

滑稽、阳燧樽、温酒樽与上尊酒

钱耀鹏(西北大学文化遗产学院 教授)

卫 雪(西北大学文化遗产学院 博士研究生)

DOI:10.13619/j.cnki.cn11-1532/k.2022.10.001

酒尊是两汉时期高等级墓葬中常见随葬器物之一,有些墓葬壁画或画像石、画像砖上还可见其用于庖厨、宴饮等活动的使用情景。即便自名器物中有“温酒樽”,酒尊却仍仅被学术界视为盛酒器。但从传世文献看,酒尊的使用功能不仅局限于盛酒,史籍记载“常满樽”可以边酌边注。出现于画像石、画像砖酿酒制备场面中的酒尊,抑或与制酒有关。北魏学者以“阳燧樽”来注解汉代的流酒器“滑稽”,但“阳燧樽”的实际形制及其与流酒器的联系尚不明确。与尊相关,古人用上尊酒、中尊酒和下尊酒来表示“浇醇之异”。本文就此展开一些讨论,以期全面认识两汉时期酒尊的功能。

一 “滑稽”与“阳燧樽”辨识

据史籍记载,至迟在北魏时期就出现了一种较为特别的“阳燧樽”,但迄今为止,“阳燧樽”的形制及其文化意义尚未引起学界的关注^①。

《太平御览》“滑稽”条下引北魏崔浩《汉记

音义》:“滑稽,酒器也。转注吐酒,终日不已,若今之阳燧樽。”^②其中的重要信息有两点:一是北魏时期存在一种较为特殊的“阳燧樽”(至迟为太平真君十一年即450年崔浩获刑前);二是“阳燧樽”如同滑稽,主要功能在于“转注吐酒”,有别于可以盛酒的普通酒尊。但崔浩所言“阳燧樽”究竟为何,似乎还不便就此确定。因为《太平御览》“樽彝”条下又引东晋孙绰《阳燧樽铭》:“详观兹器,妙巧奇绝!酌焉则注,受满则闭。吐写适会,未见其竭。”^③这是否表明“阳燧樽”在东晋时期即已出现,但有别于北魏“阳燧樽”,仍具盛酒的功能?显然,若不厘清崔浩所言与孙绰《阳燧樽铭》的矛盾,就很难确认“阳燧樽”及其使用功能。

崔浩所言“阳燧樽”仅见于《太平御览》,但《太平御览》所引孙绰之言也见于唐代欧阳询《艺文类聚》和明代张溥所辑《晋孙廷尉集》。其中《艺文类聚》“尊”条下云:“晋孙绰樽铭曰:‘大匠体物……聊以撰设。详观兹器,妙巧奇绝,酌焉则注,受满则侧,吐写适会,未见其竭……王

公拟之,德齐上哲。”^[9]《晋孙廷尉集·铭》与《艺文类聚》的内容完全相同,仅改“摽”为“标”^[9]。“标”为正字,“标设”即以标设论,聊以外观论之。《太平御览》所引与两者的相关文辞仅有“受满则侧”与“受满则闭”一字之差,当为孙绰的同一篇作品。但《艺文类聚》和《晋孙廷尉集》仅称“樽铭”或“铭”,均不谓“阳燧樽铭”。由此来看,《太平御览》或有张冠李戴之误。

《艺文类聚》“樽”条下还收录有南朝宋人何偃《常满樽铭》,其中所言“唯兹奇器,神绝莫尚。斟酌赋受,不逾其量”等^[9],与孙绰《樽铭》内容多有相通之处,尤其“不逾其量”与“未见其竭”的含义基本一致。《周礼·酒正》:“大祭三贰,中祭再贰,小祭壹贰。”郑玄注:“三贰、再贰、一贰者,谓就三酒之尊而益之也……益之者,以饮诸臣,若今常满尊也。”贾公彦疏:“云‘若今常满尊也’者,言益之,故常满,故以汉法况之。”^[10]《说文》亦云:“贰,副益也。”段玉裁注曰:“当云副也,益也。”^[11]由此可知,“常满樽”在汉代已出现,且属宫廷用物,用以宴饮群臣。曾为廷尉卿(九卿之一)的孙绰,或受赐宫廷宴饮,有感“常满樽”之妙而作《樽铭》。似可肯定,孙绰《樽铭》所指应为“常满樽”,有别于崔浩所言“阳燧樽”,即“阳燧樽”的出现时间仅能确定为北魏时期。

据前文所述,史籍中并无“阳燧樽”的直接记载,仅作为释文与“滑稽”联系在一起。显然,“滑稽”是认识“阳燧樽”的重要线索之一。《史记·滑稽列传》自不待言,《楚辞·卜居》中就有“将突梯滑稽,如脂如韦,以洁楹乎?”东汉王逸注曰“转随俗也”^[12],即转随顺俗之意。唐代司马贞《史记索隐》:“滑,乱也;稽,同也。言辨捷之人言非若是,说是若非,言能乱异同也。”又曰:“崔浩云‘滑稽,流酒器也。转注吐酒,终日不已。’言出口成章,词不穷竭,若滑稽之吐酒。”^[10]不难看出,“滑稽”至少有两重含义,一是指“流酒器”,二是指转随顺俗、能言善辩、巧舌如簧、诙谐风趣等,而具象的流酒器应为本义。而且,“流酒器”之说并不限于崔浩,西汉扬雄《酒箴》中已有类似记载。所谓“鸱夷滑稽,腹如大壶,

