

火鍋與鍋具的前世今生 — 工藝應用與精緻化

Hotpot and Cookware: Application and Sophistication of Craft

文／連啟元 Lien Chi-yuan (中國文化大學史學系副教授)

圖／國立故宮博物院 National Palace Museum

現代社會的飲食越趨多樣，食物的料理與烹調不再僅是為了溫飽，同時也代表著個人的飲食習慣與品味，而廚房的各式鍋具，更是烹煮食物不可或缺的幫手。鍋具的出現與使用，經過不同時期的變化，也改良了材質的運用，使日常生活的飲食方式更加健康與便利。

鍋具對飲食的重要性

鍋具早期又稱為炊具，泛指可以進行加熱的器具，包含了鍋、爐、釜、砂鍋等類，之後再經由材料的不斷改良，從陶、青銅、鐵、鋼材等演變，而成為現代常用的不銹鋼鍋具。早期人類的生活，主要是利用採集與捕獵方式來獲取食物，因此食物清洗、切割之後，即可進食。直到火的出現，讓食物開始可以加熱、烹調，因此炊具的使用，是人類智慧生活的進步象徵。

食物的加熱食用，除了形成各種食材的美味之外，香味也容易散發出來，更重要的是，熟食背後所代表的衛生問題。因為生食容易吃下寄生蟲，在醫療不發達的時代，容易導致疾病的出現，甚至有致命的危險，因此加熱後的食材，大幅降低了這些風險，使生活更趨保障與穩定。

炊具最早出現在陶器時代，為了加熱食物與水而產生的工具，甚至演變出同時一邊以熱水煮食物，一邊以水蒸氣蒸熟食物的工具，也就是類似現代的蒸籠，使炊具的使用效能更為提升。



吐舌夔紋方甗 春秋時期 青銅 國立故宮博物院藏



魚鬲 商代 青銅 國立故宮博物院藏



錢選 七賢圖卷 宋 紙本 國立故宮博物院藏

蒸煮鍋具的出現：鬲、甑、甗

早期炊具有鬲、釜，主要出現在新石器時代晚期，器具功能是用來加熱，以熱水來加熱或煮熟食物。兩者的差別在於「鬲」的下方，有三個支撐點，也就是三腿足，比較接近後來的「鼎」，而鼎又有方鼎、圓鼎，以及三足、四足的區別；「釜」則是沒有腿足，屬於平底，比較接近後來的「鍋」。

陶鬲下方通常有三足，主要是支撐在地面，以方便引火燃燒加熱，特別的是鬲通常是三個袋足，所謂袋足是中空的，可以儲水，《漢書·郊祀志》記載「空足曰鬲」，其目的是增加水的受熱面積，這樣加熱時間會縮短、較為快速。

除了加熱、煮熟之外，炊具還發展出利用高溫水蒸氣，來蒸熟食物的工具：「甑」。一般來說鬲、甑，通常是一起使用，也就是當下方的「鬲」在加熱煮水時，隔著有孔隙的隔版，上方的「甑」就可以利用蒸氣加熱食物，由於兩者時常同時合併使用，很少單獨使用，於是出現新的合體名詞：「甗」。

整體來說，「甗」等於下部份的「鬲」，加上部份的「甑」，也就是在煮水的同時，一起以水蒸氣蒸熟食物，使炊具的使用更效率，也代表器具使用的進步。

商周以後，青銅器的材質取代了陶土，青銅製成的甗、鬲、甑，也開始大量



出現，不過因為使用習慣改變，青銅甗通常是甑、鬲合鑄，連為一體，與早期一甑、一鬲，分開的型制不同。之後，又因鑄鐵技術發達，鐵器取代青銅器，炊具也逐漸改以鐵器製作。

工藝的改良與應用：釜、鼎、鍋

鬲的使用因為青銅器普及，使得下方的袋足，逐漸失去作用，進而轉變成實心的柱足，而慢慢被「鼎」所同化。又由於灶台的出現，柱足也逐漸消失，而被平底的「釜」所取代。因此，在工

