

古代的小蒸籠——不止蒸饅頭，還可蒸人頭

現代家庭裡有各種蒸煮用具：電鍋、蒸籠、蒸鍋等等，不論質材和外形都有很大的變化，但其基本的原理都和「甗」（音同演）是一樣的：利用熱力把水加熱成蒸汽，以蒸汽加熱烹熟食材。

「甗」一般是陶製或銅製的。器形上可分為兩部分：上為大口的盆形甑（音同贈）；下為三袋足的鬲（音同例），上「甑」下「鬲」合為一體即為甗。使用時先將水加到「鬲」中，再將食物放於「甑」內。甑和鬲之間有「箅」（音同必），「箅」一般是平而且有孔隙。當鬲中的水受熱煮沸後，蒸汽會透過有孔隙的箅上升到甑內，將食物蒸熟。為防止熱氣從甑中散出，上面會有木製的蓋子。所以甗其實就是古代的小蒸籠。「甗」依器形可分為「聯體甗」和「分體甗」。最初的甗多為「聯體甗」，即甑和鬲鑄為一體，甑內沒有銅箅，可能是用竹等材質做箅子；其後在甑底出現可以固定的箅。「分體甗」是將甑、鬲分開鑄造，甑底部直接設計了氣孔，取代箅的功用。與聯體甗相比較，可以發現分體甗較輕便實用：食物蒸熟後便於取出，且散熱快，又易於加水。所以東周之後的甗大都是分體甗，現代的蒸鍋亦如此設計。（圖右）



夔龍紋甗



現代的蒸鍋

出土於殷墟小屯 331 號墓的夔龍紋甗（圖左），就是「上甑下鬲」合鑄的「聯體甗」。甑部呈大口深腹的盆形狀，口緣較厚，有兩立耳。甑底無箅，可能原非銅箅，而是「竹箅」。鬲部由三個圓鼓袋狀組成，末端為柱狀足。其紋飾較簡單，僅在口緣下有一圈九組的夔龍紋飾帶，每組夔龍皆頭部向左，張口捲尾，底飾雲雷紋。

其實，商代的銅甗不止可以蒸煮食物，還可以用來蒸煮敵人的頭骨，殷墟就出土兩個例子。（DRM）

「殷墟文化」小屯宮殿宗廟區——331 號墓

http://museum.sinica.edu.tw/exhibition_detail.php?id=28