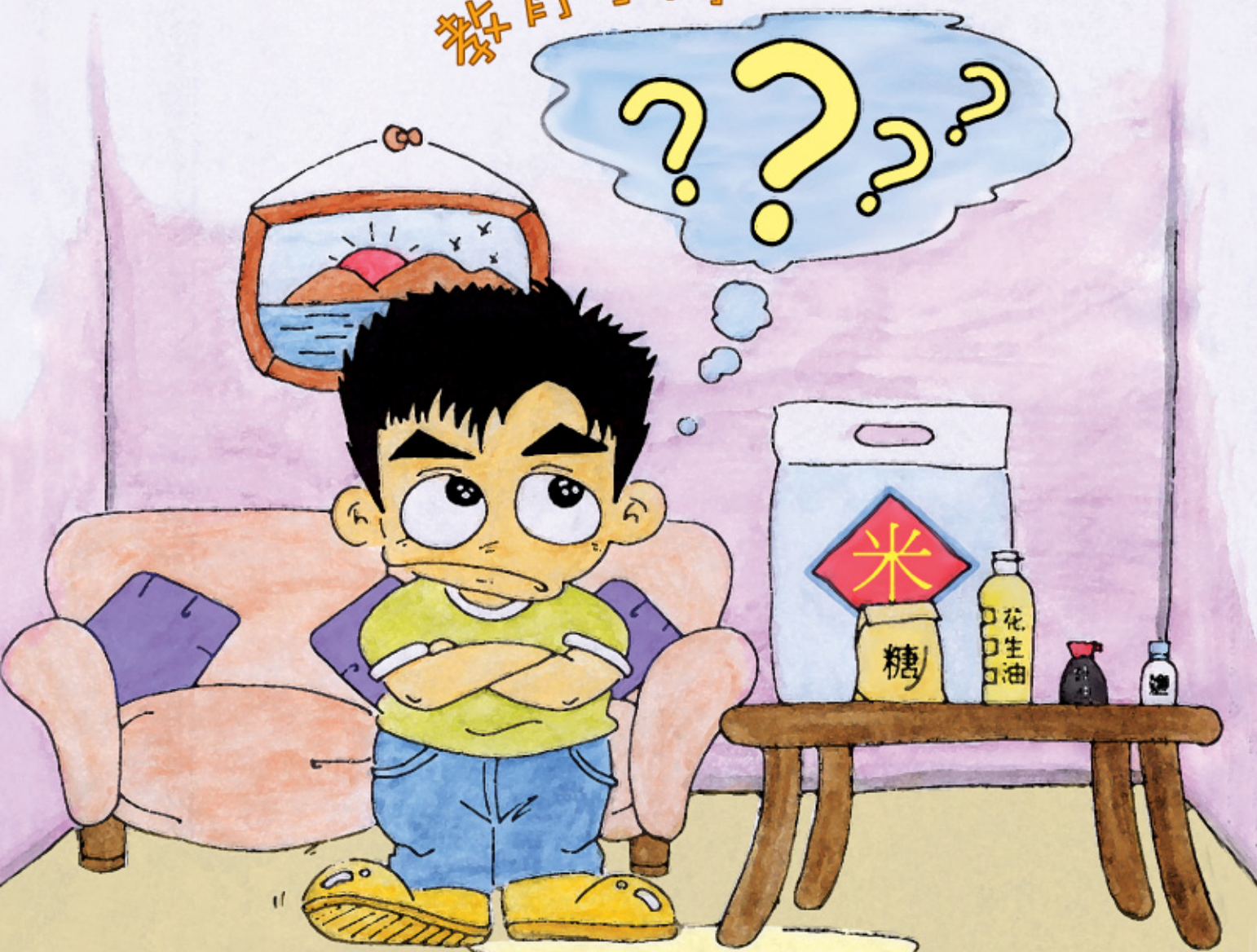


# 美食配美器

中國歷代飲食器具

教育小冊子



大年要準備晚餐來款待到訪的客人。他的家和我們的有些不同，他並沒有現代的煮食器具和餐具，反而有一些中國古代的用具。大年是第一次擔任這些工作，感到有點擔心。你能幫助他嗎？

# 入廚四寶

大年正在開始預備晚餐。這些是他打算使用的煮食工具，你可以為他想想煮些甚麼嗎？請寫出食物的名稱或把食物繪畫出來。



銅烤爐

我建議的食物



單耳陶鬲(音:力)

我建議的食物



黑陶甗(音:贈)

我建議的食物



白口父銅鬲(音:衍)

