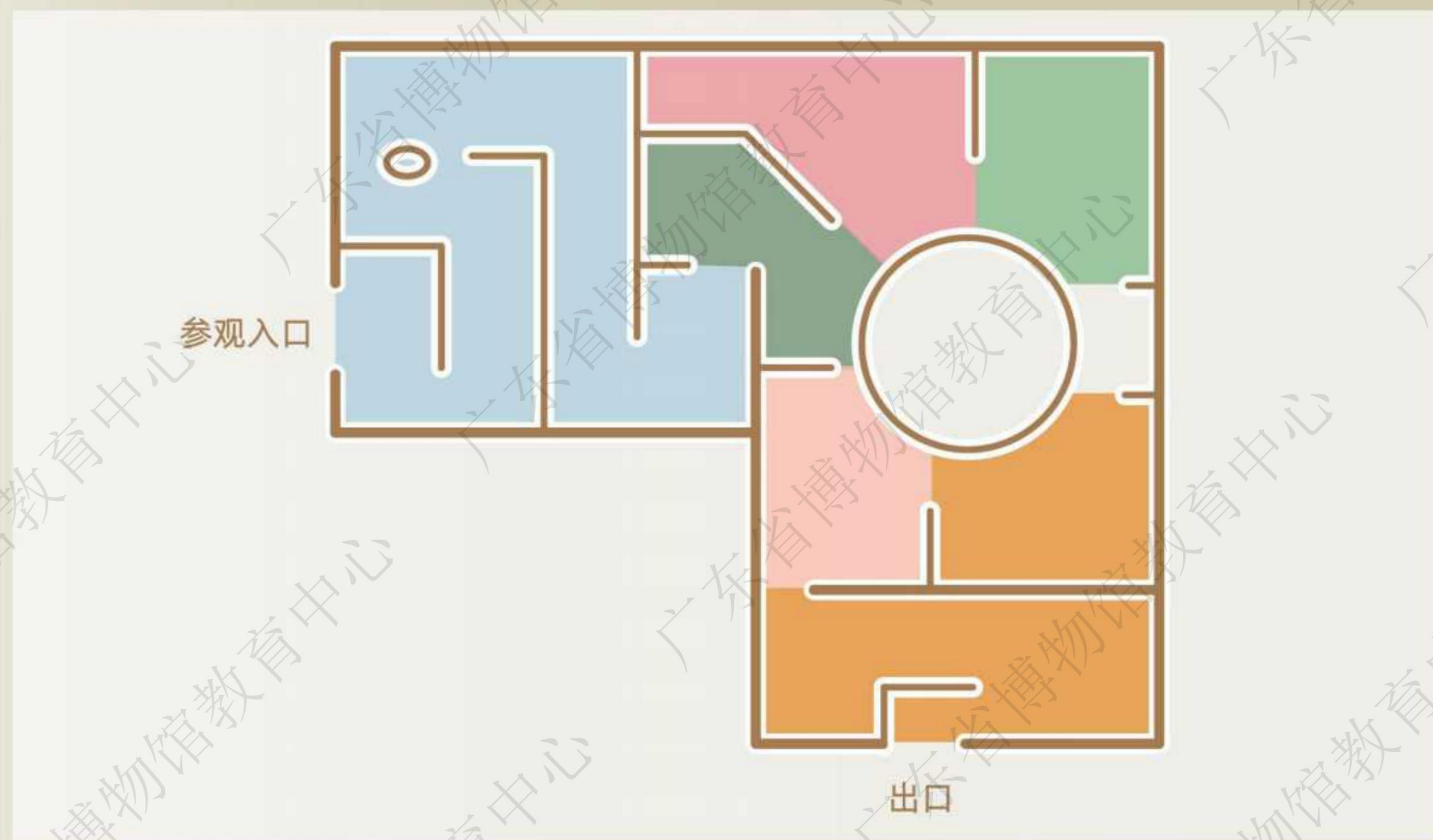


展区平面图



盖章区



活动详情请关注官方网站、微博和微信公众号

广东省博物馆
GUANGDONG MUSEUM

主编：王芳 责编：余晖 罗嘉慧 张传鹏（实习生） 陈妙娴（实习生） 设计排版：吴颖 巫沁睿（实习生） 印数：10000份

酒歌



中国酒文化展

爱粤读

VOLUME

050



2021/12/21—2022/04/10

广东省博物馆三楼展厅三

广东省博物馆
GUANGDONG MUSEUM

酒从何来

六月调神曲，正朝汲美泉。从来作春酒，未省不经年。

——《看酿酒》王绩【唐】

酿酒饮酒在我国有悠久的历史。酒的酿造原理并不复杂，本质上是含淀粉或糖类的物质经微生物发酵的过程。从自然发酵的果酒、到人为有意识酿造粮食酒再到使用蒸馏的方法来提高酒的度数，酿酒技术的成熟经过了数千年的漫长发展。酒精性饮料有很多不同的分类方式，按生产工艺特征，可以分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

