

## 酒 史 源 流 初 探

史友仁 周进勳

我国酒的历史,可以追溯到7000年前的磁山文化时期。在5000年前的仰韶文化时期,我国黄河流域的广大地区已大量造酒,这比西方国家最早的葡萄酒要早3000多年。所以,全世界公认我国是酒的发祥地。我国酒业的历史图景,从我们民族那些古老的传说故事中,从那些出土的古甲骨、古陶器、古青铜器、古竹筒上面,从那些古卷帙里,可以悟出和看到它的概貌和轨迹。在山东、河南等地龙山文化遗址中出土的蛋壳陶和黑陶器中,就有罍、盃、壶、缶等大量酒器,这证明在5000多年前父系氏族公社时期,酒已成为我们民族日常生活的内容。

夏代造酒可见于古文献记载。《战国策》：“昔日，帝（大禹）女令仪狄作酒而美，进之禹。禹饮而甘之。”《世本·作篇》：“帝女仪狄作酒醪，变五味。”酒醪，就是汁滓混和的酒，仪狄当为女性，这说明在4000多年前的夏禹时期，我国民族许多家庭妇女已司酿酒之职。众所周知的，“杜康造酒”的传说故事，则对我国酒的本源及为人类广泛利用作了具体的生动的描绘。相传，杜康是个牧羊人，一天，他用竹筒装着小米粥外出牧羊，竹筒连小米粥忘在一棵树下，半月后赶羊归来，取筒时香气扑鼻，米粥已成水汁，村人喝之，甚觉爽口舒心，呼之为酒。杜康其人，有说生于周朝，有说处于夏代，但从其故事内涵看，恐怕年代还要久远些。因为故事中所讲的是天然形成的原始酒，而在这以前，酒早已超脱了原始阶段。杜康造酒，决非虚构。汉代学者许慎还引以为史实，他在《说文解字中部》中云：“古者，少康初作箕帚，秫酒。少康，杜康也。”秫，俗称粘小米，实为粘高粱。此事还见于《酒通》、《酒史》、《博物志》、《事物纪原》等书。现今河南省池阳县城北的杜康村，相传为杜康造酒处，村里尚存杜康庙、刘伶池、酒甕石等遗址。1988年12月初，杜康村发现东汉末年的造酒酒灶，已出土酒器3件和部分陶器残片。酒灶深2米，宽2.5米，用青砖铺砌成形，火门完整无缺，炉膛内残存不少炭化木炭。可见，就是在1700多年前杜康造酒并不仅仅是传说。

我国酒业发展至殷商（约公元前16—11世纪）之际，特别是商代中期出现了利用天然微生物制曲以后，使酒的生产在数量上和质量上都产生了飞跃。从考古发掘的大量文物和古文献上的记载，可以印证。1976年，仅在殷墟妇好墓中发现的青铜酒器，就有百余件之多。其中有尊、壶、卣、罍、爵、觥、觚、觥、彝、盃、罍等。尊是酒器的总名，凡酒器都可以叫尊，作为专名，是贮酒用的，形状为敞口、高颈、圆足、上饰动物形象，有牺尊、象尊、龙尊等。壶是装

酒用的，长颈、大腹，圆足，有的有提梁或盖。卣是用于盛酒或移送，为椭圆形大扁壶，都有盖和提梁。罍为大型酿酒器，有方有圆，短颈、大腹，有的大口有的小口。彝亦是盛酒或移送酒用的，方形或长方形，有盖，有的有耳。爵是古代饮酒器的通名，作为专名，深腹，前边有流酒的槽，槽与口相接处有柱，底部有三足。可以放到火上温酒。觶是大口的瓶子，圆足，为饮器，《礼记·檀弓下》：“（晋）平公曰：“寡人亦有过焉，酌而饮。杜簧洗而扬觶。”觶是最常用的饮酒器，口象喇叭，长颈，细腰，圆足，《论语·雍也》：“觶不觶，觶哉！觶哉！”罍象爵，但圆口，也有圆底的，为饮酒器。觥用于饮酒，也用以盛酒，象一只角或瓢横放，有盖，锐端注酒多作兽形，《诗经·幽风》：“称彼兕觥，万寿无疆。”从整个殷代的青铜器看，酒器占了极大的比重，可见当时酒业之盛。《史记·殷纪》在谈到商纣王穷奢极欲的腐化生活时也写道：“（帝纣）以酒为池，悬肉为林，使男女裸相逐其间；为长夜之饮。”传说每批饮酒者高达3000人，从这里，亦可见商代酒的数量之多。商代的酒，殷墟的甲骨文亦有记载。如“酉”，这是酒器的象形，汉字最古老的酒字。这是一种香型酒，多用于祭祀，亦有饮用的。如“醴”这是一种甜酒，这说明殷时酒的种类已比较多。前几年，我国考古工作者在河南省信阳罗山蟒乡天湖商朝古墓中发现了一瓶密封于青铜卣中的商代古酒，经专家抽样色谱测试，每100毫升酒内含甲酸乙酯8.239毫克，并有香果气味。这瓶古酒经3000多年的水解、醇解、氨解等一系列化学变化后，至今还能测出酒的有机成份，证明它是一种浓郁型香酒，也说明商时酒的质量达到了何等高的水平。