我建議的食物

小結

煮食器具和烹調技術對煮食效果有很大影響。隨著不同煮食器具的出現，煮食方法變得更多元化和省時省力。燒烤、水煮和氣蒸是古代常用的煮食方法，且沿用至今。

# 開餐好幫手

大年已把你所建議的食物煮好，現在要把它們端出來，放到餐桌，供大家享用。大年找到很多精美的器皿。

1. 請你挑選4件器皿來盛載剛煮好的食物。請你解釋選擇這些器皿的原因。



A



B



C



D

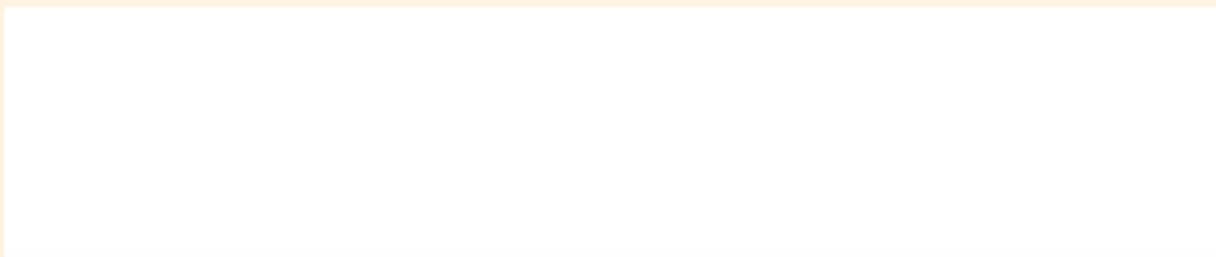


E



F

2. 大年需要一些筷子。請你在展出的文物中找出筷子，並繪畫出來。



3. 你在展場找到的筷子和你家裏使用的有甚麼不同？

	展出的筷子	我家裏的筷子
物料		
長度		
造型		

小結

隨著新材料的出現、製造技術的改進和外來文化的傳入，餐具的物料、顏色和造型也不斷改變。雖然，這些器皿和餐具與我們現時使用的不相同，它們曾經都是方便人們進食、保持衛生和顧及禮儀的開餐好幫手。

# 飲杯

最後，大年與客人舉杯慶祝，他找來了一些用具，請你把這些用具繪畫在適當的位置。



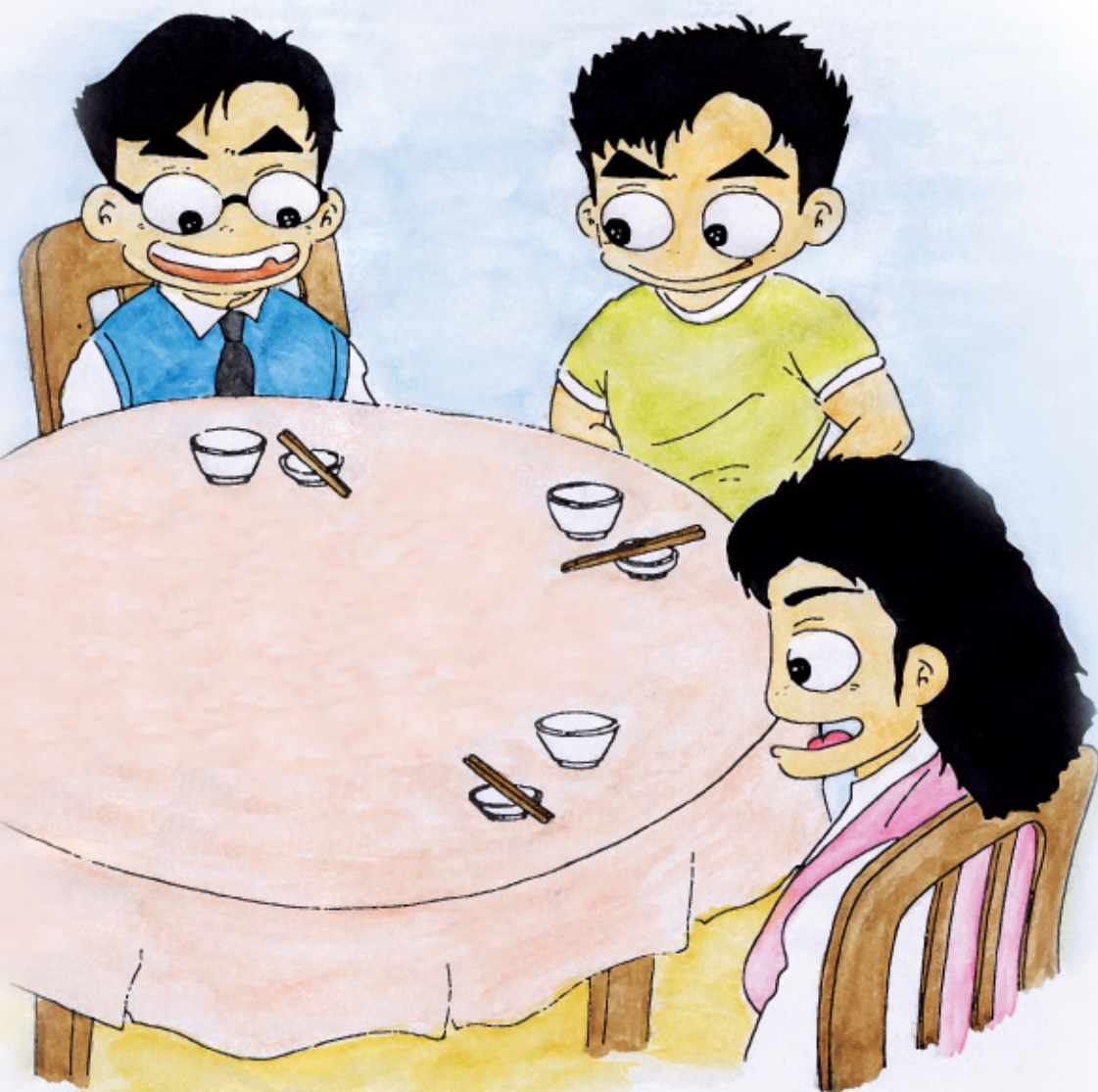
觚 (音:孤)



爵



尊 (音:樽)



## 小結

爵、觚和尊流行於商代。爵和觚相當於現時的酒杯，尊用來盛酒。爵和尊有三足，如把它們架在火上，可使酒溫暖。這個展覽展出多種類型的酒具。由這些古代文物看來，我們的先祖很早便懂得釀酒和喝酒，亦很講究酒的溫度。