发酵酒

发酵酒是指以粮谷、水果、乳类为原料，经酒精发酵或部分发酵后，不经过蒸馏，用过滤或压榨方法取得最终产品的饮料酒，这类酒的酒度较低（3% vol - 20% vol），营养价值高，自然风味显著，主要有黄酒、啤酒、葡萄酒、米酒、日本清酒等。

中国的黄酒、西方的啤酒和葡萄酒被现代人称为“三大古酒”。果酒是最早出现的酒，水果果浆中含有大量的葡萄糖，果实表面存在酵母菌等微生物。在合适的温度下，酵母菌便能将葡萄糖发酵成酒，这个过程称为单式发酵；啤酒和黄酒原料不同，但都属于复式发酵，需要将谷物本身的淀粉在糖化菌（丝状菌）的作用下进行水解，再由酵母菌转化成酒精，这种既有糖化又有酒化的过程称为复式发酵。



葡萄酒、黄酒和啤酒三种古酒中的发酵原理示意图

蒸馏酒

蒸馏酒是指以粮谷、薯类、水果、乳类为原料，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，该类酒的酒度较高（大多为38% vol - 65% vol），多为烈性酒。世界著名的蒸馏酒有中国的白酒、苏格兰的威士忌(Whisky)、法国的白兰地(Brandy)、俄国的伏特加酒(Vodka)、加勒比海地区的朗姆酒(Rum)、英国的金酒(Gin)等。

蒸馏酒源自西方，学界普遍认为最迟在元代，中国人已能享用蒸馏酒。成书于元代的《饮膳正要》是蒙古统治者的营养食品参考书，当中介绍到“阿刺吉，酒味甘辣……去寒气，用好酒蒸熬，取露成阿刺吉。”这里提及了蒸馏酒的功效和制作工艺。

配制酒

又叫露酒，以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基，加入可食用或药食两用的辅料或者食品添加剂，进行调配、混合或再加工制成的、已改变了原酒基风格的饮料酒，如露酒、药酒、保健酒等。

形形色色的酒器

盛以翠樽，酌以雕觥。浮蚁鼎沸，酷烈馨香。

——《七启》曹植【三国】

酒在古时并不仅仅是一种饮料，而且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，由于社会经济的不断发展，酒器的制作技术、材质、外形也产生相应的变化，种类繁多，令人目不暇接的酒器因此诞生。

盛酒器

北宋创烧的瓶式，呈撇口、细颈、垂腹、圈足，由宋人诗句中“玉壶先春”一词而得名。玉壶春瓶以变化的弧线构成柔美匀称的瓶体，是宋代瓷器中具有时代典型的典型器具。明、清两代，器身普遍比宋、元器粗矮，并成为传统器型一直延续至清末。玉壶春瓶在宋代多用于盛酒，后世多作为花瓶或摆设使用。

玉壶春瓶

元·白釉黑花玉壶春瓶
广东省博物馆藏



调酒器

盃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，因为盃与盘经常组合出现，盃充当的是水器的作用。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。

盃

西周·兽面纹青铜盃
广东省博物馆藏



西周兽面纹青铜盃1974年出土于广东信宜，是广东省首次发现的西周青铜盃，也是广东出土最精美的青铜器之一，被广大网友评选为“十大镇馆之宝”之一。它造型新颖，镂刻精细，融汇了中原文化的特征。