终日盛酒,人复借酤。常为国器,托于属车”^[13]。不过,从《卜居》《滑稽列传》来看,“滑稽”的引申意义在战国秦汉时期已广为流传,以致达到了近乎淹没本义的程度。

鸱夷、滑稽并非一物,而是相互配套使用的两种器物。作为“转注吐酒”的流酒器,“滑稽”既不适于盛酒,更不适于借酤,用于借酤的只能是“腹如大壶,终日盛酒”的“鸱夷”。较之流酒器“滑稽”,“鸱夷”流行的时代更为广泛。宋代司马光《柳溪对雪》有“鸱夷赊美酒”^[12]的诗句,意即可用盛酒器“鸱夷”赊购美酒。那么,“转注吐酒”的流酒器究竟为何物,能否获得实物资料的验证呢?四川新都新农出土汉画像砖上的酿酒场景(图一)^[13],几乎就是蜀郡成都人扬雄《酒箴》所载的具象翻版。画面右侧的炉灶、连接台与“转注台”依次相连,“转注台”上架设流酒器“滑稽”,其下端口正对台面下“腹如大壶”的“鸱夷”,“上注下吐”的使用特点甚为突出;左侧则是“人复借酤”“托于属车”的情景再现。初步看来,流酒器“滑稽”即应是普通直颈漏斗的原始称谓,其历史至少可以追溯到仰韶文化时期。

至于“阳燧樽”,从名称看应与阳燧存在某种联系。阳燧是基于冶金术而发明的取火器之一,拥有聚光聚热的功能特点。据《周礼·秋官》记载,阳燧在汉代之前就已发明,所谓“司烜氏掌以夫遂取明火于日,以鉴取明水于月”,郑玄注曰“夫遂,阳燧也”^[14]。《淮南子·天文训》:“阳燧见日则燃而为火。”^[15]沈括《梦溪笔谈·阳燧照物》:“阳燧面洼,向日照之,光皆聚向内。”^[16]可以肯定,阳燧与漏斗的使用功能完全不同,唯有洼面结构与漏斗上部承盘类似。若阳燧洼面中央开一孔洞,便可转化为漏斗,从而具备“转注吐酒”的使用功能。

即便如此,崔浩并未直言“阳燧樽”就是“滑稽”。功能相同而非一物,其间的差异无疑应在形态结构及其使用特点。由于漏斗的盘形口不足以改变其形态结构与使用特点,所以两者的结构差异应在盘形口以下部分。据此推断,“阳燧樽”当为曲尺形弯颈漏斗,明显有别于普



图一 四川新都出土
酿酒场景画像砖

通直颈漏斗“滑稽”。在蒸馏酒传统工艺中,这种盘口似阳燧的曲尺形漏斗俗称“酒溜子”,多用于垂直型蒸馏器^[7]。具体用法是阳燧状盘口正对冷却器尖圆底中央,斜向泄溜管穿过甑壁的预留孔,外置罐、坛等接酒器。

二 “阳燧樽”名源于接酒功能

将曲尺形弯颈漏斗称为“阳燧樽”,令人颇为费解。因为酒尊不仅与漏斗的形态结构相去甚远,通常也被视为盛酒器。山西右玉大川发现有自名“胡傅铜温酒樽”^[8],传世品中也有自名“温酒镬”者^[9]。不仅如此,长沙马王堆一号汉墓还出土记载“温酒二资”的遗册^[20]。虽然温酒的“温”字被释为“酝”^[21],但并没有改变人们对酒尊盛酒功能的认识。“温酒樽”的“温”字究竟应该如何理解,酒尊的使用功能是否仅限于盛酒?这些问题的重要性不仅关乎对“阳燧樽”的认识,更影响着对中国古代蒸馏工艺及蒸馏酒史的认识结果。

酒尊的盛酒功能不可否认。姑且不论古代的文学作品,考古发现的墓葬壁画、画像石及画像砖也不乏用于盛酒的酒尊。如洛阳朱村东汉壁画墓 BM2,在墓室北壁的夫妇宴饮图中,几案前有置于承旋之上的酒尊(原称食器和三足圆案),其内置一曲柄勺(图二)^[22]。其中,酒尊的形态特征与胡傅铜温酒樽一致。但宴饮场合中的酒尊只能揭示最终的使用特点,并非使用

过程的完整展现。此类酒尊还出现于一些画像石的制酒场面中,推测其使用功能未必仅限于盛酒。除前引画像砖,河南密县打虎亭一号汉墓东耳室南壁西幅画像石为制酒图(图三)^[23],画面右下的醉床在醉酒时也盛以“腹如大壶”的陶奘,唯不见酒尊直接盛酒的画面^[24]。

江苏铜山汉王乡东沿村出土了10件东汉画像石,其中第7、8石内容基本一致,似应出自不同墓葬或墓室。以第7石为例,画面分为三组:庖厨居上,制酒居中,出行居下(图四)^[25]。倘若分别解读三组画面内容,如此定性当无异议。但三组画面共居一石,其间理应存在某种内在联系,即每组静态画面所揭示的内容都应是相关活动过程的片段之一。

