

西周酒文化與

當今寶鷄名酒



主 編

羅 西 章

陝西人民出版社

西周酒文化与宝鸡当今名酒

周原博物馆 西凤酒厂 编
太白酒厂 西秦酒厂
主编 罗西章

陕西人民出版社

(陕)新登字 001 号

1797 2 15
王世昆书
赠书

· 西周酒文化与宝鸡当今名酒

周原博物馆 西凤酒厂 编
太白酒厂 西秦酒厂

主编 罗西章

陕西人民出版社出版发行

(西安北大街 131 号)

新华书店经销 国营五二三厂印刷

855×1168 毫米 32 开本 9 印张 2 插页 195 千字

1992 年 9 月第 1 版 1992 年 9 月第 1 次印刷

印数: 1—1000

ISBN 7-224-02635-2/K·367

定价: 6.20 元

序

曹振中

酒伴随着人类社会文明的发展而发明，又随着人类物质文明和精神文明的发展而品种逐渐多样，质量不断提高酒文化的内容更加丰富。近年来，我们探讨酒文化，不仅仅因为酒，是一种人们日常饮宴必备的特殊饮料作为商品有较高的经济价值，还由于酒是一种精神的物化产品。透过它的物质形式以及饮酒的方式方法，可以看出人类科技发展的历史以及文化的演变过程。在古代人们的社会生活中，祭奠典礼、婚丧嫁娶、攘灾祈福、庆逢饯行、兴文举武、志喜遣愁、逢年过节，都离不开酒，因此，它具有重要的文化价值和浓厚的民俗学方面的研究价值。早在中国古代，酒与文学艺术就结下了不解之缘。从中国文学史上的《诗经》到《红楼梦》，有许多脍炙人口的名诗、名联、名曲，都是在酒后产生的。

宝鸡是中华民族古代文明重要发源地之一，又是著名的酒乡。大量的文献和考古资料证明，宝鸡酿酒的历史可上溯到6000年前的新石器时代，经周、秦、汉、唐至今，宝鸡酒品种异彩纷呈：西凤酒荣登国家

名酒金榜；太白酒、秦川大曲和陇县葡萄酒等，也荣获省优、部优称号，都远销国内外，飘香五大洲。《西周酒文化与宝鸡当今名酒》一书，就是通过对西周酒文化的全面探讨而阐明宝鸡酒得以发展的历史成因。通过对西周酒文化的研究和对宝鸡酒业的了解，进而看到3000年前中华民族的酿酒技术和酒业的发达情况，及酒与礼仪、酒与文化的关系，以继承和发扬西府酒的优良传统。

本书把考古学成果、文献资料研究与介绍宝鸡当今名酒相结合，使文物和史料为经济服务。这对我们来说，还是个尝试，粗疏之处一定不少，还望读者多提宝贵意见，以期使研究工作更加深入。

《西周酒文化与宝鸡当今名酒》编辑委员会

主 任 曹振中

委 员 刘存祥、何长庚、张景鹏、刘清源

主 编 罗西章

副主编 张厚墉、张润棠、任周方、徐少华

例表
法長

辛未冬
李均



目 录

西周酒文化述略.....	张厚璜 (1)
一、酒的发明和西周以前的酒	
二、从后稷酿酒到文王禁酒	
三、西周酒的种类	
四、西周酒的原料	
五、西周酒的酿制	
六、西周的酒器	
七、西周的酒事制度	
八、我国现存最早的禁酒令——《酒诰》	
九、西周的酒歌	
十、西周礼仪中的酒味	
十一、西周酒在医药卫生中的应用	
十二、西周两个洒酒误国的酒徒	
独领风骚的中国酒文化.....	徐少华 (28)
酒文化漫谈.....	任周方 (38)
酒的社会功能初探.....	徐少华 (51)
西周酒名考略.....	任周方 (62)
西周的酒器.....	罗西幸 (76)
一、引言	

二、粮食、酒、酒器	
三、西周酒的酿造器具	
四、西周的盛酒器	
五、西周的温酒器	
六、西周的温、饮酒器	
七、西周的挹酒器和禁	
八、西周墓葬中所见到的酒器	
九、周原青铜器窖藏中所见到的酒器	
十、小结	
《诗经》中所见的酒	陈全方 (142)
酒与成语	徐少华 (153)
酒与对联	徐少华 (171)
西凤酒论	徐少华 (198)
一、雍州——中国古文化的中心地区之一	
二、西凤酒始于三千多年前殷商晚期的秦酒	
三、周秦文化哺育了西凤酒	
四、唐宋文化成就了西凤酒	
五、社会主义使西凤酒涅槃新生	
六、西凤酒的文化价值观念探讨	
宝鸡酒史简说	佳音 (247)
户县酒与西周酒	张厚楠 (254)
太白仙境今更美 太白美酒今胜昔	王秉科 (260)
西虢自古产佳酿 吴岳祖传秦川酒	周志魁 王军 (263)
太白酒的传说	李正身 (270)
附：本书难字读音	(274)

