

《东京梦华录》中的宋代金银酒器

郑方圆 王玲娟

(重庆师范大学 重庆 401331)

[摘要]《东京梦华录》为北宋孟元老所撰,记录了开封城上至皇宫贵族下至市井百姓的风俗习惯、节日庆典、礼仪体质、文体活动等丰富的内容。其中记载的金银器皿以酒器和生活饰品为主,酒器又包括酒具和食具两种。本文将以注碗、盘盏、碟作为主要研究对象,探究其风格特征和演变历史,以及所反映的宋代社会风俗。

[关键词]《东京梦华录》;金银酒器;注碗;盘盏;碟

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.09.908

我国制造金银器的历史久远,金银器的种类复杂,大体可分为饮器和生活用器,饮器占首要。饮器以酒器和茶器为主,酒器的样式和类型最为丰富。金银酒器小类中注子、盘盏、碟、银盃、酒瓶构成常见的宋代酒器组合。金银酒器的制作兴盛于唐代,多为官造,使用者也限于皇室权贵;直至宋代,市民阶层开始广泛使用,特别是银酒器。

一、注碗

《东京梦华录》卷四“会仙酒楼”,“凡酒店中,不问何人,止两人对坐饮酒,亦须用注碗一副,盘盏两副。”文本中“注碗一副”应指代注子与注碗,是北宋时期用于温酒的流行组合器皿,雏形是唐代的注子(现也称执壶)。直至五代配套使用注子注碗在皇室贵族间已然风行,顾闳中《韩熙载夜宴图》开篇首段的桌案上和中段侍女端着托盘上皆有表现,可见此时注子注碗与宋代出土的实物已无多大区别。

注子注碗在五代、辽宋时期属高规格酒具,从多方文献记载和同时期的绘画作品中都可得到印证,如《贵耳集》:“契丹有玉注碗,每北主生辰,称寿徽考在御,尝闻人使往来,知有此注,意甚慕之,自耻中国反无此器。”、“高宗南渡,有将水晶注碗在榷场交易,高宗得之。”文中记载注碗是契丹先有,这点有待考证,但可以确定的是注子注碗的制作原料是多样的,除“玉注碗”、“水晶注碗”还有金、银、铜等材质,此外便多为瓷制了。由这类稀有原料制成的注子注碗常用作赏赐或进贡之用。

虽然注子注碗本属高规格酒具类,但在宋时都城市井间却相当普及,且多为银制。《东京梦华录》卷五:民俗,“其正酒店户,见脚店三两次打酒,便敢借三五百两银器。以至贫下人家,就店呼酒,亦用银器供送。有连夜饮者,次日取之。诸妓馆只就店呼酒而已,银器供送,亦复如是。其阔略大量,天下无之也。”;又卷八:是月巷陌杂卖,“冰雪惟旧宋门外两家最盛,悉用银器”。即有钱财不足者也可“租赁”金银器皿。宋人尚用金银器的风气连僧人也未能免俗,日本僧人成寻来宋后将自己说见所闻编撰成书《参天台五台山记》中卷四记:“从梵才三藏房有请,即行向,点茶。果廿种,以银器备之”、“文慧大师来请,即相共向房。以银器盛珍果八种并美菜五种,飧羹五度,茶银五杯,银小器也”。据孟元老的描述京城酒楼仅两人餐具价值就近百两,就算是一人也配以银盃盛酒,“都人风俗奢侈”所用器具极尽享受,这般阵仗也只有东京城如此了。

宋代注子流长而细,相较唐时注子短而粗的流嘴更能精准地控制酒的流速和流量;曲柄上下与注子颈部和腹部衔接,方

便抓取。据《营造法式》记载“注子共高七寸,每高一寸即肚径七分,两段造,其项高径,取高十分中以三分为之。”两者在尺寸上严格的标准及要求,使其能完美契合。作为组合器皿其造像或纹样往往相互呼应,以求形式和谐。

注子常见造型为长颈,肩部有折肩和溜肩两种,腹部有鼓腹、直腹、瓜棱腹等;注碗口沿有喇叭形圆口和各式花口,如葵花口、莲花口、菱花口、梅花口等,底足普遍为高圈足。二者整体风格纤细柔美、清新雅致,相得益彰。此外,值得注意的还有注子组盖,五代时注子造型、纹饰单一,壶盖多为宝珠式钮;进入北宋,注子注碗在各方面都有所提升,特别是组盖造型复杂化、趣味化,大致可分为像生花造型、动物造型两大类,其中动物造型里蹲狮组盖瓷制注子应用较多。