周初，发明了人工合成酒曲、把酿化和发酵结合为复式发酵法，完善了一套比较合乎科学的酿酒工艺，从而使我国酒业产生第二次飞跃，酒的品类、质量，数量较商代更为繁多、优良。从文献上看，当时酒的类型大致分厚酒、薄酒、甜酒、药酒几个型号。厚酒有酎（酎），酎又名双套酒、经多次酿制，历时数月才成，《汉书·景帝纪·注引张晏》：“正月旦作酒、八月成，名曰酎。”酎又是周代的名酒、被统治阶级定为上饮，《礼记·月令》：“孟夏之月……天子饮酎，用礼乐。”最烈的酒叫醪、醇。《说文》：“醇、不浇酒也。”就是酒酿好后不兑水。厚酒多为王公贵族享受，平民难以沾唇。诚然，所谓厚酒、烈性酒是相对而言，并不是含酒精度很高的象今天60°以上的烈性酒、一般都是低度酒、是用黍子或高粱（秫）煮烂后加上酒曲酿制而成，成酒时间一般不长。当时流行于民间的酒有五种，《周礼·天官·酒正》：“一曰泛齐，二曰醴齐，三日盎齐，四月醴齐，五日沈齐。”“齐”同“粢”。泛齐无考，醴为甜酒，与当今的糯米甜酒、醪糟儿相似，只是原料的不同，系粘小米制成。盎为浊酒。醴是淡红色清酒，《礼记·礼运》：“粢醍在堂、澄酒在下。”“沈”同“醜”，是毒酒。此外尚有药酒、是专门治病用的。周代酒业的另一个重大进步是重酿法和过滤法的广泛推行。重酿法就是酒套酒酿制，古时酿称醅，《抱朴子·金丹》：“犹一醅之酒，不可以方九醞醞之醇旨。”这样生产出来的酒味厚而纯。酒酿好后过滤叫醅，亦称醅。《诗经·小雅·伐木》：“有酒清（同醅）我。”杜甫《客至》：“盘飧市远无兼味，樽酒家贫只旧醇。”又叫漉，陆游《野饭》：“时能唤邻里，小瓮酒新漉。”酒一经过滤就清了，就叫清酒，否则就叫浊酒。浊酒含杂质太多，放的时间长了就会变酸。而清酒杂质少，存放的时间，《晏长子春秋·内篇问上》：“人有酤酒者，为器甚洁清，置表（标志）甚长。”周代酿酒，制作工艺十分讲究，《礼记·月令》中讲到制作佳酿必须具备六个条件，第一，粮食必须完全成熟，第二，水质必须甘洁，第三，下曲必须及时，第四，操作工具必须清洁，第五，火候必须适宜，第六，贮酒器皿必须洁净。这6条，科学地总结了周代酿酒的精华，不仅有重大

的实践意义，而且有深刻的理论意义，把我国酿酒业推上了科学之道。这里特别要提及的是，周人总结出的水质问题，历来为我国酒家所崇，且喻为“水为酒之骨。”“水为酒之血。”所以，举凡历代名酒，多与清静鲜活的水源有关。