西周酒文化述略

张厚堉

酒不是一般饮料，因为它不能解渴。酒不是一般食物，因为它不能充饥。酒能使人的神经亢奋，给你力量；也能够使人神经抑制，让你麻木。人们饮用它，不只是由于它气味芳香、甘美可口，而是更看重它给人精神上所产生的效果，因此准确地说，酒是一种特殊的饮料。

酒是一种文化的载体，因为酒的出现是人类进步的一项发明创造。由于酒的出现对于科技、文学、艺术、民俗、政治等人类创造的思想与物质文明都产生了一定的影响。所以人们把与酒有关的文化事项统称为酒文化。

本文仅就西周时期酒文化的几个问题。作一点粗略的探索。

一、酒的发明和西周以前的酒事

大约在人类原始农业出现的时候，某先民把剩余的粥饭放在某个角落，偶然受到了曲霉菌和酵母菌的感染，使这些粥饭很快的发酵，产生了乙醇和某些酯类。先民感到它气味芬芳，甘甜可口，而且使身体和精神产生了极大的快感，于是开始有意

识的酿造便出现了酒。在长期不断的实践中，人类知道如何把这种带有曲霉和酵母的东西保存下来，并让曲霉和酵母如何繁殖，于是就发明了麴和原始的酿造技术。从此，酒作为一种特殊饮料专业，在人类的生活中开始产生了。

我国酿酒的历史是很久远的。大约在 6000 年前仰韶文化的晚期，由于原始农业的出现，有了酿酒的原料。陶器的普遍使用，有了酿酒的工具。人们在长期的生活中，掌握了一些原始的酿酒方法，可以说这时酿酒的一切条件已初步具备。在西安半坡村仰韶文化遗址中出土的几件壁上钻有滤孔的大缸，可能就是当时滤酒的工具。到了龙山文化的初期，就出现了许多用作盛酒、温酒、饮酒的器物。在我国许多这一时期的遗址中，也出土了不少陶壶、陶盃、陶杯等专用的酒器，说明这一时期酿酒的技术已经普及，饮酒也成了生活中常见的事情。到了夏代，酒的酿造与使用更加广泛，而且已有饮酒成一种嗜好的传说。如夏启就是一位“好酒耽乐”之徒。他的儿子少康，更是一个狂饮无度的人物。据东汉许慎在《说文解字巾部》中说，少康就是杜康，而且是发明用秫（高粱）造酒的人。后人把杜康当成酒的代名词。曹操曾咏诗道：“何以解忧，唯有杜康。”这里的杜康就指代美酒。可见夏代的酗酒，已经成为奴隶主集团腐败堕落的一种表现了。

到了商代，农业已经成为主要的生产部门，由于禾、黍、稷、粳（稻）的大量生产，酿酒的原料更加丰富。由于青铜冶铸业的迅速发展，精美的壶、尊、卣、罍、觥、爵等酒器已制作出来，成为奴隶主们的专用器物，酒的使用范围也更为广泛。商王不唯自己酗酒，而且奴隶主们上行下效，狂饮无度。到了纣王帝辛，竟作“酒池”，“肉林”。正如《尚书·酒

浩》指责的：“庶群自酒，醒闻于上”。当然商王朝的覆灭，自是它内外矛盾激化的结果，但酒的作用是不可低估的。可见酒到了商代，已经成为人们生活中不可忽视的东西了。

二、从后稷酿酒到文王禁酒

在关中渭水以北的漆水、沮水之间的先民中，由母系氏族社会进入父系氏族社会的时候，产生了一位伟大的人物，这就是周人的始祖后稷。后稷的名字叫弃。后稷不只是周人部落的领袖，而且是位农业专家。《诗·大雅·生民》中说他少年时就“艺之荏菹，荏菹旆旆，禾役穰穰，麻麦幪幪，瓜瓞唼唼”即种的豆子，豆荚长大；种的禾苗，行行壮实，种的麦子与麻，生长茂盛；种的瓜儿，结瓜繁多。他的另一个重大贡献是发现了两种黍的良种秬和秠，即前诗中的“天降嘉种，维秬维秠，”这种黑黍粘黍就是酿酒的好原料。

后稷不只长于农业，而且是周人最早见于文献记载的酿酒者。《诗·大雅·生民》中说他把他生产的粮食“或舂或揄，或簸或蹂，”即进行加工脱壳成为精粮。然后“释之叟叟”淘洗干净。再放入甑中“蒸之浮浮”。这是干什么呢？毛传说：“蒸之以为酒”，原来是为祭神而制酒。当然后稷自己也是饮酒的。可见周人在后稷时期，已经掌握了酿酒的技术。