在庖厨画面中,只有二人的姿态能够揭示炊事过程的片段特征。其中一人一手伏案,一手挥刀,作切物状;另一人一手举插串、置于炉上,一手挥扇,作烤物状,均在炊事过程中。在制酒画面中,除锤、耳杯、酒尊与承盘(两件叠置,仅显示两足)等酒具,左侧还有一安置釜甑的灶台,灶前的守坐者或在司职生火;右侧手持系绳小罐者或于井中汲水,身后地面上两件圜底或小平底盆可能用于盛水。值得关注的是,酒尊常与承旋配套使用,但该画面中的酒尊却比承旋少了一件。至于出行画面中,出行者与站立者迎面相对,明显不便理解为送行。而墓葬壁画或画像石中的生活画面,通常都

图二

洛阳朱村东汉墓北壁壁画局部

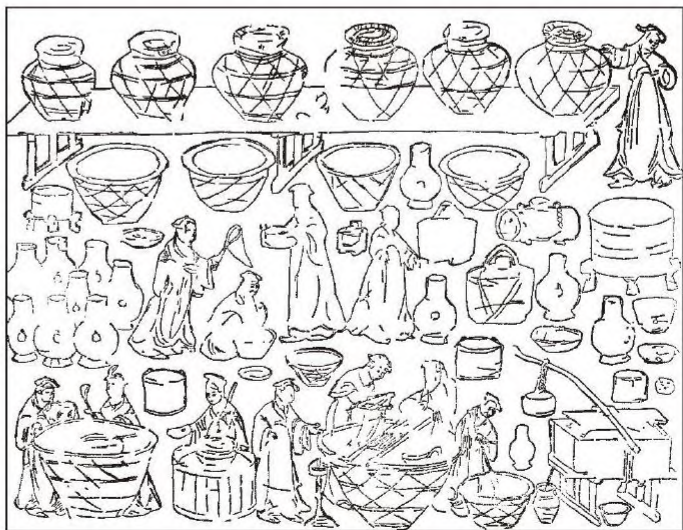


是以墓主生前的日常活动为核心的。因此,出行画面所展现的应为出行归来场景。也就是说,同一块画像石上相互关联的三组画面,所展示的具体内容应是炊事、制酒以待主人归来享用,称作“炊事、制酒与迎归图”似乎更为贴切^[26]。

从制酒画面的器物组合特点看,制酒过程明显无涉压榨、过滤、沉淀等机械分离用具,也无关加热温酒活动,因为单纯的加热一般无须甑、盆类组件。如此一来,具体的制酒事项似乎只能是蒸馏活动。无论空间表现手法如何,一幅画面只能静态揭示同一活动过程的某一片段,且应选择此项活动的核心环节。再者,三组画面中的炊事、制酒活动尚在进行中,主人尚待归来,宴饮活动尚未开始。因此,在这一时段的制酒画面中,似乎不应缺少用以盛酒并与承旋配套使用的酒尊。当然,即便在平铺式布局的画面上没有出现,也不能确定另一件酒尊就一定脱离了制酒空间,亦即不能排除隐含于其他器物之中的可能性。如果缺少的酒尊还在制酒活动的空间范

围之内,似乎只能套在置于灶台的甑体之中,而地面上的两件盆类器物或为待用的冷却盆(交替使用以更换冷却水)。无论蒸馏方式具体如何,这种垂直型蒸馏器只能采取内置式接酒器。

前引四川新都新农画像砖的酿酒图,三套“鸱夷滑稽”组件以及可能为“人复借酤”的场景等,无涉制曲、蒸饭和发酵等前期过程。但最终成酒的画面既无压榨、过滤等机械分离用

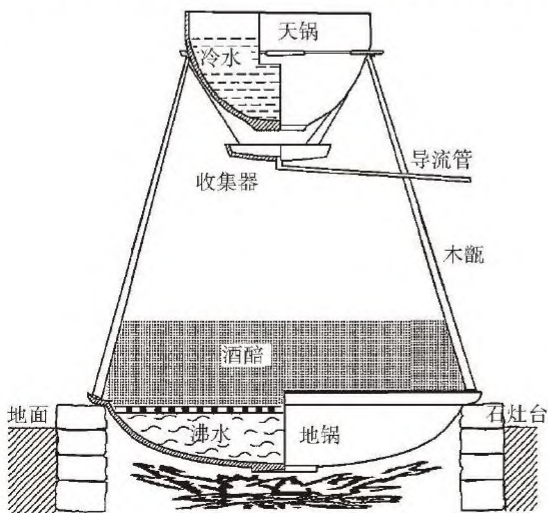


图三 河南密县打虎亭一号汉墓制酒图画像石摹本



图四 江苏铜山东汉墓出土画像石

具，也不见直接烧烤储酒器的炙酒灭菌景象，因而画像所展现的是煮酒灭菌或熬煮蒸馏。而且，关乎成酒工艺的似乎只有炉灶及其侧旁二人。画面中，右侧一人呈坐姿面对炉灶，手部特征未加刻意表现，其右前方的叉状物应是薪柴，符合加薪烧火的活动特点。其左侧一人紧依炉灶，左手扶握大型器口，右手持小型无柄圆口器伸入大型器物（按人体比例估算，大型器物口径不小于1米）之内。虽说大型器物仅



