



小小“铜斗”浮现两千多年前的觥筹交错

本报记者 苏国义 李严 摄影报道



酒是用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含乙醇的饮料。在人类历史长河中，围绕酒形成的独特文化，被称为“酒文化”，对人类社会生活的各个方面产生着深远的影响。在藏品丰富的安徽楚文化博物馆里，陈列着大量与酒相关的器皿，出土于寿县双桥镇甘铺楚墓中的“铜斗”就是其中特点鲜明的一件。

铜斗，亦作“铜料”，与当前俗称的“酒提子”形貌相似，用处也基本相同。安徽楚文化博物馆讲解员孙晓菲介绍，2000多年前，酒一般贮存在尊、罍等大型盛酒器中，主人想喝时，会将其注入壶、觥等小型盛酒器里，放在筵席旁边，然后再用勺、斗等挹酒器斟入觚、觶、杯等饮酒器中进行饮用。这一动作即是人们常说的“斟酌”，也称“斟酒”。

这件“铜斗”文物分为柄、杯两部分，柄有盖。柄前端连接杯的一段弯曲，使柄体和杯体形成近乎九十度的夹角。釜口呈长方形，背面有一小孔，以供安装木柄固定之用，杯圆底，扁圆腹状。杯口微内敛，杯口两边、中部两尖凸起，正面一尖下面有一凹槽，通体素面无纹饰。其具体参数为，通长15.9厘米，柄长12.8厘米，釜长5.1厘米，釜口长3厘米、宽1.3厘米，杯腹高5.5厘米，杯口最大径7.5厘米、最小径4.7厘米，重350克。

《史记·赵世家》对这一类型器物有所记载，“使厨人操铜料以食代王及从者，行斟，阴令宰人各以料击杀代王及从官，遂兴兵平代地。”孟郊在《送淡公》诗中也有描述，“行当译文字，慰此吟殷勤。铜斗饮江酒，手拍铜斗歌。”可见，铜斗作为一种与酒相关的器皿在古代已普遍出现。参见安徽楚文化博物馆展陈“铜斗”的大小、形状和材质，顿感古文、诗词中所描述的场景跃然纸上。

专家研究认为，夏朝时期，是我国传统酒的启蒙期，这个时候，我们的先民学会用发酵的谷物来做水酒。春秋战国时期，随着农业生产的发展，酿酒业取得了新的进步。酒的种类比较丰富，主要有黍酒、稷酒、麦酒、米酒等，其中黍酒和稷酒最为流行。黍酒是用黍为原料制作的酒，谷物在糟糠中进行发酵，经过提纯后酿制而成，味道比较浓烈。而稷酒则是以稷米为原料，经过糟糠发酵、提取酒汁后再煮制而成，口感相对比较浓郁。在当时，喝酒已成为社交礼仪的一部分，人们喜欢用酒来表达情感、寄托感情，也追求着酒的口感和质量。

诸侯国中，楚人好酒尤甚。《楚辞》等历史文献的记载说明，楚国无论是贵族还是平民无不以饮酒为乐。《九歌》中有着许多关于酒的描写，而《招魂》与《大招》中，则通过祭典活动展现了楚国贵族丰盛华丽的酒宴。考古发掘与研究更是证实，楚墓中发现的酒器在饮食器皿中的比例远远高于其他列国墓中比例。品种涵盖了壶、钫、罐、卮、缶、瓿、罍、盃、樽、杯、盒、勺、斗等，材质主要有金、银、铜、漆木、葫芦、陶等。

研究表明，今天的河南省西南部、湖北省大部为早期楚文化的中心地区；湖南、江西等地为春秋中期以后楚文化的重心地区；安徽的北部、江苏、浙江为晚期楚文化的中心地带。战国末期，楚国移都寿春。八百年楚国，从蛮夷到文明，从霸主到衰亡，王朝余晖，在寿春落幕。

站在安徽楚文化博物馆“郢都寿春楚墓分别示意图”前，讲解员孙晓菲介绍，楚人尚东尚左，以当时的寿春都城为中心，楚国的大型墓葬，如李三孤堆、武王墩、黄泥孤堆等墓葬分别位于其东方；中小型墓葬主要分布于其西方，比如“战国铜斗”出土于都城西南方的双桥镇，属于中小型墓葬出土文物。这间接表明，当时饮酒文化流行于淮楚大地，酒进入到了一般贵族甚至平民家中。并且，饮酒的礼仪和仪式感已十分成熟，酒宴之上，取酒、斟酒等都有相应的器具，“铜斗”虽小，或已是不可欠缺酒器。试想，两千多年前，这枚铜斗伴随它的主人经历了多少觥筹交错，如今铜斗尚在，其主人早已消失在历史长河。

图为安徽楚文化博物馆展陈“铜斗”。

