

把玩艺术系列

何悦 张晨光◎编著

葫芦

把玩艺术



回也资瓢饮，陶人岂藉凭。
玉成原有自，瓠落又何曾。
纳约传贵制，随圆泯锐棱。
爱兹淳朴器，更切木从绳。

——乾隆《咏壶卢器》



中国出版集团
现代出版社

013068485

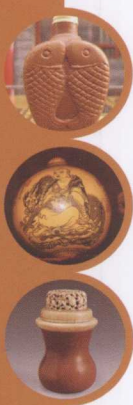
J529
05

把
玩
艺
术


胡
芦

把
玩
艺
术
系
列

何悦
张晨光◎编著



J529
05


现代出版社
中国出版集团



北航

C1676106

图书在版编目 (CIP) 数据

葫芦把玩艺术 / 何悦, 张晨光著. —北京: 现代出版社, 2013.8

ISBN 978-7-5143-1641-4

I. ①葫… II. ①何… ②张… III. ①葫芦科—手工艺品—鉴赏—中国 IV. ①J529

中国版本图书馆CIP数据核字 (2013) 第191370号

著 者 何 悦 张晨光
责任编辑 杨学庆
出版发行 现代出版社
通讯地址 北京市安定门外安华里504号
邮政编码 100011
电 话 010-64267325 64245264 (传真)
网 址 www.1980xd.com
电子邮箱 xiandai@cnpitc.com.cn
印 刷 北京瑞禾彩色印刷有限公司
开 本 880mm × 1230mm 1/32
印 张 4.625
版 次 2013年9月第1版 2013年9月第1次印刷
书 号 ISBN 978-7-5143-1641-4
定 价 37.00元

版权所有, 翻印必究; 未经许可, 不得转载

前言

葫芦，古代又名壶、瓠、匏等，依现代分类学，可分为：大、小、长、细腰葫芦及扁蒲等数种，中国古代几乎都有培植。在距今 4800 年新石器时代的河姆渡遗址中就出土了葫芦种子，表明中国很早就开始了对葫芦的利用。而对于葫芦的功能，古人认识得相当充分。明代李时珍在《本草纲目》卷二八里总结为：“既可烹晒，又可为器，大者可为瓮盎，小者可为瓢樽，为腰舟可以浮水，为笙可以奏乐，肤瓢可以养豕，犀瓣可以浇浊，其利博矣。”除食用、入药、制作浮具、农具外，还能制作乐器、酒器。

据现有文献看，葫芦器大约出现在明清之际，据说为明末太监徐九公（一说为梁九公）所创。明谢肇《五杂俎》中说：“葫芦（器）多有方者，又有突起成字为一首诗者，盖生时板夹使然，不足异也。”



生长中的葫芦

可见到了 16 世纪，带各种花纹、文字、诗词的范制匏器，已不罕见。由于其具有独特的审美价值，很快就被爱好艺术的康熙皇帝发现了，并被引入宫中，成为了最高统治者垄断的宫廷艺术。

范制匏器的造型千变万化，已经完全突破了葫芦自然形态的限制，几乎可以把葫芦范制成各种小件的器物。仅从现存实物来看，清代匏器就有杯、盘、碗、盒、笔筒、瓶、盖罐、寿桃、如意、尊、炉、