图五 辽金时期蒸馏制酒示意图

可见口沿，其下情况不详，但也可排除煮酒灭菌的可能性。原因在于，若是煮酒灭菌，一般仅需舀尽灭菌之酒即可。如此一来，不仅连接台有显多余，舀姿者也远离了靠近转注台的最佳活动位置，坐于炉灶左侧更适于右撇子舀酒转注。因此，从大型器物所舀取的当非成酒，而应是冷却器中的温水或蒸馏后的釜内酒糟。由于蒸馏过程中的釜甑口沿一般都呈高温状态，不便手扶，唯有冷却器最接近常温。若再联系到薪柴将尽，转注台前站立一人（或为管理者），台下放置三件有待注酒的鸛夷，连接台也虚位以待，似在等待转注成酒，因而舀取温水以待取下冷却器后再取出接酒器的可能性更大一些。无论如何，该酿酒图可能都与熬煮蒸馏活动有关。

如果说上述分析仍具不确定性，那么前文提及的“常满樽”也可进一步说明。据郑玄所言，“常满樽”是宫廷“以饮群臣”所用，理应有别于普通酒樽。无论“常满樽”的形态结构具体如何，所谓“酌焉则注……未见其竭”以及“斟酌赋受，不逾其量”，都揭示出“常满樽”具有边酌边注的使用特点，即接酒也是这类酒尊的重要功能之一。当然，边酌边注需要以外置式使用方法为前提，有别于内置式接酒法。即便如此，也可推知盛酒是接酒功能的必要条件之一，而持续接酒则是“常满樽”成立的前提条件。尤其对于内置式接酒器而言，如果不具备盛酒功能，接酒功能便无从谈起。

一旦认识到酒尊可能兼具接酒和盛酒双重功能，似乎就不难理解曲尺形弯颈漏斗何以被称为“阳燧樽”。曲尺形漏斗的形态结构与酒尊毫无相似之处，相似之处唯有功能及使用特点。但曲尺形漏斗明显不具备盛酒功能，如果酒尊的使用功能仅限于盛酒，那么两者的功能及使用特点也就毫无相似之处，“阳燧樽”之名便毫无缘由。可以肯定的是，曲尺形漏斗仅具备接酒功能，且需将盘口置于蒸馏器内部。“阳燧樽”所强调的只是形似阳燧的盘口，并非曲尺形导流管。唯有酒尊置于蒸馏器内部，两者的功能及使用特点才具有一定相似性。亦即曲

尺形漏斗的盘口形似阳燧且如内置式酒尊的使用特点,便使之拥有了“阳燧樽”之名。毕竟曲尺形漏斗的接酒方式不同于酒尊内置,参考“转注吐酒”的史籍描述,或可概括为“内接外注式”,与“鸱夷”或罐、坛等盛酒器配套使用,从而免去了“转注”环节,简化了蒸馏工艺的作业流程。

目前,“阳燧樽”即曲尺形漏斗的考古发现实物证据尚不充分。辽宁大安酒厂博物馆收藏的一件大型铁制漏斗(收集器),年代或可早到辽金时期(图五)^[27]。即便如此,北魏时期已出现“内接外注式”接酒器的可能性依然很高。姑且不论内置式接酒的蒸馏器,两汉时期已不乏“内接外注式”蒸馏器。西安北郊新莽时期墓葬M115以及南昌海昏侯墓所出蒸馏器,不仅具备“内接外注式”的蒸馏特点,冷却器的形态结构也与“阳燧樽”不无相似之处(图六)^[28]。换言之,制作“阳燧樽”的工艺技术早已不是问题,所欠缺的仅仅是设计理念。“阳燧樽”的形态结构甚为简单,蒸馏实践中略加探索即可发明。因此,崔浩所云当非虚妄之言,北魏时期发明并使用“阳燧樽”的事实基本可以肯定。

三 “温酒樽”“上尊酒”考释

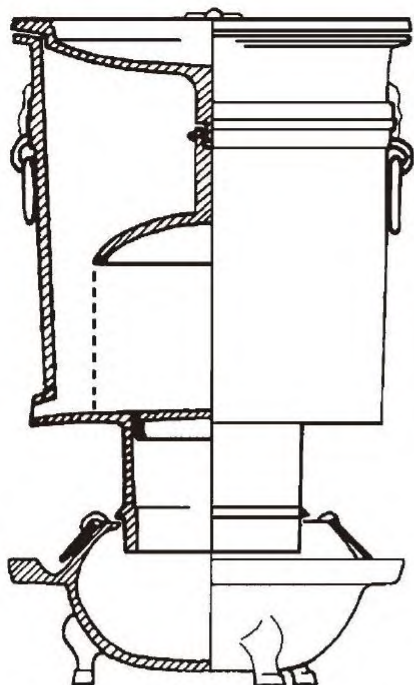
“阳燧樽”名折射出酒尊内置的使用特点,进一步证实了酿酒蒸馏工艺存在于汉代的历史事实。那么,考古发现的“温酒樽”名又该如何解读,史籍中表示醇厚程度的“上尊酒”是否也与酒尊的接酒功能及使用特点有关呢?

