

湘东地区的民间传统竹木制蒸炊器具设计研究

李敏秀, 戴向东, 曾利, 肖小英

(中南林业科技大学 家具与艺术设计学院, 长沙 410004)

摘要: **目的** 分析湖湘饮食特色中“蒸炊”的竹木制器物的特点, 探寻其设计理念, 扩展认识湖湘文化的新视角。**方法** 对株洲、浏阳、长沙等湘东地区的民间蒸炊器具进行调查, 并测得其主要尺寸, 运用功能分析法把典型器具分为甑、蒸盖、算、舀水器等。结合当地的饮食习惯和传统文化, 运用形式分析、逻辑推理等方法, 对用材、形式、功能、结构等进行具体分析。**结论** 湘东地区民间传统蒸炊器具具有世俗性、科学性、艺术性等特点, 其设计遵循“取材因地制宜、制器功能至上、造型简朴规整”的造物规律。**关键词:** 湘东地区; 蒸炊器具; 竹木材料; 设计艺术

中图分类号: TB472 **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-3563(2018)22-0264-05

DOI: 10.19554/j.cnki.1001-3563.2018.22.044

Traditional Folk Wooden and Bamboo Kitchenware for Steaming Meals from Eastern Hunan of China

LI Min-xiu, DAI Xiang-dong, ZENG Li, XIAO Xiao-ying

(School of Furniture and Art Design, Central South University of Forestry and Technology, Changsha 410004, China)

ABSTRACT: The work aims to analyze the features of folk wooden and bamboo kitchenware which characterizes Hunan food and study its design philosophy in hope of opening up a new perspective of understanding Hunan culture. Based on the field research of Zhuzhou, Liuyang, Changsha and other eastern Hunan areas, the typical kitchenware was classified into Zeng (steamer), cover of steamer, Bi (woven filter between steamer and cover) and water appliances in the function analysis method. Combined with the local eating habits and traditional culture, the material, form, function and structure, etc. of the kitchenware were specifically analyzed in such methods as formal analysis and logical reasoning. The traditional folk kitchenware in Eastern Hunan is featured by secularity, scientificity and artistry, etc. Its design conforms to the creation rules of "using materials according to local conditions, making wares with functions first, modeling in a simplified and unified way".

KEY WORDS: eastern Hunan; kitchenware for steaming meals; wood and bamboo; design art

湖南省由于民族和历史原因, 形成了多种富有特色的民俗文化。“湘东地区”这一概念是指地理上的湖南东部, 即以株洲、长沙等为中心的地区和浏阳、平江、桂东及现今江西境内的萍乡等邻近地区。在这一地域内, 人们的经济生活和文化风俗大体上自成体系, 山地和丘陵所形成的地理条件以及充足的水资源造就了这一带丰富的自然物产, 促进了物质文化的形成与发展, 使之别具特色。从民间器具的研究中, 能

够看到这一地区人们的传统生活内容, 了解他们的生活态度, 探知他们的生活智慧。作为人类生活最重要的部分之一, 饮食文化能反映人们的观念, 厨炊类器具作为饮食生成的一个构成要素, 微妙地关系到食物给人带来的体验, 并有形地传递着生活的理念。

湘东地区的人们以稻米为主食, 食材种类丰富, 虽然在制作上也有炒、煮、烧、闷、炖等多种做法, 但最能体现这一地区饮食文化特色的非“蒸”莫属。该

收稿日期: 2018-08-12

基金项目: 湖南省教育厅科学研究项目 (15C1439); 国家社科基金艺术学一般项目 (16BG123); 文化部文化艺术科学研究项目 (15DG53)

作者简介: 李敏秀 (1968—), 女, 安徽巢湖人, 博士, 中南林业科技大学副教授, 主要研究方向为设计学。

地区饭菜以蒸制为最典型，食材多就地取材，佐料主要有辣椒、豆豉、姜蒜等，整体上具有色、香、味、器、质和谐统一的特点。“剁椒鱼头”、“腊味合蒸”、“豆豉蒸肉”极负盛名^[1]，当今这些流行的湘菜名品有许多是源自该地传统的家常菜。这一地域也称得上鱼米之乡，在长期的生活实践中人们学会了用合适的器具做出最可口的米饭。湘东地区厨具类器具中的竹木材质较为多见，本文选取甑、蒸盖、箅、舀水器等几种典型蒸炊器具，分析它们的设计特点，进而揭示湘东人的制器理念。

