



山西历史文化丛书 (第九辑)

总主编/李玉明

山西汾酒史话

王希良 柳静安 / 著



“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂，借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”——或许杜牧并未到过山西，但这首诗却使杏花村汾酒名扬天下。

山西人民出版社

责 编:王灵善
 张建英
复 审:杜厚勤
终 审:张安塞

图书在版编目 (CIP) 数据

山西汾酒史话/王希良,柳静安著. —太原:山西人民出版社,2003.8
(山西历史文化丛书. 第9辑/李玉明主编)
ISBN 7-203-04867-5

I. 山... II. ①王...②柳... III. 酿酒工业-山西省-史料 IV. TS261-092

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 068778 号

山西历史文化丛书(第9辑)

山西汾酒史话

王希良 柳静安 著

*

山西人民出版社出版发行

030012 太原市建设南路 15 号 0351-4922102

<http://www.sxep.com.cn> E-mail: sxep@sx.cei.gov.cn

新华书店经销 太原市新华胶印厂印刷

*

开本:850×1168 1/32 印张:14.375 字数:288 千字

2003 年 8 月第 1 版 2003 年 8 月太原第 1 次印刷

印数:1-1000 套

*

ISBN 7-203-04867-5
K·314 定价:(全套 10 册)30.00 元

《山西历史文化丛书》编委会

顾问：王 谦 李立功 王庭栋 任继愈
马 烽 姚奠中 侯伍杰 申维辰

主任委员：赵雨亭

副主任委员：李玉明

委员：(按姓氏笔画为序)

马玉山	马志超	王志超	王宝库
王灵善	牛崇辉	白 云	任茂棠
刘 江	刘 巩	刘在文	刘纬毅
刘贯文	成葆德	齐荣晋	李元庆
杨建峰	陈扬炯	陈墨章	张 颌
张国祥	张根玉	张捷夫	罗广德
武丕仁	赵劲夫	赵瑞民	赵曙光
郭维明	高 可	高专诚	高培湖
陶正刚	柴泽俊	阎广洪	梁豫秦
谢 恺	谢洪涛	楚 刃	雷忠勤

目 录

一、“牧童指处”话酒乡	(1)
二、一部深藏在地下的酿酒史	(4)
三、史书上的汾酒	(11)
四、神奇的竹叶青	(19)
五、“义泉泳”决胜巴拿马	(22)
六、开创晋裕公司的人们	(26)
七、酒业兴衰话沧桑	(28)
八、杏花村里酒如泉	(36)
九、汾酒的家族	(38)
十、历史上的汾酒与其他名酒	(40)
十一、中外名人汾酒缘	(44)

一、“牧童指处”话酒乡

在世界争芳斗艳的名酒苑中，汾酒是一位清纯秀丽的东方美女。她又是我国酿坛上一株古老不衰的奇葩，千百年来，以其精湛的酿技、独特的风格闻名于世，高居榜首。古人所谓：“凡王公士庶，逢月夜花辰，莫不以争先一酌为快。”清室最后一代皇裔溥杰先生曾写道：“汾阳自古矜佳酿，泉有源头树有根。试问厥中俦巨擘，无人不道杏花村。”说的是杏花村历史久远。历史学家吴晗访问杏花村时赋诗道“汾酒世所珍，芳香扑鼻闻。水纯工艺巧，争说杏花村。”说的是汾酒为世之珍品。泉有源头树有根，名酒之根在哪里呢？

“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂，借问酒家何处有，牧童遥指杏花村。”并汾古道上，一块刻有“牧童指处”的碑碣就直指杏花村了。

汾酒、竹叶青酒的产地杏花村，又称尽善村，位于吕梁山东麓、太原盆地西沿。这里是安上河与小相河洪积扇裙与山前倾斜平原交接地带，海拔 740 米。杏花村汾酒集团有限公司即依村而建，位于汾阳市区东北 15 公里处、307 公路北侧杏花村内，东北距文水县城 15 公里，西南经市区距吕梁地区行政公署驻地离石市 101 公里，东北过文水、交城距省城太原 92 公里，距首都北京 630 公里。从这里距最近的火车站孝西站 38 公里，距最近的航空港太原机场 115

