

# 当歌对酒,百情重觞

## 粤博大展“酒歌”,开一场科学文化盛筵

酒是人类最古老的饮食之一,时至今日,它依然是阴晴圆缺之日、喜怒哀乐之时,无法忽略的一种需要和存在。当我们说“酒”,说的是一种自然之物、一套科学流程、以及一幅绵延数千年的文化长卷。

2021-2022年,广东省博物馆跨年大展“酒歌——中国酒文化展”,从开展到今年2月28日,60天内,参观人数已近17万人。

酒,早已自然而然融入国人日常生活。

“无酒不成席”“无酒不成礼”“无酒不成俗”。百情重觞。唯愿当歌对酒时,月光长照金樽里。



■宋,荣窑“风花雪月”四耳壶,广东省博物馆藏。新快报记者夏世焱摄

## 1 酒,自然、科学、人文的跨界

风物与文物、科学与历史——可能也只有这样的联合讲述方式,才能把酒,这天之美禄,其万千意象呈现。最早,它从果实、粮食中被人类发现;继而,发酵和蒸馏的原理被掌握;到后来,祭天地、行嘉礼、宴宾客、迎四时,它再未缺席。

“我们这次展览以‘酒’为核心,做到了自然风物与馆藏文物的融合,通过自然标本及青铜器、陶瓷、书画等馆藏藏品共254件/套(其中文物185件/套),从礼仪、养生、风俗、外销等多角度解读中国酒文化。”“酒歌——中国酒文化展”(以下简称“酒歌”)策展人丁宁,在接受新快报收藏周刊记者专访时表示,以自然、科学、人文的跨界融合,来“论酒”,是他们这次的匠心独运。

什么是酒?酒从何来?酒最本质的成分就是酒精,酒精是大自然的礼物。文物专家、中国国家博物馆研究员孙机,曾在其《中国古代的酒与酒具》中提到“最初的酒”。他说,含糖分的水果,只要经过“酵母菌”的作用,就能产生酒精,这种不用“曲”的自然发酵果酒,在原始社会中已经出现。所以,《淮南子·说林》中那句有名的话,“清醢(àng)之美,始于耒耜(lěisi)”,认为最初的酒就是粮食酒,“这在认识上是不全面的”。

果酒才是最早出现的酒。酵母菌直接将果浆中的葡萄糖发酵成酒,这个过程叫做“单式发酵”。(有单式就必有复式,我们接着往下看)

果酒之后,粮食酒的出现,和“曲”有关。原始的酒曲,是发霉或发芽的谷物,人们加以改良,就制成

了适于酿酒的酒曲。有了曲,粮食酒问世。“用谷物造酒,须先经过酒曲的糖化作用,使淀粉分解为简单的糖,再经过酵母作用,产生酒精”,孙机说。这种既有糖化又有酒化作用的过程,称为“复式发酵”。

“关于粮食酒的起源,大体有几种意见,分别为龙山文化早期(距今5000年前)、仰韶文化时期(距今6000-7000年前)、裴李岗文化时期(距今8000年前左右)等,没有统一说法。我国以谷物酿造黄酒,大约始于新石器时代初期,到了夏朝已有较大发展,蓬勃发展时代应当始于发明饼曲、块曲之时,约始于春秋战国、秦汉时期”,广东省博物馆方面介绍。

这种“发酵酒”,度数较低,所以古人即使海碗也不易醉倒。如今定义的发酵酒,包括黄酒、啤酒、葡萄酒、米酒、日本清酒等。而“蒸馏酒”则源自西方,学界普遍认为最迟在元代,中国人已能享用蒸馏酒。它是指经过糖化发酵的原料(发酵酒)通过蒸馏提纯、陈酿、勾兑制成的饮料酒,度数较高,多为烈性酒,譬如中国白酒、苏格兰威士忌、法国白兰地和俄国伏特加等。

中国制酒工艺源远流长,酿酒技术独树一帜。随着丝绸之路的文化交流,我国酿酒原料日益丰富,制曲技术不断进步和发展,逐渐成为东方酿造界的典型代表。因此,在“酒歌”展览的第一二部分“绿蚁新醅酒”“把酒话桑麻”,就是以自然科学的视角切入,配合馆藏植物标本与互动装置,向观众展示酒的原料、酒的香味、酒的种类与酿造技术。