战国时期，我国酿酒业的重大进步，一是用多种粮食混制，即用高粱、大麦、小麦、荞麦、小米等合酿，这样造出来的酒蕴含多种风味；二是蒸酒、烧酒的出现。

秦汉之际，随着中央集权制的建立、国家的大统一、民族的大团结，我国酿酒业由黄河流域扩及到长江流域、珠江流域、黑龙江流域、蒙古草原、吐鲁番盆地等广大地区。同时，新疆等地少数民族的葡萄酒也源流入中原广大地带。当时酒的情况，从司马迁《史记·大宛传》的一段记载可见一斑。“（汉武帝）行赏赐，酒池肉林，令外国客编观各仓库府藏之积，见汉之广大。”《初学记》引《汉书》：“酒，酉也。天之美禄，帝王以颐养天下，享祀祈福，扶衰养疾，百福之会。”这里的酉，按《史记·律书》的说法，“万物之老也”，就是万物之长。由是，历届汉王都视酒为神灵，视酒为崇高德尚，刘邦好酒，司马迁在《史记》中作了记载，汉武帝酣饮了人世之酒还不满足，特意遣方士崇巴率数十名童男童女到洞庭湖中的君山去求仙酒吃，至今君山上还留存着酒香山的芳名。（《宋范致明岳阳风土记》）中兴之主刘秀，饮杜康酒而大悦，诏谕杜康村兴建杜康庙。

延至唐代，社会发展，经济繁荣，酒业更加兴旺发达。据说，当时只有百余万人口的京都长安，专营饮酒生意的酒楼酒店就有一万多家，羽觞飞流，酒帘卷浪，无处不飘洒酒的醇香和闪烁酒的华光艳彩。“葡萄美酒夜光杯，”王翰在《凉州曲》中这样来形容长安夜市的酒世界。京城以外的许多地方亦然，当时的秦准河两岸就酒家林立，所以杜牧有“烟笼寒水月笼沙，夜泊秦淮近酒家”之句。从这里不难感悟盛唐的酿酒业之盛。唐代酒的品种就更多了，宋代陆游在《老学庵笔记》中提到：“唐人喜赤酒、甜酒、灰酒，皆不可解。李长吉云，‘琉璃盏，琥珀浓，小槽酒滴珍珠红。’白乐天云，‘荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香。’杜子美云，‘不放香醪如蜜甜。’陆鲁望云，‘滴酒灰香似去年。’”陆游已觉不可解，那就是早在宋代这些引得诗人们赞叹的美酒已失传了。从这段文字中我们还可以悟出的是，唐代已出现五彩缤纷的色酒，当然，它同现代色酒不同。

宋代，我国酒业的新趋势是南酒的崛起，即长江以南广大地区的酿酒技术和酒的生产突飞猛进，特别是川、贵和江、浙的许多地方，一跃而为酒城、酒乡，美酒、名酒迭出。当时的四川泸州，就到处是造酒作坊，几乎家家户户都酿酒。泸州古称江阳，大书法家、文学家黄庭坚贬官后赴任途中曾在此小住，他赞叹道：“江安食不足，江阳酒有余。”宋代进士唐庚，也有诗赞曰：“百斤黄鲈鲙玉，万户赤酒流霞。”当今著名的泸州老窖特曲就产在这里。属泸州市辖的泸县玉蝉曲酒，合江县荔乡曲酒，也很有名。从泸州溯江上行到宜宾，这里盛产荔枝，宋时，这里亦产酒驰名，出一种美酒叫“荔枝绿。”北宋元符元年（1098年），黄庭坚被贬官来到此地，饮了这种美酒后叹曰：“谁能品此胜绝味？唯有老杜（杜甫）东楼诗。”当今名酒五粮液，就是在宋代荔枝绿的基础上发展起来的，该酒以大米、高粱、糯米、大麦、小麦、荞麦6种粮食混酿而成，异香突起，浓郁扑鼻，味道柔和甘美、纯厚，各味谐调，酒味全面。从宜宾北行500余公里到达成都，宋时，赵朴的《成都古今记》载：“正月灯市，二月花市……十月酒市，十一月梅市，十二月桃符市。”偌大的成都，十月专门辟作酒市，足见酿酒饮酒之盛。当时成都产一种美酒叫郫筒酒，用竹管酿制，兼旬方开，香闻百步。宋陆游《剑南》诗：“长饼磊落输郫酿，轻骑联翩报海棠。”又宋穆修《独游》诗：“水出