公里,距最近的外贸海运码头天津港 700 公里,是离首都北京最近的名酒产地。

从并汾古道到 307 国道,杏花村自古就处于交通要道。这成为她走向世界的地理因素。

杏花村气候,属于温带半干旱气候区,四季分明,春季多风细雨,夏季炎热雨烈,秋季凉爽湿润,冬季雨雪稀少,年平均气温 9.7°C ,年平均降水 470 毫米,高温与多雨同期。

古汾酒酿制,一直使用西堡八槐街和东堡卢家街申明亭水。两口井深都不足 10 米,水质清澈透明,甘馨爽净,洗涤时手感绵软,沸腾后锅内不结水垢,用来煮饭不溢锅,村民世代汲食。古诗云:“神品真成九坛浆,居然迁地弗能良。申明亭畔新淘井,水重依稀亚蟹黄。”言说酒美全赖井水。有人带着这里的酿酒技艺到别处去开锅酿酒,结果大相径庭。经化验,我们知道,杏花村的地下水,属第四系松散岩系孔隙水,浅水埋深 5—25 米,单位涌水 5 吨/小时·米;承压水埋深 30—150 米,单位涌水 80 吨/小时·米。再往深处,则是含量丰富的矿泉水,其水质优良,富含多种元素,对人体有较好的医疗保健作用。《杏花村片水文地质详查报告》载,水允许开采量为 542 万吨/年。上个世纪 50 年代以后,酒厂即开始使用新凿深井,水质化验结果表明,而今酿酒使用的是 800 米深处的优质矿泉水。

构成汾酒独特风格的关键性因素,是杏花村这一地区空气和土壤中含有多种极利于汾酒生产的微生物。著名的微生物专家、被称为中国白酒泰斗的秦含章先生,曾于 1964 年、1965 年对此进行过专门考察,共研究了 226 个项

目,进行了 2611 次分析试验,取得了 14992 个数据。结果表明,在汾酒发酵过程中,有数百种微生物参与发酵。这些微生物经过长期的选择、淘汰、繁衍,已形成一个独特的微生物体系,在杏花村安家落户,并在汾酒的酿造过程中发挥重要的作用。

杏花村里流传着一个美丽的传说。说的是很早以前,杏花村酒肆林立,生意兴隆,其中最有名的酒店是“醉仙居”。有一年冬天,风吹雪飘,天气寒冷,醉仙居来了一位衣衫褴褛的穷老道。店主人见他可怜,忙舀酒给他喝。老道喝罢,点点头便走。店主人的儿子要追上去讨钱,被父亲拉了回来。第二天,穷老道踉踉跄跄闯进店来,店主人忙又烫酒热菜,请他食用。吃罢酒菜,老道起身要走。店主人见外面大雪纷纷,一再挽留,他执意不肯。店主的儿子抱怨父亲不该施舍穷老道,店主生气道:“富人有钱饮酒取乐,穷人没钱也该借酒御寒啊。我们怎能见他冻饿不管呢?”第三天,穷老道又来到酒店,连饮三大碗,终于泰山倾倒,烂醉如泥。店主人服侍他睡醒后,双手搀他出店,路过门前水井旁时,他“哇”地一声将酒吐入井内。从此以后,这井里的水便变成芬芳浓烈的美酒,人们方知那老道是神仙下凡。这口井从此成了“神井”,“醉仙居”真正成了醉仙酒店,生意越做越红火。几年后,店主人去世了,他的儿子好吃懒做,吝啬贪财。有一天,那老道又到店裡,问他生意做的如何,他叹口气道:“井水虽然变成了酒,可是连喂牲畜的酒糟也没有了。”老道听了,在墙壁上题诗一首,转身就走,路过水井旁,用衣袖轻轻一拂,水井口冒出一股白气,“神井”从此不复存

在，仙人也了无踪影。店主人的儿子一看墙上，写着：“天高不算高，人心高一稍，井水当酒卖，还嫌畜无糟。”后来，店主人的儿子终于觉醒了，他改掉好吃懒做的毛病，亲自动手酿酒。这口井里的水酿出的酒依然芳香可口。

明末清初，爱国诗人傅山先生有感于此，提笔直书“得造花香”四字，刻石申明亭，而今已成文物。

清末汾阳举人申季庄撰《申明亭酒泉记》单道这井水的好处：“汾酒之名甲天下，而以申明亭为最。……距郡城东北三十里，近卜山之麓，有井泉焉。其味如醴，河东桑落不足比其甘馨，禄裕梨春不足芳其清冽。相传曾有仙人酣饮于此，遂得酒泉之名。自唐宋以来，开设酒肆历有年所。俾申明亭酒泉得与卓文君酒垆、李太白酒楼鼎立，而垂诸千古，岂不懿与？”

