

中华文化宝库丛书

27

蔡尚思
主编

中国酒文化史话



黄山书社

《中华文化宝库丛书》编委会

主 编：蔡尚思

副主编：褚赣生 薛明扬

编 委：（以姓氏笔画为序）

马长林 王锦华 刘 易 刘 慎

伍 飞 余燕珍 吴 平 陈 奇

陈来生 宋建明 张春景 邹 益

金 辰 金恒源 单文彬 姚子明

桂 伟 喻水保 程 滨 褚赣生

蔡尚思 薛明扬

目 录

导 言 酒与中国文化	1
第一章 夏商周时期	4
一、酿酒的起源	4
二、从仪狄到杜康	6
三、酒之魂	8
四、酿酒工艺的发展	11
五、祭祀与酒	14
第二章 春秋战国时期	17
一、酒器	17
二、黄酒	20
三、乡饮酒礼	23
四、节饮与戒酒	27
第三章 秦汉时期	31
一、春酒甘如醴	31
二、酒与军事	33
三、灌夫骂座	36
四、禁酒	39
五、酿酒业的进步	43
第四章 魏晋南北朝时期	46
一、竹林七贤	46
二、魏晋风度	49

三、一饮一石 五斗解醒	52
四、酒中有深味	54
第五章 隋唐五代时期	57
一、葡萄美酒夜光杯	57
二、李白斗酒诗百篇	60
三、曲江宴	63
四、颠张醉素	66
五、水村山郭酒旗风	70
第六章 宋辽金元时期	73
一、杯酒释兵权	73
二、酒税	76
三、东篱把酒黄昏后	78
四、酒神崇拜	80
五、《北山酒经》	83
第七章 明清时期	87
一、果酒、露酒和药酒	87
二、空杯尚留满室香	90
三、酒令	94
四、美酒与佳节	98
第八章 民国时期	103
一、味似融甘露	103
二、啤酒	106
三、酒与烹饪	108
四、饮酒与益寿	110
五、婚礼酒俗	113

导 言 酒与中国文化

文化的概念有广义和狭义之分。广义文化是指人类劳动所创造的成果的总和。凡是人类有意识地作用于自然界及社会的一切活动,均属于广义的文化,包括物质生产、社会组织、精神生活、科学技术、风俗习惯等内容。狭义文化是指与特定民族的生产和生活方式相适应,以语言为符号传播的价值观念和行为准则,包括思想道德、文学艺术、宗教信仰等,以及相应的组织和制度。

酒文化就是人类在酿酒和饮酒实践中所展示的各种社会生活,以及反映这种社会生活的各种意识形态。它包括物质和精神两个方面的内容。物质方面包括酿酒技术的发展、色香味不同的各种类型的酒、酒具的产生与演化等;精神方面包括酿酒理论、饮酒的风俗习惯以及宗教、伦理、政治、法律、文学和艺术等领域的酒文化现象。由于酒是一种特殊的饮料,它能使人兴奋,使人麻醉,饮酒就成为有别于其他饮食行为的特殊行为。饮酒行为必然受到政治、经济、习俗、道德等特定条件的制约,并表现出人类精神活动的特点,如风俗习惯、伦理道德、审美情趣等。因此,酒文化现象往往是人类精神生活的反映。

酒文化的产生与发展,受到许多因素的影响,是一个历史的过程。如农业发展在酒文化演进中的基础作用、科技进步对酿酒工艺的促进、手工业发展对酒具质地和

形制的制约、自然地理条件对酿酒业的微妙作用等等,都反映出酒文化是人类历史的一部分,它受到其他文化的影响,并与它们相互交融。

中国酒文化是中国文化的有机组成部分。灿烂夺目的中国文化是在历史的延续中,由中华各民族的文化融汇而成的。其中,汉民族文化在与其他民族文化相互影响、相互汲取中,占据了主导地位,形成汉民族文化居主导地位的融合性文化。中国酒文化也具有这一特征。