## 2 可“独乐”更可“众乐”的酒

晚来天欲雪,能饮一杯无?酒,其本身并非一种必需饮料,但人们在精神上,早已超越了对这种物质解渴的单纯追求,而将饮酒行为升华为精神享受,它可以“独乐”,更重要的是,它能在“众乐”中为情绪和气氛推波助澜。

“我们在展览里,会认为它是人类物质生活丰富的反映,也是调解润滑关系的工具,而后,在节庆礼仪或者是人生重要大事的历程中,它的存在本身也起到了重要标记作用”,丁宁说。

因此,在第三部分“能饮一杯无”中,“酒歌”通过青铜礼器、古籍书画等,引领观众回顾“曲水流觞”

至“屠苏饮酒”妙趣横生的酒礼与酒俗;第四部分“霞影入瑶觞”,则甄选了形态风格精绝于时代的中国传统酒具与外销酒具,展现各式酒具中承载的中西文化交融与匠心传承。

丁宁尤其提到,“在‘礼以酒成’展出了19件青铜器,是自广东省博物馆新馆2010年开馆以来,临时展览展出馆藏青铜器最多的一次;其中战国的异兽形铜壶和蟠首青铜壶等,是首度和观众见面”。根据容庚、张维持所著《殷周青铜器通论》“青铜器类别说明”中的“二、酒器部”,将殷商时期青铜酒器分为五门,分别是煮酒器门、盛酒器门、饮酒器门、挹注器门和盛尊器门。

### 链接

## 形形色色的酒器

“酒歌”策展团队介绍,酒,在古时并不仅仅是一种饮料,而是礼仪中不可或缺的物品。因此,随着礼制的形成于发展,酒器便成为礼器的组成部分。不同的历史时期,由于社会经济不断发展,酒器的制作技术、材质、外形也发生了相应变化。依据该馆所藏器物,现分为盛酒器、调酒器、煮酒器/温酒器、饮酒器等略作如下介绍。

### 【盛酒器】

**玉壶春瓶:**北宋创烧的瓶式,由宋人诗句中“玉壶先春”一词而得名。玉壶春瓶在宋代多用于盛酒,后世多作为花瓶或摆设使用。

**鸡首壶:**出现于三国末年,流行于两晋至隋,因壶肩部塑鸡首形而得名。



■元,白釉黑花玉壶春瓶,广东省博物馆藏,潘玮倩摄



■晋,黄釉双鸡首执壶,广东省博物馆藏,夏世焱摄

■西周,兽面纹青铜盃,1974年广东省信宜出土,广东省博物馆藏。新快报记者夏世焱摄



### 【调酒器】

**盃(hé):**用来调节酒味的浓淡,一种说法是把酒和水都倒进盃中混合,再通过流斟入饮酒器中享用;另一种说法推断盃本身只是装水。青铜盃在商代早期就出现,盛行于商晚期和西周,发展到战国,出现了更多造型独特的器型。

### 【煮酒器/温酒器】

**爵:**爵是最早出现的青铜礼器,始见于二里头文化,盛行于商代,一直沿用到西周中期。爵一般前有流,即倾酒的流槽,后有尾,中为杯,一侧有鬯(pàn),下有三足,上有二柱。一般认为爵为温酒器。

**温碗和注子:**温碗为温酒器具,流行于晚唐至宋。温碗内常配有一注子,即盛酒的执壶。习惯上对宋代的注子称为执壶,宋代壶式有10余种。



■商,兽面纹铜爵,广东省博物馆藏,潘玮倩摄



■汉,双耳漆杯,广东省博物馆藏,潘玮倩摄



■西周,斜角雷纹铜盃,广东省博物馆供图



■商代,蕉叶纹铜觚,广东省博物馆供图



■西汉,鎏金青铜卮,广东省博物馆供图

### 【饮酒器】

**觚(gū):**饮酒器的一种,与爵是一组最基本的青铜器,常伴随出土。最早出现在商代早期。

**觥(zhì):**觥的形象更接近我们今天的无耳杯子,也是饮酒器之一。西周早期扁觥的形式比较单一,大都为宽颈垂腹式。

**卮(zhī):**汉代常见饮酒器,形如今天的带耳水杯。《史记》记载鸿门宴上,项羽给樊哙赐酒,就是用卮。

**耳杯:**兴起于战国,隋唐时已极其少见。耳杯多以木为胎,外髹朱漆,两旁有耳,这样的质地和造型能使其在流水中保持平稳。