汉代的温酒器虽有“温酒樽”与“温酒镬”之别,但自名“镬尊”的传世器物说明“温酒镬”可等同于“温酒樽”(图七)^[29]。即便释“温”为“酝”,具体含义仍需讨论。因为《说文》释酝为酿,所谓“酿,酝也,作酒曰酿”^[30]。既然“作酒曰酿”,那么“酝”和“酿”的含义似乎都不限于发酵,因为酿酒过程本身就包括制曲、蒸酒饭、和曲发酵、分离成酒等若干工艺流程。元代朱德润在《轧赖机酒赋》中直呼蒸馏器为“酿器”,蒸馏一遍即曰“重酿酒”,似乎“初酿”只能是指蒸酒饭^[31]。而重酿酒或三重酿酒并非朱德润的主

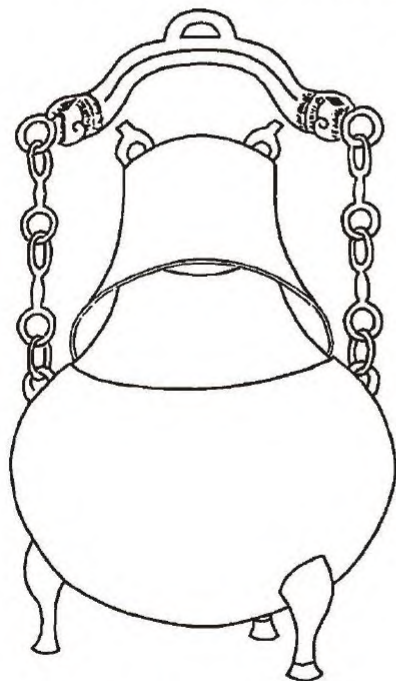
观臆造,而是古代学者对“酎”的普遍解释,如许慎《说文解字》等^[32]。史籍中还有涉及“蕴火”“温火”等相关记载,甚至把“温火”与美酒直接联系起来。

《汉书·循吏传》记载,西汉成帝时,“太官园种冬生葱韭菜茹,覆以屋庑,昼夜燃蕴火,待温气乃生”。颜师古注:“蕴火,蓄火也。”^[33]很明显,反季节的温室“蓄火”旨在保持恒温,当为长时间不息之火,应具缓慢燃烧或阴燃之特点。在《前汉纪·成帝纪一》中,则把“蕴火”改称“温火”,所谓“冬生菜,强加温火,非时而生,[有伤于]人,不宜以供奉养”^[34],说明“温”也可通“蕴”。另外,何晏注解《论语·为政》“温故而知新”时引郑玄注云:“温读如焯温之温,谓故学之熟矣,后时习之谓之温。”^[35]仅就重复、反复之意来看,焯温之“温”似通重酿、三重酿。由此看来,矮三足的“温酒樽”虽不宜直接加热,也当与加热过程有关。若再联系到宋人梅尧臣“桉头美酒初温火,帘底微风欲动灯”的诗句^[36],温火也直接关乎美酒。而酿酒蒸馏有别于一般的炊事活动,加热温度控制在乙醇水的恒沸点78.15℃(乙醇沸点78.3℃)以下较为合理^[37],以“温火”或“文火”长时熬制。因此,“温酒樽”应是指“温酒”所用之尊,作为内置式接酒器用于蒸馏过程,其三足的功能意义在于不致阻碍蒸气的上升。

考古发现的分体式“麇甗”“雍甗”(雍通饗)也可证实上述分析。作为分体甗的盆和甗均不直接受热,依然可称“麇盆”“雍甗盆”“雍甗甗”等。不仅如此,《说文》释甗为小盆^[38],《急就篇》颜师古注云:“甗,亦温器也。”^[39]即便甗类器物有多种用途,但口沿铭刻“酒”字的传世铜甗^[40]说明,类似于“麇盆”的使用功能也在其列。在广州地区汉墓的随葬器物中,即使缺乏可直接加热的陶釜,套合出土的甗甗旁仍有成堆的木炭或炭屑^[41]。木炭明显具有无焰燃烧、长时稳定等特点,有利于营造恒温环境,抑或可为“温火”。这些发现一再说明,并非只有直接加热才可拥有“温酒樽”之名。尤其长沙阿弥岭西汉晚期墓葬(74M7)所出滑石明器普遍刻有铭文,其



图六 西安北郊新莽墓出土铜蒸馏器



图七 汉王长子鎏尊

汉王长子鎏尊

中釜盖自铭铭文则为“温盖”^[42],更加明确了“温器”的意义。此外,汉魏俗语“麴糟”^[43]一词应与麴甗、雍甗直接相关^[44]。其中“糟”为未滤之

醪,“麴糟”的本义当指熬煮蒸馏,而“麴甗”当为蒸馏器,因为加热温酒或灭菌无须盆和甑类组件。再者,前置数词的重酿、三重酿或九酝皆可说明“温”“酝”本身并无数词意义,所以“温酒”应无反复酿造之意,可能就是指蒸馏酒。那么,汉代的蒸馏工艺是否已有提纯功能呢?