扁壶、砚盒、钟楼、香盒、鼻烟壶及虫具等，多达二三十种。其中每一品种在造型和大小上又有很大差别。如盘有圆形的，也有长圆形的；碗有撇口的，也有兜口的；



用葫芦制作的茶壶

鼻烟壶有扁的，也有长圆的；盖罐则高矮肥瘦，形各有异。其中康熙年间的匏器以六瓣碗、缠莲寿字纹盒、八方形笔筒、蒜头瓶和四弦琴等物为最精。

范制葫芦器在明末清初一经出现，便迅速趋向繁荣，这并不是偶然的。首先，康、雍、乾三朝号称清朝的“盛世”，政治稳定，经济发达，是一个相对繁荣的时期。

除了这个众所周知的一般原因，还有一点极其重要，甚至在某种程度上说是葫芦发达的关键因素，这就是清朝最高统治者的偏爱和提倡。

先看康熙皇帝。他很乐于学习当时先进的西方科技，常常请那些来中国的传教士讲授给自己听。他还很有“艺术细胞”，文学修养也相当高。他对工艺品十分感兴趣，有很高的鉴赏力。康熙皇帝对葫芦器的兴趣显然也是很浓的，现存实物中有不少镌有“康熙赏玩”的题款，如弦纹小盘、六瓣碗等。康熙帝还曾有“亲临劝课农桑”的雅

事，其中便包括亲自督制葫芦器。

雍正也是一个对诸般工艺品均有浓厚兴趣的帝王。尤为突出的是，他不仅是工艺美术品的爱好者和鉴赏家，而且还积极参与一些工艺品的设计、制作。

乾隆皇帝对葫芦器的

兴趣最浓，这可以在他的诗集中找到直接证据。作为一代帝王，乾隆帝比历代皇帝的“艺术因子”都更多一些。他曾不止一次作诗歌咏葫芦器。乾隆十二年，他写的《咏壶卢器》云：“回也资瓢饮，陶人岂藉凭。玉成原有自，瓠落又何曾。纳约传贵制，随圆泯锐棱。爱兹淳朴器，更切木从绳。”后来他又写了一首《恭题壶卢碗歌》：“壶卢碗速百年矣，穆如古色含表里。摩娑不忍释诸手，‘康熙御玩’识当底。……园开丰泽重农圃，蔬匏尔时种于此。……”“摩娑不忍释诸手”这句，尤其表现出了乾隆对葫芦器的厚爱程度。

不过，清代中期后，宫廷范模匏器渐趋衰落，嘉庆、道光朝的宫廷范匏制作已远不及康乾时代之盛。同治、光绪款者零星星星，更难得见。而勒扎、火画、压花、刀刻等制匏工艺在道光中叶之后相继出现，这些造型奇特、纹饰优美的器皿随着时间的洗拭和人为的摸抚摩擦，器色日渐深



葫芦笔筒

葫

芦

把玩艺术



3



手捻葫芦（一对）

沉，犹如蒸栗，莹澈润细，愈具欣赏魅力。近百年来，不论是宫廷匏器还是民间匏器，作为一种工艺品没有再兴盛起来，而是衰落甚至消亡了。尽管今日尚有余存，但比之前人，却已经是大为逊色。

可惜的是，葫芦工艺竟然随着清王朝的没落而渐趋消亡，除了其中的一支——葫芦虫具还在断断续续地延其生命外，基本上已销声匿迹，不为人所知了。可喜的是，随着近年来对传统文化的日益重视，一批有志者开始着手挖掘、研究葫芦器工艺及葫芦文化，并取得了令人瞩目的成绩。

