

当歌对酒，百情重觞

粤博大展“酒歌”，开一场科学文化盛宴

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，“清醴（àng）之美，始于耒耜（lěi sì）”，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

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盉和蟠首青铜盉等，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，随着礼制的形成与发展，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。



■元，白釉黑花玉壶春瓶，广东省博物馆藏，潘伟倩摄



■晋，黄釉双鸡首执壶，广东省博物馆藏，夏世焱摄

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



【调酒器】

盉（hé）：用来调节酒味的浓淡，一种说法是把酒和水都倒进盉中混合，再通过流斟入饮酒器中享用；另一种说法推断盉本身只是装水。青铜盉在商代早期就出现，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，一侧有鑒（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。



■汉，双耳漆杯，广东省博物馆藏，潘伟倩摄



■西周，斜角雷纹铜觯，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。

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

卮（zh i）：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。