鸡首壶

晋·黄釉双鸡首执壶
广东省博物馆藏



调酒器

潘趣碗



清代·广彩洋人归航图大碗
广东省博物馆藏

广州一口通商时期常见的外销瓷品类之一，是当时欧洲人在宴会中用于调盛果酒的大碗。“潘趣”一词来源于印度语“punch”，在印度语中，“潘趣”的意思是“五”，潘趣酒这种饮品最初是由五种原料组成，分别是朗姆酒、水、糖、柠檬汁和茶。随着时间推移，潘趣酒的原料有了更多的组合，但要混合原料，离不开一个体积较大的容器，这种混合原料调制酒液的器皿称为潘趣碗。当时欧洲人曾大量从景德镇和广州订烧这类大碗，欧洲人称之为“punch bowl”，华人称之为“宾治碗”或“潘趣碗”。18世纪起欧洲私人性质的宴会日益流行，也带动了这类大碗出口量的不断增加。

煮酒器 / 温酒器

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，一侧有鋈，下有三足，上有二柱。一般认为爵为温酒器。根据文物专家孙机先生判断：爵为祭祀中用于歆、裸的礼器。以香气享神曰“歆”（xīn）。加热后，爵内鬯酒的蒸汽香味浓烈，鬼神乐于享用。在祭礼中，爵内鬯酒通过前端的流浇灌到地上，这种灌地之礼称为“裸”（guàn）。

学界普遍认为铏是由先秦时的盃演变而来的，为了方便抓握，盃的扳手或提梁演变成了长折柄。根据对出土文物的考证，铏应该是一种放置于盛水的斧内进行加热，通过水温来温酒的器皿。

温碗为温酒用具，流行于晚唐至宋。温碗内常配有一注子，即盛酒的执壶。饮酒时，温碗中盛热水，之后将装着酒的执壶放入温碗中加热片刻后，再将酒斟入托盏中饮用，别有一番情趣。习惯上对宋代的注子称为执壶，宋代壶式有10余种，腹部多做瓜棱形，器身趋于瘦长，流和柄上端高度相等。

古代人
为何要温酒？

在元代蒸馏酒流行之前，人们饮用的大多以黄酒为主。加热黄酒可以去除酒液中的杂质，提升口感。另一方面，古人认为冷酒伤身。元朝贾铭在《饮食须知》中说：“凡饮酒宜温，饮冷酒成手战（颤抖）。”而《红楼梦》中，宝玉说要喝冷酒时，薛宝钗也对他讲，“（酒）冷吃下去，便凝结在内，拿五脏去暖他，岂不受害？”

爵



商代·目云纹铜爵
广东省博物馆藏

目云纹铜爵是广东省博物馆收藏的年代最早的爵，根据器型判断应属商代早期。

jiāo
铏斗

汉代·铜铏斗
广东省博物馆藏

温碗
和注子

宋代
景德镇窑青白釉
印花葫芦形带碗注子
广东省博物馆藏

饮酒器

gū
觚

商代·蕉叶纹铜觚
广东省博物馆藏

饮酒器的一种，与爵是一组最基本的青铜器，常伴随出土，也有和斝成组合的。最早出现于商代早期，随着时间发展，器型的高矮、腰身的粗细都有变化。整体而言，西周觚趋向衰落，很可能用漆器觚代替了青铜觚。

zhì
觶

西周·斜角雷纹铜觶
广东省博物馆藏

觶的形象更接近我们今天的无耳杯子，也是饮酒器之一。青铜器中习称的觶有两类，一类是扁体的，一类是圆体的。西周早期扁觶的形式比较单一，大都为宽颈垂腹式，这尊斜角雷纹铜觶属于西周早期的器型。

zhī
卮

西汉·鎏金青铜卮
广东省博物馆藏

卮是汉代常见的饮酒器，直筒状，单把，形如今天的带耳水杯，卮在古代文献中很常见，《史记·项羽本纪》中记载了鸿门宴上，项羽给樊哙赐酒，用的便是卮。

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，这样的质地与造型能使其在流水中保持平稳。

耳杯



汉代·双耳漆杯
杂项
广东省博物馆藏

以容量暗喻尊卑的饮酒器

爵、觶、斝等除了是酒器实物外，也可以作为一种计量单位。据《礼记·礼器》中郑玄注，“一升曰爵、二升曰觶、三升曰斝、四升曰角、五升曰散。”礼文化在演进中孕育出一种礼俗：尊贵者的饮酒器较小，卑贱者的饮酒器较大，是为“以小为贵”。