应当指出,酒精度不宜作为判断是否为蒸馏酒的主要依据,因为影响馏出液酒精度含量的因素较多。蒸馏酒未必都是高度酒,但酒精度较高者无疑应属蒸馏酒。原因在于,普通酵母菌一般只能产生乙醇浓度为9~11度的发酵液,而高于17.5度者则需要借助实验室选育的“耐酒精”酵母菌^[45]。这一实验结果表明,传统发酵及机械分离只能产生18度以下的酒液。虽然古代的酒精度难以准确估算,但根据有关酒味浓厚或饮用口感的史籍记载,结合现代酿造工艺学知识仍可推知一二。就成酒分离工艺而言,机械分离如压榨、过滤、沉淀技术等皆不具备提纯功能,唯有热分离即蒸馏技术才可以达到提纯的效果。如果蒸馏过程仅限于固液态物质的分离,同样也不具备提纯乙醇的功能。不过,只要酒精度含量有可能超过18度,其蒸馏酒的基本属性便可得到初步确认。何况两汉时期已经出现了较为先进的“内接外注式”蒸馏器,蒸馏工艺水平明显有所提升。

事实上,汉代成品酒的酒精含量已有薄厚之分。除了“天子饮酎”(郑玄注:“酎之言醇也,谓重酿之酒也……与群臣以礼乐饮之于朝,正尊卑也”)^[46],还有经常用来赏赐丞相、品级可能仅次于酎的“上尊酒”。《汉书·平当传》记载:“(哀帝)使尚书令谭赐君(平当)养牛一,上尊酒十石。”如淳曰:“律,稻米一斗得酒一斗为上尊;稷米一斗得酒一斗为中尊;粟米一斗得酒一斗为下尊。”师古曰:“稷即粟也。中尊者宜为黍米,不当言稷。且作酒自有浇醇之异为上中下耳,非必系之米。”^[47]中山靖王刘胜墓大型酒缸上的“黍上尊酒十五石”“黍酒十一石”“稻酒十一石”等铭文^[48],证明颜氏之说较为可信。另外,贾思勰《齐民要术》中也记载有“糲米酎法”^[49],说明稻米并非酿造醇厚之酒的特定原料。而颜氏所

谓“浇醇之异”，实际是指酒之薄厚。《说文》释浇为沃^[50]；《论衡·偶会》则言：“使火燃，以水沃之，可谓水贼火。”^[51]由此观之，浇薄或有加水稀释之意，甚至“浇沃”还被赋予“以水代酒”之意，所谓“又无一樽酒，浇沃慰远客”^[52]。显然，上尊、中尊、下尊是用来表示酒味厚薄的，于是便有“薄酒可成礼，何必饮上尊”的对比诗句^[53]。直到明清时期，“上尊(樽)酒”仍多见于宫廷赏赐，当是酒中珍品。

另外，在汉代以来的辞赋作品中，常以“酷烈”“醇酒”等词来形容醇厚香烈的美酒。曹植《七启》即云：“盛以翠樽，酌以雕觞，浮蚁鼎沸，酷烈馨香，可以和神，可以娱肠。”《酒赋》又云：“嘉仪氏之造思……或云沸潮涌，或素蚁浮萍。”^[54]酷烈之词无须赘言，其中“浮蚁鼎沸”“素蚁浮萍”应是指无色透明的酒花，“云沸潮涌”也应是对蒸馏情景的颂美和描绘。参考当代发酵而成的葡萄酒、黄酒乃至“以酒酿酒”工艺（发酵过程中添加成品黄酒或蒸馏酒）制成的甜型黄酒^[55]，都很难产生酷烈的饮用口感。再者，曹参为相后，采取“萧规曹随”的施政方针，常常“日夜饮醇酒”。对于试图进言的造访者，“参辄饮以醇酒，间之，欲有所言，复饮之，醉而后去，终莫得开说，以为常”^[56]。虽然“醇酒”之说甚为笼统，但应不是普通的酒品。若是“宿熟之鲁酝”或味极淡的马奶酒（酒精浓度仅约4度），便会出现“千钟鲁酒空劳劝”^[57]“虏酒千钟不醉人”^[58]的情景，殊难令造访者“醉而后去”。由此推断，汉代的蒸馏酒工艺可能已经兼具提纯性能。

但问题的关键还在于，酒之厚薄为何用上尊、中尊、下尊来表示，两者之间究竟存在怎样的关系？据前所述，“常满樽”“阳燧樽”的“内接外注式”接酒方法，已经表明酒尊可能兼具盛酒和接酒功能。不过，这两种酒尊都比较特殊，姑且不论出现时间较晚的“阳燧樽”，汉代的“常满樽”也属于宫廷宴饮群臣所用，理应区别于常用的普通酒尊。需要强调的是，无论熬煮蒸馏还是水蒸气蒸馏，对古代蒸馏器的形态结构既无显著影响，也不直接决定接酒方法的选

择。直接影响蒸馏器形态结构演进的反倒是接酒方式，即较为先进的“内接外注式”接酒法当是基于内置式接酒法演化而来^[59]。不过，这种演化结果并不影响各种接酒方法的长期共存^[60]，熬煮蒸馏也可采用各种不同的接酒方法。

