



甘肃农家书屋专用



甘肃酒文化



李亦农
苗承健
编著

兰州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

甘肃酒文化/李亦农,苗承健编著. —兰州:兰州大学出版社,2009. 8
(2009 农家书屋文库)

ISBN 978-7-311-03444-3

I. 甘… II. ①李… ②苗… III. 酒—文化—甘肃省
IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2009)第 139277 号

责任编辑 武素珍 马明祥

封面设计 上官

书 名	甘肃酒文化
作 者	李亦农 苗承健 编著
出版发行	兰州大学出版社 (地址:兰州市天水南路 222 号 730000)
电 话	0931-8912613(总编办公室) 0931-8617156(营销中心) 0931-8914298(读者服务部)
网 址	http://www.onbook.com.cn
电子信箱	press@onbook.com.cn
印 刷	兰州奥林印刷有限责任公司
开 本	710×1020 1/16
印 张	15
字 数	307 千
版 次	2009 年 9 月第 1 版
印 次	2009 年 9 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-311-03444-3
定 价	23.60 元

(图书若有破损、缺页、掉页可随时与本社联系)

前言

甘肃是中华民族文化的主要发祥地之一,早在 6000 多年前,这里就有
人类生息、繁衍。甘肃是人文始祖伏羲、女娲和黄帝的故乡,被称为“羲轩
桑梓”;甘肃是周文明的起源地,史称“周道兴始之地”;甘肃也是秦文明的
故土,商周之际,秦人西迁,曾建都西垂(今礼县东),为其以后统一中国奠
定了基础。

农耕文化与游牧文化的融合,西域文化与中原文化的渗透,宗教文化
与世俗文化的沟通,构成了甘肃文化的多样性;伏羲文化、彩陶文化、简牍
文化、长城文化和敦煌文化形成了甘肃文化独特的风格。在深厚的历史文
化底蕴中,甘肃也孕育出内容丰富多彩的酒文化。

甘肃是中国酒文化的发源地之一。新石器时期的大地湾文化、马家窑
文化、齐家文化和辛店文化等遗址中,曾出土多件酒器酒具;酒泉,是中国
唯一一座以酒命名的城市;敦煌石窟中有世界上最早的蒸馏酒酿造图。这
都说明,甘肃酿酒的历史渊源久远。

随着酿酒业的普遍兴起,酒逐渐成为人们日常生活的用物,酒事活动
也随之广泛举行,形成较为系统的酒文化习俗。饮酒行令,是甘肃人普遍
喜爱的一种饮酒助兴的特有方式,源远流长,内容丰富,诙谐幽默,异彩纷
呈,是博大精深的酒文化的生动反映。甘肃各地的民间酒歌,生动写实,极
富韵律,是人们表达情感的重要手段,从不同侧面不同角度反映了当地的
社会文化生活,是甘肃酒文化中的一朵奇葩。

在漫漫历史长河中,甘肃深受周、秦等文明的影响,礼制成为人们社会生活中的准则与规范,民间饮酒也纳入了礼的轨道,遵从规矩,以礼相待,提倡节饮,制止滥觞,从而形成了一定的酒礼和酒规,至今仍深深地根植于我们的日常生活与文化当中。

酒与民俗密不可分。纵观历史,大凡农事节庆、婚丧嫁娶、生期满日、庆功开业、祭祀祭奠、奉迎宾客等民俗活动,几乎都离不开酒。酒的风俗渗透于各行各业,已成为人们交友、结谊、叙情的桥梁和纽带,在日常生活中发挥着重要的作用。

早在商周时期,古代甘肃就是“西戎之地”或“戎羌之地”,众多的少数民族在长期的游牧生活中逐渐形成了自己本民族的历史文化。在有些少数民族中,歌、舞、酒已成为其民族生活习俗当中不可或缺的一部分,成为其民族文化熠熠生辉的亮点,在甘肃民俗文化,特别是酒文化中占有十分重要的地位。

从古至今,文人墨客总是离不开酒,他们或以名山大川陶冶性情,或在花前酌酒对月高歌,酒成为他们创作时必不可少的重要条件。无论是李白、杜甫、张芝,还是诸多边塞诗人,都与甘肃的酒有着千丝万缕的联系,结下了不解之缘,在甘肃的酒文化历史上写下了浓墨重彩的一笔。

时推风移,甘肃的民俗活动因受社会政治、经济、文化发展的影响,其内容、形式乃至活动情节均有不同的变化,然而,唯有民俗活动中使用酒这一习俗历经数千年仍沿用不衰。

甘肃地处西北,是古丝绸之路的必经之地,其特殊的地理位置,促成了古代不同民族、不同文明的融合与交汇。不同文化的碰撞,不同朝代的兴替,以及恶劣的生存环境和自然条件,塑造出甘肃人勇敢、豪放、坚韧、热情、爽朗的性格。千百年来,甘肃的汉民族和少数民族一直顽强地生活在这片土地上,他们勤劳耕作,游牧田野,以酒为乐,纵酒欢歌,以积极乐观的态度来对待生活。从这一点上,就不难理解甘肃人为什么喜欢酒,并孕育出内容极其丰富的酒文化的缘由了。

