



清·画珐琅缠枝莲八吉祥纹攒盒。

## 红楼梦里的食盒

曹雪芹在《红楼梦》里用现实的手法编织了一场清代贵族家庭的烟云旧梦，里面的一应器用皆源于曹雪芹本人的现实生活，可作为观察清代贵族物质生活的样本。

在《红楼梦》四十回里记录，“只见几个婆子手里都捧着一色捏丝戗金五彩大盒子走来”。这“捏丝戗金五彩大盒子”有一说，是一件掐丝珐琅捧盒，“掐丝珐琅”是从阿拉伯地区传至中国，其以金、铜胎为主，其以细长的铜丝掐成图案，粘在铜胎上，在纹饰中填涂上珐琅彩料，经烘烤、磨光、镀金而成，珐琅彩颜色鲜艳，装饰富丽，多在清代贵族家庭中使用。

另一说，是竹篾胎戗金五彩漆器。“戗金”是漆器装饰工艺的一种，其先是在漆面上刻绘纹饰，在纹路中饰以金箔、金粉等材料，经打磨抛光，在漆面上呈现出流光溢彩的金色纹饰。

同一回里，“鸳鸯又问婆子们，回来吃酒的攒盒可装上了？”这攒盒正是宝玉为了给史湘云还席，提议以“什锦攒心盒子”替代常规样式的席面，“吃的东西也别定了样数，谁素日爱吃的拣样儿作几样。也不要按桌席，每人跟前摆一张高几，各人爱吃的东西一两样，再一个什锦攒心盒子，自斟壶”，此酒席更像是一场雅集，一人案几，一个攒心盒子装的各色小菜，一把壶，在大观园里行酒令，吃闹起来。这“什锦攒心盒子”有漆器做的，瓷器的，更精贵的象牙、掐丝珐琅等材质都有，有葵花型、海棠型，或圆形等，多数样式精美，一层分几隔，装上各色糕点干果，林林总总，很是可爱。

## 食盒与外卖

提起食盒，绕不开的使用场景就是古代的“外卖”。在《东京梦华录》中就提及“外卖”一词，书中讲到宋人的美食宵夜时说：“更外卖软羊、诸色包子，猪羊荷包，烧肉乾脯，玉板、鲜豕，鲜片酱之类。”书内又记，“都人侈纵，百端呼索，或热或冷，或温或整，或绝冷、精浇、臛浇之类，人人索唤不同。”这里的“索唤”就是宋朝时的外卖称呼。可见，在北宋，“外卖”已经不是个新鲜事物。

到了明清，外卖更加普遍。清代李斗的《扬州画舫录》记载，人们出门游船，“画舫多食于野，有流觞、留饮、醉白园、韩园、青莲社、留步、听箫馆、苏式小饮、郭汉章馆诸肆，而四城游人又多于城内肆中预订者，谓之订菜，每晚则于堤上分送各船。”订成套的席面，从食盒、碗盘杯碟箸是一应俱全的，更有用带有夹层，注有热水的陶瓷盘子“温盘”，来为食物保温，这一切待筵席结束，店家才过来回收。

《清明上河图》就能看见“外卖小哥”的身影。他实际上是一名店小二，身上还围着围裙，手上捧着两个食盒，正步履矫健，为客人送“外卖”呢。这一趟下来，他也能挣上好些“跑腿费”。除了兼职的，宋代还出现专职“外卖小哥”，谓之“闲汉”。《东京梦华录》有：“更有百姓入酒肆，见子弟少年辈饮酒，近前小心供过，使令买物命妓，取送钱物之类，谓之‘闲汉’。”这或许就是我们现今“跑腿小哥”的前身。

自古，民以食为天。在中国源远流长的饮食文化中，食与器相辅相成，缺一不可。

## 食盒叫法大不同

食盒，顾名思义，就是装载食物的器物，有底有盖，有单层有多层，可同时存放多种食物。它的身影最早可追溯到商周时期，各时期各地域叫法不一。有称呼“櫛”的，《世说新语》曾记有“两百五十沓乌櫛”，是可供五百人使用的食器。也有称呼“箪”的，《论语》中记载，孔子弟子颜回就是一名“一箪食，一瓢饮，在陋巷，人不堪其忧，回不改其乐”的贤者。还有称“攒心盒