参考文献：

- [1] 阎步克. 礼书“五爵”的称谓原理：容量化器名[J]. 史学月刊, 2019 (07)
[2] 冯先铭. 中国古陶瓷图典[M]. 北京: 文物出版社, 1998: 137-149
[3] 黄归珠. 品酒论酒[M]. 中国评论学术出版社有限公司, 2014: 18-1
[4] 孙机. 中国古代物质生活[M]. 中华书局, 2017: 37-42
[5] 马承源. 中国青铜器[M]. 上海古籍出版社, 1992: 171-188

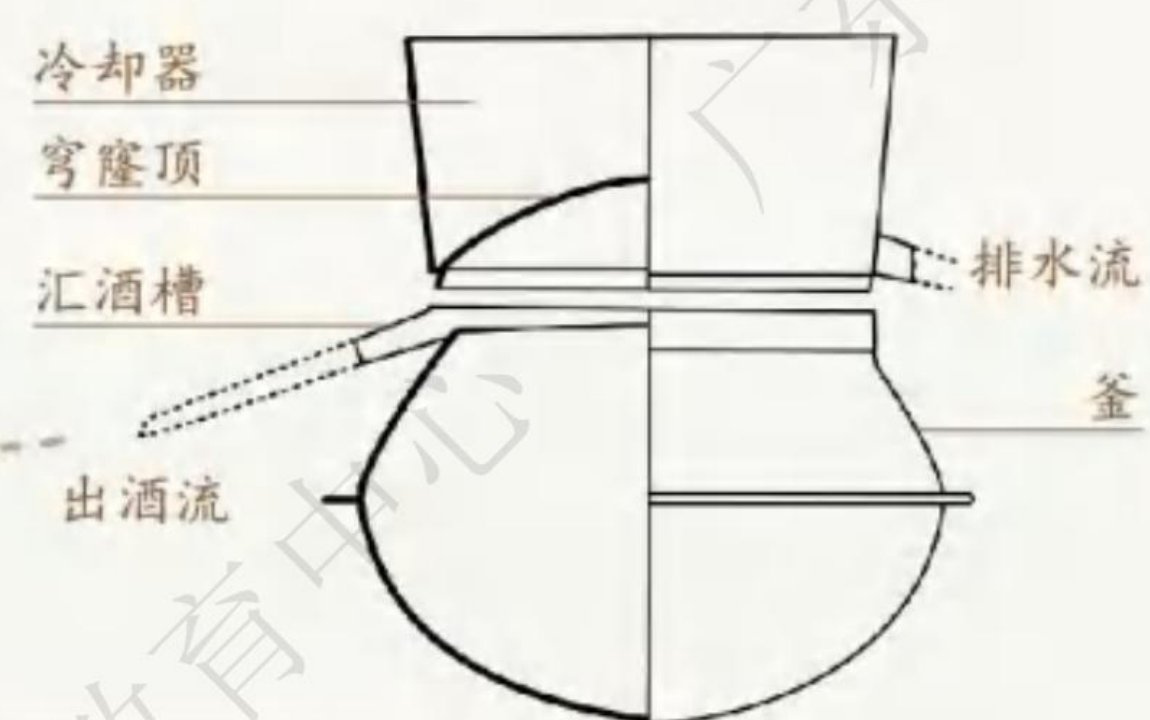
器中有真意： 酒器中的物理现象

得益于对自然经验的观察、总结与利用，古人创造出了形制丰富、精妙绝伦的各种酒器，从制酒、取酒到饮酒，人与酒的互动实际上涉及了不少巧妙的物理奥义，并蕴藏于匠心独运的各式酒器之中。

制 zèng 釜甑里的“蒸腾化雨”



元代青铜蒸酒器及其结构示意图



中国传统的蒸酒器有锅式和壶式两类，其基本原理都是液体混合物的蒸发汽化与冷凝。在蒸馏器中，酒醅中的酒精、水和一些风味物质受热后蒸发、汽化为气态，并在遇到温度较低的冷却器底部时放热液化，由蒸气重新冷凝为液态，并被积聚收集起来，从而实现了从酒醅到成酒的分离、转化与浓缩。直至元朝蒸馏酒从西域传入中国之前，中国酒的酒精浓度一直没有大幅度的提高，这就很好地解释了为什么很多饮酒者能够拥有如此巨大的酒量，比如李白的“斗酒诗百篇”、白居易的“一壶好酒醉消春”。蒸馏技术运用了物态转化的基本原理，它的出现和不断精进大大提高了中国白酒的酒精浓度，随着蒸馏制酒工艺的发展和推广，人们终于能够用更低廉的成本就体验到微醺、小醉和大醉等不同的醉酒状态。