四川省彭州市出土的几件窖藏银注子注碗较具代表性:双层莲花盖折肩银注子,器身无纹饰,柄残,注碗口为葵花型口。组盖为两层莲花形,往下为直筒形。曲柄与组盖之间套一圆环,功能是往注子注酒是取下的组盖仍得以套在曲柄上。

象纽莲盖溜肩银注子和喇叭口银注碗,注子溜肩,造型饱满,线条圆润流畅,注碗口沿为基础的喇叭口形。器身纹饰分三层,第一层为三角蝉纹;第二层为一圈变形龙纹;第三层饰一圈仰莲纹。注碗呈喇叭口形、高圈足、腹鼓,腹部两道弘文之间为八组龙纹,圈足饰一周卷草纹,可见卷草纹常常作为附属纹样装饰器皿。

凤鸟纹银注子注碗一套,注子与注碗通身满饰凤鸟纹搭配缠枝花纹;缠枝花由莲花、葵花等组成,花朵和叶脉较大,与凤鸟羽毛一样刻划有大量的细线。

注子注碗是北宋时兴的酒器,其最大的实用功能是温酒,这里涉及到两个问题,即为何在北宋这一特定的时期最为流行?又是如何发展成这样组合使用的形式的?

究其缘由,大致有几点:

一是,宋时人们日常饮酒类笼统地可分为果酒、黄酒和配制酒,其中以黄酒(谷物酿造酒)为主,市面上出售的黄酒有酿造好压榨后直接装瓶的“小酒”也称“生酒”或“清酒”,和再经过蒸煮的“大酒”又称“煮酒”,将酒加热后再饮用并不是宋人独有的习惯,《北史》孟信传记“山中老人会以茅屯酒馈之,信和颜接引,殷勤劳问,乃自出酒,以铁铛温之,素木盘盛芡青苳,唯此而已。”我国从古自今都有温酒的习俗,其目的在于古代酿酒技术有限,在蒸馏酒出现之前古人多温酒来挥发酒中甲醇、醛、醚类等对人体有害的物质,再有加热后酒香更加浓郁、口感香醇,还有驱寒暖胃之功效,长沙唐铜官窑出土的注子上便有“酒温香浓”的题字。

二是，宋人喜饮酒，这时的售酒、制酒有一套从上至下的完整体系，《东京梦华录》卷二“酒楼”对京中最大的酒楼白矾楼有详细描述，并且“大抵诸酒肆瓦市，不以风雨寒暑，白昼通夜，骈闳如此。”“在京正店七十二户，此外不能遍数。其余皆谓之‘脚店’”东京城中的酒店不论刮风下雨，全天二十四小时营业，灯火通明、热闹非凡，官方直属的酒店就有七十二家，其他小店更是数不胜数，从这两句就可窥见宋朝强劲的餐饮业，饮酒已经成为人们日常的娱乐活动。宋词中也有大量有关喝酒的诗句，“式宴千钟酒，迷魂七日天。”、“花围帝座重张幄，鳞上天钩曲赐杯。”、“朝饮三百杯，暮吟三百首。”等，皇帝、士大夫及百姓均推动了饮酒风气的盛行。

三是，宋之前多用樽配以勺舀酒，“元和初，酌酒犹用樽杓”唐中后期出现新的盛酒器，但也未完全取代，如遇长时间的宴会和饭局时从造型和使用上看樽和注子的保温性可见一斑，而这恰巧又是不可或缺的。

因此，结合客观事实，唐代的注子逐渐演变为宋代注子注碗组合使用，有其必然、合理的发展逻辑。注子在注碗中隔水加热，不仅免去了反复热酒的繁琐，应用在酒楼和宴会上也是极便利的，又满足了人们平时生活习惯和使用需求。

二、盘盏

在《东京梦华录》中，盘盏是与注碗一起出现的，它们应是一整套发展成熟并配合使用的盛酒器和饮酒器，宋时与盘盏并行的还有托盏和台盏，与注子注碗相同材质多样，有金、银、漆、木、瓷等，寻常多瓷制，都为两件式，但三者造型和用途上有明显差异。

托盏由盏托搭配碗或盏组成，盏托又称茶托子，古人品茶举杯时防烫手之用，其上部呈杯状，内部中空，方便取放盏杯或茶碗。对碗、盏足径无特定要求，因此会有盏托和所置碗、盏材质与风格都不一样的情况。四川彭州出土葵形银茶托搭配斗笠银碗，茶托造型去菱花样式，素面无纹饰，这种形式更多注重的是实用性，相对台盏和盘盏而言缺少美感和仪式感。台盏和托盏之托相似，不同之处在台盏的托台是封闭的，台面外沿凸出一圈托圈，形似倒扣的杯子，盏圈足正好与之相嵌，增加了稳定性，孙机先生在其文章中表示“台盏是酒具的专名”。托盏与台盏皆为高圈足，便与端拿、取放。

