



贵州酒文化文集

前 言

酒一经产生，酒文化现象就相应出现，而将其作为相对独立的科研范畴广泛地发掘、研究和展示，则是在改革开放后的今天。得此东风，贵州酒文化博物馆年前建立。为进一步认识继而宏扬贵州酒文化，使之在社会发展和经济发展中产生能动作用，我们特邀请一批酒文化研究的热心人撰稿，编辑成这一集子。

文化是积淀的历史，内涵丰富；酒文化亦然，其内容范围极深极广。故在选稿编辑中，我们强调了本书的资料性，同时我们对酒文化研究中出现的新课题也作了介绍，如：《酒·婚姻·性》等文。

贵州独具个性的酿造史、风采独特的民间酒礼酒俗和独占鳌头的名酒优势，构成生动活泼的贵州酒文化，它是中华酒文化的一个重要组成部分，其近现代酿酒业在中国酿酒史上占有重要地位。本书立足于贵州酒文化探索，从不同侧面反映贵州酒文化特色。因时间紧、资料缺，对贵州名优酒部分，本书只重点选用介绍遵义有关名酒的文章。

我馆的成立以及本书的索稿编辑工作，均得到省内有关方面领导、同行的帮助和支持、得贵州省地方志办公室、贵州社会科学院文学研究所、贵州省财经学院、贵州省民研所、遵义地区轻纺工业局、贵州习水酒厂等有关同志的具体合作与指导，在此，一并表示真诚的谢意。

遵义酿酒史若干问题研究

黄泗亭

导 言

距今约三千年前，在古巴比伦王国 和中国 夏王 朝 这两个地方，使用着磨光石器和陶制器皿的人们，几乎同时制作了一种具有划时代意义的饮料。巴比伦人用发了芽的大麦和发酵的“忽布”（现代称啤酒花）酿造了啤酒；而夏朝人则以谷芽（“蘖”）和某些经发酵的果子制作出“醴”。此后，“醴”、“酒”这种以水为其形，以火为其性的奇妙液体，便与人类社会结下不解之缘。

公元六世纪后，我国唐代西南地区勤劳的民族制造出含高浓度酒精的蒸馏酒，亦称烧酒。《西南彝志》记载 唐 时 彝 族 先 民 “酿成醇米酒，如滴露下降”。所以，无锡轻工学院教授朱宝镛认为：“西南地区可能先有烧酒”。与此同时，在我国西北地区的高昌人，也发明了一种特殊的蒸馏甑。人们把 和 曲 发酵的葡萄，通过蒸馏，得到鲜红纯洁的酒液。唐太宗破高昌，把这种蒸馏取酒的方法引进中原。在“葡萄美酒夜光杯”的赞誉声中，蒸馏酒技术在北方得以推广和普及。

公元十二世纪，在法国科涅克，当地人蒸馏了驰名的白兰地

酒，而在苏格兰，英国人也烤制出芬芳的威士忌。十六世纪末，在明王朝统治下的播州仁怀茅台村民，用小麦制成高温大曲，拌入熟高粱，“即纳地窖中，弥月出窖埫之”^①。一窖拌曲发酵的酒醅，经过蒸取酒液，又搯入鲜沙，堆积发酵，再入甑蒸烤，如此反复多次。后来称为“回沙工艺”。它孕育并在多年后形成了酒体丰满完美的“茅台酒”。1915年，在美国三藩市（今旧金山）巴拿马万国博览会上，中国茅台酒，法国白兰地以及英国威士忌一举夺得世界三大蒸馏名酒称号。而遵义、科涅克、苏格兰，不约而同地成为世界三大名酒之乡。

六十多年过去了，如今的遵义地区，竟占有两个国家级名酒席位，还生产24个省级名酒，40余个地区级名优酒。遵义酒种囊括了全国五个香型中的三个香型，且有酱香型、其它香型的“龙头酒”出在遵义。如此众多美好的名优白酒，是遵义各族人民长期积累、创造形成的巨大物质财富和精神财富。

我们把人类发现并利用酿造类微生物和酒体内各种微量元素而生产出遵义酒的科学技术成就，看成是遵义酒的自然属性和物质属性；而把遵义酒对社会生活产生的深刻影响，看成是它的社会属性和精神属性。两者之和，即构成一个具有丰富内涵和广阔外延的领域——遵义酒文化。本文欲就作为遵义酒文化的一个重要侧面——遵义酿酒史研究中涉及的若干问题，作些考察，权充引玉之砖。