编者

2009年6月

目 录

前 言 / 001

第一章 酒的起源与演变 / 001

酒的起源 / 001

酒文化的形成与演变 / 003

从敦煌文书看古代甘肃的酒文化 / 010

第二章 甘肃酒 / 026

甘肃酒的起源与发展 / 026

酒的基本常识 / 029

甘肃酒的制造工艺及方法 / 037

甘肃地方名酒 / 045

第三章 酒令 / 054

酒令的产生与演变 / 054

酒令的类型 / 057

甘肃民间酒令 / 065

第四章 酒歌 / 076

甘肃民间酒歌 / 077

第五章 酒礼、酒规 / 090

酒礼文化的产生与形成 / 090

饮酒的礼节和规制 / 090

甘肃民间酒礼酒规 / 093

第六章 酒器酒具 / 098

第七章 甘肃汉民族酒俗 / 106

节日酒俗 / 107

喜庆吉日酒俗 / 114

婚嫁酒俗 / 119

丧葬酒俗 / 130

祭祀酒俗 / 136

其他酒俗 / 141

第八章 甘肃少数民族酒俗 / 143

藏族民间酒俗 / 143

蒙古族民间酒俗 / 150

裕固族民间酒俗 / 153

土族民间酒俗 / 156

羌族民间酒俗 / 159

其他少数民族民间酒俗 / 160

第九章 酒与文学艺术 / 163

酒与文学 / 164

酒与书画 / 174

酒与音乐 / 179

酒与戏曲 / 183

酒与舞蹈 / 188

酒与传说 / 191

第十章 酒的利弊与功用 / 196

酒的益处 / 196

酒的害处 / 198

酒的合理饮用 / 201

白酒 / 208

葡萄酒 / 209

黄酒 / 216

啤酒 / 218

药酒 / 219

第一章 酒的起源与演变

酒的起源

酒,是一种食品,是一种含酒精的饮料。它是五谷的精华、粮食的神韵。千百年来,酒与中华民族结下了不解之缘,人们或以酒言志,或以酒抒情,或以酒相庆,或以酒浇愁,或以酒祭奠,或以酒成礼。“酒、色、财、气”,酒为首,酒在人类社会中扮演着重要的角色。

在中华民族璀璨的历史文化当中,酒文化以其独有的特色和魅力,已经深深植根于中华民族的社会生产与生活当中,渗透在中华民族的血液当中,蕴含着中华民族的性格,见证了中华民族的文明历史与发展过程,成为中国传统文化不可或缺的组成部分。

酒在中国的起源很早,酿酒的历史可以追溯到上古时期。远古的人们已经学会了利用采集来的含糖量高的野果进行自然发酵而变成酒,中国最古老的甲骨文和金文中都有“酒”这个字,表明我国酒之兴起,已有五千年的历史了。

到了原始社会后期,我国酿酒已很盛行,人们已经学会用谷物来酿酒,酒也成为生活中的日常用物。这从新石器时代遗址中大量出土的陶制专用酒器酒具中可以找到佐证。

此外,在我国早期文献中也能找到一些关于酒的记载。《诗经》中就有“彼有旨酒,又有嘉肴”和“十月获稻,为所此酒”等诗句。这说明,几千年前,酒在华夏大地上就已经产生并盛行了。先民们将清冽的甘泉、芬芳的谷粟、收获的喜悦、生存的热望以及对大地和上苍的诚敬,糅合、酝酿在一起,酿造出馥郁、芳醇的琼浆玉液,这便是“酒”与酒文化的源头。

自夏之后,经商周,历秦汉,到唐代,那时的酒,都是以果实、粮食蒸煮,加曲发酵、压榨之后才产生的。随着社会生产的进一步发展,酿酒工艺也得到了进一步改进,由原来的蒸煮、曲酵、压榨而改为蒸煮、曲酵、蒸馏,对酒精进行提纯,酿酒业有了一个质的发展。

在古代,往往将酿酒的起源归于某某人的发明,把某人说成是酿酒的祖宗。关于酒的起源,主要有以下几种传说:

1. 仪狄造酒说

吕不韦及门客的《吕氏春秋·勿躬篇》里有“仪狄作酒”一语,是史书中这个说法的最早记载。成书更早的《孟子》卷里即有“孟子曰:‘禹恶旨酒而好善言。’”之

句。后来汉代刘向整理改编的《战国策》中说得更为详细：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹。禹饮而甘之，曰：‘后世必有以酒亡其国者’，遂疏仪狄，而绝旨酒。”以上讲的“仪狄作酒”是指作酒而非始作酒，不足以证明是仪狄发明了酒，只能认为仪狄是那个时代的造酒能手。