因此，我们完全有理由相信：在不远的将来，中华民族的传统葫芦艺术必将实现真正的复兴与发展！



亚腰葫芦

目录

壹·源流篇：葫芦考 1

第一节 农作物 / 1

第二节 日常器用 / 6

一、水器 / 6

二、酒器 / 7

三、烟具 / 8

四、药壶 / 9

五、招幌 / 9

六、舟具 / 10

七、农具和手工业工具 / 11

第三节 乐器 / 13

第四节 匏器 / 17

第五节 火器 / 18

Tips: 吉祥象征——葫芦 / 20

贰·品种篇：葫芦的分类 23

第一节 葫芦的植物学分类 / 23

一、瓠子 / 23

二、大葫芦 / 24

三、扁圆葫芦 / 24

四、长柄葫芦 / 25

五、亚腰葫芦 / 25

葫

芦

把

玩

艺

术





第二节 葫芦种植要点及注意事项 / 27

- 一、种植时间 / 27
- 二、育苗与播种 / 27
- 三、移植管理 / 28
- 四、田间管理 / 29
- 五、收后处理 / 30

第三节 葫芦的日常分类 / 31

Tips: 古法培育大葫芦 / 32

叁 · 形态篇：葫芦器的分类 35

第一节 天然葫芦 / 35

- 一、纯天然成的葫芦 / 35
- 二、匏器 / 37

Tips: 本长与模活 / 40

第二节 勒扎葫芦 / 42

- 一、勒扎与范制葫芦的异同 / 42
- 二、勒扎葫芦的工艺 / 43
- 三、勒扎注意事项 / 44
- 四、勒扎葫芦的功用 / 45

Tips: 葫芦的成色是自然的还是人工的 / 47

第三节 范制葫芦 / 48

- 一、范制工艺 / 51
- 二、模具种类 / 52
- 三、石膏模具制作过程 / 53
- 四、制作模具应注意的因素 / 54
- 五、范制葫芦的投资 / 55

肆·工艺篇: 葫芦加工 61

第一节 火画 / 61

- 一、火画工具 / 62
- 二、火画工艺要点 / 63
- 三、注意事项 / 65

第二节 押花 / 66

- 一、工具的选择 / 66
- 二、押花工艺要点 / 67
- 三、注意事项 / 68

第三节 针画葫芦 / 69

- 一、针画的工艺要点 / 69
- 二、针画葫芦的把玩 / 70
- 三、历史名家 / 71

第四节 刀刻 / 72

- 一、刀刻书画葫芦 / 72
- 二、刀刻单肚葫芦 / 72
- 三、历史名家 / 73

伍·虫具篇: 鸣虫的最爱 79

第一节 鸣虫与虫具 / 79

第二节 葫芦虫具的种类 / 82

- 一、本长葫芦 / 82
- 二、范制葫芦 / 84
- 三、勒扎葫芦 / 87





把玩艺术

目|录

第三节 葫芦虫具的构造 / 88

- 一、口 / 88
- 二、盖 / 88
- 三、蒙芯 / 89
- 四、其他 / 90

第四节 装虫技巧 / 91

Tips: 玩蟋蟀的三大境界 / 93

陆·赏玩篇：葫芦的把玩与保养 95

第一节 葫芦的选择 / 95

- 一、实用 / 95
- 二、美观 / 97
- 三、新葫芦的挑选 / 100

第二节 葫芦的保养与把玩 / 102

- 一、葫芦的保养 / 102
- 二、把玩 / 103

第三节 新葫芦的“后期护理” / 105

- 一、打皮与净皮 / 105
- 二、压里子 / 105
- 三、镶口 / 106
- 四、浆里子 / 106
- 五、盘玩 / 107
- 六、防虫防霉 / 107
- 七、注意事项 / 107

第四节 手捻葫芦 / 109

- 一、种类 / 109

二、盘玩 / 114

三、挑选 / 119

第五节 葫芦的做旧与鉴别 / 121

一、葫芦做旧 / 121

二、鉴别方法 / 122

Tips: 常用鸣虫行话俗名 / 123

附录一 · 咏葫芦诗句 127

附录二 · 精品葫芦拍卖价格 131

葫

芦

把玩艺术



壹

源流篇： 葫芦考

葫芦虽小藏天地，
伴我云山万里身，
收起鬼神窥不见，
用时能与物为春。

葫芦，谐音“福禄”，汉代以前，称“瓠”“匏”“壶”；汉代以后，称“壶卢”“蒲卢”“葫芦”。明代医药大家李时珍在其所著的《本草纲目》中，曾经这样释名“壶卢”：“壶，酒器也；卢，饭器也；此物各象其形，又可为酒饭之器，因以名之。古人壶、瓠、匏三名皆可通称，初无分别。”

第一节 农作物

食物是人类生存的物质基础。“民以食为天”。其中的瓜是重要的食物。在以攫取经济为基础的时代，采集瓜，挖掘块根植物，是采集经济的重要内容。古代文献最早提到葫芦时，首先注意到了它的食用价值。《诗经·小雅·南有嘉鱼》说：“南有樛木，甘瓠累之。”朱熹注曰：“瓠有甘有苦，甘瓠则可食者也。”就是说葫芦有甘苦之别，不苦的一种是可以食