在蒸馏过程中，“内接外注式”接酒法非常容易按时段分别接取馏出酒液，从而形成头酒、中酒和尾酒之别，酒精度含量逐次递减，即所谓“浇醇之异”。比较而言，内置式接酒法似乎不便按蒸馏时段分别接取酒液，但也不能因此而否定同样现象发生的可能性。原因在于为了保持良好的冷却效果，蒸馏过程中还需不断更换冷却用水。如果冷却器不具备一边排出温水一边加注凉水条件，至少还有两种可能的更换方法，即大型冷却器待舀出温水后再加注凉水，而小型者则可连同冷却器一并更换。前引铜山东沿村画像石“制酒图”中的两件盆类器物，很可能属于后者。这样一来，在更换小型冷却器（水）的过程中，完全有可能即时舀取、品尝已经馏出的酒液。因此，在贵族家庭日常的制酒过程中，即便是内置式接酒法，似乎也不难发现不同蒸馏时段所导致的“浇醇之异”。

根据上述分析，汉代以来不绝于史籍的“上尊酒”，很可能与酿酒蒸馏工艺有关，亦即“上尊酒”名称的背后可能隐含着酒尊所拥有的接酒功能。具体来说，用以表示“浇醇之异”的上尊酒、中尊酒和下尊酒，最初当是以内置式酒尊分时段依次接取馏出液的具象概括，类似于后世所谓头酒、中酒（如二锅头）和尾酒（或称酒尾子，因酒精度过低往往需要回锅重新蒸馏）。而“上尊酒”则应是指蒸馏过程中分时段最先接取的酒液，酒精度含量相对最高。即便是酒精度含量10度左右的发酵液，通过熬煮蒸馏或谓简单蒸馏工艺，也可获得50度左右的馏出酒液^[61]，足以产生“酷烈”的口感。或因“上尊酒”的提纯性能最为突出，更显珍贵，所以“上尊酒”之名为历代所沿用。

概括而言，北魏时期的“阳燧樽”并非普通酒樽，而是先秦两汉时期直颈漏斗“滑稽”的演变形式，应属曲尺形弯颈漏斗。而曲尺形漏斗

之所以取名“阳燧樽”，一是可能为金属制品且漏斗盘口形似阳燧，二是置于蒸馏器内的盘口如同接酒用的内置式酒尊，即“阳燧樽”可一定程度地说明汉代的酒尊理应兼具接酒功能。就蒸馏工艺而言，即便是熬煮蒸馏，也可演化出各种不同的接酒方法。其中以酒尊为接酒器、以内置式接酒法为特征的蒸馏实践，无疑应是导致“内接外注式”进步型蒸馏器出现的重要基础。不仅如此，汉代以来用以表示“浇醇之异”的所谓上尊酒、中尊酒和下尊酒，更应是酒尊作为内置式接酒器按蒸馏时段分别接取馏出酒液的直接反映。若再考虑到“食不厌精，脍不厌细……沽酒市脯不食”的贵族生活风尚^[6]，以及酒为“百药之长，嘉会之好”并可用于“享祀祈福、扶衰养疾”^[6]，两汉贵族墓葬中常与酒尊伴出的甗或釜甗类器物很可能就是自用型蒸馏器，而酒尊则可作为内置接酒器使用。无论蒸馏工艺的提纯效能如何，在蒸馏器确定无疑的前提下，汉代的蒸馏酒当可获得肯定。

- [1] 史籍中存在“尊”“樽”与“罇”之别，若非专指，本文统一用“尊”。
- [2] (宋)李昉等《太平御览·器物部六》，第3380页，中华书局，1960年。
- [3] 同[2]，第3379、3380页。
- [4] (唐)欧阳询撰、汪绍楹校《艺文类聚·杂器物部·樽》，第1258、1259页，上海古籍出版社，1982年。
- [5] (明)张溥《汉魏六朝百三家集·樽铭》，文渊阁《四库全书》第1413册，第714、715页，上海古籍出版社，1987年。
- [6] 同[4]，第1259页。
- [7] 《十三经注疏·周礼注疏》，第145、146、148页，北京大学出版社，2000年。
- [8] (汉)许慎撰、(清)段玉裁注《说文解字注》，第281页，上海古籍出版社，1981年。
- [9] (宋)洪兴祖撰、白化文等点校《楚辞补注》，第177页，中华书局，1983年。
- [10] 《史记·滑稽列传》，第3197、3203页，中华书局，1959年。
- [11] 《汉书·游侠传》，第3713页，中华书局，1962年。
- [12] (宋)司马光《柳溪对雪》，《温国文正司马公文集一》卷九，四部丛刊初编缩本第一八〇册，第

