



中国
传统

印糕版

主编 潘嘉来

中国传统手工艺文化书系

杨光宇 著



人民美术出版社

中国传统手工艺文化书系 主编 潘嘉来

中国传统印糕版

杨光宇 著



人民美术出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国传统印糕版 / 潘嘉来主编. — 北京: 人民美术出版社, 2008.10

(中国传统手工艺文化书系)

ISBN 978-7-102-04420-0

I. 中… II. 潘… III. 糕点—木制品: 模具—工艺美术—简介—中国 IV. J528.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 141720 号

中国 传统 印 糕 版

(中国传统手工艺文化书系) 主编: 潘嘉来

出版发行 人 民 美 术 出 版 社

(北京北总布胡同 32 号 100735)

www.renmei.com.cn

责任编辑 许东升

装帧设计 潘嘉来

版式设计 邓瑞银

印 刷 北京美通印刷有限公司

经 销 新华书店总店北京发行所

开 本 850 毫米 × 1168 毫米 1/32 印张 5

版 次 2008 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

印 数 1—3000

ISBN 978-7-102-04420-0

定 价 22.00 元

写在前面

潘嘉来

从敲击第一块石片开始，人类文明正是通过人手的不断劳作得以一步一步地向前推进，呈现出今天这样多姿多彩的景象。工业化以来的三百年，我们将太多的工作放任机器做去了，然而机器的制作毕竟过于生硬和整齐划一，当我们被这些生产线上制造的产品包围的时候，突然会发觉，生活变得缺少灵性、美感和古典的气质了。于是，越来越多的人开始四处寻访他们的祖辈们用手制作和使用过的器物。瓷片、玉佩、银簪、木器，一块木雕板、一把紫砂壶，甚至于一砖、一瓦，它们都经历过先人用手精心琢磨，保留有先人的体温，镌刻着我们民族的图腾。偶尔得之，就像珍宝一样地倍加爱惜，并在搜寻与把玩的过程中获得了极大的快乐与慰藉。

传统手工艺是我国优秀文化遗产的重要组成部分。中国的玉器、丝绸、漆器、瓷器和明清家具等均为世界手工艺制品中的翘楚，在制作技艺和工艺美学诸多方面获得过极高的成就。但是，在长时期的重道不重器的儒文化氛围中，器物的制作一直被视为不登大雅之堂的雕虫小技，在历代的官方典籍和正史中，对于匠人们的成就与贡献的记载极为难得一见，即使有也只是寥寥数语，或者干脆只字不提。史籍中略为详备可供查考的，也只有《周礼·

冬官考工记》与《天工开物》数种而已。编纂这套《中国传统手工艺文化书系》正是要与读者一同重返乡村，走进手工艺作坊，拜访手工艺传人和收藏家，聆听幕后的传奇故事。

几年前，杨光宇先生大约每个星期都会来一次，带来一些大小、方方圆圆雕有各种图案的印糕版，都是他从一个叫“二百大”的古玩市场里淘来的。东西积累到了一定的数量之后，往往会产生质的改变。当光宇先生的印糕版收藏增加到五百块左右的时候，所面对的这一大堆木块组成的材料已经变成了一个文化课题。笔者曾经用了不少时间来研究中国传统建筑上的窗子，知道窗棂曾是我们祖辈表达文化愿望的重要媒介，现在知道原来印糕版也是如此。本书正是光宇先生研究印糕版的部分成果，非常不容易，因为他所涉及的是一个从来没有人进入过的领域。

2007年秋，专程去了一趟江西省安义县石鼻镇，当地制作印糕版的历史可以追溯到唐代。一大早就到了石鼻镇唯一的一条大街上，78岁的熊盛璞老人正坐在自家门口喝稀饭，老人家是当地熊氏印糕版雕刻的第四十代传人。知道我们对印糕版有兴趣，老人很高兴，因为他已多年招不到徒弟，他的孩子也不再愿意干这一行了，他心里很明白，熊家祖传的手艺将断送在自己的手里。在石鼻镇我们也切身感受到了传统印糕版业的寥落。

是到了收藏研究印糕版的时候了。

2008年6月

目 录

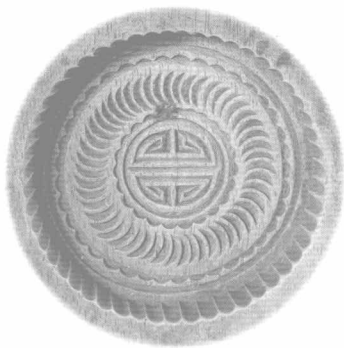
引言·童年的记忆·····	1
一、印糕版的来历·····	5
二、印糕版的工艺与种类·····	19
三、印糕版的纹饰与寓意·····	43
祈福求财类·····	43
婚丧嫁娶类·····	59
延年益寿类·····	62
祭祖祈神类·····	66
四、印糕版与传统糕饼·····	69
五、印糕版的收藏研究·····	141
后记·····	151