葫

芦

把玩艺术





用的。这里是说葫芦的肉质可食。另外《诗经·小雅·瓠叶》还说：“幡幡瓠叶，采之亨之。”幡幡，枝叶茂盛的样子。亨同烹，烹调的意思。这句意为将长得很茂盛的葫芦叶子摘下来，烹调成美味的食品。《管子·立政》：“六畜不育于家，瓜瓠，荤菜，百果不备，为之贫也。”又说：“六畜育于家，瓜瓠，荤菜，百果具备，国家之富也。”从中看出古代将家畜，葫芦，水果视为国家贫富的标志，可知葫芦在食物中的重要性。

葫芦的吃法很多。元代王祯《农书》说：“匏之为用甚广，大者可煮作素羹，可和肉煮作荤羹，可蜜煎作果，可削条作干……”又说：“瓠之为物也，累然而生，食之无穷，烹饪咸宜，最为佳蔬。”可见古人是把葫芦作为瓜果菜蔬食用的，而且吃法多种多样，既可以烧汤，又可以做菜，既能腌制，也能干晒。烧汤清香四飘，其味鲜美。与其他瓜果不同的是，不论葫芦还是它的叶子，都要在嫩时食用，否则成熟后便失去了食用价值，因为葫芦叶过了柔嫩的叶期，已经变苦了。正所谓“八月中坚强不可食，故云苦叶”（陆玟《诗经》疏）。葫芦的果实当然也是如此。

古时的葫芦羹有荤、素之分。素羹是这样做的：“下油水



尚未结果的食用大葫芦

中煮极热，体横切，厚二分，沸而下，与盐豉、胡芹累奠之。”（《齐民要术》）以葫芦为主，盐豉胡芹为辅。葫芦可以素炒为菜，也可以做饺子、包子馅，但是不

吃苦葫芦。荤羹该是加肉的，可惜我们不知道它的做法。不过《齐民要术》上还载有一则煮制葫芦的方法，现录于后：“（煮也）瓜瓠法：冬瓜、越瓜、瓠用毛未脱者（毛脱即坚），汉瓜用极大饶肉者。皆削去皮，作方齑，广一寸，长三寸。偏宜猪肉，肥羊肉亦佳（芜、菁、葵、韭等皆得）。苏油宜大。用苋菜、细劈葱白（葱白欲得多于菜；无葱，薤白代之）、浑豉、白盐、椒末。特布菜于铜铛底，次肉（无肉以苏油代之），次瓜，次瓠，次葱白、盐豉、椒末，如是次第重布，向满为限。少下水（仅令相淹渍）。令熟。”这种煮法不但用料很多，而且工艺也很复杂，显然不是现代意义上的“煮”，很可能就是葫芦荤羹的做法。

葫芦也可以蒸食。《卢氏杂说》云：“郑余庆清俭，有重德。一日，忽召亲朋官司数人会食，众皆惊。朝僚以故相望重，皆凌里诣之。至日高，余庆方出。闲话移时，诸人皆枵然。余庆呼左右曰：‘处分厨家烂蒸，去毛，莫拗折项。’诸人相顾，以为必蒸鹅鸭之类。逡巡舁台盘出，酱醋亦极香新。良久就餐，每人前下杰米饭一碗，蒸葫芦一枚。相国餐美，诸人强进而罢。”看来蒸葫芦的味道不甚理想，只是碍于“相国”的面子，客人们不得不勉强吃下去所谓“餐美”，不过是反话而已。后来还有人为此事作了一首诗：“动指不须占染鼎，去毛切莫拗蒸壶”（岳柯）。蒸葫芦的具体做法不得而知，似应有其他佐料，不会光蒸葫芦。《蒲松龄集·菜蔬》：“葫芦加料上笼蒸”可以证明。据说这种蒸葫芦还有十分神奇的食疗作用。《山家清供》载：“要之长生之法，能清心戒欲，虽不服亦可矣。今法用瓠子二枚，去皮毛截作二寸方片，烂蒸以餐之，不可烦烧炼之功，

