汉铜甗：器之匠心 真有“味道”



曾经，一档《舌尖上的中国》让世人知晓了中华饮食文化的源远流长与丰富多彩。一道道让吃货们垂涎欲滴的美食固然迷人，那些很容易被人们忽视的烹饪器具却功不可没。一样的食材，经过不同器具的精心雕琢，亦会生出别样的滋味，也只有美食与美器的相辅相成，才会有真正的“中国味道”。在安徽省滁州博物馆，珍藏着一件名为“汉铜甗（汉带流铜 蒸馏器）”的国家一级文物，作为汉代时期家庭所用的炊器，即便已穿越了两千年，仍不失它独有的精巧与魅力。 □ 吴承江/文 马启兵 汪茂来/图



设计精巧的汉铜甗

巧夺天工

甗（yǎn），蒸食器，功能相当于现代的蒸锅。滁州博物馆珍藏的这件汉铜甗 为 1996 年 6 月 17 日滁州琅琊区文物管理所移交而来。博物馆副馆长陈磊告诉我们，因年代较远加之受当时文物管理保护工作条件所限，汉铜甗的发掘过程已无法精细考证。然而，历经岁月型不变，沧桑流淌存古韵。当这件巧夺天工的炊器再一次呈现在世人面前，会让人由衷地感叹：有些时光，依旧芳华。细察这件汉铜甗，它高 48.5 厘米，腹围 84.8 厘米，重 6680 克。由釜、甑、盆套合组成。铜甗上为弧腹平顶盆，腹部有弦纹，两侧有一对铺首衔环。中层为甑，圈足紧扣下层釜的口沿，底部有长条形箅隔，用于放置食物，箅上有一凸形沿，用于截留蒸发的液体，并留有一孔通往体外短流。下层为釜，内置水，上腹有一对铺首衔环，肩部有一马蹄形凸槽，槽中有一孔，正对甑部的短流，用于回收甑部流出的液体，如此循环利用，颇有些绿色节能环保的意味。



精致的扣环展现出汉代出色的金属铸造工艺





滁州博物馆中陈列的铜甗

别有风味

甗在古代原为烹饪用的厨具，后作为礼器与鼎、簋、豆、壶、盘等组成成套随葬品，流行于商至汉代。但以青铜材料铸造而成的铜甗却并非人人都能享用，平民所用的多为陶制，而且器形较小，只有拥有一 定权力和地位的达官贵族才能使用如此大器形的铜制甗。“这件汉铜甗工艺复杂，设计十分巧妙，上部的盆、下部的鬲、中间的釜都为分做而成，这在当时是最先进的铸铜工艺之一，而铜甗上凸出小孔的独特设计，也让它成为汉代蒸食器中的精品。”陈磊饶有兴致地介绍道。汆、炒、炸、烙、烤、烹、涮、蒸、煮……中国古代的烹饪技法丰富而又内涵无穷，每一种烹饪方法也对应了不同炊器的使用。食物下锅、蒸汽翻腾，是美食美器与匠人们完美无瑕的合作，才创造出了传承与创新永不停歇的中国饮食文化。炊器之美，让食物有了一份归家的温暖！

□ 据《安徽画报》