2. 杜康造酒说

少康，传说中的夏国王，姒姓。《说文解字》“中部”说：“古者少康初作箕帚、秫酒。少康，杜康也。”清乾隆十九年重修的陕西《白水县志》中说：“杜康，字仲宁，相传为县康家卫人，善造酒。”河南洛阳亦有民间传说，说杜康曾在洛阳以南的伊川、汝阳一带酿酒。《伊阳县志》中有“杜水河，俗传杜康造酒于此”的记载。《汝州全志》中也说：“杜康矾，在城北五十里，俗传杜康造酒处。”但都没说杜康为何时、何方人士。看来杜康成了一个谜，宋代的高谦在其《事物纪原》中说：“不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。”查《中国茶酒辞典》“杜康”条：“杜康，酒的别名。”《琅嬛记》：“杜康造酒，因名酒曰‘杜康’。”故曹操在《短歌行》中曰：“何以解忧，唯有杜康。”“杜康造酒”的传说是经过这首诗的咏唱才广为流传的。自唐以来，杜康在民间被奉为酒之祖。

3. 《黄帝内经素问》说

《黄帝内经素问》是我国古代重要的医学著作，《四库全书提要》认为是“周，秦间人”的著作。《黄帝内经素问》里有一段黄帝与医家岐伯讨论作酒“醪醴”的话，这样看来，酒在传说中的黄帝时就已经有了，中医也据此认为酒最早就是医生发明的一种药。

4. 猿猴造酒说

明代的《紫桃轩又缀》中说：“黄山多猿猱，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。野樵深入者或得偷饮之，不可多，多即减酒痕，觉之，众猱伺得人，必鬻死之。”《清稗类钞·粤西偶记》中也说：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山得其巢穴者，其酒多至数石。饮之香美异常，名曰猿酒。”

5. 上天造酒说

此说认为“天有酒星，酒之作也，其与天地并矣”，认为酒是天上的酒星发明的。这种说法虽近荒谬，却多被大家引用，如孔融《与曹操论酒禁书》中便有“天垂酒星之耀，地列酒泉之郡”的句子。李白《月下独酌》一诗中也有“天若不爱酒，酒星不在天”之诗句。

关于酒的传说，民间还有黄帝造酒说、神农造酒说等等。我国古籍记载也各不相同。酒到底起源于何时，历来众说纷纭，但可以肯定酒是经过漫长的时期演化而来的。

晋朝人江统写过一篇《酒诰》，曰：“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。”意思是说酒来自于上天、源于自然，有人将熟化的谷物，吃剩后丢弃在树洞之类不漏水的地方，就可以自然而然发酵成酒。从这个意义上说，最原始的酒，既不是某个人创造出来

的,也不是上天赐予的,而是大自然的杰作。

酒文化的形成与演变

在我们生活的这个地球上,到处都生长着绿色的树木。水果,特别是含糖量很大的浆果,它们的表面都有无数的酵母菌,这些浆果落到石坑、树洞等能盛住果汁的地方,就会自然发酵成酒。所以,自然界中很早就有了果酒。可以肯定,早在人类之前,就已经有了自然生成的果酒。人类发现这一现象之后,也就逐渐学会利用浆果酿酒。

能够直接被酵母菌作用而生出酒精的是糖,例如果糖、葡萄糖、乳糖、麦芽糖等。奶类中含有丰富的乳糖,也能直接被酵母菌作用而生出酒精,成为奶酒。我们西北的游牧民族很早就掌握了奶酒酿造方法,酿制出了美味的奶酒。

用粮食酿酒就要复杂一些,我们知道,粮食主要含的是淀粉,必须先将淀粉经过水解转化为糖、麦芽糖或葡萄糖,再经过酵母菌发酵而成为酒。在自然状态下,水解淀粉的糖化酶,在麦芽中含量丰富。麦芽浸入水中,麦芽中的糖化酶会使淀粉水解为糖,酵母菌再将糖发酵而成为酒——麦酒。

我们的唾液中也含有糖化酶,在细嚼麦或米时,口中会有甜的感觉,这就是唾液中的糖化酶将粮食里的淀粉转化为麦芽糖。有非洲部落居民,用嫩玉米酿造甜酒。他们先将嫩玉米捣碎,然后让一个小女孩往碎玉米罐里吐口水,因为唾液中糖化酶数量有限,要吐很长时间,然后放置几小时后就可以喝了。他们是连玉米一起吃的,就像我们的甜醅子。

当然,我们今天糖化过程是用酒曲。

曲,是我们祖先在酿酒技术上的重要发明。《书经》里有“若作酒醴,尔惟曲蘖”之句。

“曲蘖”,在上古时期是指发生霉变或已发芽的谷粒。那个时代,谷物的存贮条件与今天无法相比,茅屋草棚、山洞地坑,经常风吹雨淋,谷物受潮发霉或发芽肯定是常有的事,吃剩的饭也一样会发霉,这些发霉发芽的谷粒,就是天然曲蘖。把曲蘖泡在水里,就会发酵成曲,即天然酒。人们不断接触天然曲蘖与天然酒,慢慢地就掌握了曲蘖与酒的自然关系,发明了人工曲蘖和人工酒。

后来,曲、蘖逐渐分指两种东西,曲又分为酒曲、酱曲等,蘖则专指谷芽。

殷商时期,饮酒者众多,酿酒业十分兴旺。在殷墟曾发现酿酒场遗址,有酿酒用的大缸。由此可以想象当时酿酒规模之大,技术之成熟。人们常常是通宵达旦,“为长夜之饮”。甚至有文载:“纣为酒池。回船糟丘而牛饮者,三千馀人为辈。”三千多人一起牛饮,虽场面壮观,也不足为奇。