中国酒文化的形成和发展,与中华民族传统文化的发展是同步的。中华民族在漫长的历史过程中形成的民族性格、民族道德、生活方式、风俗习惯等,构成了中华民族文化的内容。也渗透在中国酒文化的各个方面,成为中国酒文化的内容。此外,以儒家思想为核心的道德伦理观念,渗透在中国酒文化中,规范着个体和群体的饮酒行为,所以,中国酒文化强调酒在政治、教化、人际关系等方面的作用。

中国酒文化包罗万象,丰富多彩,主要包括以下内容:一,中国酒品种的形成和发展。按照经营上的习惯,中国的酒分为黄酒、白酒、果酒、露酒、啤酒和葡萄酒六大类。其中每一大类又可以根据产地、原料、工艺特点、酒色、酒味、酒曲等区分为更多的种类。例如,白酒可以根据香型区分出五种:酱香型、清香型、浓香型、米香型、其他香型。而且,同一香型的酒,由于产地自然条件的差异、工艺操作细节的不同,其香气和风味会各有特色。二,中国酒具的产生与演变,包括酒具的起源、酒具的种类、各种酒具的发展变化等。三,酒疗。这是以中医学理

论为基础的酒文化。四,饮酒民俗。内容涉及各民族在婚丧嫁娶、岁时佳节、宗教活动中的饮酒习俗。五,酒与文艺。主要涉及文学艺术作品中的酒文化现象以及酒在文艺创作过程中的独特作用。六,饮酒的社会心理。主要是关于酒在社会文化中的功能以及酒与群体的心理和行为。

酒在我们民族的生活中,几乎是无所不至的。中国酒文化所折射出的,正是中华民族悠悠的历史。中国酒文化的发展历程,正是灿烂的中华文明史的一部分缩影。

第一章 夏商周时期

一、酿酒的起源

中国酿酒的历史，可以上溯到一万多年以前。那时，人类社会处在旧石器时代晚期，人们使用经过打制加工的石质工具，依靠狩猎和采集生活。在采摘野果的漫漫岁月里，他们发现一些野果，贮藏时堆集一久，就会发酵，能够酝酿成酒，香气溢发，味道甘美，能刺激精神，使人有舒适的感觉。年深月久，原始人类就逐步积累了用野果自然发酵酿酒的经验，从而有意识地将采得的野果加以鉴别选择，存贮起来，待其自然发酵，生成酒液，以便享用。这就是最原始的酒。

随着生产力发展，人类社会由旧石器时代进入新石器时代。生产工具的改进，使人们改造自然的能力大为提高，狩猎活动向家畜饲养转化，畜牧业逐渐发展起来。通过驯养家畜，人们不仅可以获得兽肉，还能够获得兽乳。当挤得的乳汁喝不完时，会受到大自然中酵母菌等微生物的作用，发酵成酒。这样，乳酿酒也被人类发现了。随着经验技术的积累，逐步发展成为一种叫做醴酪的美酒。

原始人类在采集野生果品的同时，也采集野生谷物为食。他们发现了野果能够发酵成酒，也发现了谷物发芽生酒的现象，但由于谷物来源单纯依赖野生采集，十分

有限,供给食用尚且不足,没有剩余用于酿酒。伴随新石器时代的来临,原始农业也从野生植物采集活动中诞生出来,栽培农作物种类增加,谷物数量逐渐增多。由于贮藏技术低劣,谷物发芽发酵成酒的事也多起来。在对这种自然现象的长期观察中,人类逐步积累起谷物酿酒的知识,并开始用生活中剩余的谷物酿酒。但在这一时期,谷物收获量有限,而且为整个氏族公社所共有,是大家的生活必需品,十分重要,所以,酿酒可能仅在欢庆收获和战争胜利时偶一为之,并不是经常性的劳动。