- 128页。
- [13] 金维诺总主编《中国美术全集·画像石画像砖三》，第643页，黄山书社，2010年。
- [14] 同[7]，第1144页。
- [15] 何宁《淮南子集释》，第172页，中华书局，1998年。
- [16] (宋)沈括著、胡道静校证《梦溪笔谈校证》，第111页，上海古籍出版社，1987年。
- [17] 钱耀鹏、李雨《蒸馏酒传统工艺及其意义》，《西部考古》第15辑，科学出版社，2018年。
- [18] 郭勇《山西省右玉县出土的西汉铜器》，《文物》1963年第11期。
- [19] 孙慰祖、徐谷富《秦汉金文汇编》，第112页，上海书店出版社，1997年。
- [20] 湖南省博物馆等《长沙马王堆一号汉墓》上册，第139页，文物出版社，1973年。
- [21] 唐兰《长沙马王堆汉软侯妾辛追墓出土随葬遗策考释》，《文史》第十辑，中华书局，1980年；孙机《释“清白各异樽”》，《文物天地》1987年第2期。
- [22] 洛阳市第二文物工作队《洛阳市朱村东汉壁画墓发掘简报》，《文物》1992年第12期。
- [23] 河南省文物研究所《密县打虎亭汉墓》，第128~136页，文物出版社，1993年。
- [24] 该幅画像虽有豆腐作坊之说，但酒尊、壶、提梁铎等皆为酒器，故应为制酒作坊。参见金维诺总主编《中国美术全集·画像石画像砖一》，第131页，黄山书社，2010年。
- [25] 徐州博物馆《徐州发现东汉元和三年画像石》，《文物》1990年第9期；图片引自金维诺总主编《中国美术全集·画像石画像砖二》，第368页，黄山书社，2010年。
- [26] 钱耀鹏《西汉“麇甗”与“雍甗”的使用功能研究——原始蒸馏器与熬煮式蒸馏工艺技术》，《西部考古》第13辑，科学出版社，2017年。
- [27] 冯恩学《中国烧酒起源新探》，《吉林大学社会科学学报》2015年第1期。
- [28] 西安市文物保护考古所《西安张家堡新莽墓发掘简报》，《文物》2009年第5期。
- [29] (清)冯云鹏、冯云鹗辑《金石索》卷一，第149页，书目文献出版社，1996年。
- [30] 同[8]，第747页。
- [31] (元)朱德润《存复斋文集》，第79~83页，(台北)学生书局，1973年；钱耀鹏《元代朱德润〈轧赖机酒赋〉探微》，《西部考古》第16辑，科学出版社，2018年。
- [32] 同[8]，第748页。

- [33] 《汉书·循吏传》，第 3642、3643 页，中华书局，1962 年。
- [34] (汉)荀悦《汉纪·成帝纪一》，《两汉纪》，第 415 页，中华书局，2002 年。
- [35] 《十三经注疏·论语注疏》，第 20 页，北京大学出版社，2000 年。
- [36] (清)吴之振等选《宋诗钞·宛陵诗钞·次韵和景彝闰腊二十五日省宿》，第 247 页，中华书局，1986 年。
- [37] 金晶等《恒沸物、恒沸点与酒精恒沸蒸馏》，《酿酒科技》2004 年第 3 期。
- [38] 同[8]，第 704 页。
- [39] (汉)史游撰、(唐)颜师古注《急就篇》卷三，文渊阁《四库全书》第 223 册，第 31 页，上海古籍出版社，1987 年。
- [40] 同[19]，第 182 页。
- [41] 中国社会科学院考古研究所等《广州汉墓》，第 122、123 页，文物出版社，1981 年。
- [42] 湖南省博物馆《长沙树木岭战国墓阿弥岭西汉墓》，《考古》1984 年第 9 期。
- [43] 《汉书·卫青霍去病传》，第 2479、2480 页，中华书局，1962 年。
- [44] 同[26]。
- [45] 池振明、高峻《酵母菌耐酒精机制的研究进展》，《微生物学通报》1999 年第 5 期。
- [46] 《十三经注疏·礼记正义》，第 581 页，北京大学出版社，2000 年。
- [47] 《汉书·隽疏于薛平彭传》，第 3051 页，中华书局，1962 年。
- [48] 中国社会科学院考古研究所等《满城汉墓发掘报告》，第 126 页，文物出版社，1980 年。
- [49] (北魏)贾思勰《齐民要术》卷七，第 282 页，团结出版社，1996 年。
- [50] 同[8]，第 563 页。
- [51] (汉)王充《论衡》，第 35 页，上海人民出版社，1974 年。
- [52] (清)吴之振等选《宋诗钞·沧浪集钞·送施秀才》，第 142 页，中华书局，1986 年。
- [53] (宋)王炎《薄薄酒》，《双溪类稿》，文渊阁《四库全书》第 1155 册，第 425 页，上海古籍出版社，1987 年。
- [54] (魏)曹植《曹子建集》，文渊阁《四库全书》第 1063 册，第 310、277、278 页，上海古籍出版社，1987 年。
- [55] 何伏娟等《黄酒生产工艺与技术》，第 22 页，化学工业出版社，2017 年。
- [56] 《史记·曹相国世家》，第 2029 页，中华书局，1959 年。
- [57] (元)卞思义《汗酒》，《草堂雅集》卷一三，文渊阁《四库全书》第 1369 册，第 431 页，上海古籍出版社，1987 年。
- [58] (唐)高适著、孙钦善校注《高适集校注·营州歌》，第 40 页，上海古籍出版社，2014 年。
- [59] 钱耀鹏《西安新莽墓所出蒸馏器的使用方法及意义——兼谈海昏侯墓出土的蒸馏用具》，《西部考古》第 13 辑，科学出版社，2017 年。
- [60] 同[17]。
- [61] 蒋维钧等《化工原理》，第 116、117 页，清华大学出版社，2010 年。
- [62] 同[35]，第 150 页。
- [63] 《汉书·食货志下》，第 1182、1183 页，中华书局，1962 年。

(责任编辑:吴然)