1984年，轻工业部日用化学研究所和山西省食品研究所共同承担的“汾酒成分剖析”项目通过鉴定。专家指出，汾酒成分组成共有200多种。经品尝，色、香、味、格俱佳的酒具有总含酸量较高、乙酸乙酯和乳酸乙酯占总酯量的98.5%、含杂醇油和乙醛较低、缩醛含量适中等化学特质，堪为优质产品，科学地阐明汾酒的优质和这方水土对汾酒的影响。

二、一部深藏在地下的酿酒史

杏花村汾酒有着悠久的历史。

1982年，由国家文物局组织、山西省考古研究所与吉

林大学考古系组成晋中考古队，对杏花村遗址进行了发掘调查。

遗址位于杏花村东北，面积约 15 万平方米。在这里，考古学家们发现了陶制的炊具和饮器，特别是龙山时代的罍。古籍上有青铜罍是温酒之器的说法，那么陶器的罍也当是温酒之器。通过考古还得知，大约一万年至四千年前的新石器时期，我国就有了陶制的酒具。这些酒具，反映出我们的祖先在那个时期不仅学会了酿酒，而且开始用陶土来烧制各种酒具，同时还可以看出前人在烧制这些酒具时，充分考虑了酿酒、贮酒、饮酒的需要，分别制造了各种不同形状、具有不同功能的酒具。到了殷商时期，奴隶主狂喝滥饮，更出现了大量青铜器专用酒具，如盛酒用的尊、卣、壶，温酒用的盃，煮酒用的爵、罍、角，饮酒用的觚、觥等等。这些酒具大都古朴典雅，造型优美。到了商周时代，不仅酿酒业兴旺，而且酒具数量之多、品种之全、纹饰之美、制作之精，都是空前的，并对今天酒具造型艺术仍有着深刻的影响。

殷商王朝时期，酒盛行于世，喝酒成为一种时尚，成为统治阶级骄奢淫逸的代名词。从杏花村酒器博物馆里展出的殷商青铜饮酒器如觚、觥、杯等，我们可以充分领略商代酒器种类繁多、花纹优美，制作朴素大方，具有相当高的工艺水平。

西周时期，酿酒已经成为手工业的一个部门，在国民经济中有着一定的作用。当时，在国家政权里有专置的酒吏，还有订为制度的酿酒操作规程。《周礼·月令》曰：“仲冬之

月，乃命大酋，秣稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得，兼用六物，大酋兼之，毋有差贷。”如果说，酒在商代还只是为帝王贵族享用，那么到了周代，酒的酿造和使用，就更加普及于广大人民群众之中了。劳动人民在辛苦劳作之余，或在节日里，也饮酒作乐，庆祝丰收，祝愿老人健康长寿。《诗经·南风·七月》曰：“十月获稻，为此春酒，以介尔寿、十月涤场，朋酒斯响，日杀羔羊。”这个时期的酒具主要是青铜器，有的酒具已经具备了计量的功能。宋代窦革的《酒谱·饮器十一》里，就有这样的记载：“周王制，一升曰爵，二升曰斛，三升曰觶，四升曰角，五升曰散，一斗曰壶。”以青铜为酒具尽管制作精美绝伦，但因其含铅量高，并极易溶入酒，虽然在表面上会增加酒的甜度，抑制酵母菌，不令酒质变酸，然而长期饮用，容易使人慢性铅中毒，破坏中枢神经系统。故在殷商时代，一些暴君因酒致命或因酒亡国，不能说与此无关。

到了春秋战国时期，酒的生产有了进一步的发展。按酒的品种来说，《礼记》里就有元酒、酌、醴、盎、澄酒、旧泽、醕等酒名，比之商周时代是大大地增加了。当时的酿造方法还是蘖、曲并用，曲的制造有了进一步的发展，已经有了多种不同的酒曲。商、周两代奠定了我国文化的基础，而酒的发酵生产也是在这其间奠定基础的。从此以后，酿酒就成为我国普遍发展的手工业的一个门类，绵延不绝地一直流传到现在。