藝技術與使用習慣的演變之下，釜、鼎遂成為炊具的代表，鼎更可以烹煮大型的牛、龜等食材，甚至作為宴請重要賓客的表現。

司馬遷（145B.C.-A.D.90）《史記》即描寫了，項羽在與秦朝軍隊決戰時，讓士兵「皆沉船，破釜甑，燒廬舍，持三日糧，以示士卒必死，無一還心」，以毀壞炊具的釜、甑，表示必死的決心。《三國志》記載，魏國建立之後，魏文帝宴請相國鍾繇（151-230）「在東宮，賜繇五熟釜」，都說



姚文瀚 摹宋人文會圖 清 紙本
國立故宮博物院藏

明「釜」作為重要的炊具，普遍使用在日常生活上。

宋代以後，《醉翁談錄》記載開封府在冬天「開爐向火，乃沃酒及炙臠肉於爐中，團坐飲啖，謂之暖爐」，而這裡的暖爐，就有類似火鍋的飲食型態。之後，鑄造技術趨於發達，更強調炊具的製造品質，明代宋應星（1587-1666）的《天工開物》更提到，釜是用生鐵或廢鑄鐵器為材質鑄造，其模具分為內、外兩層，先塑內造模，曬乾後，再塑外模，最後將熔鐵倒入模具之中。鑄造完成之後，還需測試品質好壞，「凡釜既成後，試法以輕杖敲之，響聲如木者佳，聲有差響則鐵質未熟之故，他日易為損壞。」藉由敲打的声音，來確認品質優劣與否。

此外，鍋具的鑄造材質也趨於多樣，除了銅、鐵之外，還有金、銀、錫等材質，而除了一般使用的釜、鼎之外，還有鍋的型制。特別是明清以後，火鍋的使用更為普及，《奉天通志》提及清代東北民間盛行的火鍋，是「以錫為之，分上下層，高不及尺，中以紅銅為火筒著炭，湯沸時，煮一切肉脯、雞、魚，其味無不鮮美」，甚至還以海參、豬、羊、牛、魚雞、鴨、蝦、蟹作為食材，而特殊的銅製高筒，與現在坊間的一品火鍋大致相同。而《清稗類鈔》記載：「京師冬日，酒家沽飲，案輒有一小釜，沃湯其中，熾火於下，盤置雞魚羊之肉片，俾客自投之，侯熟而食，有雜以菊花瓣者，曰『菊花火鍋』，宜於小酌。以各物皆生切而為絲為片，故曰『生肉火鍋』」。另有涮羊肉鍋、什錦鍋、白肉鍋等，說明火鍋在民間的受歡迎程度。

結語：鍋具的改良與飲食生活的進化

隨著鑄造技術與工藝進步，許多更輕巧、更精緻的鍋具逐漸問世，發展出優質的砂鍋、鋁鍋、不銹鋼等新式鍋具，讓工藝的應用與精緻化，帶動了飲食生活的進化。而鍋具的型制與名稱，也從鬲、甑、甗、釜等早期的稱呼，轉變成現代常見的鼎、鍋、平底鍋、不沾鍋等名稱。同時，材質歷經陶土、青銅、鐵、鋼等變化，即使不銹鋼的鍋具深受現代人喜愛，但傳統陶土材質製作的陶鍋、砂鍋，因為具有氣孔與蓄熱特質，能讓餘溫繼續加熱而保持熱度，也成為不少烹煮料理時的重要幫手。因此，無論鍋具的稱呼與材質如何演變，唯一不變的，是追求飲食多樣的心境。🌱

延伸閱讀

- (宋) 孟元老，《東京夢華錄》，10卷，臺北：古今大典文化，2000。
- (宋) 金盈之，《醉翁談錄》，5卷，《續修四庫全書》子部雜家類，上海：上海古籍出版社，1997。
- (明) 宋應星，《天工開物》，臺北：臺灣古籍出版社，2007。
- (清) 徐珂，《清稗類鈔》，臺北：臺灣商務印書館，1966。