1 甑

“甑”是中国历史悠久的厨具器具之一。在三国时，嵇周的《古史考》则有“黄帝作釜甑”的记载，“黄帝始蒸谷为饭，烹谷为粥”^[2]。甑是甗的上半部分（甗的下半部分为鬲，即是烧水的锅），除了炊事时它们的位置不同，甑与甗在外形和细节上也有差异。从《考工记》“陶人甑实二鬲，厚半寸，七穿”可以看出，古代的甑是有底且底部带孔的陶器。杨荫深在《器用杂物》一书中认为古代的甗是无底而带足的，与甑的不同之处在于底部没有带孔的隔层^[3]。清代段玉裁《说文解字注》：“按甑所以炊蒸米为饭者。其底七穿。故必以箅蔽甑底。而加米於上。”由此注解可以得知甑的基本功能是蒸饭，其底部通孔，并在底的上面置放箅，然后将米放在箅上蒸制。后世民间“甑”的形制及材料都有变化，例如甑不再有底而是通过放置箅来支撑食材，器身不再是陶土而是用木材来制作，器具的形态和材料的变化都有更科学和人文的解释。

做饭最忌夹生或者软烂，“粥饭二物，为家常日用之需，饭之大病，在内生外熟，非烂即焦”^[4]。古人发明的甗和甑，利用蒸汽进行蒸制，当厨人熟练地掌握操作技巧后，就可以做出非常可口的饭食，完美地解决了李渔为之诟病的夹生饭问题。蒸炊的方法是非常科学的，在同等条件下，水蒸汽的热量要大于沸水，而且蒸制不像煮制，食物不会长时间与水接触，这样制成的饭菜更易于保持食材原有形状，出锅时的观感更好，做出的饭也不会因为水多软烂或水少焦糊。

湘东地区的木甑一般是用当地盛产的杉木制作，这种材料制作的甑，蒸出来的米饭特别晶莹剔透，口感很好并透着杉树原木的清香。通常见到的甑都是没有任何多余的装饰，反映了人们对实用性的重视。湘东地区出产桐油^[5]，人们有时为了让木甑等器具更耐水，也会刷上熟桐油加以保护，新制作的木器刷上桐油后颜色会比光素的要深。木甑及其底部“L”形内壁见图 1。

在湘东地区的调研中，见到的较为典型的甑的造型是上部稍大，下部收小，无底。甑的上口直径约 36 cm，下口直径约 31 cm，高 35 cm，上口与器身高度的尺寸比例接近 1：1，木甑尺寸见图 2。器具外形



图 1 木甑及其底部“L”形内壁
Fig.1 Wooden Zen and its "L" shaped inside detail

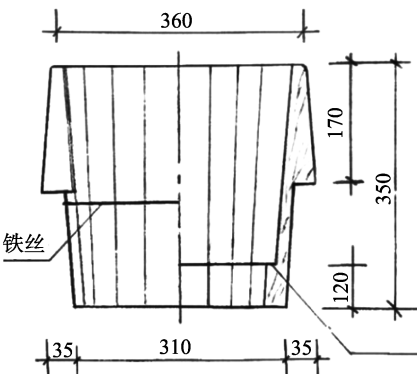


图 2 木甑尺寸（单位：mm）
Fig.2 Front view of the Zen (unit: mm)

较为端正并略显笨重，但是该甑中空而非实体，一定程度地削弱了这种体量感，并且其上大下小的造型，让其看上去也比较轻巧，并且底圈较小，可以较大幅度保证甑的尺寸不受下部烧开水的蒸锅尺寸的限制。木甑的器身是用多块木板围合并用竹钉销连接而成，外围用铁丝箍紧。器身所用竹钉销的结构，是传统家具常见形式^[6]。这种用铁丝将器身束拢起来的做法，使其在日常使用中不会因为水压或者磕碰而向外散架或变形，箍圈形成的线条与器身的曲面形体形成对比，丰富了视觉效果，而铁丝易于拧夹，方便日常的维护和拆修。