子”的，底部分成多个格子，格子都攒向中心，有点类似于现在摆茶几上的花形果盘。

乌櫛，是一种漆器食盒，外多施以黑漆，中间则以红漆为面，在汉以前，常见的贵族使用食器。“箪”，则是用竹或苇草编的圆形有盖的饭器，方者则称“筥”。由此可见，食盒材质之丰富，一般有竹、木、漆、金属、陶瓷等，其中，以竹、木质最为常见，因其保温便携之故。

## 食盒的应用场景

古人出游，食盒是必备的物件，大者肩挑，小者手捧，车行则置于车上，船行则置于船舱。在古画中，常见一文士骑驴行于山水间，悠哉自在，后面跟着一老仆或一书童，一头担着书匣行囊，另一头担着多层的提盒，紧随其后。

不难想象，当他们行至风水佳处，将歇在一闲亭，生一簇火，将提盒里备好的吃食一屉一屉地拿出来，各色糕点、干粮、茶酒一摆，便是春游、修禊的架势。《扬州画舫录》记载雅集时所具的一应器具：“至会期，于园中各设一案，上置笔二，墨一，端研一，水注一，笺纸四，诗韵一，茶壶一，碗一，果盒、茶食盒各一”，其中食盒是不可或缺的。

路程不远，游玩为主，食盒装的吃食则丰富。若是赴远途，就得备下“路菜”，就是些便于携带的干粮，或许其中有烙饼、便于携带的大头菜，讲究的或携带晒好的笋丁、肉干、火腿等，通常都是些晒制、腌制、耐储存的吃食。这时盛放“路菜”的食盒，常是竹丝或柳条编的，内糊着

绵纸，里外刷上桐油，轻便、结实，还防油污渗漏，此器型颇与簸箩相类，或就是其变种。

食盒的形制有多种，有提盒、捧盒、攒盒等，提盒是便于肩担手提，带一横着提梁的食盒，捧盒顾名思义，无提梁便于手捧，比较小巧；攒盒就是，多格以中心相聚的食盒，多见花形或圆形，样式精美，适合装干果小食。在清宫里，传膳时，就是将菜装在捧盒，一道道似流水似的送到御前餐桌上。提盒的使用，则是出行、送礼时的场景常见。古代物力匮乏，通常一器多用，食盒虽多装食物，但实际用法五花八门，大多数时候没有刻意区分和讲究。

古代食盒有装银子的钱箱，也有出门雅集或赴书塾读书，用食盒装文房四宝的，就是个文具盒。皇帝生辰，臣子送礼必须放捧盒里呈送，此时则是作为礼盒之用。唐代，武后曾赐给太平公主细器宝物两食盒，所值百缗。此时的食盒，则是装金银细软的珠宝箱。

# 古代食盒尽优雅

韩惠娇

作为清中期第一美食家的袁枚，曾在其撰写的《随园食单》中对“食与器”的搭配做出了总结：“古语云，美食不如美器。斯语是也。然宣、成、嘉、万，窑器太贵，颇愁损伤，不如竟用御窑，已觉雅丽。惟是宜碗者碗，宜盘者盘，宜大者大，宜小者小，参错其间，方觉生色。若板板于十碗八盘之说，便嫌笨俗。大抵物贵者器宜大，物贱者器宜小。煎炒宜盘，汤羹宜碗，煎炒宜铁锅，煨煮宜砂罐。”

一番话，言简意赅地将食物与食器的搭配之道道明。但，也不由让人感慨随园老人真豪奢！明代宣德、成化、嘉靖、万历朝所产瓷器过于精贵，不堪使用，转而竟以全套清朝御窑瓷器作为食器代替，且轻描淡写赞一句“雅丽”而已！

“十碗八盘”是古代筵席上的讲究，而出门在外需要的，不是林林总总的各色碗碟，而是能便于提携、保温轻便的食盒。古代食盒有何讲究？今日带你一探究竟。



清·粉彩百子图食盒。

本版图片均为资料图



明宣德·鎏胎珐琅缠枝莲纹盒。



晚清·青花冰梅山水纹食盒。