到了四五千年以前的龙山文化时期,氏族公社逐渐解体,出现了阶级分化,少数富有者手里集中了较多的剩余粮食,发展谷物酿酒的社会条件也具备了。在龙山文化的遗存中,出土的陶制酒器有盃、高脚杯、罍、小壶等,这些专用饮酒器的出现,说明当时谷物酿酒是较为经常与普遍的生产活动,也证明当时酒文化的发展已经有一定的水平。因为远古社会人们的生产发展和生活改善都十分缓慢,从谷物酿酒产生,发展到专用饮酒器具的出现,必然要经历漫长的过程。考古工作中饮酒器具的发现为我国谷物酿酒的起源提供了有力的物证。我国谷物酿酒出现的时间,可以追溯到六七千年以前。

在甲骨文中,酒字字形宛若陶罐,有些学者推测,酒字是酒器和酿器的象形。可见,酿酒的起源与我国的制陶业也有密切的关系。早在七千多年以前的仰韶文化时期,人类已能制作种种样式和用途的精美彩陶。这些为方便日常饮食和生产劳动的陶器,也给谷物酿酒业的产生和发展,创造了有利条件。

在西亚和印度，有许多关于酒的古老传说和记载。利用谷芽酿造啤酒的苏美尔人，其时间也只是在六千年以前。可见，我国是世界酿酒发源地之一。中华民族酿酒的历史，的确是源远流长。

二、从仪狄到杜康

古时候，人们喜欢饮酒，对酒的起源却不能做出科学的解释。因此，关于酒的发明，出现了许多传说。有人说，天上有酒星，是酿酒的创始者；有人说，在上皇时代，就已经有酒了。

据古籍《世本》记载，有个叫仪狄的人发明了酒醪，酒醪就是未经过滤酒滓的浊酒。《世本》是战国时史官所撰，记载黄帝迄春秋时诸侯大夫的氏姓、世系、都邑、制作等，因为原书在宋代时散佚，只有清代的辑本，所以对这本书的记载，许多人不完全相信。《战国策》中也谈到仪狄说，夏禹的夫人让仪狄酿酒，酒味甘美，献给禹品尝。禹饮酒时，觉得它的味道甘甜，于是就疏远了仪狄，并且不再饮酒。《孟子》一书中也有“禹恶旨酒”的记载。现在，有不少学者认为：仪狄是夏禹时候的人，生活在公元前2000年前后，是一位酿酒高手，酿出的酒味道甜美，令人念念不忘。后代人们把他奉为酒祖，以为纪念。

但是，在许多地方，人们又尊奉杜康为酿酒祖师。这一观念在民间广为流传，杜康甚至成为酒的代名词。有一种说法是，杜康确有其人，生活在周代（约公元前11世纪至公元前256年），是一位著名的酿酒师。杜康家酿造

的美酒名扬四海，他还曾经为周天子酿过酒。至今，在陕西白水县还有个叫康家卫的村庄，相传就是杜康的出生地。在村子的东边，还留存有杜康墓。村边有一眼甘泉，四季长流不息，相传杜康曾经用这泉水酿酒。此外，还有杜康沟、杜康河等传说。每年正月二十一，人们赶赴杜康庙，敬献祭品，演戏娱神。在河南省的汝州市，则有杜康酿酒的遗址。民间传说，周朝一位天子喝了杜康酿造的酒以后，心旷神怡，封杜康为酒仙。因此，杜康善于酿酒的名声大振。此地也修建了杜康庙，供奉塑像，把杜康作为神来崇拜。