甑的外侧两边靠器身上部有突出的提手，提手与围起器身的对应木片是一体的，其长度约为 17 cm，接近甑总高度的一半。提手长度较长，使用者的手在提、落时处于甑的较低处，比起短的提手有着较大的重心和更好的稳定性；宽度则与做提手的木片尺寸一致。提手从上向下在厚度上有个渐渐增加的平滑的线条，提手的下表面则是平的，这些设计既达到了视觉上的轻巧，又保证了抬拿时与手之间有足够的接触面从而减小压强，使用起来更加舒适。提手与桶身木片一体，也使它视觉连贯性更好，更结实耐用，也节约了材料，提高了制作效率并省去了附加结构件的工序。

木甑内壁距甑底 12 cm 处,上部薄下部厚,厚的地方像台阶,正好用来支撑蒸箬。离底部的这 12 cm 距离,能够保证蒸箬不接触到底下蒸锅内的水。做饭前,在铁锅内烧开水,然后把淘好的米倒入锅内,一边烧水一边搅动以防粘锅,等米煮至七成熟,用笊篱捞起米放到笊箕里滤干,再倒入已放好蒸箬的饭甑里,盖上蒸盖,再把甑放到铁锅里,并向铁锅内续足水大火烧,直到蒸汽从蒸盖满汽升腾,再等十多分钟米饭就蒸好了。相传在明清时期,湘东民众为了反抗官府和躲避征战,饮食生活去繁就简,他们一次会准备几餐食用的饭菜,甑这一器具就派上了很大用场。

湘东地区传统的木甑还可以蒸糯米以制作甜酒,也经常用来蒸黑豆来制作豆豉。做豆豉用的材料是当地的泥豆或者小黑豆。用类似蒸饭的方法把豆子蒸好,再通过一系列后续加工,制成豆豉^[7]。浏阳豆豉历史悠久,尤其是太平桥豆豉属全国名产。豆豉在传统的湘菜中也有特别的作用,如制作豆豉蒸腊鱼、辣椒炒肉、青椒豆豉嫩仔鱼等。在湘东还有一样美味令当地人终生难忘,那就是腊八豆。在过去每逢腊八节前,人们将黄豆清洗浸泡,到腊八节的时候捞起泡胀的豆子,放入甑内隔水蒸熟,再经过后续的工艺将其发酵成营养美味又香气四溢的腊八豆。

当然,湘东地区传统木甑在设计上也有些许不足,例如器身的箍圈位置离上口稍远以至于其上口受不到外力的约束,用久了就会产生崩裂的现象,这可能是因为设计师考虑到蒸箬尺寸与甑身的匹配而未将上口收小,以及为了保证提手有一定的长度以使甑身更为牢固而无法兼顾的缘故。

2 蒸箬、蒸盖和木锅盖

仅有木甑是无法蒸好饭菜的,木甑必须与蒸箬(或蒸屉)、蒸盖配合使用才能完成蒸饭的功能。蒸箬是置于甑中下部用于放米或其他食材的物件。中国古代就有“箬”这种放于甑内支撑食物的器具^[8]。调研中见到的一件与前述甑配套的竹制蒸箬,直径约 28 cm,与甑的“L”形内圈相配合,其顶端略呈拱形,这种造型有利于保持它的支撑力,在蒸的米量较多的情况下,重量的作用会使得蒸箬下压,有了这样的设计,就可以避免下压的力量导致蒸箬下塌,底部开水的上方也有了足够的蒸汽量,饭菜更易做熟。此甑箬主体由十根宽度分别为 12 mm 的竹片和 1.2 mm 左右的竹丝编织而成,竹片之间依次相叠呈“米”字形,在距离“米”字的中心约 5 cm 的位置,以 9 根竹丝为一组,用一压一穿的方法从竹片之间串过,并向外圈扩展,构成蒸箬的次外圈,然后以一根根竹丝交错以一压一穿的形式继续从宽竹片串过和向外扩展,从而构成最外圈直至底圈,并在底圈用一条宽度 8 mm 的扁形薄篾片缠绕竹片和竹丝加固,因此整个蒸箬看上去

