

## 中國古代的炊具

中國古代的炊具很多，如鼎、鬲、甑、釜、甗、鬻等。以下將介紹比較常見的幾種。

### 一、鼎

鼎，相當於現代的鍋，主要是用來煮肉和調和五味的。目前發現的鼎以陶製和青銅製為主，有圓鼎和方鼎。鼎除了用作炊具，還用作祭祀用的禮器，因而地位非凡。至今，現代漢語中仍有很多與之相關的詞語，部分詞語參考如下：

詞語	釋義	詞語	釋義
問鼎	在比賽或競爭中奪取第一	鼎盛	正當興盛或強壯
鼎足而立	比喻三方面分立相持的局面	一言九鼎	形容說話分量大，起決定作用

### 二、釜

釜，圓形的、無足的炊具，類似鍋，要放在爐灶上或用其他東西來支撐才可以使用，可以用來煮、燉食物。曹植《七步詩》中「煮豆燃豆其，豆在釜中泣」一句、成語「釜底抽薪」，就明確地指出了釜的用途和使用方法。

### 三、甑

甑，類似於現代的蒸鍋，一般是底部有孔的深腹盆，可以用來蒸飯。此外，甑不可以單獨使用，需要跟鼎、釜等結合起來才行。

作為日常生活中常用的炊具，「甑」也常常出現在文章或史書中。在《後漢書》中就記載了東漢名士范冉因為貧困而很久沒有做飯，從而導致甑中積滿灰塵，釜中有了蠹魚（蟲子）。後來，人們就用「甑塵釜魚」這個詞來形容人因為貧困而斷炊已久。