从史籍和传说可知，仪狄生活在谷物酿酒发明数千年以后的时代，他不是酿酒的发明者，但他善酿美酒，发展了酿造技术。杜康比仪狄晚一千多年，此时酿酒技术更加进步，积累的经验更加丰富。杜康继承前人的成就，而且有新的创造，酿制出别具一格的美酒。相传，他是用高粱酿酒的创始人。在粮食作物中，高粱的广泛栽培比稻、粟、黍稍晚一些，因此，最初的酿酒原料多是稻、粟、黍。但与这些谷物相比，高粱更适宜酿酒。因为高粱中蛋白质和脂肪含量较少，却含有少量的单宁，这是酒中芳香族物质的主要来源。一般来说，酿酒原料中的蛋白质和脂肪含量高，会影响酒的质量。所以，高粱是一种十分理想的酿酒原料。当然，生活在周代的杜康是不可能掌握这些科学道理的，但他完全有可能在长期的造酒实践中，发现高粱作为酿酒原料的优点，运用卓越的酿酒技术，把高粱作为原料酿酒，成为用高粱酿酒的发明者。

其实，谷物酿酒技术的发展，需要世代酿酒劳动

者的经验积累和创造性实践,因为酿酒是一个需要人为控制的自然过程,要应用许多有益的微生物,蕴含着复杂的化学变化过程,至今还有许多待解之谜,需要人们去探讨。从仪狄到杜康,不知有多少酿酒者世代相传,推动了酿酒事业的发展。仪狄和杜康,只是千千万万劳动者的代表。由于他们手艺高超,善于酿造,而被史籍记载下来,并在民间被人们广为传颂。

三、酒之魂

用谷物酿酒,要经过两个变化过程:一是淀粉水解成为葡萄糖等的糖化阶段;二是利用酵母菌将葡萄糖等转化为酒精的酒化阶段。酒曲,既具有糖化作用,又具有酒化作用,既是糖化剂,也是发酵剂,它以含淀粉和蛋白质为主的原料做培养基,培养多种霉菌,包括具有糖化作用的黄曲霉菌、黑曲霉菌和具有酒化作用的酵母菌以及兼有两种作用的根霉菌,红曲霉菌等。酒曲中还贮积大量淀粉酶,也是酿酒的糖化剂。

在酿酒过程中使用酒曲,能够把糖化过程和酒化过程结合起来,使谷物淀粉一边糖化,一边酒化,连续进行。酒曲不仅影响谷物产酒率的高低,也影响成品酒的风味。鉴于酒曲在酿酒过程中的作用,人们把酒曲称为酒之魂。

用曲酿酒是我国劳动人民的独特创造。从使用天然曲蘖到人工制曲酿酒,距今至少已有三千多年的历史。曲蘖即发霉发芽的谷粒,是和谷物酿酒同时出现的。把曲蘖浸泡在水中,即能发酵成酒。古时人们接触到这种

天然酒曲,经过长时期观察和经验积累,终于制出了人工酒曲。由于酒曲中生长着多种微生物,它们有不同的生活方式,对于温度、湿度、养料等条件的要求有种种差别。制作酒曲,既要使那些有利于酿酒的微生物在酒曲中繁殖,又要使那些不利于酿酒的微生物难以在酒曲中生长。可以想象,人工酒曲的制成,经过了许多次失败,经历了漫长的时期,是许多代人劳动和智慧的结晶。

到商代时,人们已经进行人工制曲。使用酒曲,使那时的谷物酿酒十分发达。从殷墟发现的酿酒场所遗址,可以知道当时已经使用大缸酿酒,生产规模很大。曲蘖本来是合指发霉发芽的谷粒,商代中期,曲和蘖开始分开使用。蘖专指谷物嫩芽,曲专指富含大量微生物的发酵剂。用曲酿酒,开创了我国独特的复式发酵的酿造技术,使过去的蘖糖化发展成为糖化和酒化密切结合,加速了酿酒业从手工业中的分离过程,并以此为起点,逐步形成我国以曲酿酒、以蘖制饴的传统。