自后稷十几传至公刘，周人迁到了豳地。定居以后，他的臣下就“执豕于牢，酌之用鬯”，即在圈里为他宰猪，用葫芦瓢给他酌酒来祝贺他。当时豳地一般的农奴都会酿酒。那时在这里流传的一首十分动听的民歌《七月》中说：“八月剥枣，十月获稻，为此春酒，以介眉寿。”即他们八月打枣子，十月收

稻子，做成这春酒，为老人去祝寿。到了秋收以后，场净地光的时候，大农奴主还要慰劳小农奴主“朋酒斯饔，曰杀羔羊。”到了年终农奴们带上好酒献给农奴主“跻彼公堂，称彼兕觥。”光是敬酒还不行，还要祝一声“万寿无疆”。可见周人这时酿酒技术已经得到普及和推广了。

由公刘九传至古公亶父，周人受到戎狄的压迫，迁到了周原，此时已经粗具了国家的雏形，渐渐强大起来。到了古公亶父的孙子姬昌，即周文王时，周人更为强盛。这时周人中间，大概饮酒成风，给文王的政权造成了不安定的因素。于是文王给他的子孙发出禁酒的警告。这个警告，记载在《尚书》的《酒诰》中。即“诰教小子，有正有事（司），无彝酒。越庶国，饮唯祀，德将无醉。”这就是说，我警告你们子孙和官吏，不要饮酒。各诸侯小国的首领，只能在祭祀时喝点酒，但是要讲酒德，不能喝醉。可见饮酒的风气已到了使文王警惕的程度。

到了公元前11世纪末，首府迁于沔（今陕西户县）周人在周武王姬发的领导下，于公元前1027年，终于打败了商朝，建立了西周政权。从此酒就渗进了西周文化的许多角落。

三、西周酒的种类

由于原料不同，方法不同，用途不同，所以酒的种类也就不同。西周时期酒已不只是一种。酒种类的繁多，说明了酿造业的发达。

西周当时把王宫的饮料分为两大类，一类叫酒，一类叫饮，各有专门的人管理。酒类自然是酿造的，饮类只有部分是

酿造的。我们这里把饮类中酿造的东西，也将它归入酒类一并讨论。

在《周礼·酒正》中介绍了当时的五种酒即所谓“五齐（剂）”，“一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰缇齐，五曰沉齐。”

泛齐，郑玄注：“泛者，成而滓浮泛泛然，今宜成醪矣。”就是说这种酒酿成以后，滓末漂浮在上面，就像现在的醪糟。

醴齐，郑玄注：“成而汁滓相将、如今之恬酒矣。”就是说这种酒酿成以后、酒汁滓末混为一体，就像现在的甜酒。

盎齐，郑玄注：“成而翁翁然葱白色，如今之酃白矣。”这就是说这种酒酿成以后，颜色白白的，就像汉时酃白。陆德明释：“酃，宜作醴。作酃，假借也。”醴，李时珍《本草纲目·酿造类》中说：“酒……白曰醴。”可见，盎齐，就是白色的水酒。（不是今日所谓的“白酒”，今之白酒是经过蒸馏所得的）。

缇齐，郑玄注：“成而红赤，如今之下酒矣。”陆德明释：“下酒谓曹床下酒，其色红赤，故以缇名。”“曹床”拟为“糟床”，即酒糟底部的酒汁，由于颜色稍红，故称“缇齐”。

沉齐，郑玄注：“成而滓沉，如今之造清矣。”即这种酒酿成以后，滓末下沉缸底，就如汉时的清酒。

以上这五种酒类，按清浊分，泛剂、醴剂都是浊酒，用时要用茅草过滤；盎剂，缇剂，沉剂，都是清酒。

据陆德明说：“五齐剂味薄，所以祭祀者也。”可见都是低度酒，主要的用途是用来祭祀天地鬼神的。当然这是皇家的

用途。这种低度酒大概也是一般百姓所饮用的。

当时天子和贵族所饮用的高浓度的厚酒，就是《周礼·酒正》所谓的“三酒”，即“一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒”。

事酒，郑玄注：“有事而饮也。”“有事而饮者谓于祭祀之时，乃至卑贱执事之人，祭末亦得饮之。”“尤今之醪酒也”醪酒就是醇酒。

昔酒，郑玄注：“昔酒无事而饮也。”“无事而饮者，于祭末，群臣陪位不得行事者并得饮者”。“昔酒今之酋久白酒，所谓归醪者也。”陆德明释：“酋久，久远之义也。”可见昔酒是一种酿造时间很久的醇度很高的白酒。

