



北京故宮藏景德鎮青白釉刻花注壺注碗外觀及器底

溫酒壺的疑惑

作者：黃艾

最早有關酒壺的文字記載，應該是出自唐代李匡義的《資暇集》卷下〈注子偏提〉：「元和初，酌酒猶用樽杓，所以丞相高公有斟酌之譽。雖數十人，一樽一杓，挹酒而散，了無遺滴。居無何，稍用注子，其形若罇，而蓋、觜、柄皆具。元和九年後中貴人惡其名同鄭注，乃去柄安系，若茗瓶而小異，目之曰偏提」。偏提亦即注子、酒壺，至少始於唐代，為從茶具改良的酒器。



顧闳中《韓熙載夜宴圖》局部

而有關於改良的酒注和注碗的圖像記錄，則最早出現在北京故宮藏之五代顧闳中所繪《韓熙載夜宴圖》中，桌上其中兩套酒壺和溫酒注碗最惹人注目。宋孟元老在《東京夢華錄》載曰：「大抵都人風俗奢侈，度量稍寬，凡酒店中不問何人，止兩人對座飲酒，亦須用注碗一副，盤盞兩副。」由此可知，凡飲酒必以注壺、注碗此一配套溫酒器伺候，方合當時體制。所以在圖片畫像中常見壺、碗合為一使用。尤其是唐代發明了桌子，出現了一些適合在桌子上使用的酒具，是必然的發展。



河南宋墓壁畫《宴飲圖》(左)及河北遼墓壁畫《備宴圖》(右)之溫酒器

此成套溫酒壺，盛行於唐、北宋、南宋、遼代之間，各地窯口皆有燒造，其中又以景德鎮湖田窯宋、元時期燒造的青白瓷溫酒壺存世量較多。當時全國亦普遍使用。證例有南方安徽、江蘇、江西、浙江等地的宋墓中出土實物。而北方例如河南禹縣白沙2號宋代夫婦墓壁畫的《宴飲圖》，河北宣化縣下八里之遼代張世卿墓壁畫《備宴圖》中，均繪有形制相近之成套注壺及注碗溫酒壺。



福建省博物館藏(左)及北京故宮藏(右)宋墓出土溫酒壺

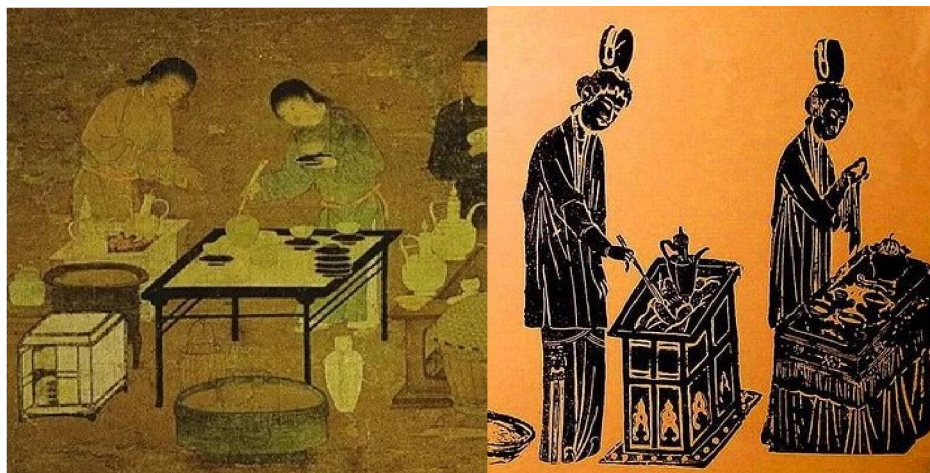
每套溫酒壺由注子及注碗組合而成，於北宋早期已大量被宮廷及民間使用。所以從傳世墓葬出土實物觀之，溫酒壺、碗配套多是北宋遺物。北京故宮和福建省博物館各藏一套從安徽宿松北宋元祐二年（1087）吳正臣夫婦墓出土的溫酒器，足以為證。



北宋德鎮湖田窯青白釉溫酒壺三款

按文博界朋友闡述，溫酒過程乃將注子置於碗中，再注熱水入碗中，把酒溫之。但以家藏的幾套實物做實驗，往已有注子的蓮花碗注入熱水，平均得水不超過50毫升。以50毫升100°C的熱水，在室溫20°C，不需十分鐘已變成溫水，實際不能溫酒，甚至不具保溫功能。

按實際生活方式，溫酒的方式應是直接將酒加熱，將溫碗內再加入熱水，再將盛酒的注子放入已有熱水的溫碗之中。在嚴寒冬日，溫碗中的熱水，可以幫助注子隔絕冷空氣，有短暫保溫的功能。



宋徽宗《文會圖》局部(左)及宋墓雕磚拓片(右)

參看台北故宮藏之宋徽宗及宮廷畫家共同創作的絹本畫《文會圖》下方備餐場景，左方童子就是用炭爐熱酒。無獨有偶，中國歷史博物館藏的河南偃師酒流溝宋墓的雕磚《備餐圖》拓片，左方亦見廚娘以炭火熱酒的動作。可知宋代飲酒習慣，是先將注子盛滿酒，以炭火熱之，再座入溫碗之中，碗內加注熱水，如此便可保酒溫，飲用時始斟入盞或杯中。碗內的熱水，可隨時按需要更換，因此使用這套酒具，可以達到時刻保溫的目的。當然，在飲用涼酒時，注碗則用作壺托。倘然注碗同時可用作溫碗與壺托雙功能，這就解釋了為何與宋代同期的朝鮮高麗時代 (918 -1392年) 的高麗青瓷溫酒壺的注碗會用淌口淺碗了。



高麗青瓷注子及注碗二款

有瓷友在網上分享他珍藏的宋代鸚鵡形溫酒盞與唐三彩鳥形溫酒盞作比較。筆者在此也借分享。按其實物外形和工藝時特徵，其功能應該亦是注入熱水作保杯中酒溫之用，其功能與溫酒用的蓮花碗有異曲同工之妙。



唐三彩溫酒盞 (左) 及宋代青瓷溫酒盞 (右)