非常均衡美观。由于长期饭菜的浸润,所以该蒸箬泛着幽幽的半透明的暗红色光泽,令人悦目。蒸箬见图 3。

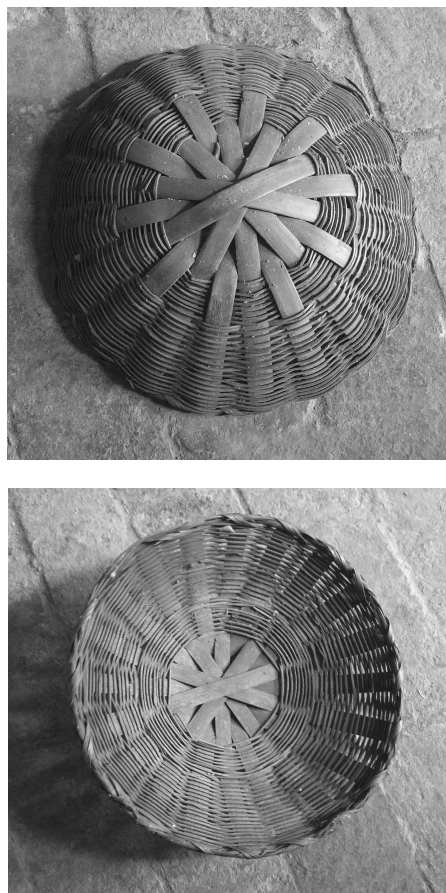


图 3 蒸箬
Fig.3 Steaming grate

除了蒸箬,为了达到多快好省地蒸熟食物的目的,还需要顶盖这种装置,蒸盖见图 4。在湘东地区较普遍的是一种竹篾片编成的整体造型呈尖拱形的蒸盖,之所以采用竹来制作,一方面是因为湘东地区竹资源丰富,材料来源广泛,另一方面也是因为人们

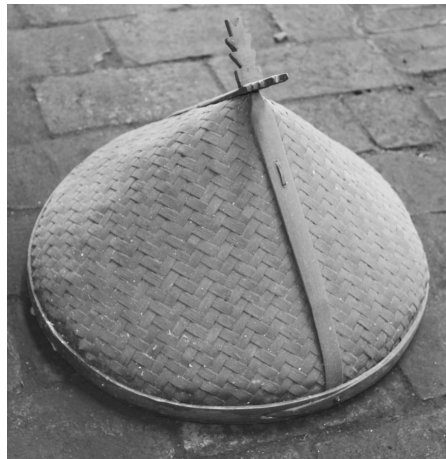


图 4 蒸盖
Fig.4 Bamboo woven cover

发现了竹材优于木材的一些特点。用竹材制作蒸盖更加轻巧,可以利用竹材易弯的特性做出尖拱的外形,这样可以在蒸制过程中保持蒸桶内有足够量的蒸汽作用于米和菜,从而达到将饭菜蒸熟蒸透的目的,当在蒸箅上放置较大体形的菜肴的时候,其内部靠上方就有一定的容纳的空间而不致于顶出蒸盖。为了保证这种拱形的稳固,蒸盖有一个由底圈和两个向上相对交叉连接的竹片构成的骨架。蒸盖的底圈为稍厚的竹条,竹条的一端削尖,另一端对应做出与削尖的形状配合的缺口,穿插连接并以竹钉加固,并在端部与向上的竹条以竹钉固定。为了使骨架与箴制蒸盖接合牢固,其中一个竹条在中上部被一根竹箴从外侧编进蒸盖,另一个竹条则是在其长度方面上离顶部约四分之一的位置开出长孔,由穿入的藤条串接起来。两根向上的竹条顶端的交叉结构比较独特,它是在其中一根竹条上加工出长方形孔,另一根竹条与此对应的部位削出比该孔宽度略小的可匹配的宽度,在制作时将其侧向插入孔内,再转 90 度,当这两个竹片与底圈加固时,它们之间就能够以近似直角的角度牢牢地扣合起来,这个直角的部位在使用时可以放上小型重物,以压住蒸盖防止因蒸汽压力的作用顶着盖子发出声响和逸出蒸汽。这两根竹片的上端作成鱼骨状的造型,尾部分叉,使该器具具有了视觉的焦点和趣味点,并减轻蒸盖的整体重量更便于拿放,拿放的时候,既可以用拇指与食指、中指从两个分叉处自下向上提起,也可以张开手的虎口水平方向伸到盖身与分叉的交接处向上端起。