彝家小锅酒烤制工艺图

满眼生机转化钧，天工人巧日争新。
——《论诗五首》赵翼【清】

取

收张有度的汲酒器

山东省淄博市临淄区商王墓地出土的铜汲酒器及其使用方式



山东省淄博市博物馆藏有一件战国青铜汲酒器。这件汲酒器的下端为底部开孔的荷蓐形器，器身为中空的竹节形长柄，与底部荷蓐形器上下贯通，其顶端除了第一竹节处有一方孔外，均由龙首衔环所封闭。使用时，将其竖直放入酒液中，待酒液进入底部荷蓐形器，柄内空气从竹节方孔处排出时，再用手指压住上方方孔并向上提起，汲进的酒液便可在内外压强差的作用下被汲出；再松开被压住的方孔，器内的酒液便可缓缓流出。这件器物的最大容量为240毫升，从该墓同出的银耳杯和铜耳杯的容量看，即器具的容量是汲酒器容量的一倍或两倍，由此可知，这件汲酒器与墓中出土的盛酒器和饮酒器是配套使用的。

饮 论持公道的杯子

清代·德化窑白釉公道杯
广东省博物馆藏



产于宋代的公道杯是中国古代酒器与茶器中颇为别致的一朵奇葩。美酒的吸引力从来不会被人怀疑，因此人们在斟酒、饮酒时往往希望越多越好，但有趣的是，如果使用公道杯来饮酒，则最多只可斟满七分，否则杯中美酒将从杯底全部流尽。原来，公道杯中的“公道佬”不仅起到装饰的作用，还暗藏玄机：杯中“公道佬”身体中空且一空心通管通过杯底与外部相连，其脚部有漏孔，整个“公道佬”构成了一个隐藏式的虹吸管。当倒进杯中的酒没有超过中心空管的水平高度时，酒杯可以正常使用，滴酒不漏。继续倒酒使液面高于中心空管上端开口，酒液就会在液压和气压的双重作用下顺着中心空管从杯底流出。公道杯巧妙地利用了虹吸原理，营造出一种酒满则溢的视觉效果，这不仅能够劝诫饮酒者切莫贪杯，也揭示出物极必反的道理。

酒液适量状态

酒液过满状态



酒液在公道杯中的流动过程

酒与社会生活

人类对酒有一种特殊的感情。酒并不是必须的饮料，人在享用酒的时候，已经摆脱了对解渴的单纯追求，而是将饮酒行为升华为一种精神享受。成书于宋代的《北山酒经》中记载，“大哉，酒之于世也，礼天地，事鬼神，乡射之饮，鹿鸣之歌，宾主百拜，左右秩秩，上至缙绅，下逮闾里，诗人墨客，樵夫渔父，无一可以缺此。”这反映出酒渗透到人们生活的方方面面，不同的场合，不同的阶层，每一处都散发着酒馥郁的香气，它一直伴随着人们的生活，激发着人们的热情。

酒与祭祀

酒最早是人们用来沟通上天与祖先的重要祭祀工具。进入周朝后，酒被进一步地牵引到“礼”的境界，在人们的日常生活中发挥着明确身份、规范行为的作用。从祭祀到仪礼，中国酒的使用始终带有天人合一的色彩。

《周礼》中提到“天神称祀，地祇称祭，宗庙称享。”祭祀活动是古人生活中的重要组成部分，这些祭祀活动的名称众多，规格各异，但有一点却是相同的：凡是祭祀必定有酒，酒在祭祀活动中始终扮演着重要的角色。《诗经·小雅·信南山》有云：“祭以清酒，从以騂牡，享于祖考。”《说文解字》中“奠”字的解释是“奠，置祭也。从酉。酉，酒也。其下刀也。《礼》有奠祭者。”也同样说明祭祀的行为与酒相伴相生。

随着时间的发展，酒祭祀的不仅仅是某位神明或祖先如此具体的对象。“酌”是描述另一种祭祀过程的字，意指将酒直接洒在地上，表示对大地的回馈和敬献。酌酒时，手持杯盏，默念祷词，然后将酒按左、中、右分别倾倒一点，再将剩余的酒液洒成一个半圆，形成三点一长钩的“心”字，表示心献之礼。苏轼《念奴娇·赤壁怀古》有云：“人生如梦，一樽还酹江月。”这里的“酹”便是指酒洒于江上以酬江月，其中寄托了作者充满诗意的怀古之思和叹喟之情。