盘盏以浅盘承盏，托盏和台盏皆呈向上之趋势，独盘盏向下，托盘内凹，配套的盏一般为高足盏或圈足盏，形制与上述两者有显著区别。托盏、台盏侧重于功能使用，外观质朴大气，几乎没有纹饰，即使有也是简单的花卉纹、回纹等，托杯、盏的造型普遍为最基础的圆口和稍复杂的花口。而盘盏追求美观性，重装饰，瓷制盘盏纹饰多运用刻花、划花、印花等技法，金银制盘盏则是篆刻，纹饰繁冗多样，流行的纹样有动物、花草、人物等。无论是造型、纹饰、工艺都能代表宋代的超高水准。宋代的饮酒器较前代更为小巧精致，其主导因素是造酒技艺的进步，酒精浓度提升，原多用碗具盛酒，量多喝得快，主要也是因为酿酒技术的限制，酒的纯度低，故古人常用“千杯不醉”来形容一个人的酒量好，虽有夸张的成分但也合乎情理。而古人渐渐转用盏饮酒，目的为的是品酒，衍伸出的

积极或消极影响都丰富了中国传统酒文化。

侧面看，像注子注碗和盘盏这类贵族使用的高规格器具出现在京城酒楼，且经常备有百十份供厅堂楼馆使用，样样准备充分，不允许短缺一件，虽说是官方直属的酒店，也可觉察东京奢靡之风鼎盛。一方面商业经济的昌盛带来巨大的利益，另一方面北宋末期世人过度纵情享乐、追求物质上安逸的社会风气对其灭亡有直接影响。

三、碟

从古籍中的记录可看出，宋代婚嫁礼金银的使用是不可或缺，《梦粱录》中记载道：“且论聘礼，富贵之家当备五金送之，则金钏、金镯、金帔坠者是也。若铺席宅舍，或无金器，以银镀代之”“其女家以酒礼款待行郎，散花红、银碟、利市钱会讫，然后乐官作乐催妆，克择官报时辰，催促登车，茶酒司互念诗词，催请新人出阁登车”在婚嫁礼中不仅有金银盘，还有碟类器皿，大都是银的材质。

碟，又作“掬”或“疊”，可分为盛装果茶、点心等小食的承碟，也可以作为调和胭脂、粉饼等化妆品的妆碟。在用途方面，宋时碟与盘区分并不十分明确，都可用作盛放鲜果、干果、点心、肉干等小吃，只是碟还有妆碟一类，较盛放食物的碟更小。这里的盘与上文盘盏有所区别在盘盏用于盛托酒盏，盘心有一圈凸起。

碟的形状基本为平底、弧腹，平折沿或花形敞口，碟的尺寸一般为6-8厘米之间，深度通常也比盘更小，一般为0.5-1厘米。多为局部纹样装饰，饰样的题材以折枝花卉或双鱼纹等吉祥纹样为主，篆刻在盘心或口沿位置。

四、结语

在宋代金银器的发展过程中，最大的特点便是民间普遍使用金银。在汴京的会仙酒楼，哪怕只是两人小酌，桌上的金银器也近百两。宋朝南渡之后，在都城临安，酒楼奢华之风更甚。《武林旧事》里，“和乐楼，和风楼，中和楼，春风楼……每库设官妓数十人，各有金银酒器千两，以供饮客之用。”在临安的官方酒楼，日常使用的金银酒器，每楼不少于千两，甚至连夏天街头卖冷饮的小摊，提供给顾客的也是银器，可见两宋的繁荣盛景。

参考文献

- [1] [宋]孟元老撰，杨春俏译注.《东京梦华录》[M].北京：中华书局，2020年.
- [2] [宋]张瑞义《贵耳集》卷中.《影印文渊阁四库全书》第865册，2012年.
- [3] [宋]李诫撰.《营造法式》，《影印文渊阁四库全书》第673册[M].北京：北京出版社，2012年.
- [4] [宋]周密撰，李小龙、赵锐评注.《武林旧事》[M].北京：中华书局，2007年.
- [5] [宋]吴自牧撰，周游译注.《梦粱录》[M].南昌：二十一世纪出版社，2018.

作者简介：郑方圆（1995-），女，民族汉族，籍贯重庆市江北区，职务/职称学生，学历硕士研究生，单位重庆师范大学，研究方向：美术史论。