我国历史上的春秋时期，是从奴隶社会到封建社会的交替时期，这时的酒具也出现新旧交替而产生变革，如继承

前期的有樽、壶等，新出现的有缶等。

关于酒的起源，古代有一种说法说是黄帝造酒，古医书《素问》里就记载了一段黄帝与伯歧讨论造酒的话。公元前2世纪，由吕不韦的门客编纂的《吕氏春秋》说“仪狄作酒”。对此，西汉刘向编订的《战国策》说得比较具体：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”较为普遍的说法是“杜康作秫酒”。曹孟德赤壁抒怀，且舞且歌曰：“对酒当歌，人生几何。譬如朝露，去日苦多。慨当以慷，忧思难忘。何以解忧，惟有杜康。”说的是杜康。1977年上海出版的《辞海》里，也是说杜康。晋朝人江统有一篇《酒诰》说：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”他不仅排除了仪狄、杜康造酒的传说，而且，提出了自然发酵成酒的观点。就整个酿酒史讲，最先出现的却不是粮食酒，而是果酒。自然界中的酵母与水果汁发生发酵作用而成酒，即是早期果酒的由来。古代传说中所谓“山猿酿酒”，其实就是这种野生水果自然发酵。因此有些专家认为，人类在旧石器时代就已经具有了野果自然成酒的初步认识。粮食酿酒就不一样了。谷物的淀粉比起含糖野果的自然发酵成酒要复杂的多。随着新石器时代农业生产的出现，特别是由于五谷和杂草的储存，为糖化发酵成酒创造了条件。这些专家认为：“应用霉菌糖化谷物酿酒，大约可追溯到四千多年前的龙山文化。”这和我们在杏花村遗址发掘所见的分析和研究是一致的。

现在，我们要探讨的是，当时的酒和汾酒一脉相承的关

系。

翻开古之经典,《国语》上有“夷吾私与公子系曰:‘中大夫里克与我矣。吾命之以汾阳之田百万。’”《史记·晋世家》记载:“夷吾遗里克书曰:‘诚得立,请遂封子于汾阳之邑。’”里克是晋国的重臣,里克的后人就是现居住在汾阳杏花村、大相(里)、小相(里)的相里氏。现小相村仍存有《晋相里金神道碑》,记载了里克受命之后“避地相城,以地为姓”改姓相里的经过。说这些话的意思是,远在春秋晋文公称霸之前,这里就有汾阳之称了。位于汾河之阳的杏花村当时就是属于汾阳的村落,酒之称汾是顺理成章的。

“沽道何妨话一壘,家家酿酒有新传。当垆半属卢生裔,颂酒情深懒学仙。”古代的杏花村几乎家家酿酒,家家有绝招,然而技艺都是从老祖先那里传下来的。村里有一条卢家街,据说他们的祖先叫卢生。直到清代,杏花村当垆卖酒的大部分还是卢姓,即卢生的后裔。而今除存有卢家街外,卢姓已无可考,只有汾酒千百年来代代相传。

战国至秦汉时期,盛行的酒具有壶、钁、卮、杯、樽等。魏晋时期的酒具,除继承了前代所用之物外,还有双耳、四耳陶罐,形制精巧美观,反映了当时手工业生产水平和酒类生产规模。

唐、宋是我国封建社会政治、经济、文化高度发展的鼎盛时期。这时的酒具,随着各种新兴工艺的发展、酿酒技术的进步,以及人们生活方式的改变,出现了一些新的变化。例如南北朝以前,人们饮酒是“席地而坐”。到魏晋时,开始流行“坐床”,这是一种很矮的床,客人来时,按尊卑主客的