3 取水器

蒸饭蒸菜需要以水作为传热的介质,故取水、加水是必不可少的步骤。在湘东民间见到的取水器,充分体现了湖南人的聪明智慧。取水的器具有多种大小尺寸,常见的有较为轻便的舀水器和较大的木水桶,由于杉木具有耐水、耐腐、质轻、易加工等特点,因此它们通常采用杉木为原材料进行制作。

杉木舀水器见图 6。它是由若干块木片围成的上大下小的带底的筒状物,器身的外围靠近底部以及中部分别加箍一圈铁丝,器身中上部略膨出的细节使其极具视觉张力,水在木桶中非常平稳。该器上部有一个与人手尺寸非常匹配的手柄,便于人手持。手柄与桶身纵向内弯的木片是一体的,中间窄两头宽,形似骨棒,这样人手握持的时候上部宽的一头就会卡住人手,人们不会因取水太重而脱手。手柄的曲线形式向内的弯曲处理,在力学上也非常合理,由于桶身直径和高度都有 20 cm 之多,所以内装满水后重量较大,人手握着桶的时候会往下坠,依靠手与手柄之间的摩擦力来保持有时会非常吃力。这个向内的弧度,使手柄向着器身内侧一边能抵住人手而阻止松脱。桶体的

上沿口与手柄相对的出水位置,做了一个水流口,这样在倒水的时候非常轻便并易于控制倒水的量,有了这个水流口,可以尽可能保持水的温度不致于低太多,从而影响蒸食的火候。水流口与木片是一体的,该木片制作前是较厚的木条,在削制木片时将其上端保留,并加工成水流口的形状。



图 6 舀水器

Fig.6 Scoop for taking water

湘东地区民间还有一些小型的舀水器,它们通常是用木材或者竹材制成,这种器具经常用于从水缸或大的水桶里舀水出来倒入盆或舀水器中,这种器型的器具有时也用于吊酒或者打油。例如竹制小型舀水器,见图 7。舀水器直径为 10 cm 左右,手柄长度约 40 cm。俯看该器,手柄与器口外围圆弧有 30 度的切角,这样能够保证手柄靠近圆心,当竹筒装满水时也就更加牢固。把舀水器侧向放置,其手柄与筒身之间呈 80 度夹角,这种设计更有利于取水操作。手柄以



图 7 竹制小型舀水器

Fig.7 Scoop for taking water

插接的形式卡于器身的中部,接触面较大可以保证较大的接合强度;手柄较长,取水时不需要大幅度弯腰。

以上的舀水器取水量都不大,而蒸炊制作过程中用水量是比较大的,有时还需要从远处担水,倒入厨房的陶质水缸内,因此厨用取水器中还有一些较大型的木桶,它们多是用较宽的木片以竹钉连接并圈围,在底部和中上部分别箍上一圈铁丝而成,通常是底稍小口稍大,中上部略膨出的造型。

在上述水桶桶箍的设计中,由于围成桶身的各个木片之间是采用竹钉连接,所以它们是可以拆开的。当其中某一个或几个木片损坏时,可以拆下铁丝,将其中坏掉的木片换成新的,再重新箍起,这样就延长了主件的使用年限。在过去,民间箍桶匠人也是修桶匠人^[9]。传统水桶的这种设计,按照现代流行的观点,非常符合绿色设计的理念,在资源日益紧缺、环境趋于恶化的当今,值得人们提倡和借鉴。

