

内蒙古草原酒文化

张慧媛 著



内蒙古人民出版社

第一章 草原酒艺 千秋传统

酒是世界上最重要的饮料之一。中国是世界上酿酒最早的国家之一。早在距今六千年左右的新石器时代中期，我们的祖先在农业高度发展的基础上就发明了酿酒技术，其中以黄河流域的仰韶文化和长江流域的河姆渡文化为突出代表，从这两大文化遗址中所出土的陶器上可以看出酿酒技术的源起。到距今五千年左右的新石器时代晚期，在以龙山文化为代表的遗址中出土了许多精美的陶质酒器，足以证明酿酒业的发达。到夏商周时期，酿酒技术进一步发展，出现了大批精美的青铜酒器，成为中国青铜文化的重要组成部分。到春秋战国及秦汉时期，酿酒技术迅速进步，酒器也更加精美繁缛。到魏晋

南北朝及隋唐时期，酿酒工艺高度发展，瓷制酒器开始广泛应用，酒的质量也大大提高。到宋辽金元及至明清时期，酿酒工艺更加发展，酒用器皿更加精美，中国酿酒业走向完全的成熟和前所未有的繁荣。

中国是个幅员辽阔、民族众多的国家，不仅中原地区从遥远的古代就有了酿酒业，周边的南方、西南方、西北方、北方及东北方，都在与中原地区相仿佛的时代起也相继出现了酿酒业，有的更具地区和民族特色。尤其是处于正北方的内蒙古草原地区，有着得天独厚的自然地理条件，有利于畜牧业和农业的持续发展，因此也是中国酒文化的发源地之一。众所周知，酿酒的先决条件是必须以丰富的物质原料为基础，如畜奶、果类、谷物等等。内蒙古以大兴安岭、阴山、贺兰山为界，从东到西构成一条狭长的弧线；其北方为广阔的草原，极利畜牧业的发展；其南为平川狭谷，特别是大兴安岭南端的西辽河平原，阴山之南的黄河河套平原，宜农宜牧，盛产粮谷。这三山、二河、草原与平原为发达的农业和畜牧业创造了条件，也为酿酒业的起源与发展提供了优越的物质条件。因此，上从六至五千年起一直到今天，内蒙古草原同样有着令人称道的酿酒史，成为中华民族酒业发展的重要篇章。

内蒙古草原的酿酒业，可分为奶酒、果酒、谷物酒三大类，而且都有着悠久的发展历史和颇具地方特色的工艺。

第一节 奶酒酿制简史

酿制奶酒是以畜牧业产生和发展为基础的。奶酒包括马、牛、羊、骆驼之奶酿成的酒。奶酒的酿制方法比较简单，不需要加任何糖化发酵剂，只需将原料收集储藏后，再用适当的方法令其自然发酵，就形成了奶酒。奶酒既属自然发酵酒，它的历史应早于谷物酒，是中国最早的酒类之一。奶酒是中国古代北方草原民族发明的，是对中国酿酒业发展的一大贡献。

奶酒的源起与畜牧业的源起相关联。约在距今六千年左右的新石器时代晚期，在内蒙古的大兴安岭、阴山、贺兰山之中及其以北的广大草原上，出现了经营畜牧狩猎业的氏族人群，这从刻在三山中大量的畜牧与狩猎岩画上可以得到证明。这是中国北方草原畜牧业的源起，应该说奶酒的酿制也应产生于此时。到距今四千至三千年左右的夏商期，这些氏族人群由原始的畜牧饲养逐渐发展成大规模的游牧经济，先后以鬼方、獫狁等名称见于史籍，从此中国北方游牧民族开始登上历史舞台。估计此时奶酒酿制技术已比较进步，只是历史无载罢了。到春秋战国时期，北方游牧民族终于占据了三山南北的整个草原，而后形成了东胡、匈奴两大游牧王朝。此时奶酒已为东胡和匈奴族所熟练生产，这在考古发掘和历史文献上都可以找到有力的证明。考古发现中有东胡早