引言·童年的记忆

记得孩提时，从母亲手里得到过方的、长的、圆的、果形的糕团，它们是上学途中的早点，也是放学回家时的消闲果儿。糕团的样子煞是好看，小小的糕饼上面有各种各样的画儿，五颜六色的，捏在手里，真不想把它送入口中，这些让人爱不释手的糕饼，在幼小的心灵里留下了甜蜜的回忆。

西子湖畔有一幢砖木结构的老宅，石库门里有两扇黑色的、厚厚的大门，石板铺就的天井里有两



团寿（清）

“大发财”元宝饼模（清）





聚宝盆及局部
(清)

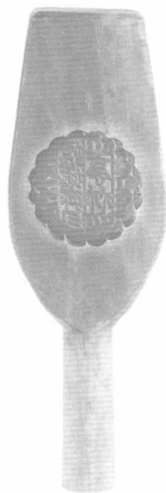
只大缸，几个石柱础上放着紫砂花盆，一年四时总有不断绽放着的花朵。堂前宽敞明亮，中间有一张硕大的八仙桌，是我们吃饭、玩耍、做作业的地方。每到逢年过节，那张八仙桌就成了母亲做祭品的台案。母亲的手很巧，能调制咸甜各种馅料，做各种好看、好玩、好吃的糕饼。每次做糕饼要去买了糯米粉，上蒸架蒸熟了，调上白糖，用蔬菜瓜果的汁给熟米粉上了色，拿出印糕版填上粉，轻轻一磕，将一排排糕饼摆放在粽箬壳上，再上蒸笼蒸熟。馅儿





“邵万生”五眼白糖饼（清 道光）
上海

“亭林”嫦娥奔月
月饼版及局部
（民国）龙眼木



有豆沙、白糖、果仁和肉馅。蒸好后，是不能动的，先要给祖宗上祭，等三跪九叩首后，就成了孩子们的美食。其中有许多要分送给街坊邻居，邻居都说我母亲的手巧，做的糕饼又好看、又好吃。

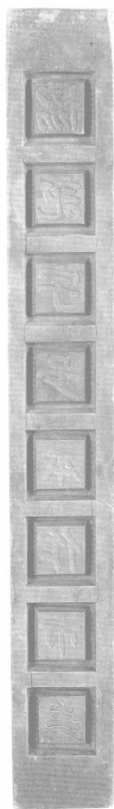
那时拿到一块糕饼，总要找块滑石在石板地上照饼上的图形在地上描描画画，一时地上也出现了福禄寿三星、如意、八仙的图案，等石板上都画满了，才把糕饼放进嘴去吃。

今天，人们的生活发生了很大的改变，曾经的日常用具渐渐地退出了历史舞台，成为了人们收藏研究的对象，印糕版也是其中的一项。

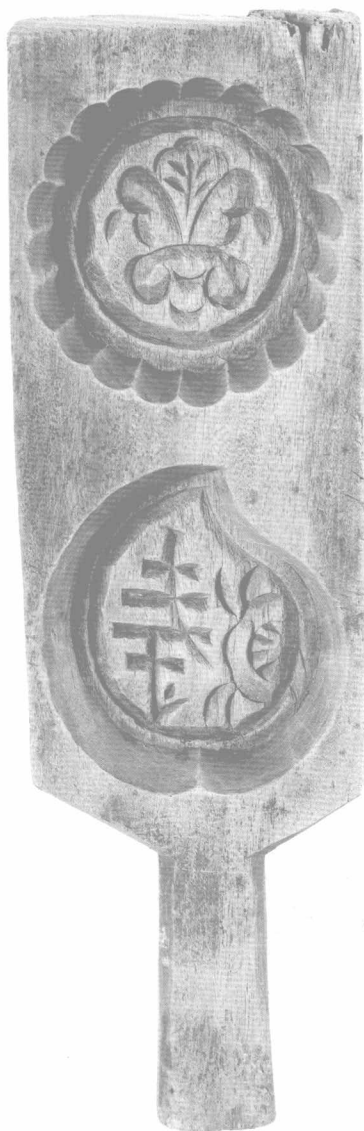


寿桃 (民国)

安徽



“协记字号”文
字米糕版
(清)





一、印糕版的来历

印糕版是食品加工压印成型的专用工具，又称“饼模”“糕点印模”“面模”。从制作材料来分有木制的压印模、陶质的压印模和石质的压印模，近代出现了金属的烘烤模和塑料的机械压印模等。印糕版曾经与人们的生活是那样地贴近，在每家每户的厨房里都能见到它的身影，但印糕版从何而来，如何发展，却少见于文字，想要对印糕版做一番研究，一切只能从头做起。



福寿双桃及局部
(清)