自然发酵现象与遵义 的早期人工酿造技术

要使含淀粉的原料生成酒，发酵是重要的化学过程。我们要了解遵义酒的早期历史，在文献和实物资料极端缺乏的情况下，就有必要从遵义早期的发酵史中寻找线索。而研究遵义民俗的饮食习性，将会使人得到一些很有意义的启示。

比如，豆豉、酸菜、酸鲜肉、霉豆腐、糟辣椒、鲊海椒、碗尔糕、黄糕粑、麦酱、豆瓣酱等等利用发酵技术制作的食品，是遵义城乡广大人民群众极喜食用的食物。假如我们把这种特殊的食物制作和饮食习惯联系到遵义古代物产、气候、温湿度等条件去加以考察，就不难发现，遵义人民精于发酵工艺和喜酸喜辣的民族习俗，可能已经有了相当长的岁月。

解放后在遵义地区多次进行的古人类考古发掘中，获得了大量属于大熊猫、剑齿象动物群骨骼化石。说明，在史前年代，今赤水河、芙蓉江、湄江流域是一些比现代气候要湿热得多的山谷，这里散居着一些由氏族联合的部落。在赤水河流域，部落以“鲮鱼”为图腾，而在芙蓉江、湄江流域，人们以“鳖”为共同崇拜物。故尔后人称前者为“鲮部”，称后者为“鳖国”。他们当年曾使用过的磨光石器，如石斧、石锛、石网坠等，陆续在土城、绥阳、湄潭等地发现^②。最初的鲮部和鳖国子民，终身从事挖掘山野中富含淀粉的植物根块、采集满山遍野的山果、搜寻某些草籽充饥果腹的劳作。在有些季节，他们的收获除食用外，是有些富余的。于是，这些富余的根块、山果被贮藏在那

些闷热而潮湿的穴居岩洞一角。首先是那些含糖野果，在自然界中发酵微生物的作用下自然发酵。明人李日华的《蓬拢夜话》描述这些史前人类：“春夏采花于石洼中，酝酿成汤，（香）闻数百步。”于是，出现了遵义最原始的自然酒——一些人所说的“猿酒”。

后来，鲧部和鳖国的居民索性有意识地把某些食物经过贮存发酵，使之变酸变辣。当然，最初这样做并非在有意造酒。他们或许是出于本能的感觉，生活在湿热气候下，带酸辣味道的食物更可口。这样，遵义人民喜欢酸、辣的饮食习惯便在湿热的古代气候条件下产生并代代流传下来。从我们远祖开始养成的这种喜好酸辣的食性，推动着发酵技术的发展。而人类一旦掌握了发酵技术，人工酿造酒的产生便具备了先决条件。

鲧部和鳖国人民由原始的采集为生过渡到耕作为业的时代后，粮食出现更多富余，谷物受潮发芽的现象常有发生，一些吃剩的米饭也常常发了霉。这些发芽的谷物，发霉的米饭形成天然曲蘖，遇水以后，就发酵生成酒了。人们尝到这种饮料的神奇滋味，于是相继效法，把粮食培养发芽，把饭食有意弄得发霉，并加入一定数量的水，使之发酵成酒，以便在需要时饮用。这时，遵义早期人工饮料酒逐步形成了。其时间应不会晚于距今二、三千年。

甜米酒（醪糟）考

前面提到的古鲧人、鳖人酿制的酒，从发酵原理看，仅仅是一种单边发酵（或直接发酵）生成的酒，其乙醇含量是很低的。就全国而言，大约到了战国后期，出现了以人工制曲拌入原料，