期的陶制酒具，如红陶尊、灰陶杯等。著名历史书籍《史记》匈奴列传上载：“其攻战，斩首虏赐一卮酒”，又载汉文帝时，汉将中行说投降匈奴，向匈奴单于献计，要他拒绝和摒弃汉王朝送的酒食，“得汉食物皆去之，以示不如潼酪之便美也”。这潼酪便是指奶酒和其它奶食品，可见奶酒已是匈奴日常生活中的主要饮料。继东胡和匈奴之后，经乌桓、鲜卑、突厥、契丹、女真、蒙古族二千余年的发展，奶酒一直是历代北方少数民族喜用的饮料，其酿制技术也更加成熟。《后汉书·乌桓传》载，乌桓人“食肉饮酪，以毛毳为衣”；《后汉书·鲜卑传》载，鲜卑人“其语习俗与乌桓同”，亦是食肉饮酪；《隋书·突厥传》载，突厥人“饮马酪取醉，歌呼相对”；《辽史》和《金史》，记契丹族和女真族“饮用潼酪”内容更为详细；在元明清的大量历史文献中，记载蒙古人饮用奶酒之事更是随处可见。奶酒取资源于北方草原的畜牧业生产，适应于北方草原的游牧生活，因此成为北方草原民族不可缺少的饮料。

自新石器时代晚期到金元时期的四千年余里，中国北方草原游牧民族的奶酒制作技术不断进步，但基本上都是发酵法，只是在工具上不断改进。其制作方法在历代史籍中早有零星记载。据《汉书·百官公卿表》载：西汉设“家马令”之官职，职掌制马奶酒，后改称捫马，“捫”音“动”，撞击之意，意思是撞击马乳，促使其加速发酵，酿制成酒。这显然是汉朝人学习匈奴人的马

奶酒制作方法，并将职掌其事的官员的称呼形象化了。唐代颜师古也说：“以马乳为酒，撞捫乃成也。捫音动。马酪味如酒，而饮之亦可醉，故呼马酒也。”金代的《黑鞑事略》一书，将马奶酒的制作方法记得略为详细，其记到“马之初乳，日则听其驹之食，夜则聚之以涕（古挤字，手捻其乳），贮以革器，湏洞数宿，味微酸，始可饮，谓之马奶子”。到元代时，有个英国人名叫鲁不鲁乞，来到蒙古草原看到蒙古人制作奶酒的方法，感到十分惊奇，在他的

《鲁不鲁乞东游记》一书中通俗的详细的记载了马奶酒的制作方法：“把马奶倒入一只大皮囊里，然后用一根特制的木棒开始搅拌，



元代奶酒捫制图

这种棒的下端像人头那样粗大，是挖空了的。当他们很快地搅拌时，马乳开始发生气泡，像新酿的葡萄酒一样，并且变酸和发酵。他们继续搅拌，直到他们能提取奶油，这时他们尝一下马奶的味道，当它们相当辣时，就可以喝它了。”由此可见，从新石器时代晚期到金元时期，中国北方民族制作奶酒的技术日益熟练，但基本方法都是将奶倒入容器中，进行搅拌撞击，使奶油分离发酵而

产生酒。这是一种比较简单的奶酒酿制方法，在蒙古人中一直保留在今天。只是将大皮囊改成了立式木桶，以更有利于操作。

到元代，蒙古族对奶酒的制作不仅具有简单的发酵法，也出现了制作烈性奶酒的蒸馏法，这是奶酒制作技术上的一次飞跃，是借助蒸馏器的使用推动奶酒酿制方法的重大革命。有关蒸馏奶酒的制作方法，在元代史料上只有零星记载。元人称蒸馏酒为阿剌吉酒，忽思慧在《饮膳政要》一书中说：“用好酒蒸熬取露成阿剌吉”，这只是简略的说了蒸馏取酒要旨。明代人肖大亨在《北虏风俗》一书中将蒸馏奶酒的制做方法记得较为详细，其说“虏酒多取马乳为之”，“马乳初取者太甘不可食，越二三日则太酸不可食，唯取之以造酒。其酒与我烧酒无异。始以乳烧之，次以酒烧之，如此至三四次则酒味最厚，非奉上宾不轻饮也”。到清代的《蒙古族风俗志·蒙古酒考》中说得更为详细：蒸馏法是把发酵的马奶倒入锅中，上面扣一个无底木桶。木桶内侧上端有几个铁钩，将一个小陶瓷罐挂在木桶内侧的小钩上，使其悬空吊在木桶中央。木桶口上坐上盛冷却水的铁锅。烧火煮奶，蒸汽不断上升到铁锅底部，遇冷凝聚滴入小陶罐中，这就是头锅奶酒。头锅奶酒度数不高，叫“阿尔乞如”。还可以将头锅奶酒多次蒸馏，使酒的度数逐次提高。其名称也根据回锅次数的多少而异。二酿的酒叫“阿尔占”，三酿的叫“浩尔吉”，四酿的叫“德善舒尔”，五