4 结语

简单的日常生活器具不仅是人们生活中不可分离的一部分,也是民间文化和观念的重要载体,是民间造物观念的物化形式^[10]。通过对湘东地区的厨炊类竹木制蒸炊器具的分析,可以发现它们具有以下特点:(1)世俗性。它们的功能都是为了满足人们生活的需要,为以家庭或族群为单位的群体的日常生活所用;(2)科学性。当地的人们遵循自然规律,能够较充分地发挥材料本身的物性优势,让器具的形式与人们的厨炊作业之间有一个良好的对应关系,非常合理;(3)艺术性。器型、线条、比例、细节等多方面除了适应功能的需要,还符合一定的形式规律,具有均衡和韵律之美,有着简而精的视觉效果,达到了一定的艺术高度。这些器具同时还体现了湘东民间造物的一般规律:(1)当地居民充分利用和发挥自然资源的优势,符合就地取材的规律;(2)许多器具都很好地解决了功能问题,没有浮夸的装饰和冗余的细节,反映了人们功能至上的造物理念;(3)形制多近似几何形,线条较为规则,在细节的安排上都显现出一种简朴、规整的造型规律。

湘东地区民间器具设计遵循实用、便利的原则,简洁之中又透着机巧与智慧。这些平凡的器具贯穿着人们对“家”的热爱和对现世生活的敬重,折射着湖湘人们勤劳、热爱自然的品格。其朴素、理性、实用、直白的设计风格,是湖湘文化“格物致知”的物化形式。

参考文献:

- [1] 彭子诚. 中国湘菜大典[M]. 北京: 中国轻工业出版社, 2008.
PENG Zi-cheng. Collection Of Hunan Cuisine[M]. Beijing: China Light Industry Press, 2008.
- [2] 谯周. 古史考[M]. 扬州: 广陵古籍刻印社, 1984.
QIAO Zhou. Ancient history Resurch[M]. Yangzhou: Guangling Ancient Books Agency, 1984.
- [3] 杨荫深. 器用杂物[M]. 上海: 上海辞书出版社, 2014.
YANG Meng-shen. Instrument and Miscellaneous[M]. Shanghai: Shanghai Lexicographical Publishing House, 2014.
- [4] 李渔. 闲情偶寄(第2版)[M]. 西安: 三秦出版社, 2005.
LI Yu. Occasional Notes with Leisure Motions (The Second Edition)[M]. Xi'an: Three Qin Publishing House, 2005.
- [5] 熊传新. 湖南战国两汉农业考古概述[J]. 农业考古, 1984(1): 227.
XIONG Chuan-xin. An Overview of Agricultural Archaeology in Warring States and Han Dynasties in Hunan[J]. Agricultural Archaeology, 1984(1): 227.
- [6] 薛坤, 许柏鸣. 传统家具的拆装结构研究与现代设计应用[J]. 包装工程, 2012, 33(6): 58.
XUE Qun, XU Bo-ming. Study on Knocked Down Mechanism of Traditional Furniture and Its Application in Modern Design[J]. Packaging Engineering, 2012, 33(6): 58.
- [7] 侯良. 从长沙马王堆一号汉墓的豆豉姜谈起[J]. 农业考古, 1989(3): 293.
HOU Liang. Talking about Douchi Ginger from Tomb No.1 in Changsha, Mawangdui[J]. Agricultural Archaeology, 1989(3): 293.
- [8] 徐长庚. “一篋帘饺子”[J]. 咬文嚼字, 2013(10): 12.
XU Chang-geng. "Dumplings on the Curtain Cloth"[J]. Ruminant Upon a Subject, 2013(10): 12.
- [9] 何小佑, 王琥. 中国传统器具设计研究卷二[M]. 南京: 江苏美术出版社, 2007.
HE Xiao-you, WANG Hu. Study on the Traditional Appliance Design China Vol.2[M]. Nanjing: Jiangsu Fine Arts Publishing House, 2007.
- [10] 潘鲁生, 唐家路. 民艺学概论[M]. 济南: 山东教育出版社, 2012.
PAN Lu-sheng, TANG Jia-lu. Introduction to Folk Art[M]. Jinan: Shandong Education Press, 2012.