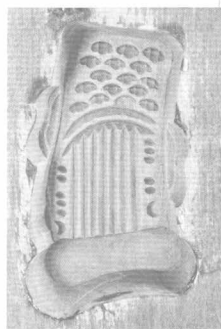


“万生”糖糕版局
部 (清) 上海



“长裕和”琴酥版
局部

(晚清) 扬州



《史记·五帝本纪》说：黄帝“时播百谷草木”，在改进种植方法的同时种植品种也有所增加。《诗经》记载有稷、粟、粱、稻、麦等粮食作物和几十种蔬菜瓜果。饮食的方法是文明程度的一个重要标志。“糗”为炒熟了的米、麦等谷物，与今之炒米、炒麦、炒豆类似。谷物炒熟后再碾春成粉称糗，可方便携带，省举火之劳。用熟粉制作的食品有年糕、糕团等，此法自远古延用至今。这种食品加工方法，具有东方饮食文化的特点。焙，用小火烘烤，又称糯，是用焙的方法加工食物。但用糗糯的方



法加工食物较费工费时，食之又不易于消化吸收，容易造成腹胀，于是形成了居家从食，行者从粮的饮食习惯。古文之“粮”一般为糗粮，行军打仗等野外活动时食用糗粮，而居家时食用煮蒸饭、粥等。

古代亦有饼，《汉书·宣帝纪》有：“每买饼，所从买家辄大售”的记载。用麦粉加水团成的称为饼，如饮饼、烧饼、烙饼、煎饼等。用米粉蒸熟后再加工成型的叫粢，如米糕、年糕、团子等。六朝时，已有蒸饼的吃法。崔寔《四月民令》载：“寒食以面为



“长裕和”琴酥版
(晚清)扬州

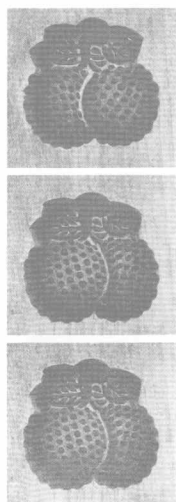


“同六”和合局部
(民国)



指日高升 团花双
喜双面印版及局
部 (清)

五叶 五榴局部



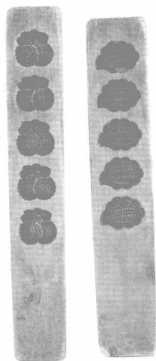
蒸饼样，团枣附之，名曰枣糕。”

馒头至今仍是我国北方的主食之一。《三国演义》有馒头的相关记载。公元225年秋，诸葛亮七擒孟获凯旋班师，行至泸水，忽起狂风，骤然水急浪高，难以渡河。诸葛亮遂问左右，答此乃“猖神”作祸，往者必用人头祭之，自然风平浪静。诸葛亮不忍用人头来祭泸水，于是召集军中行厨，宰牛杀羊，和面为剂，塑成人头，内以牛、羊、猪肉为馅，名曰：“蛮头”，又有“蛮首”“曼头”等称谓。西晋束广微《饼赋》说：“三春之初，阴阳交际，寒气既





五叶 五榴



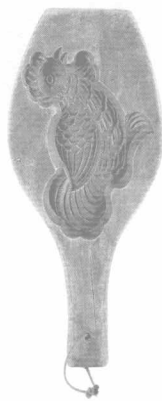
消，湿不致热，于时享宴，则曼头宜设。”馒头作为一种食品已在民间普及。《辞海》“馒头”词条称：“一种用面粉发酵蒸成的食品，形圆而隆起。本有馅，后北方人称无馅的为馒头，有馅的为包子；吴语区（江浙沪）有馅无馅统称为馒头。”馒头具有鲜明的民族特色，体现了不求外表华丽，注重内涵品质的中华文化特点，与西方面食追求外形美观，如比萨、面包等把肉食、蔬菜、水果等配料铺在外表烘烤形成鲜明对比。馒头将馅包裹起来的做法也更符合营养学的要求，馅料中的营养成分不易流失，能够保留馅料中的鲜美汤汁，口感更好。

指日高升 团花双喜
双面印版及局部（清）





“五德”及局部
(清)



唐宋时期馒头已成为普通人家的主食，在外形、内馅、口味上都有所发展。新疆吐鲁番阿斯塔那唐墓中出土有面食、糕点，可见花式繁多的各式糕点已在我国西北的广大地区流行，值得引起注意的是，其中几件花式糕饼可以看出有使用印糕版成型的雏形。

“点心”一词出现于南宋。相传，南宋抗金女将梁红玉击鼓助战，见将士奋勇杀敌，屡建战功，梁红玉命火头军师烘、焙、蒸制各种民间喜爱的糕饼，



以犒赏将士，以表“点点心意”。自此“点心”的佳话流传民间，作为一种便携食品流传下来。点心源起于干粮，从充饥的主食逐渐演化为色、香、味、型俱全的精美糕饼，是人们一日三餐以外的“休闲食品”。古文中的“糗”“糒”“饵”等均为干粮，是现代糕饼的源头。“糕”是用稻米制作的便携食品，“饼”是用麦粉制作的干粮，加工方法有蒸、烘、烤、



鱼纹祭糕版

(民国) 安徽

“协记字号”文字
米糕版局部 (清)