出土的甲骨文和钟鼎文中,有“酋”的就有几十个,都是指有关酒的器具,“古文酒与酋同”,可见当时酒的空前盛况。

商代不仅仅在酿酒上是一个黄金时代,在铸造业及文化艺术方面也是一个大发展的时代。那些精美绝伦、气势磅礴的大鼎,给人一种肃穆庄严而又岿然不动的深刻感受,精细、神秘莫测的纹饰图案,使人神往,令人叹服。商代在青铜艺术上的伟大成就,后世无法相比。与大鼎一样,各种造型的青铜酒器,如爵、斚、尊、卣、觥、觚等都是华夏古老文明的标志。

到了周代,统治者吸取了殷商亡国的教训,建朝之初就开始禁酒。“周初禁止饮酒,辟饮尽执拘而杀之。”周武王颁布《酒诰》,专设酒正之官,并有酒人、郁人、鬯人、司尊、司彝、浆人等名称,掌管有关酒的政令,监督奴隶酿酒,将饮酒作为一件国家大事,进行制度化管理。《周礼》记载:“酒正,中士四人,下士八人,府二人,史八人。”“酒正掌酒之政令,以式法授酒材……辨五齐之名:一曰泛齐,二曰醴齐,三曰盎齐,四曰醖齐,五曰沉齐;辨三酒之物:一曰事酒,二曰昔酒,三曰清酒。”“浆人掌共王之六饮,水、浆、醴、凉、医、醕,入于酒府”。

周代统治者对酒的态度是矛盾的。在漫长的七八百年中,他们总结了上代的教训,也改进,规范了酿酒的技术。随着人口的增长,农业的发展以及文字、文化的发展,贵族、士大夫等特权阶层急剧膨胀,社会矛盾加大,使他们对“制度”的期望值很高。酒在里边也充当了重要角色,比如“祭”。

由于对农业的依赖性增强,粮食成了要命的问题。若是人们连酒醅一起吃,当然不会造成浪费,可那种低发酵甜酒或麦酒酒精含量太低,味淡,不能使人兴奋,那么是喝酒还是吃饭就成了个大问题。

周代的制曲技术已相当成熟,已能制出散曲。《礼记·月令》载:“孟秋之月,天子饮酎。”段玉裁《说文解字注》:“酎,三重醇酒也。”这是说,在酿成的酒中再加米和曲进行酒精发酵,重复三次,这样酿成的酒可能很醇厚,酒精含量也许会高一些。

周代虽说倡导禁酒、节酒,可是也出了几个“以酒亡国”的暴君、昏君。如周宣王就嗜酒如命。杨文祐作嘲诗:“朝亦醉,暮亦醉,日日恒常醉,政事日无次。”而周幽王“与褒姒日耽于酒,申侯请犬戎兵,杀于骊山之下。”周王朝乐宫收集加工整理的《诗经》里也有一些民歌说到喝酒的事,如《豳风·七月》:“十月获稻。为此春酒,以介眉寿。……十月滌场,朋酒斯饗。日杀羔羊,躋彼兕觥,万寿无疆。”

《楚辞·招魂》一篇中,也对酒充满了赞美:

瑶浆蜜勺,实羽觞些。

挫糟冻饮,酎清凉些。

华酌既陈,有琼浆些。

美人既醉,朱颜酡些。

嬉光眇视,目曾波些。

他们给酒中加蜜,直接从酒缸里逼开酒糟,挤出酒来“冻饮”,喝上冰镇酒了,还说“酎清凉些”,真是让人口干。

商、周两代奠定了华夏文明的基础,也奠定了中国酒文化的基础。

秦汉时期,商鞅变法,重税抑商,使酒价十倍于成本,“民不能喜酣爽”,“大臣不为荒饱”。

秦国颁布《秦律》,禁“以余粮酿酒,沽卖取利”。

西汉初年,萧何制律令:“三人以上无故群饮酒,罚金四两。”汉景帝也曾颁布律令禁止买卖酒;汉武帝时期实行“榷酤”,将酿酒和买卖酒置于官方,禁止民间私自酿酒与买卖酒。

即使这样,汉代的制曲技术还是有了相当的发展,各地酿酒者已经善于利用不同的谷物制曲了。这可以从当时各地的方言里对于曲这一原料,所用的不同名称看出来。如“麴、麴、𩚑、麴、麴、麴”等等,山东叫麴,山西叫𩚑等。所用原料也不一样,有用大麦的,也有用小麦的。《汉书·食货志》中记有一种酿酒法:“一酿用粗米二斛,曲一斛,得成酒六斛六斗。”用曲量挺大,与两千年后的今天酿大曲酒的用曲量差不多。

《后汉书·刘隆传》里有一条注释说:“稻米一斗得酒一斗为上樽,稷米一斗为中樽,粟米一斗为下樽也。”原料不一样,酿出的黄酒肯定也不一样,不过一斗粮食出一斗酒,不知道是方法的原因还是其他原因,也够费粮食的了,也许出来的酒特别浓。