酿的“沾普舒尔”，六酿的叫“熏舒尔”，六蒸六酿方为上品的奶酒。蒙古族蒸馏奶酒的制作方法和器具，在民俗学的调查中，也从实物方面验证了它的科学和技术的进步。在民俗学调查中发现内蒙古的各盟旗牧区，至今仍用奶酒蒸馏锅，其形制大同小异，分成翁牛特式、察哈尔式、鄂尔多斯式等等。但基本形



清代奶酒蒸馏图

状都是：下为盛料铁锅，中为木桶，上为冷却铁锅，冷却铁锅之下悬挂奶酒容装器。这是元代宫廷奶酒蒸馏器的延续，只是较之前代简单与粗陋了。

由此可见，中国古代北方游牧民族奶酒有两种制作方法：一为发酵法，其自北方畜牧民族出现一直沿用至今；二为蒸馏法，其自元代出现一直沿用至今。发酵法酿制的奶酒绵软清醇，蒸馏法制作的奶酒酒性稍烈，但都饮用可口，被北方民族视为珍品。早在东胡、匈奴及至鲜卑、契丹时期，北方游牧民族就用奶酒祭祀天地，以示虔诚。到元代以来，则列为蒙古八珍之一，元朝皇帝常以奶酒赏赐功臣。元朝开国功臣耶律楚材嗜好这一饮料，赋诗称赞：“革囊倾处酒微香”，“寿酸滑腻更甜

香”，“愿得朝朝赐我尝。”元人刘因在《黑马酒》诗中写道：“仙酪谁夸有太元，汉家桐马亦空传。香来乳面人如醉，力尽皮囊味始全”。意大利旅行家马可波罗喝了马奶酒后也赞叹“其色类白葡萄酒，而其味佳。”在元代中央政权中专设监制奶酒的官吏，称太仆寺诺颜，他要亲自过问饲养母马和挤奶诸事，要求十分严格，其下属人员从哈刺赤——黔首（百姓）中挑选，可见元朝宫廷对制做马奶酒的重视。在元明清三代，不仅官方奶酒酿造业十分发达，民间酿造也极为普及，牧民家家会酿制马奶酒。岷峨山人《译语》一书说，蒙古族“每岁三四月中牝马生驹时，家家造酒，人人嗜饮。”奶酒为北方民族所喜用，也为中原汉族所喜好。早在汉代，中原人就饮用匈奴人发明的“桐马酒”，中央政府专设“桐马”之官。到宋代，都城开封，则有契丹族风格的奶酒名店“乳酪张家”。到元代，宋伯仁写《酒小史》一书，称蒙古族奶酒为“北胡消肠酒”，列为时之名酒。奶酒透明淳香，营养丰富，既是上乘饮料，又能驱寒治病，确为酒中名品。

第二节 果酒（葡萄酒）酿制简史

中国古代北方草原游牧民族曾以梨、枣、葡萄等果品制酒，其中以葡萄酒酿制历史较早也较为有名。葡萄酒的酿造方法比较简单，由于葡萄中所含糖分全部是葡萄糖和果糖，而葡萄皮本身就带有大量天然酵母菌，很容易直接被酵母菌作用而发酵成酒。这是一种自然发酵酒，容易被发现和掌握，所以是较早的酒类之一。

据考古研究，古代波斯，即今伊朗，可能是世界上最早酿造葡萄酒的国家，距今已有六千年的历史。中国古代酿造葡萄酒首先出现于西域地区，即今天新疆一带，时间可能与波斯略同。直到距今二千年前的汉武帝时期，张骞出使西域，带回了优良的葡萄品种，以后中原及北方草原的长城地带，才开始种植葡萄并酿造葡萄酒。《史记·大宛列传》载：“宛左右以葡萄为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败”。葡萄酒传入中原后，在很长一段时间内，仍被视为珍异之物，只为皇室和少数富贵人家所享有。《太平御览》载：“扶风孟佗以葡萄酒一斛遗张让，即为凉州刺史。”张让是汉灵帝时一个既贪婪又凶暴的大宦官，把持朝政，卖官鬻爵，富豪孟佗（字伯良）用一斛葡萄酒贿赂他，便得到州刺史的高官，可见当时葡萄酒的身价之高。后来苏轼对这件事感慨地说：“将军百战竟不候，伯良一斛得凉州。”葡萄酒

竟有如此诱人的魅力。

到唐代，由于唐太宗李世民等许多帝王大臣都喜饮葡萄酒，所以使葡萄酒酿制得以迅速发展。史载公元六四〇年，唐太宗破高昌（今吐鲁番）后，得到马奶葡萄种子，不仅在御苑中栽种，果实成熟后还亲自督造葡萄酒。《太平御览》说他酿的酒：“凡有八色，芳辛酷烈，味兼醖醑”。其后葡萄酒的酿造从宫廷走向民间，并普及到全国。唐代许多诗人的作品中都提到葡萄酒，如李白诗曰：“葡萄酒，金叵罗，吴姬十五细马驮”，说明葡萄酒如同金叵罗一样，可以作为少女结婚的陪嫁。其中王翰的《凉州词》：“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催。醉卧沙场君莫笑，古来征战几人回？”更是流传千古的佳作。唐代诗文中大讲葡萄酒，可见葡萄酒的珍贵，更可见葡萄酒的普及，其已遍布民间市场，处处可以饮用。

内蒙古地区葡萄酒的酿制也应始于唐代。唐代突厥族是源于新疆的北方游牧民族，必然会酿制传统的葡萄酒，后来统一蒙古草原，到东突厥汗国时，则把汗庭设在阴山河套地区，估计也会将葡萄酒的酿制工艺带到阴山河套地区。唐人王翰盛赞葡萄美酒的《凉州词》，其凉州就在内蒙古草原的西南缘，那里出产葡萄酒，自然也会影响到阴山河套地区。唐人贯休在《塞上曲》一诗写到“葡萄酒白雕腊红，苜蓿根甜沙鼠出”，说唐军转战阴山南北，于军中饮用葡萄酒，更可见当时阴山河套地区已经种植葡萄并酿造葡萄酒。

到辽金时期，内蒙古的阴山河套地区，属辽朝的西京道，金朝的西京路，与种植葡萄并盛产葡萄酒的山西为同一辖区，受其影响，必然会种植葡萄和酿制葡萄酒。所以《呼和浩特经济史》载，辽金时“丰州、云内州和东胜州普遍种植葡萄”和酿造葡萄酒，这几个州城都在河套平原范围之内。上溯《辽史》和《金史》，也有辽代皇帝和金代皇帝饮用葡萄酒的记载，可以想见此时葡萄酒已经东传到辽上京（今内蒙古巴林左旗）和金中都（今北京市）一带。

到蒙元时期，经过成吉思汗及其子孙的兼并战争，中国实现了空前大统一，经济交流更加通畅无阻。所以继辽金王朝之后，内蒙古的阴山河套地区种植葡萄更为广泛，葡萄酒的酿造也达到了空前兴盛的程度，这在元代史籍上亦有记载。特别是在内蒙古乌兰察布盟察哈尔右翼前旗元代



元代·葡萄纹黑釉酒罐

集宁路古城边的墓葬中出土了元代黑釉瓶，上书“葡萄酒瓶”四字，这并不是一个富有人的墓葬，随葬品很少，

却有葡萄酒随葬，说明葡萄酒制作和饮用的普遍。在元上都，皇帝聚会群臣时，既饮谷物酒，又饮马奶酒，更喜欢饮用葡萄酒，这在元代群臣诗赋中多有咏唱，如萨都拉在《上都杂咏》一诗中写道：“一派箫韶起半空，水晶行宫玉屏风。诸王舞蹈千官贺，高举葡萄寿两宫”，其盛况可想而知。

到明清时期，由于明代南北战乱频繁，又由于清代蒙地封禁，使葡萄酒的酿造在内蒙古地区几近消逝，与元代大一统时葡萄酒酿造业的发达已不可同日而语。但在阴山河套地区，葡萄的种植一直没有间断，《呼和浩特经济史》说，明清时期河套一带栽培的果树有：“葡萄、杏、桃、李、沙果、槟果、苹果、黄海棠、樱桃、山梨等”，葡萄仍列首位，只是同前代相比已不那么兴盛。所以在阴山河套地区葡萄酒酿造逐渐没落，史籍中也很少记载。但据民俗调查，葡萄酒以家庭酿造的形式仍在继续，只是没有进入流通领域，没有规模性生产，制作方法也比较简单，是自酿自饮的家庭饮品。这种情况一直延续到民国年间。

自汉代葡萄酒出现，至唐代普及到全国，再延至明清时期，葡萄酒的酿制先后有两种方法：一为发酵法，从汉代一直到明清时期；二为蒸馏法，从元代一直到明清时期。内蒙古草原同全国一样，葡萄酒的酿制也是这两种方法：一为发酵法，推测从唐代开始，延到明清及民国年间；二为蒸馏法，只兴盛于元代，明清以后则不

见史籍记载。发酵法的工艺流程，在汉代史料中没有记载，在唐代史料中有少许披露，唐人苏敬在《新修本草》一书中写到：“作酒醴以曲为，而蒲桃（即葡萄）蜜，独不用曲”，说的就是自然发酵法。宋人朱翼中在《北山酒经》中记载了一个酿制葡萄酒的秘方：“酸米入甑蒸，用杏仁五两（去皮尖），葡萄二斤半（浴过，干末去皮子），同于砂盆内研末并滤过。三斗熟浆泼饮，入麴拌匀，摊于案上”这是用来发酵的，据此分析，这也是一种粗糙的发酵法。据民俗学调查，明清及至民国年间，阴山河套地区葡萄酒的发酵酿制方法是：将葡萄去籽捣碎装于罐内密封，经月余自然发酵成酒，然后启封过滤，便可饮之。这显然是一种便捷原始的自然发酵法。蒸馏法要比自然发酵法复杂得多，如同谷物蒸馏酒和马奶蒸馏酒一样，葡萄蒸馏酒也是随元代蒸馏器的广泛应用而产生的。其工艺流程在元代史料中也有一些记载，说葡萄酒、枣酒“用器烧酒之精液取之”，这是说酿制发酵后，再蒸馏取酒。《元氏掖庭记》中记载了元朝宫中有蒸馏酒“葡萄春”，是时之名酒。明代大医学家李时珍在《本草纲目》中记述了以蒸馏法制做葡萄酒的工艺过程，其曰：“取葡萄数十斤，同大麴酿酢，取入甑蒸之，以器承（盛）其滴露，红色可爱”。这就将选料、发酵、入锅蒸馏、滴露成酒的全过程讲得较为详细了。在内蒙古地区，葡萄酒酿制一直没有得到长足发展，这与北方的酿酒原料，特别是与北方民族的饮用喜好有着直接关系。

第三节 谷物酒酿制简史

谷物酿酒是以农业生产发展为基础的，从新石器时代至明清时期，北方民族大力发展农业，先后培植和引进了千篇一律稷、黍、粟、麦、豆、高粮等农作物作为生活中的主要食粮，也是酿酒的原料。谷物酿酒又是以曲蘖的发明为前提的，在新石器时代中晚期，农业迅速发展，粮食有了剩余，由于保存方法不当，会受潮发芽长霉；或煮熟的谷物吃不完剩下来，过一段时间也会长霉菌，这便形成了天然的曲蘖。“曲”为谷物长出的曲霉菌、酵母菌等；“蘖”为谷物生芽，形成的开缺。曲蘖再受到空气和水中微生物的影响，极易发生糖化、酒化，发酵成酒。我们的祖先就在这个基础上创造了谷物酿酒技术。

早在六千年至五千年左右的新石器时代晚期，正逢全球性的暖湿气候。当时，内蒙古草原东部的西辽河流域有着以红山文化为代表的原始聚落人群，几乎遍布大兴安岭南部的平川、山丘，人口十分密集，农业高度发展，粮食有了大批剩余。而在当时内蒙古草原西部的阴山以南黄河河曲一带，同样也有着以庙子沟文化为代表的原始聚落人群，也几乎是遍布阴山之南的平川、丘陵，同样是人口密集，农业高度发展，粮食有了大批剩余。这在红山文化与庙子沟文化聚落遗址圈围的寨墙、整齐

排列的房舍、大批的农业生产工具、数量众多的粮食储存窖穴上，完全可以看出这种社会经济状况。当时人们房舍简陋，储粮窖穴更简陋，粮食窖穴进水受潮生出霉菌，形成天然曲蘖，发酵成酒，进而提示人们有意识的酿制粮食发酵酒。因此也可以说定，早在六千至五千年的时候，内蒙古草原的西辽河流域和黄河河曲一带，在具有发达原始农业的基础上，便诞生了谷物酿酒技术。

这在两大文化遗址中出土的大量的与酒有关的陶器上可以得到证明。如红山文化遗址中出土的双耳红陶罐、彩陶尊、红陶杯，庙子沟文化遗址中

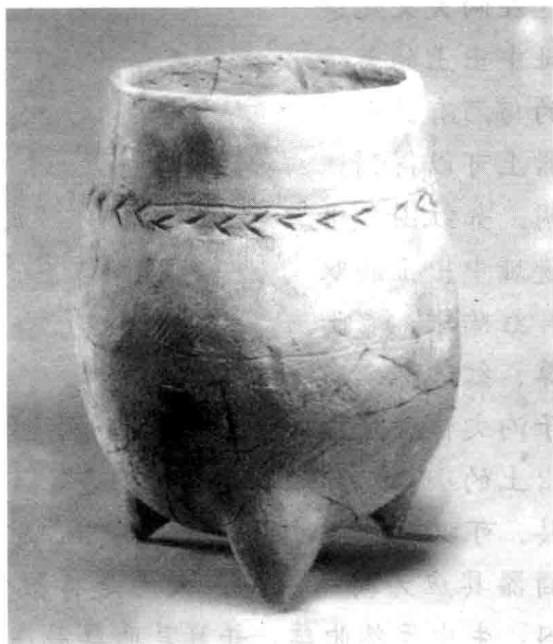


新石器时代酿酒图

出土的小口双耳罐、卧式灰陶壶等，都是酿酒和储酒器具。可以想像当时的酿酒技术非常原始，酿酒器具与储酒器具应为同一器具。大约是将粮食粉碎密封在陶罐内，生出天然曲蘖，并且是曲蘖混在一起，经过发酵产生酒。所以这时的酒含乙醇很少，酒味非常淡，产量也不会多，但这在内蒙古草原的谷物酿酒史上却具有着开先河的重大意义。

到距今四千年至三千五百年左右的青铜时代早期，

内蒙古草原东部的西辽河流域，出现了著名的夏家店下层文化。这是一个强大的北方方国，其势力范围遍布内蒙古东部地区，与中原夏王朝比邻对峙。夏家店下层文化先民所创造的发达的农耕地，构成了方国的经济基础。夏家店下层文化先民也掌握了熟练的谷物酿酒技术，这在夏家店下层文化出土的陶质酒器上可以得到证明。如红陶罐、彩陶壺、灰陶鬶等储酒和饮酒器具，数量很大，造型精美，特别引人注目。尤其是彩绘纹饰，很可以影响了商代青铜酒具的制作。与此同时的内蒙古草原西部的阴山黄河河曲一带，也出现了著名的朱开沟文化。这同样是一个强大的北方方国，其势力范围遍布阴



青铜器时代·朱开沟文化·三足陶瓮

山河套地区，同样是以发达的农耕地为方国的经济基础。朱开沟文化先民的酿酒技术，较之夏家店下层文化先民的酿酒技术毫不逊色。这在朱开沟文化出土的大量