到秦汉时期,制曲技术发展,酒曲质量提高,酒曲种类也增加了。有用大麦制作的,也有用小麦制作的;有的表面上长有霉菌,有的表面则未长霉菌。除了散曲以外,这时还出现了制成块状的酒曲,叫做饼曲,而且有多个不同的品种。从散曲到饼曲,不仅仅是酒曲形状的变化,因为饼曲内部和外表接触空气面不同,其内部更有利于根霉菌和发酵母菌的繁殖。根霉菌具有很强的糖化力和酒化力,并且能在发酵的谷物中不断繁殖,不停地把谷物淀粉分解成葡萄糖。饼曲起到了培养糖化和发酵能力更强的菌种的作用。这个时期,曲与蘖最终彻底分开了。此

前,用蘖酿酒,糖分多而酒精少,容易酸败,到汉代时,蘖完全被曲代替。

魏晋南北朝时期,我国制曲技术逐渐形成南北两大类型。北方用大麦、小麦、高粱、小米制曲;南方则用大米制曲。《齐民要术》一书就记载了九种酒曲制作法,它们的原料、形体、成形方法各有特点,九种酒曲又可分为神曲、笨曲、白醪曲三类。酒曲的分类由区分散曲和饼曲发展到区分饼曲类型的新阶段。在晋代时,又出现了在酒曲中加入草药的新制曲法,即在制曲时加入植物枝叶及汁液,以促进霉菌和发酵母菌繁殖,从而使酿出的酒别有一番风味。

到了宋代,制曲经验更趋丰富。那时,制曲法有十三种之多,原料有小麦、大米、豆类、中草药;还有生熟之分;有香桂、金波、玉友等不同的曲名。与以前相比,制曲原料的种类增加,工序却趋于简化,还出现了将旧曲菌种接种到新曲上的技术,即在制作酒曲时,选择糖化酒化力较强的旧曲,粉碎后涂抹到刚制成的酒曲曲块表面。这种接种方法,是制曲技术的重大进步,一直延用到今天。

悠久的历史,丰富的积累,使我国目前的酒曲琳琅满目,不胜枚举。有以小麦、大麦、豌豆、黄豆为主要原料的大曲,有以米、米糠、小麦为主要原料,添加中草药制成的小曲,还有用麸皮制成的块曲,以及液体曲、酒糟曲等。大曲又可根据制曲过程中,曲胚最高温度的不同区分为高温曲、中温曲和低温曲;小曲又可根据原料、用途、形状、产地等特征,区分为有药小曲、无药白曲、甜酒曲、白酒曲、粮曲、糠曲、酒曲丸、酒曲饼、……

制曲和用曲酿酒,是对微生物接种、培养和应用的过程。酒曲利用谷物作固体培养基保存微生物。人们把酒曲贮存在低温干燥的地方,使酒曲中的微生物处于休眠状态来加以保存驯化,对它们的糖化力和发酵力却只有极轻微的降低。这种多体菌种独特而巧妙的保存方法,对我国酿酒业的发展,产生了深刻的影响,也是中华民族利用微生物造福人类的杰出贡献。在东方,我国制曲酿酒的技术,传播到日本、朝鲜、东南亚一带,促进了各国酿造业的发展。19世纪90年代,法国人卡尔迈特从我国的酒曲中,分离出霉菌菌株,用于酒精生产,才使西方改变了只能使用麦芽做为糖化剂酿酒的落后状况。

四、酿酒工艺的发展

我国的原始农业,诞生于新石器时代,经过数千年发展,到夏商周时期,人们栽培的粮食作物有稻、粟、麦、黍、菽、麻、粱等,以耒耜等为主要生产工具,采用耦耕的耕作方法,耕作制度则由生荒耕作制向轮荒耕作制过渡。农业生产技术的进步,导致粮食产量的增加,从而为大规模酿酒提供了条件。奴隶制的确立和发展,使奴隶主阶级高居于劳动者之上,过着穷奢极欲的生活。统治阶级享乐的需要,刺激着酿酒技术发展。夏商周三代,劳动者发明了人工酒曲,产生了仪狄、杜康这样传奇性的酿酒大师,在酿酒经验方面,也进行了初步总结,是酿酒工艺的重要发展阶段。