促使原料边糖化边酒化的复式发酵工艺，亦称“双边发酵”。与单边发酵酒相比，其酒精含量较高。

那末，在古代的大娄山区，这种双边发酵酿酒工艺大约是在什么时代产生的呢？笔者以为，在今贵州、云南、四川等省区广大人民群众中，至今普遍盛行的一种含乙醇饮料食物——甜米酒（一些地方又称为“醪糟”），正是一种以加入人工曲促使原料边糖化边酒化的双边发酵工艺的产物。它是遵义古代各族人民继续创造单边发酵酿酒后，进一步创造的双边发酵酒酿造工艺。《西南彝志·荞事记》载：“远古的时候，阿鲁这样说：‘米酒敬祖宗，荞酒就多啦’”；又载：“实、勺荞酿酒，造酒的技术，自此便传开。”③引文中“实、勺荞酿酒”，“实”即实奢哲，“勺”为勺莫额。实奢哲与勺莫额均是传说中彝族先民实、勺部发明种植的人物，尤如传说中的汉族先民神农氏。这条材料表明，彝族古代先民很早就会用荞麦作原料酿造甜米酒（醪糟）了。

如果说，对照我国酒的科技发展史，传说中彝族先民以荞酿制甜米酒的出现时代稍嫌过早。那么，下面这条资料中的时代问题就较为可信了。《西南彝志》同篇云：“六祖当君长，那里多产荞。荞粮堆成山，荞酒流成河。六祖酿酒术，又普遍传开。”

④为了弄清彝族“六祖酿酒”的时代，不妨赘述一段彝族的发展史。

《安顺府志·普里本末》：“普里之先，出于昆明，罗甸、普露静，皆昆明也。罗鬼夷书曰：一世孟赧自鹿牛徼外入，入居邛之卤，为卤氏。亦以字为孟氏、赧氏。”这里的孟氏与赧氏，即是彝族自有文字记载起的第一代始祖希慕俄的译音，是约当商末周初时人物。希慕俄继传三十一世到笃慕俄。笃慕俄部居住于

堂琅山。《贵州通志·前事志》：“安氏之先，盖出昆明为卤氏，语转为罗氏。有祝明者，居堂琅山中。”堂琅山，彝语称洛宜山，按即乌蒙山。祝明者，即彝族三十一世祖笃慕俄的译音。他们是在蜀王杜宇之世，“会有水灾”⑤而南渡金沙江，避水定居乌蒙山区的。《安顺府志·普里本末》又载：“祝明居泸阴之山，取觚君宜之女孟补，生二子，曰楷、曰怯；又取义君能之女孟都，生二子，曰赛、曰卧；又取布君齿之女曰堵，生二子，长曰克，次曰济。兄弟六人，各居一邑。楷世守乌，怯居于笮，赛居于泸，卧居于协，克居于濮，济居于闽。”这就是彝族历史上著名的“六祖分迁”的重大迁徙事件，时间约当于中国历史上的战国后期。也就是说，战国后期，在彝族的六个部落中已经普遍掌握了以荞麦为原料酿制甜米酒的技术，通过他们的迁徙，把这种双边发酵制酒工艺“普遍传开”，带到了他们新的定居地。根据我省彝族史研究者们趋向性意见，大约在秦始皇统一六国前后，彝族人民就沿着乌蒙山脉往东北，先后进入今黔西北（其地望包括今遵义地区的赤水、习水、仁怀）一带，与当地世居的濮人发生着密切关系。其甜米酒酿造技术，也从乌蒙山区传到了大娄山区。

说甜米酒是彝族先民首创并带到大娄山区的酿造技术，我们还可以从四川凉山地区彝族民俗中一条禁忌材料上得到印证。

“酿制水酒（一名吊竿酒）及涝糟，系先将糯米、玉米、粟米、荞、麦（泡水酒以大麦最佳）等原料蒸熟，加曲酿成。先覆盖衣物，使之发热，一、二天后取去覆盖物，装入坛内。此时，禁忌遇见附有‘尔’的人，否则使酒变酸、腐烂，不能成酒，要烧辣椒来炊，以事驱除。亦忌生人，也忌有狐臭的人来看。”⑥至

今，遵义地区许多家庭在酿制甜米酒时，仍然保持着属于彝族先民的这些古老禁忌。

以双边发酵酿制甜米酒工艺的产生，是西南酒史发展中的一块里程碑。自从彝族先民于秦时把它带到大娄山区，此后一千多年中，在这个地区还未出现蒸馏烤酒技术之前，甜米酒（醪糟）几乎是大娄山区唯一的酒种。

汉家“蒟酱”知何物

《华阳国志·南中志》载：汉武帝建元六年（公元前135年），“东越攻南越，大行王恢救之。恢使番禺令唐蒙晓喻南越。南越人食有蒟酱，蒙问所从，曰：‘牂牁来’。”后来，汉武帝也亲尝了牂牁蒟酱，感到其味甘美，遂于元鼎六年（公元前111年）派唐蒙再次通夜郎。现在的遵义一带曾为牂牁郡属地。牂牁的“蒟酱”到底为何物？惜墨如金的古书没有更详细描述，使历来植物学、医学、食品学等各界研究者们很是费了考证。有的说，“是一种用胡椒科植物做的酱（《辞海》）。有的说：蒟酱是生长在庭院的一种树木所结的果实。有的则说：蒟酱，蔓生，形似桑椹，味辛辣。究竟是以某种原料制作的食物称蒟酱？是某种植物称蒟酱？还是某种树木果实称蒟酱？抑或是以一种称为蒟的果实制作的酱称为蒟酱？历代学者莫衷一是。到了近现代，一些对贵州和遵义酿酒史进行研究的学人，则进一步认为唐蒙在南越看到的牂牁蒟酱，即是贵州、遵义甚致包括川南一带出产的用“蒟”酿造的低度甜酒。理由之一：古代称好酒为琼浆玉液。“酱”与“浆”同音，故“蒟酱”可能是以蒟酿造的酒浆。有的学人指蒟即是今天称谓的红籽，亦有人指为猕猴桃，还有人

认定是构皮杷……。总之，不管茆是什么，茆酱为贵州、遵义以及川南在汉代出产的名酒之说日盛。然而，《华阳国志·南中志》所记的茆酱，也有可能根本不是酒。第一，原书记载：“南越人食有茆酱”，如果是指的酒，则古人于酒谓“饮酒”，而不谓“食酒”。这里明明是说南越人的食物有茆酱，或南越人吃茆酱。如何能得出“茆酱为酒”的结论？第二，汉代，贵州北部以及川南人民可能大量利用当地果品资源酿酒。但无论用红籽、猕猴桃，还是构皮杷，即使以现代先进工艺来加工这些原料，所酿造而得的果酒，其质量也属平平。何况在西汉时期，用这类原料怎么酿出了誉满江南、名震中土的琼浆玉液？实在叫人不敢苟同。

那么，汉代的大娄山区酿酒业情况怎样？汉时，这一带属于“百濮”地区，据文献记载，民间婚丧嫁娶或重要节日集会，喜以竹竿插入酒瓮，歌舞群饮“咂酒”。相传这是以小米、包谷、稗子、糯米、高粱等谷物混杂酿造的甜米酒。故尔，“咂酒”也叫“杂酒”、“杂麻酒”。

自汉代在夜郎置郡设县以后，大量汉人来到大娄山区。这些人带来了外地酿制黄酒的技术。这种“用粗米二斛，曲一斛，得酒六斛六升”⑦酿造的黄酒，也成了人们宴宾、馈赠与自饮的饮料。务川仡佬族苗族自治县汉墓出土的蒜头壶、提梁壶，遵义县鸭溪附近出土的提梁罐，以及从遵义毗邻地区汉墓出土的永元罐、铜耳杯、铁耳杯、漆耳杯等酒器，其数量颇多，容积也大，从一个侧面反映了当时大娄山地区与酿酒有关的情况。

简言之，遵义酿酒的历史悠久，不在于这里一千多年前是否已经生产了优质名酒；而在于酒乡人民的远祖早在一二千年前就

已经掌握了发酵技术，发现并模拟成了自然酒和人工发酵酒的原始工艺，并把原始的单边发酵技术推进到以人工制曲进行双边发酵的崭新阶段，为后来高度酒的出现奠定了坚实的基础。

遵义蒸馏白酒的出现和发展

蒸馏白酒，是在原料经糖化发酵生成一定酒精含量基础上，利用酒精与水的沸点不同，用蒸馏技术获取的酒液。它具有更高的酒精含量，见火能够燃烧。故朱熹《通鉴纲目》说：“烧酒谓之火酒。”蒸馏白酒的出现，是酿酒史上划时代的一大进步。

唐代，在我国西南、西北几乎同时出现了蒸馏取酒的技术。有关西北地区蒸馏取酒的情况，见于李时珍《本草纲目》：“烧者，取葡萄数十斤，同大曲酿醇，取入甑蒸之，以器承滴露，红色可爱。唐时破高昌所得。”而西南地区唐代生产蒸馏酒的有关记载，则见于《西南彝志》，该书描述唐时彝族人民修建九重宫殿（遗地在今大方县境内）的盛况时说道：“酿成醇米酒，如滴露下降。”（着重点为笔者所注）大方县与遵义毗邻，据此推断，唐时的遵义当也掌握了蒸馏酒技术。

到了北宋时期，大娄山区以蒸馏技术生产大曲白酒的情况，在张能臣撰写的《酒名记》一书中有了明确的记述：磁州（治所在今习水县土城镇）出风曲法酒。风曲，相当于大曲。法酒，明初叶子奇《草木子》云：“法酒，用器烧酒之精液取之，名哈刺基。酒极浓烈，其清如水，盖露酒也。”因此，北宋时期今习水土城生产的风曲法酒，可算是达到公认质量标准的蒸馏大曲白酒，亦称“官法酒”。

大娄山区在宋代能生产度数较高的蒸馏白酒，还可以从出土文物得到旁证。1986年桐梓夜郎坝宋墓出土一幅《夫妻对饮图》石刻，画面上夫妻高举相碰的不是碗，更不是古代饮酒的爵、盥之类器具，而是容积不大的杯。1987年初笔者清理习水县程寨乡大合水宋墓，该墓后壁龛为一幅《侍饮图》石刻，一男侍手捧托盘上放置的也是一只杯，一把与现代形制一样的酒壶。墓葬出土物往往是当时社会生产、生活的再现。如果当时该地没有出现酒度高、酒精含量大的蒸馏白酒，那对宋代夫妻对饮岂会用小酒杯？那位男侍又岂能以小酒壶献酒？

综上所述，遵义在唐代可能已经出现蒸馏酒，至北宋时，这里已经用蒸馏技术烤制出高度白酒，其佼佼者为磁州一带出产的风曲法酒。

宋、元、明间遵义酒史三个侧面

自南宋到元、明，其间四百年来。考察这一时期的遵义酿酒史，可以看到：人们饮酒习惯逐渐由低度酒转向高度酒；白酒生产趋向商品化；酿酒技术进一步发展这三个重要侧面。

一、人们饮酒习惯逐渐由低度酒转向高度酒。这一时期，就普通农家而言，当仍以家酿甜米酒为主要的含酒精饮料。因为它酿制工艺简单，生产周期极短，为古代大娄山区一般贫苦民众经济能力、普通家庭主妇操作技艺所可望可及。

但是，在中国封建时代，标志技术进步的所有成果几乎都被统治阶层所首先享用。大娄山区蒸馏白酒的出现，无疑首先给这里的上流社会带来更为高档的消费品。毛奇龄《蛮司合志》记：“成化二十二年，丹章诸苗寇安宁，四川参政谢士元、副使翟廷

蕙”都指挥杨纲以兵往，过播州，诣（杨）爱家置酒高会。翌日视学，适州民赛社，士元等坐学宫临观，爱复携酒至。训导杨礼佛然曰：‘视学而观社，提兵而乐酒，略等威而款下属，窃为明公耻之’。”遵义各地尚存的宋、元、明时期木雕、石刻，其中有许多就是表现欢宴豪饮，“置酒高会”场面的。如遵义市郊赵家坝明墓石刻《备宴图》，中寺石雕《宴饮图》等。

那么，大娄山区普通劳动者对自己的智慧结晶——蒸馏白酒的消费态度如何呢？《遵义府志·农桑》载，明万历间绥阳知县母扬祖到任后公布《利民条约》，历数该县农夫陋俗，其中有“耕耨之时，以饮酒为乐。……或因口角，或因酗酒……砌词妄告。……民间饰衣服，侈饮酒”等描述。可见，一旦白酒价格达到与这些普通农夫的经济条件相适应的水平，他们也就热烈地向消费高度白酒方面转化了。

二、白酒生产趋向商品化。自南宋播州沿边安抚使杨粲以后，历经元、明，两次改朝换代，杨氏当政者均主动归顺新的朝廷，使播州稍免战乱，社会环境相对安定，社会对白酒的消费出现日益增长的势头，这就会刺激白酒生产量的不断增长和规模的扩大。具有重要意义的是，大致到了明嘉靖前后，一些酿酒世家制酒的目的再也不是自酿自奉，而是主要用来出售。这就不可避免地导致了白酒生产逐渐趋向商品化。吴晗《明史简述》在例举民俗材料论证资本主义萌芽问题时指出：“过去乡村里没有酒店，也没有游民。嘉靖中期以后变了，到处都有酒店。”白酒作为商品正是为了满足这种社会需求而应运兴起。于是，在大娄山区的酿酒业中，较早地萌生出一种新的生产方式——小作坊，他们生产的白酒被称为“小作酒”。这些酒作坊的出现，正是遵义

资本主义萌芽的早期征候之一。

三、酿酒技术的进一步发展。酒作坊是从更细致的社会分工中产生的专门从事制酒的部门。生产的专一化，使得它的从事者们有可能对酿造技术工艺进行专心致志的探索研究，从而促进酿酒科技的加速发展。约成书于明弘治前后的《居家必备》载说南番烧酒法：“一切味不正之酒，装八分一甕，上斜放一空甕，二口相对。先于空甕边穴一窍，安以竹管作嘴，下再安一空甕，其口盛住上竹嘴子。向二甕口边以白磁碗碟片遮掩令密，或瓦片亦可。以纸筋捣石灰厚封四指。入新大缸内坐定，以纸灰实满，灰内埋烧热硬木炭火二三斤许，下于甕边，令甕内酒沸，其汗腾上空甕中，就空甕中竹管内却溜下所盛空甕内。其色甚白，与清水无异。酸者味辛，甜淡者味甘，可得三分之好酒。”从这个记述中可见，这种陶甕蒸馏器是用来对酒的半成品（一切味不正之酒）进行再加工的工具。至迟到明万历年间，蒸馏酒的工具已不用甕而发展为用甑了。如成书于明万历时的李时珍《本草纲目》：

“烧者……取入甑蒸之……。”我们今天仍然能够在仁怀、习水、遵义等县的偏僻山区搜寻到其形制属于明、清时代的桶型白酒蒸馏木甑。与陶甕蒸馏器相比，它的进步在于，可以直接用糖化发酵的酒醅蒸馏出酒，其产量一天可达几十至百来斤酒液。

明代大娄山区反映在蒸馏器具上的酿酒工艺的进步，是人民勤劳智慧的结晶，并且不能不是以后出现世界名酒的一种极有意义的社会历史先期原因。

产生茅台酒工艺的时代及社会环境

誉满全球的茅台酒，产于仁怀县茅台镇。它的出现，是遵义

酿酒史的巨大飞跃。茅台酒的酒质具有“低而不淡、香而不艳”的特点，它的生产操作有一套根本区别于其它名酒的独家传统工艺。关于这套独特工艺开始形成的时代，曹丁的《茅台酒考》云：“至迟到明代，茅台酒的回沙工艺已经形成。”这是令人信服的，可惜未作更详细说明。至于有些宣传资料把茅酒产生年代定为“嘉靖八年”，其所依据材料是茅台杨柳湾侧有一座建于嘉庆八年的化字炉（古代专门用于焚烧废字纸的石塔），上面镌刻的捐修者姓名中有“大和烧房”字样。其实这里的“嘉庆”是清嘉庆八年（1803），而非明“嘉靖”八年（1529）。此乃“庆”与“靖”之近音所造成的笔误。

探讨茅酒工艺产生年代，除需继续搜寻可靠的文献记载、出土文物和某些耆老的口碑传说外，我们是否可以尝试着从这套工艺本身某些独有特点上去寻找一些端倪？

茅酒的工艺特点可归纳为：高温制曲、大量用曲、搥沙、回沙、多轮次发酵蒸烤取酒等。根据事物发生、发展的普遍法则，这套工艺也并非初发端就那么完整。是在多代酒师不断探索实践中，一个环节一个环节地诞生而最终达到完备的。在这套操作工艺各环节中，最先出现的可能是多轮次发酵蒸烤取酒这一环节。其产生年代，明万历二十八年（1600）前后的遵义社会情况是最相宜的环境。这时的大娄山区，正经历着以万历皇帝为首的明朝统治者平息播州土司杨应龙之乱的社会动荡。参加“平播”的川师吴广部从合江入，曹希彬部由永宁入，吴、曹两军共三万余人，沿赤水河谷和今仁、习公路一线，猛攻仁怀境内播州守军郭通绪部，“亶水仁山”战事频繁激烈。长期隶附杨应龙的彝、苗、仡佬等少数民族人民（文献诬称“苗兵”）是官军杀戳的主

要对象。李化龙《播地善后事宜疏》直言不讳称：“播州，皆夷也。大兵之后，为贼用力者，芟夷蕴崇，已无遗种。”又曰：“播州旧民，自逆酋倡乱，大兵征讨之余，仅存十之一二。遗弃田地，多无主人，册籍不存，疆界莫考。”因此，在整个“平播”战争期间，仁怀境内农业生产遭受严重破坏，人口剧减。战后较长时间，虽然改土设流后的遵义、平越两府，采取了轻税、免征、无偿拨予土地等措施，播州社会经济仍然处于十分艰难的恢复过程中。这时的茅台村酒作坊，自然得不到充足的原料供应，而蜂拥入播的二十多万官军酣饮欢宴，又陡然增加了播州白酒的消费量。如《心斋随笔》披露：“万历二十八年正月初二日，贼乘官军饮宴，夜袭。”为了满足数十万官军饮酒需要，茅台村某些小作坊便会被迫采用对一窖酒糟进行多轮次发酵蒸烤（其间搥入部份新鲜原料，称“搥沙”）的办法，以便充分利用酒糟中的淀粉含量，节省来源不足的高粱、小麦等原料。多轮次搥沙发酵蒸烤的工艺，大约就是这次战乱背景所逼迫而出的产物。此后的各代酒师，必然会创造出堆积工艺，以对多轮次间搥入的生沙作充分发酵；有的酒师又会把搥沙后第一次蒸烤而得的酒质极差的“生沙酒”重新拨回酒糟增香，于是回沙工艺也就顺理成章地产生了。在以后的发展过程中，各代酒师又先后摸索创造了高温制曲、大量用曲、端午踩曲、重阳下沙、陈酿、勾兑及其它环节的技术，最迟到清乾隆初张广泗首疏赤水河时，茅台村已经初步形成了一套完整的独特酿酒工艺。并由此制作出冠盖“黔人国”的大曲酒——即后来的茅台酒。

探索茅台酒早期历史，在文献、文物和口碑资料严重欠缺的情况下，把它独特的操作工艺摆进一定的社会历史背景中加以考

察推断，当是一种不无可取的研究方法。

茅酒的发展与黔北资本主义萌芽

大约发端于明万历二十八年前后的茅酒生产工艺，到清乾隆初，用了一百多年时间初步臻于完备，并产生出一个独树一帜的酒体。可以说，自此，它走完了自己童年时代的路程。

茅酒进入青年时代，正际遇黔北资本主义生产关系在各行各业中萌芽。乾隆六年（1741），清政府划茅台为川盐入黔四大口岸之一。乾隆十年（1745），经张广泗疏凿，赤水河中下游航运畅通，茅台日愈成为川盐在贵州集散的一个重要口岸。郑珍诗：

“蜀盐走贵州，秦商聚茅台，”描述了当时山西、陕西盐商，集资巨万，在这里设号经营，过去的渔村很快变成热闹非凡的商业集镇。盐运商业中迅速发展的资本主义趋向，助长着茅台镇酿酒业中资本主义生产方式的发育。郑珍诗云：“酒冠黔人国，盐登赤虺河”，正是当时茅台镇上盐运、酿酒业中两株资本主义幼芽联袂竞长的写照。到清嘉庆八年（1803）时，可以肯定，象捐修杨柳湾化字炉的大和烧房那样的酿制茅酒工场和作坊已非一家两家。他们所制的酒浆，经秦商、盐工船夫们带出外地并加以宣传，在省内外声誉昭著。迨至清道光时，产自茅台镇的“茅台春”、“茅台烧春”、“回沙茅台”等名牌酒年产量已达170吨以上。显然，乾、嘉、道三朝近百年间茅台酒的发展，不仅是其酿造工艺的发展，更是酒业内部生产方式的发展。

1840年第一次鸦片战争后，由于外国资本主义的侵入，中国一步一步地变成半殖民地半封建社会。毛泽东同志指出：“中国封建社会内的商品经济的发展，已经孕育着资本主义的萌芽。如