不同地位而设。客走,床即随之而撤。由于坐床喝酒比坐席要高,而酒菜仍置于席上,原来的酒具就显得太矮、难以使用了,故这时的酒具都向高的方向发展。1989年冬,在汾阳县城北关发现、发掘、清理了隋代古墓一处,出土了隋代瓷器17件。主人是一个喝酒的处士,所以这些影青色的瓷器中不乏酒具。这些容器的特点就是高。凤头罐,通高45.6厘米,口径12厘米,底径13.8厘米,瓶口短束颈,鹅卵形腹,平底,上端作凤弯头口卸盘口,与凤头相对左右肩部置三个泥条贴着系耳。罐内外施影青釉,外腹釉不到底。瓷胎泛白。鼓腹罐2件,通高30厘米,口径15.5厘米,底径14厘米,敛口、无须、尖圆唇,腹圆鼓,有盖,内外影青釉,罐底和盖底无釉。大碗4件,通高7.8厘米,口径12厘米,底径6厘米……总之,器物形式向高的方向发展,变成瘦长的形状。到了唐代天宝年间,桌子的出现使人们的生活方式又为之一变,饮食器具从此放在桌上使用,所以酒具又都在逐渐变矮,并向平稳方向发展。此时的酒具明显变小,究其原因,可能与蒸馏酒的出现有关。因酒的度数增加,饮酒量减少,酒具自然变小。另外还出现了一些适于在桌上使用的新式酒具,如“注子”,在唐代也称为偏提,其形状似今日之酒壶,有喙,有柄,既能盛酒,又能注酒于杯,因而,取代了以前的樽、勺,成为一种极方便的斟酒器具。到了宋代,还出现了与之配套的“注碗”,碗内放热水,把注子置于其中来烫酒。元明以后,注子的形状略有改变,并改名为“执壶”。明、清两代出现了用金、银、玉、玛瑙、象牙等贵重材料制成的千姿百态的酒具。在杏花村的汾酒博物馆

里，我们大可一饱眼福，领略历代酒具风采。

那么在历史上声名显赫的汾酒亦即老白汾，究竟是什么时候走进历史呢？因为古代用糖谷物酿酒，还是比较原始的，即使经过以后长时间的发展，也与我们今天的酿酒有大的区别。其中一个重大的区别就是当时还没有蒸馏器，因而还不是蒸馏酒，即今天的白干酒或是烧酒。古代比较普遍、比较流行的还是粮食发酵后，经过压榨的过滤酒。

烧酒是什么时候出现的？历代研究者有不同的说法。陆游《野饭诗》中曾提到白酒，然而，烧酒最早的起源并不是在宋代。因为在唐代的诗文中，烧酒或白酒的字眼就已屡见不鲜。如白居易的《荔枝楼对酒诗》里就有这样的句子：“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初闻琥珀香。”这里明确提到了烧酒。诗中用“琥珀”二字，说明酒色橙黄。如此看来，“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光”，李白客中所饮，可能也是烧酒。还有雍陶的“自到成都烧酒熟，不思身更入长安”、李肇的“酒则有剑南之烧春”都说的是烧酒。郑处海的《明皇杂录》中说到杜甫的死：“杜甫客耒阳，游岳祠。大水遽至，涉旬不得食，县令具舟迎之，令尝馈牛炙白酒……甫饮过多，一夕而卒。”据郭老考证，这种白酒足以“促进腐肉毒素在血液中循环，使人神经麻痹，心脏恶化而致死。”那不是酒精成分较高的蒸馏酒是什么？！后人虽然对杜甫的死有不同的看法，但还是承认“当时处处多白酒”（《题杜子美坟》）可见。至少到了唐代，烧酒或白酒已经比较普遍。再往前，还可能追溯到更久远的历史。比如，北齐武成帝的“吾饮汾清两杯”，汾清显然是有别于过滤酒之蒸馏酒。再往前，说

周之前可能有了蒸馏酒，也并非全无根据。从文字发展的历史看，酒字与甲骨文、金文的“酉”有关系，“酒，酉也”。《礼记》称监督酿酒的官为“大酉”，而“酉”字在甲骨文和金文里的写法，确像一个我国古代流传下来的作酒蒸馏器，工人们叫做“铁甑桶”的。看来这个千古之谜解日有待。而汾酒历史之悠久，则是世无匹敌的了。综上所述，我们知道汾酒不仅是名甲天下、香遍全球的琼酿，而且以历史的悠久来说，它也是名列前茅、首屈一指的。

三、史书上的汾酒

迄今为止，我们见到正史上记载有汾酒的文字，最早当是《北齐书》中谈及武成帝高湛与河南康舒王孝瑜谈论“汾清”的事：“河南康舒王孝瑜……养于神武宫中，与武成同年相爱。……及武成即位，礼遇特隆。帝在晋阳，手敕之曰：‘吾饮汾清二杯，劝汝于邺酌两杯。’其亲爱如此。”