清酒，郑玄注：“清酒，今中山冬酿接夏而成。所谓归醪。”陆德明释：“此酒更久于昔（酒）”可见是一种酿造时间更长的高浓度酒。

此外西周王朝还使用四种饮料，即“一曰清，二曰医，三曰浆，四曰醕”。

清，郑玄注：“清谓醕之滓者”。“滓”（jǐ）就是挤压过滤。即由醕剂中滤出的清汁。仍属于醕酒。

医，郑玄注：“以醕为醕。”也就是用醕酿成的醕酒（醕，见下文）。

浆，郑玄注：“今之酸浆也”。酸就是后世的醋，酸酒。

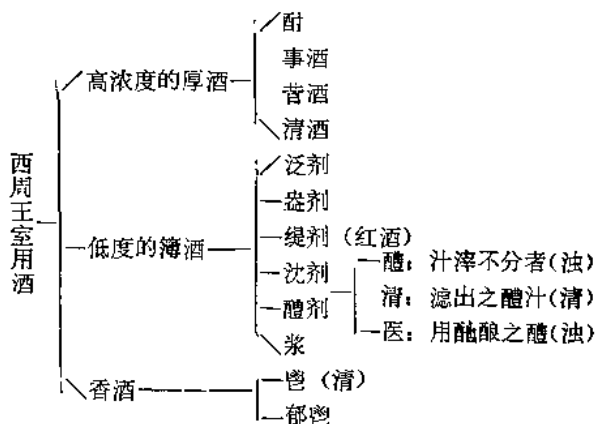
醕，郑玄注：“今之粥”。《礼记·内则》：“小切狼臠（臠，胸部的脂肪）以与稻米为醕”，可见醕是一种稀粥，既可作为饮料，也可作为酿医的半成品。

由以上四饮看来。只有清、医、浆三种是酿造的酒类。醕还不能算作酒。当然清、医、浆都是低度酒。

西周王室还有一种祭祀和洗涤用酒，叫做“鬯”用黑黍酿成。郑玄说：“以鬯为洗浴，以其鬯酒非三酒可饮之物”。可见这种酒不是饮用的。在鬯酒中加郁金香的香酒叫郁鬯。

《周礼·月令》有孟夏之月“天子饮酎”，郑玄注“酎之言醇也，谓重酿之酒”“可见是经过二次酿制的高浓度酒。

我们现在可以把西周的酒类品种列表如下：



以上所列的西周的各种酒都是不经蒸馏的酿酒。我国的蒸馏酒（烧酒）大概到了唐代才有。

由于西周王室用酒最多，酒的品种自然比较全面，因此最有代表性，当然并不排斥当时民间还有其它酒的品种，比如当时民间还有果酒。《诗·七月》中有“九月剥枣，十月获稻为此春酒，以介眉寿”中的以枣为原料的枣酒，还有以梅为原料的果酒“醕”等。

四、西周酿酒的原料

西周酿酒的原料主要是粮食。西周的主要生产部门是农

业，农业的主要产品是粮食。因此西周酿酒的原料是十分丰富的。

稻，在我国生产的历史已经很久了。周人在幽的时候已经用它来酿酒，《七月》中说：“十月获稻，为此春酒。”郑玄在《周礼·酒正》注中说：“五剂之酒具用秬稻”。可见西周稻是酿酒的主要原料。而且这种稻还有一定的要求。在《黄帝内经素问·汤液醪醴论》中指出：酿酒时“必以稻米，炊之稻薪，稻米者完，稻薪者坚。”即这种酿用的稻米要饱满完整，蒸米用的稻草要壮实坚硬。因为这种米完薪坚的稻子是得“天地之和”，营养丰富。这种稻子还要求是糯稻，《诗经·丰年》中说：“丰年多黍多稌，”稌，就是糯稻。今日关中的传统酿酒（非蒸馏酒）大都使用稻米，这也是周人的遗风。

秬，人们一般以为秬就是稷。而稷一说是高粱。一说是糯粟，即粘小米。我们以为关中渭水以北，高亢干旱，宜种小米。周之始祖后稷是后世公认的种稷专家。至于用秬酿酒，起源更早：《说文解字·中部》中说夏代的“少康初作箕帚秬酒。少康，杜康也。”关中农民过去就常用一种红壳的粘小米作酒，人们把这种谷子叫做“酒谷”。“酒谷”就是周人酿酒的秬了。

黍，《诗经·丰年》中说：“丰年多黍多稌……为酒为醴。”可见周人用黍作酒。黍即关中所谓的粘糜子。据说后稷时代发现了黍的两个好品种，即《诗经·生民》中“维秬维秠”这就是两种黑黍。秬可以作鬯酒。《诗经·江汉》中有“秬鬯一卣。”陆德明在释“鬯酒”时说：“用黑黍为之。”

粱，就是小米。《礼记·内则》中有“稻醴”、“粱醴”、“黍醴”。“粱醴”就是用小米酿的醴酒。