林幽独杖藜，輶筒香入乱花携。”宋时贵州的赤水河两岸，也是酒坊遍布，由此获得了“酒乡”的美誉。我国著名的茅台酒，习水大曲、董酒，就产在这里的仁怀县、二郎滩和遵义城。茅台素有“国酒”之誉，色清透明，醇香馥郁，入口柔绵，清冽甘爽，余香悠长，质量居我国名酒之冠，久享国际盛誉。宋时，湖南各地还出现一种美酒叫“醇碧”，黄庭坚在前往湖南祁阳县的浯溪途中喝了这种酒赞不绝口，写了一篇。《醇碧颂》，其序云：“荆州士大夫家，绿豆麴酒，多碧色可爱……故予名之日醇碧而颂之。”（《黄庭坚豫章集》十五）陆游在《自适》中也提到：“家酿倾醇碧，园蔬摘矮黄”语。浙江绍兴宋时亦有“酒乡”之喻，这里地近南宋京都，其所产的糯米甜酒，据传为皇上所嗜好。当今著名的绍兴加饮酒、绍兴元缸酒就产在这里。宋代北酒南移，有政治的经济的种种原因。因为北方在与金的对抗中连年战争，农业、手工业遭受到了很大的破坏，而江南一带则比较安定，生产力继续发展，故然。

元代，我国酿酒工艺出现第三次飞跃，那就是白酒的完善。中国的白酒，旧时亦称烧酒，是元代时才有的。明李时珍在《本草纲目》中说：“烧酒，非古法也，元代时创其法。”白酒，其特征是含酒精量都在40%以上，是以淀粉为原料，经过糖化发酵，用蒸馏方法制作而成的。白酒的酿造、提炼、保存，工艺复杂，涉及自然科学、工业技术的许多方面。它的出现，可以说是酒业上的一次革命。尽管，早在周代我国就有“白酒”、“清酒”的记载，但是时的白酒实际上是浊酒，因为酒里有浮渣而显出白色，酷似今天江南流行的糯米酒。战国及汉、唐亦有蒸酒、煮酒、烧酒之说，但亦非真正的白酒。据考，宋代以前是没有白酒的。明朝的施耐庵深知宋代没有白酒，他在写《水浒传》时，书中人物喝的都是黄酒，而不是白酒。所以，李逵、武松等英雄好汉，一次就能喝十斤酒，尤如现在的10瓶啤酒，也算酒量不小了。如果是白酒，从古至今恐怕难有一个人能喝十斤酒的。元代以后，由于酿制和纯净化工艺的日益完善，酒便清彻透明，含乙醇量也越来越大，走上我国高度酒的发展时期。

现代社会，我国造酒工艺越来越科学，越来越先进，酒的产量、质量、品种、牌号，也越来越大、越好、越多。据有关部门统计，1988年，单我国白酒生产就达400万吨，为世界各国白酒产量之冠。目前，我国白酒品种牌号繁多，大致可分为下列各类型。清香型：清香芬芳，醇厚绵软，甘润爽口，酒味纯正，以汾酒为代表，又称“汾香型”。西凤酒，龙潭大曲宝丰酒等，亦属此类；窖香型：芳香浓郁，酒后优雅，甘绵适口，回味悠长，以泸州老窖特曲为代表，又称“泸香型”。古井贡、五粮液、洋河大曲等名酒，均属此型；酱香型：醇香馥郁，香气幽纯，回味绵长，敞杯酒香扑鼻，以茅台酒为代表，又称茅台型。龙滨酒、郎酒等亦属此型；米香型：香气清淡，幽雅醇厚，略带苦味，米香爽口。如桂林三花酒、湘山酒等；复香型：闻、饮、回味各有不同香气，一酒多香，别具风味。如白沙液、千山白酒、凌川酒等皆是；特殊型：别于其他各型，独具异香，贵州董酒为代表，湖南的武陵酒亦属此型。我国白酒在国际久享盛誉，其中象茅台酒、汾酒、泸州老窖特曲，多次荣获国际金奖和金质奖。杜康酒特别受到日本朋友的喜爱。我国的色酒生产，诸如啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒、露酒、密酒、药酒等，也飞速前进，举世刮目。