酒与艺术

酒与中国古代艺术的繁荣是密不可分的。自古文人墨客多爱酒、好酒之士。酒既是他们灵感的催化剂，也是他们艺术创作的宏大母题。

参考文献：

[1] 杨嘉昕.《说文解字》中的“酉”部字与中国传统酒礼文化[J]. 文学界(理论版), 2012(12)

[2] 刘军, 莫福山, 吴雅芝. 中国古代生活丛书: 中国古代的酒与饮酒[M]. 商务印书馆国际有限公司, 1995

现代·石湾开片釉刘伶醉酒像
广东省博物馆藏



明代·万邦治醉饮图卷
广东省博物馆藏

魏晋之际，社会动乱，党派纷争，内忧外患，儒学式微。文人在残酷高压的政治环境下，大多或谈玄道佛，或隐居田园。更有一些满怀抱负但郁郁不得志者，只能借酒浇愁，其中文人名士阮籍、嵇康、山涛、刘伶、阮咸、向秀、王戎七人常于竹林下吟诗诵赋，“肆意酣畅，故世谓‘竹林七贤’”。竹林七贤皆爱酒如命，且各有胜事。

阮籍被历代列为“竹林七贤”之首，在当时士人中声望颇高。司马昭为拉拢阮籍，想和他结为亲家，阮籍借醉避亲，一连六十天酩酊大醉不省人事，奉命前来提亲者根本无从开口，司马昭只能作罢；刘伶嗜酒不羁，被称为“醉侯”，他为饮酒作《酒德颂》，对酒的爱甚至超脱生死，“常乘鹿车，携一壶酒，使人荷锺而随之，谓曰：‘死便埋我’”；山涛善饮，据传“饮酒至八斗方醉”；阮籍之侄阮咸与族人聚饮时，常常不用杯子，而用大盆盛酒，大家围坐而饮……竹林七贤与酒的典故不胜枚举。

唐代国力强盛，万国来朝，文化繁荣，异彩纷呈，文人创作热情高涨，嗜酒之风也水涨船高。在杜甫著名诗篇《饮中八仙歌》就简括传神地勾勒出当中八位豪饮者嗜酒狂放，才气横溢的品貌特征，描述了八仙主要的饮酒故事。酒中八仙人分别是贺知章、汝阳王李璿(jīn)、左丞相李适之、崔宗之、苏晋、李白、张旭和布衣之士焦遂。诗云：

知章骑马似乘船，眼花落井水底眠。
汝阳三斗始朝天，道逢麴车口流涎，恨不移封向酒泉。
左相日兴费万钱，饮如长鲸吸百川，衔杯乐圣称避贤。
宗之潇洒美少年，举觞白眼望青天，皎如玉树临风前。
苏晋长斋绣佛前，醉中往往爱逃禅。
李白斗酒诗百篇，长安市上酒家眠，天子呼来不上船，自称臣是酒中仙。
张旭三杯草圣传，脱帽露顶王公前，挥毫落纸如云烟。
焦遂五斗方卓然，高谈雄辩惊四筵。

在这八仙中，最著名的莫过于“酒仙”李白。李白的诗作慷慨激昂、潇洒豪放、极富浪漫主义情怀，他创作了大量与酒有关的诗，如《将进酒》，“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月。”再如其脍炙人口的名句，“花间一壶酒，独酌无相亲。举杯邀明月，对饮成三人。”纵观全诗，句句皆酒。酒于李白而言不仅是一种物质，更是一种情感，一种人生表达。

竹林七贤
『何以解忧，唯有杜康』

饮中八仙
『人生得意须尽欢，莫使金樽空对月』



清代·吕学兰修禊图轴
广东省博物馆藏

酒与节日

古今中外，逢佳节必有宴席，逢宴席必有美酒。酒是人们尽兴的协奏曲。

上巳节与曲水流觞

上巳节起源于先秦时期，它的得名源于过节的时间。我国采用干支纪日法，三月上旬的第一个巳日，谓之“上巳”。祓楔是上巳节最重要的习俗，即在水边举行祭礼，洗濯去垢，消除不祥。及至魏晋，上巳节相对固定在每年夏历的三月初三。此时上巳节的娱乐性增强，人们对祓除活动也不仅仅像原来那样保持一种神圣庄重的态度，逐渐发展出在水边举行集会、进行休闲消遣的活动。