关于夏代酿酒工艺的发展,缺乏直接的资料,但从几

个侧面，我们可以略窥一斑。和早于夏代一千多年的龙山文化早期相比，夏代的酒具种类增加，制作材料除了陶器外，还有以前不曾有过的漆木器和加铜爵。如果没有发达的酿酒业，饮酒器具就不会如此发展。根据传说，夏禹饮了仪狄所酿的美酒，十分喜爱，预言后代必有因为纵酒而亡国者。夏朝时，饮酒之风盛行，夏王太康因为嗜酒而失掉王位，羲和因为饮酒过度遭到征讨。更有甚者，夏朝的亡国之君夏桀，曾经建造酒池以取乐，用酒糟筑池堤，池中可以行船，三千人可以同时俯身池中饮酒。这么巨大的耗酒量，自然需要大规模的酿酒业作为前提。

商代时，黍的种植量很大。黍是一种粘米，主要被用作酿酒的原料。此外，商代也用其他谷物酿酒。在出土的甲骨文中，有许多与酒有关的文字。用稻和麦芽酿成的甜酒叫醴，用黍酿成的黄酒叫酒，用秬酿成的酒叫鬯，另外还有酎、醪、醇、醎等品种。从考古发掘的商代器物看，酒具质地主要是陶器和青铜器，数量大，种类多，制作精美。商王朝还专门设置了负责管理酒事的官职——酒正。

大约在公元前11世纪，周朝建立。王室和贵族的生活，依旧是极尽奢华。在酒业方面，设置了许多职官，有掌管酒政的酒正，掌管酿造的大酋，掌管王饮酒的浆人，掌管祭祀用鬯酒的鬯人，以及郁人、醯尹、司尊彝等。这说明周代酿酒业已经是一个独立的生产部门，需要一个庞大的机构加以管理，这也是后世历朝历代设置负责酒政的专职官署的开端。

酿酒业的扩大，需要比较规范的管理。在总结经验

的基础上,《周礼·天官》记载了一套完整的酿酒工艺知识,反映出周代时人们已总结出酿酒过程要经历五个阶段:谷物发酵开始后,产生大量气体,谷物膨胀,漂浮到液面上来;接着糖化作用旺盛,产生淡淡的酒味;随后酒化作用旺盛,并伴有气泡和响声;然后,酒精成分日渐增多,浸出了原料中的色素,酒液颜色改变,发酵变慢;最后,发酵过程结束,酒糟下沉。这些具有规律性的系统经验,有利于人们控制酿酒过程正常进行,也方便了酒正对生产的管理。

《礼记·月令》中还记载了被称为“六法”的酿酒经验:十一月的时候,天子命令酒官监造美酒。在每次酿酒之时,所用黍米、稻米这些造酒原料要符合定量;投入酒曲一定要选择适当时机;浸润和蒸制酿酒用的黍米稻米的时候,一定要保持清洁;使用的泉水要清香而无异味;制酒的陶器要精良,没有罅漏;蒸制造酒之米时,火候要恰当,发酵要在适宜的温度下进行。“六法”从原料要适量、投曲要适时、操作要干净、水质要清爽、器具要精良、火候要适当共六个方面总结了酿酒技术,反映出周代人们对酿酒关键问题的认识和对酿酒全过程的质量要求,给我国酿酒工艺发展以深远的影响。直到今天,一些酿酒秘诀仍然遵循这些基本的原则。

酿酒技术的发展,使周代酒的品种又有新的增加,出现了醕、浆、酬、醕、醕、醕等酒名。在《诗经·豳风·七月》中有这样的诗句:“八月剥枣,十月获稻,为此春酒,以介眉寿。”在《小雅·伐木》中则有:“伐木许许,酺酒有藇。……有酒湑我,无酒酤我。”《小雅·大东》则有: