呈現了漢代的廚房（圖一），我們來看看廚房裡的忙碌情形：最右側是屠宰和汲水的畫面。庖廚圖常有殺豬、宰羊、椎牛、剖魚，甚至是剝狗的。這即是剝狗，狗被吊在汲水工具（桔槔，音同結高）立桿上，右方一人持刀剝殺。汲水的桔槔是利用槓桿原理，橫桿一端用繩子拴著壺或罐類的提水器，另一端掛上重物，可省時省力，其旁的婦人即在汲水。中間畫面有三人在準備食材：下方婦人持器皿，上方兩人似要拿魚剖殺。

最左為炊煮圖，有一大灶，灶前兩人在看顧爐火和烹煮食物，灶後有煙囪。灶上有兩火眼：前方火眼放一釜；後方火眼放了釜和甑（音同贈）。「釜」即項羽「破釜沉舟」的釜，是煮食的大鍋子；「甑」置於釜上，是蒸食用具，即蒸籠。灶的上方還可看見準備好的魚、雞、兔、豬頭、豬腿等食材，非常「澎湃」。這個漢代廚房總共有七位男女廚師和助手，準備了各式的肉食品，飛禽、走獸、游魚，通通都有，絕非一般平民老百姓的廚房。



庖廚圖 圖二：山東嘉祥武梁祠東壁

這廚房在漢代最著名的武梁祠東壁也看得到（圖二），場景類似，只是左右順序不同，不知道是否為漢代人理想廚房的寫照。（DRM）

豐碑拓片（二）http://museum.sinica.edu.tw/exhibition_detail.php?id=25