东晋永和九年的三月初三，时任会稽内史的王羲之与他的一众好友结伴于会稽山下，环坐于水边，将盛着美酒的耳杯置于流水上，任其顺流飘荡。当酒杯触岸而停，坐在旁边的人便要赋诗，若赋诗不成，便需罚酒，由此产生了三十七首绝妙诗篇。王羲之“微醉之中，振笔直遂”，为这些诗篇写下了著名的《兰亭集序》。此次盛会称为“兰亭雅集”，而让耳杯随波追流的雅兴之举被称为“曲水流觞”，这得到后世文人的争相效仿，形成了独特的中国传统文化景观。

屠苏庆年

“爆竹声中一岁除，春风送暖入屠苏”，喝过了屠苏酒，新的一年就算是开始了。屠苏酒是一种药酒，制作方法大致为除夕时将大黄、川椒、白术、等七味药材装入绢囊，挂于井底。新年首日早晨取出，入药材于酒中。全家由少至长，向东而饮，祈求一家老小在新的一年里无灾无病。而由少至长的饮用顺序，除了为幼者贺岁，也有为长者延寿之意。唐宋八大家之一的苏辙便在《除日》中写道“年年最后饮屠酥（苏），不觉年来七十余”。



清代·岁朝饮庆图（局部）
中国台北故宫博物院藏

酒与娱乐

古人聚会饮酒，助兴为乐的佐饮活动繁多，酒令伴随酒席而生，是宴席上酒与游戏的结合物。酒令始于西周，西周重礼，那时的酒令是辅助执行酒礼的号令，由专门的酒官来发号施令，监督饮酒礼仪。春秋后礼崩乐坏，饮酒、嗜酒之风盛行，酒令不断变化、发展、丰富，逐渐成为助兴取乐、劝人饮酒的手段。我国古代宴席间常用的酒令可分为律令、游戏令、赌赛令、文字令几大类。

律令

律令是比较正式的酒令，具有一定的约束作用，这种酒令既有酒席上临时制定的，也有长期沿袭成习的，还有根据当时法律条文制定的。如隋代有律令：“末座者，连饮三杯，为‘蓝尾’。”这是因为当时酒宴普遍使用尊来盛酒，由主人或令官手持酒勺给各位客人舀酒，从首座到末座需要很长时间，因此确立了此条弥补末座的规矩，以解末座者酒饞。



民国·象牙雕酒筹
广东省博物馆藏

筹令

游戏令有多种多样的形式，筹令是其中重要的一种，简单易行、雅俗咸宜，通用于大多数场合。酒筹是此类酒令的显著特征。从唐代开始，酒筹在饮酒中有两种不同的用法：其一，仍用以记数，白居易诗云“醉折花枝作酒筹”中的“酒筹”即为此类。另一种比较复杂，筹子上刻写着各种令约和酒约，行令时各人按顺序抽出一筹，并按对应的内容行令或饮酒。

赌赛令

赌赛令花样繁多，只要能决出胜负的任何方法都可以采用，负者喝酒。常见的有射箭、投壶、赛棋、掷骰子、划拳、猜数等。

射箭的起源很早，周代时是君子六艺之一，但由于需要室外的场地，一般只有大型的宴会才有条件进行。投壶则是一种投掷游戏，由射箭演变而来，从春秋起一直流行至明清，长盛不衰。人们在相同的距离向同一个细口长颈的壶中投掷手中的箭矢，投不进的人就要罚酒。除此以外，还有掷骰子、划拳等游戏一直延续至今。



清代·山水贯耳瓶
广东省博物馆藏



清代·喻兰仕女清娱图册之投壶
故宫博物院藏

古代人通过酒令来延长宴饮时间，延长与亲朋好友相处交流的时光，还能为酒席添乐助兴，娱身娱心。在生活节奏快、凡事讲求高效率的现代社会，我们不妨把步子放慢一点，约上知己二三，细品佳酿，更细品醇厚的情谊和馥郁的生活。

温馨提示：为了您的身体健康，未成年人请勿饮酒，成年人请少饮酒，切勿贪杯！