东汉末年的曹操也是个大酒家。据说他给当时的皇帝上奏了一份《上九酝酒法奏》,里面介绍了一种酿酒法:“用曲三十斤,流水五石……一酿满九石米……若以九酝苦难饮,增为十酝,差甘易饮。”

当时用曲量很小,曲已经当菌种用了,大概那时的菌种已和今天培育的差不多,比酵母酒精能力更强、在蒸馏法尚未发明的时代能喝上一口“有劲”的酒,也是饮者之大幸也。

不过曹操喝归喝,掌权以后也禁酒。孔融为表示抗议,曾写了一篇文章:“……天有酒旗之星,池列酒泉之郡,人有旨酒之德,故尧不饮千钟,无以成圣……”把酒说成是干大事、出丰功伟绩的必要条件。曹操的儿子曹植,也写过赞美酒的华丽文字。

三国时期的蜀国,为完成复兴汉室的大业,需囤积粮草,诸葛亮也曾颁布禁酒令:“天旱禁酒,酿者量刑。”

魏晋时期,酒家众多,名人辈出。其中“竹林七贤”中的刘伶是与杜康齐名的“酒仙”,也就是酒的别名,他与酒的联系如此紧密,到今天几乎不可分,以至于他本人倒被忽略。

阮籍也嗜酒,曾大醉六十日只为逃避司马昭为女求婚之事。

陶渊明曾为州祭酒,后任彭泽令。辞官后,写出了许多名篇及饮酒诗,后人多和之。

南北朝时期的南朝,“千里莺啼绿映红,水村山郭酒旗风……”又遇上了一个酒的春天。

南朝宋少帝刘义符,于华林园列酒肆,亲为沽卖。

“东昏侯”萧宝卷也曾御园之中搭“买卖街”，与他最宠爱的贵妃潘玉奴一起经营。民谣谓：“阅武堂前种杨柳，王尊割肉，潘妃沽酒。”

而到了北魏时期，北魏文成帝则“设酒禁。凡酿、沽、饮者皆斩之”。

到了隋朝，隋文帝杨坚比较顺应民意，“通盐池盐井与百姓共之”。同时免酒之专税，为汉武帝“榷酤”后近七百年中统治政权初次对酒税放宽。隋炀帝杨广，则是一个被史家称为“因酒误国”的末代皇帝，他开大运河，还到过甘肃武威，对当时长安通武威的道路进行了大的修建。炀帝掌权之后，几乎日日狂饮，花前月下，旅途之中处处都是饮酒之地。

到了唐代，“烧酒”一词频频出现，如白居易的“烧酒初闻琥珀香”，“自到成都烧酒熟”等。还有用“春”字来表示对酒的称呼，如“酒有剑南之烧春”等。似乎都指四川，不知他们称为烧酒的酒是什么酒？今天四川人将白酒——蒸馏酒称为烧酒，难道唐朝人那时候就喝上了我们今天最常见的白酒？因找不到史料或文物方面的证据，不好妄谈。

唐代也常禁酒，如619年（唐高祖武德二年）就曾“以谷贵，禁关内酤酒”。

714年“十一月岁饥，禁京城酤酒”。764年“限定各州酿酒数量，定天下酤户以月收税”。799年“五月德宗即位，罢剑南贡春酒”。

宋代，酿酒业已经十分发达，饮酒者众多，其中最有名的，跟酒扯上关系的就是宋太祖赵匡胤的“杯酒释兵权”。

陶谷撰《清异录》列“酒浆”一门，老调重弹，称酒为“祸泉”。

961年（宋太祖建隆二年）曾颁令禁酒。“凡民间私造酒曲十五斤，私贩酒三斗者处极刑。”989年（端拱二年）“许民买曲酿酒”。

其时，已有专门讲述制酒酿酒的专著，如朱肱著《北山酒经》三卷。书中谈到：“酒味甘辛，大热有毒，虽可忘忧，然能作疾，所谓腐肠烂胃、溃髓蒸筋……”

中卷、下卷主要说酒的酿法，什么“香桂曲”、“杏仁曲”等，如杏仁曲：“每曲一百斤，使杏仁十二两去尖，汤浸于砂盆内，研烂如乳酪相似，用冷熟水二斗四升浸杏仁为汁，分作五处拌面……”

书中也有酒的制法。如“白羊酒”，“腊月取极肥嫩羯羊肉三十斤（内要肥膘十斤），连骨，使水六斗用以入锅煮。肉令息软，剥出骨，将肉丝擘碎，留着肉汁，蒸炊酒饭时，酌撒脂肉于饭上，蒸令软，依常搅拌使尽，肉汁六斗泼喷了，再蒸良久，卸案上，摊令温冷得所。拣好脚酤，依前法酸拌。更使肉汁二升，用来收拾案上及元压面水，依寻常大酒法日数。但曲尽于酤米中用尔（一法：脚酤发只于酸饭内方煮肉，取脚酤一处，搅拌入瓮）”。

同时，宋代出现了关于“红曲”的记载。

红曲是福建、浙江等省酿造红曲酒的原料，也是一种天然食品色，我们今天的腐乳即用红曲着色，红曲也称红曲米，用大米培育而成，主要为红曲霉。

金朝也禁百姓酿酒。1163年（金大定三年）曾颁布律令，“严禁私酿。虽权要家

亦许搜查。奴婢犯禁,杖其主百”。

元朝就出现了蒸馏酒,据《本草纲目》载:“烧酒非古法也,自元时始创,其法用浓酒和糟入甑,蒸令气上,用器承取滴露,凡酸败之酒,皆可蒸烧。近时惟以糯米或粳米,或黍或秫,或大麦,蒸熟,和曲酿瓮中七日,以甑蒸取,其清如水,味极浓烈,盖酒露也。”

元朝对于酿酒业来说,是个重要的时代,喝了至少两千年黄米酒的人们终于喝上了真正的烧酒,元称汗酒。

也有人将蒸馏法上推,从金、宋、唐,直至东汉。上海博物馆的马承源认为该馆收藏的东汉时期的蒸馏器是制作烧酒的器具,他曾用以模拟蒸酒试验,可蒸取出酒精含量为14.7~26.6毫升/100毫升的酒液。

元朝时间不长,但也多酒禁,原因则是农业受损严重,人祸大于天灾。

如:1281年(至元十八年),“五月,禁甘肃、瓜州等州酿酒”。

1291年(至元二十八年),“三月,太原饥,严酒禁”。

1307年(大德十一年),“七月,建康路所属州县饥荒,诏免当年酒醋课。十二月,山东、河南、江浙饥,禁民酿酒”。

1344年(至正四年),“十一月,河南民饥,禁酿酒”。

1346年(至正六年),“五月,陕西饥,禁酿酒”。

1348年(至正八年),“五月,四川旱饥,禁酿酒”。

朱元璋还没打下江山时就禁酒。1358年(至正十八年),朱元璋义军发仓赈宁,越饥民,禁酿酒。1366年(至正二十六年),朱元璋在其统治的江左地区,禁民种糯稻酿酒。后来,明朝建立,国力渐强,物产日丰,又颁布律令,“准民设酒肆”。

到了朱元璋的儿子朱棣统治时期,他又颁令:“敕令甘肃诸屯多酿酒,在酒中置毒,作为对付入侵敌寇之手段。”

明代,人们已开始注重养生,饮酒也不例外,通过制作各种补酒,来平衡体内阴阳,调剂气血。《本草纲目》中记有酒79种,其中枸杞酒、人参酒、桑葚酒、菊花酒、鹿茸酒等补酒37种。

《造酿类·酒》中记载:“……少量饮用可和血行气,壮神御寒,消愁遣兴,叙情合欢;痛饮就会伤神耗血,损胃亡津,生痰助火。陶靖节先生有诗道:‘读书不求甚解,饮酒最喜微醺。’邵康节也有诗说:‘美酒饮教微醉后,好花看到半开时。’这些都是得到了饮酒的妙法,也就是所说的‘醉中趣,壶中天’。”

明代后期酿酒业发展迅速,“糟坊”、“烧房”众多,在四川、贵州、陕西、江苏、福建等地都有县志,或诗词、传说的地方记载,今天我们耳熟能详的名酒,大都可以追溯到这个时期。

到了清代,各名酒产地已相对固定,酿造工艺也大概固定并沿用至今。如四川的“泸州老窖”,江苏泗洪县的“双沟”,四川成都的“全兴老号”,贵州仁怀县的“茅台”,陕西凤翔县的“西凤”等。

1892年,张裕葡萄酒公司创建,始有玻璃瓶装酒。1900年,俄国人在哈尔滨

建乌卢布列夫斯基啤酒厂,中国境内第一次有啤酒生产。

1903年,英德啤酒公司在青岛建立。

中华民国时期,边区人民政府和国民党中央政府就曾颁布了一系列与酒有关的规定和条例。

如:1945年1月,晋冀鲁豫边区人民政府颁布《关于造酒的规定》的命令。

4月,晋冀鲁豫边区人民政府颁布《关于统一造酒的决定》的命令。

同月,晋冀鲁豫边区人民政府又颁布《造酒业完全由政府直接经营》的命令。

1946年8月,国民政府颁布《国产烟酒类税条例》。

中华人民共和国成立后,1950年,中国专卖事业总公司成立。

1951年,中国专卖事业总公司制定专卖事业暂行条例。造酒业由政府直接经营。

人民政府将“华茅”、“王茅”、“赖茅”等作坊合并改造,建成地方国营茅台酒厂。

同年,成立国营山西杏花村汾酒厂。

同年,由“利川永”和“长发生”两家最有名的糟房联合“张万和”等字号组成大曲联营社,生产“五粮液”、“尖庄大曲”,1952年改为四川省宜宾五粮液酒厂。

同年,政府把当时仅存的几家作坊组织起来,委派干部,拨给专款,选址建厂,定名为“地方国营绵竹酒厂”。

1958年,绵竹国营酒厂在“绵竹大曲”的基础上,创制出了蜚声中外的酒林奇葩——“剑南春”。

同年,在“全兴烧房”的基础上建成国营四川省成都酒厂。“全兴大曲”产量与日俱增。

同年,江苏省泗洪县人民政府将“全德”、“涌源”、“广盛”等酒坊合并,成立了地方国营双沟酒厂。

1952年7月,由中国专卖事业总公司在北京主办第一届全国评酒会,获奖产品8个,即“八大名酒”。它们是:

白酒:贵族茅台酒,山西杏花村汾酒,陕西西凤酒,四川泸州老窖特曲酒。

黄酒:浙江绍兴鉴湖长春酒。

白兰地:山东烟台张裕金奖白兰地。

葡萄酒:山东烟台张裕公司的味美思加香葡萄酒和玫瑰香红葡萄酒。

同年,将泸州春和荣作坊、义中士酒联营社、定记、温永盛、曲联、义中等十多家作坊及金川酒精厂合并,正式成立了四川省专卖公司国营第一曲酒厂。

同年,国营绍兴厂建成投产。

1953年,轻工业部烟酒工业管理局接管了1941年由日本麦酒株式会社建立的啤酒厂(日本帝国投降后由国民政府接收后改为私营),改厂名为北京啤酒厂,废

止了原“飞马牌”商标,开始生产北京啤酒。

1954年,青岛啤酒开始出口国外。

1957年8月10日,陕西省轻工厅批准成立“陕西省西凤酒厂”(由原公私合营凤翔新民酒厂改建而成)。

1959年7月21日,中共安徽省委发出通知,确定亳县减店酒厂改为省营厂。由省轻工业厅直接安排计划,组织生产。10月16日,安徽省轻工业厅发出通知,亳县古井酒厂所生产的高粱大曲定名为“古井贡酒”,厂名为安徽亳县古井酒厂。

1960年,国营绍兴鉴湖酿酒公司合并了下属“柯桥”、“谦予萃”、“青甸湖”三厂,改留“绍兴”、“沈永和”、“云集”(即东风)三厂。

1963年10月,第二届全国评酒会在北京举行,由轻工业部组织的全国评酒委员会主持。共评出全国名酒18种,其中白酒8种:

安徽省亳县古井酒厂的“古井贡酒”

四川省泸州酒厂的“泸州老窖特曲”

四川成都酒厂的“全兴大曲酒”

贵州茅台酒厂的“茅台酒”

四川省宜宾五粮液酒厂的“五粮液”

陕西省西凤酒厂的“西凤酒”

山西省杏花村汾酒厂的“汾酒”

贵州省遵义董酒厂的“董酒”

黄酒2种:

浙江省绍兴酿酒总厂的“绍兴加饭酒”

福建省龙岩酒厂的“沉缸酒”

啤酒1种:

山东省青岛啤酒厂的“青岛啤酒”

葡萄酒、白兰地、配制酒7种:

山东烟台张裕葡萄酒公司的“烟台红葡萄酒”

山东烟台张裕葡萄酒公司的“味美思”

山东烟台张裕葡萄酒公司的“金奖白兰地”

北京东郊葡萄酒厂的“中国红葡萄酒”

北京东郊葡萄酒厂的“特制白兰地”

山东青岛葡萄酒厂的“青岛白葡萄酒”

山西杏花村汾酒厂的“竹叶青酒”

1979年6月30日,经国务院批准,国家经委颁布中华人民共和国优质产品奖励条例,规定了国家优质产品最高奖为“金质奖”,并由国家经委颁发。8月,在辽宁省大连市,由轻工业部主办第三届全国评酒会。评选出国家名酒18种。

白酒8种:贵州茅台、山西汾酒、贵州董酒、四川五粮液、四川泸州老窖特曲、四川剑南春、安徽古井贡、江苏洋河大曲。

黄酒 2 种:绍兴加饭酒、福建沉缸酒。

啤酒 1 种:青岛啤酒。

葡萄酒等 7 种:张裕烟台红葡萄酒、张裕味美思、张裕金奖白兰地、北京中国红葡萄酒、河北沙城干白葡萄酒、河南民权白葡萄酒、山西竹叶青。

1984 年 11 月,中国啤酒专业协会成立。

1985 年 9 月,中国白酒协会成立。

1993 年 8 月,中国酿酒协会成立。

1999 年 12 月 16—17 日,中国酿酒工业协会第二次代表大会在北京举行。

新中国成立后,尤其是改革开放这些年来,酿酒业蓬勃发展,已成为各地经济增长点和利税大户,中国酒文化又迎来了一个欣欣向荣的局面。

据统计数字:1949 年我国酒总产量为 16 万吨,而 1994 年的统计数字是 2233 万吨。60 年过去了,我们的人口增长是当时的 2 倍,而酒的生产与消费是当时的 139 倍多。

从敦煌文书看古代甘肃的酒文化

由于时间久远,甘肃很多有关酒文化的历史资料都已散失,不易寻查。但是大量的敦煌文书资料却为我们保留下了一些珍贵的唐五代时期的历史资料。

敦煌文书记录翔实,不分巨细,更具真实性,往往通过一些账单之类的琐碎东西使我们能够一窥当时的民俗民风,了解当时市民生活中酒文化的本来面目。

例如古代甘肃的酿酒业是怎样的情况,古人的饮酒风气和酒俗又如何等等,通过唐朝五代时期的敦煌文书中与酒有关的记载,我们可以从一个侧面来了解甘肃地区古人与酒文化的渊源。

一、唐五代敦煌官府酿酒业

唐代中期,敦煌城内已有专门经营酒类酿造与销售的行市,称作酒行。《酒行安胡到芬状》写到:“酒行状上:供糟甘瓮,右胡到芬比日于市纳沽酒经纪,缘无本产,伏承经廿日元了造酒,谨乞给价值,谨状。牒件状如前,谨牒。天宝十载二月日酒行安胡到芬牒。二月廿三日付生绢壹匹,准时沽酒伍佰捌拾文,余欠于沽等用。”由状文得知,安胡到芬在敦煌城内酒行经营酿酒卖酒生意,由于缺乏原料,影响酿造,请求官府偿还所欠酒钱。官府支付生绢壹匹折钱五百八十文抵偿酒价。可见中唐以前至少天宝时敦煌城内已有了制造并销售酒类的行市,说明当地酿酒业已经很兴盛。安胡到芬应当是居住在敦煌的粟特人。当时,官府也设有专门机构管理酿酒行业。《午年三月沙州仓曹杨恒谦等牒》云:“仓辰年十二月已前给宴设厨造酒斛斗卅二石二斗四升:一石米,一十八石青麦,三石曲,三石四斗七升面,三石二斗麸,三石五斗七升粟折米二石……右件斛斗先入账都收数讫,今具牒支月日如前。牒件状如前,谨牒。午年三月日典赵琼璋牒。仓曹杨恒谦。”午年,池田温、唐耕耦等定之为 790 年。若与同类其他文书比较,该牒应是敦煌陷蕃之前的作品。所谓

“宴设厨”，是唐代在沙州的建置，官府酿酒便由宴设厨来负责。到了晚唐五代归义军时期，敦煌酿酒业更加兴盛。敦煌壁画中有造酒图，文书中保存有许多这时的酒账。至于其他籍账、牒状中涉及酒的酿造、销售、饮用的记载就更丰富详细。归义军节度使衙下设专门管理官府用酒的机构——酒司，由节度押衙担任酒司使之职。敦煌文书中就有给酒司造瓮的相关记载，而“酒司家取麦一石”作为酬金。在敦煌文书中诸如《酒账》、《付酒历》等，都是酒司支出酒的详细账目，这种账目在一定的时间必须结算并送最高权力机关二使衙审查核实。如《壬午年酒破历》中，几乎每一笔细账后面都钤有印文，说明账目中的每一次支出都曾经过审批。由此可见，其用酒账目的管理是很严格的。酒司管辖下的官酒户是敦煌官府用酒的主要酿造者，有时也称作博士。而酒司的职责则是把粮食分配给各官酒户用以酿酒，并随时向归义军政权提供各项活动的用酒，酿好的成酒由酒户保存在瓮中，官府根据需要随时从酒户处支取，对用料、产酒量及取欠存余诸项定期查核结算。《光启三年酒户马三娘龙粉堆牒》就比较清楚地反映了这种关系，释录如下：

官酒户马三娘、龙粉堆：

去三月廿二日己后两件请本粟叁拾伍驮，合纳酒捌拾柒瓮半。至今月廿二日计卅一日，伏缘使客西庭口微及凉州、肃州蕃使繁多，日供酒两瓮半以上。今准本数欠三五瓮，中间缘在四五月艰难之际，本省全绝，家贫无炊（炊）饭，朝忧败阙。伏乞仁恩，支本少多充供客使。伏请处分。

牒件状如前，谨牒。

光启三年四月日龙粉堆牒。

付阴季丰算过。廿二日。淮深。

押衙阴季丰：

右奉判令算会官酒户马三娘、龙粉堆从三月廿二日于官仓请酒本粟贰拾驮，又四月九日请酒本粟壹拾伍驮，两件共请粟叁拾伍驮。准粟合纳酒捌拾柒瓮半，诸处供给使客及设会、赛神，一一逐件算会如后。

光启三年四月 日押衙阴季丰。

从状中看，马三娘、龙粉堆是酒司所管的官酒户，酿造的酒主要由酒司支配，阴季丰当以节度押衙知酒司事务。酿酒的原料是粟，由官府提供。

官酒户除原料之外，其他用品亦取于官府。《归义军衙内布纸破历》记载：“同日支与酒户阴加晟、张再集二朋酒粗布壹匹。”酒户的每项用酒开支，都须报酒司审批。如《酒户邓留定状及判凭三件》云：“酒户邓留定：伏以今月十日城南庄割麦酒壹瓮。十一日支毡匠酒壹斗。伏请处分。戊辰年七月日酒户邓留定。为准，十二日（鸟押）。”“伏以今月十四日支瓜户安阿朵酒壹斗，伏请处分。戊辰年七月日酒户邓留定。为准，十五日（鸟印）。”“节酒壹斗支独峰驼似月；酒壹瓮，甘州走来回鹳，伏请处分。壬申年五月日酒户曹流德牒。”从状文看，酒司对官酒户的控制很严格，每一项支出须当天向酒司报批，酒司的判凭最迟不超过两天。由酒司办事效率之高不难看出归义军政权对酒的重视程度。官府同时领有多少酒户不得而知，仅马三