北齐武成帝的年号是太宁和河清，从公元 561 年至 564 年，在位仅仅 4 年，他和高孝瑜谈论汾清的事，当在即位的公元 561 年。北齐的国都有上都、下都之分，它的上都在邺，就是现在河南的安阳；它的下都在晋阳，就是现在山西太原晋祠附近。武成帝在晋阳经常喝汾清，他劝在邺的高孝瑜也要喝两杯。这里讲的汾清，无论从时间上讲还是从地区上讲，那当然是指产于并、汾之间的汾酒。因此，汾酒在这个时候叫做汾清，这是没有疑义的。精确地推算一下，汾酒产生的历史，可以从公元 561 年开始，距今已经

1541年。说它在全国八大名酒中历史悠久占第一位，主要就是以此为依据的。

几乎与此同时，北魏贾思勰编著了著名的《齐民要术》，这是我国古代最早的一部农业技术专著。在这部传世名著中，贾思勰详细记载了北魏时期农业的种植方法和农业产品加工的技术。此书第七卷有三小节专讲制造曲与酒的问题，原题是“造神曲并酒等第六十四”、“白醪曲第六十五”、“笨曲并酒第六十六”。在第六十四这个小节中有“河东神曲方”，其方如下：“七月初，治麦七日作曲，七日未得作者，七月廿日亦得。麦一石者，六斗炒，三斗蒸，一斗升，细磨之。桑叶五分，苍耳一分，艾一分，茱萸一分，若无茱萸，野蓼也得用，合煮取汁，令如酒色，沥去滓待冷，以和曲，勿令太泽，持千杵，并如凡曲，方范作之。”这里的河东，就是现在的山西，秦汉之际，这里称河东郡，唐代称为河东道，宋元称为河东路。因此《齐民要术》中所述之方，就是北魏时期山西酒曲的做法，这其中当然也包括汾酒。

在该书的第六十六小节中又有“河东颐白酒法”，其方如下：“六月七日做，用笨曲，陈者弥佳，曲一斗，熟水三斗，黍米七斗，曲杀多少，名随门法，常于瓮中酿，无好瓮者，用先酿酒大瓮净洗晒干，侧瓮着地作之。旦起煮甘水，至日午，令汤色白乃止。量取三斗，着盆中，日西淘米四斗，使净即浸，夜半炊，作再馏饭，令四更中熟，下黍饭席上，薄摊令即冷，于黍饭初熟时，浸曲向晓，昧旦日未出时下酿，以手搗破块，仰置勿盖，日西，更淘三斗米浸炊，还令四更中稍冷，摊极冷。日未出前设之，亦搗块破，明日便熟押出之，酒气

香美乃胜。”《汾阳县志》有“六月六日曝衣造曲”的记载，指的就是这种酒曲生产的过程。

北魏和北齐的记载，只是说明当时已经有人说到汾酒、有书籍专门研究酒的酿造，并不是汾酒直到这时才产生。汾酒的产生当在第五世纪以前。《汾阳县志》有诗云：“无限闲愁付录灵，停杯坐对卜山青。老夫记得高王语，两字汾清补酒经”“火候深时融辣味，酒花园处寄遐情。曲生元晏谁能作，千古随园有定评。”看来，对酒史的研究，并不只是专家的事，也不只是今人的事，古人早已默默地关注着这个课题了。

武成帝所说的汾清，就是指杏花村汾酒。到了公元618年到907年的唐代，即中国历史上从第7世纪到第10世纪这几百年间，汾酒叫“乾和酒”，或叫“乾醪酒”，这有许多史料可以证明，而且这个名称一直沿用到宋代。例如，宋代的窦革写过一篇叫做《酒谱》的书，《山西通志》引其中言：“唐人言酒之美者，有河东乾和。”原注：“河东并、汾以为贵品”。《酒谱》又载：“张籍诗‘酿酒爱乾和’，即今人不入水也。并、汾间以为贵品，名之曰‘乾醪酒’。”这条史料很有说服力，它直接说明了山西的并州（太原）、汾州（汾阳）酿造一种名贵的酒，叫乾醪酒或乾和酒，在唐代已经成为著名的酒，为像张籍这样的诗人所吟咏。

到了公元960年到1279年的两宋时期，酿酒有了更大的发展，也有了更高的技术，关于酒的著作也多了起来。前面提到的窦革著有《酒谱》三卷，朱肱著有《北山酒经》三卷，其中就有“唐时汾州产乾酿酒”的记载。一个叫李宝的还为