葫

芦

把玩艺术





但除一切烦恼思想，久而自然神清气爽。”

葫芦还可做成葫芦干收藏起来，留到冬日做成荤菜。制作葫芦干所用的葫芦，只能是趁其嫩时削成条片，晒干，若等其成熟就会发苦。南宋孟元老《东京梦华录》卷九载：“近岁节，市井皆印卖门神、钟、桃符……卖干茄瓠、马牙菜、胶牙饧之类，以备除夜之用。”“干茄瓠”就是茄干、葫芦干。既是除夕之用，看来身价还不低。葫芦干是怎样做的呢？《农桑撮要》上有一则“葫芦茄干”做了介绍：“做葫芦茄干，茄切片，葫芦、瓠子削条，晒干收，依做干菜法。”直到清代仍是这种做法。葫芦虽算不上什么高级菜蔬，但经过晒制的葫芦干，却是有其独特的风味，备受欢迎的。旧时不但乡下人爱吃，也受到达官贵人、公子小姐们的青睐。《红楼梦》第四十二回写平儿对刘姥姥说：“别说外话，咱们都自己，我才这么着。你放心收了罢；我还和你要东西呢。到年下，你只把你们晒的那个灰条菜和豇豆、扁豆、茄子干子、葫芦条儿，各种干菜带些来——我们这里上上下下都爱吃这个——就算了。别的一概不要，别罔费了心。”你看，贾府的少爷们吃够了山珍海味，也愿意用葫芦干换换口味呢。其实，葫芦干菜是中国



生长中的食用大葫芦

人的传统食品。听说现在不止中国人爱吃，连“洋人”也想尝尝葫芦干的味道。如今山东省青州市专有葫芦干出口，远销国外。

另外葫芦又可作

成蜜饯。《晋书·祖逖传》：“玄酒忘劳甘瓠脯，何以咏恩歌且舞。”其法可能与现在的果脯制作差不多。还可以做成葫芦酱油。《记事珠》载：“唐世风俗，贵重葫芦酱油、桃花醋。”虽然我们不知道其味道如何，但想来一定是不错的，否则便不会为古人所重。古代甚至还有一种名为“金液浆”的葫芦饮料，其做法是：“冬至日，取葫芦盛葱根茎汁，埋于庭中。夏至发开，尽为水，以渍金、玉、银、石青各三分，自消曝乾如饴，可休粮；久服神仙，名曰金液浆。”（《千金月令》）若依此说，则这种古代饮料的营养价值是极高的。葫芦不但为人所食，更是养猪的优质饲料，好几部古代文献都提到这一点。如《汜胜之书》就说：把葫芦剖开后从果肉中刮下来的“白肤”可以“养猪致肥”，留下的种子可以“作烛致明”。

至于葫芦食物的味道，古人们的感受颇不相同。不少人云其“极美”（陆玕），“食之无穷”（王祯），“啖之俱胜冬瓜”（苏恭），赞不绝口；也有人正相反，感觉“瓠少味无韵，荤素俱不相宜”（《清异录》），“夏月食之，大约不及冬瓜也”（陶弘景），重口难调，各人的口味不同，所以评价有如此之差异。既然作为古代的一种“大路菜”，为大家所食用，味道还是应该不错的；否则，人们也不会在其吃法上翻出那么多的花样。不过，它确实只能算是“庶人之菜”（《埤雅》）。后来有人就把葫芦食品作为节俭的象征。《唐书》上有一段记载，大体也是这个意思：“玘尝述家训，以戒子孙曰：‘余旧府高公先君兄弟三人，俱居清列，非速客不二羹馐，夕食齧卜瓠而已，皆保重名于世。’”（《柳玘传》）主人公用先辈以萝卜、葫芦为食的经历语重心长地教育下一代，要保持节俭的生活作风，以赢得清名。

