



王赛时 著

中国酒史

ZHONGGUO JUSHI

山东大学出版社

本书由山东社会科学院科研基金资助出版

中国酒史

王赛时 著

山东大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国酒史/王赛时著.
—济南:山东大学出版社,2010.9
ISBN 978-7-5607-4205-2

- I. ①中...
- II. ①王...
- III. ①酒—文化史—中国
- IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 183742 号

中国酒史

王赛时 著

出版发行	山东大学出版社
地 址	山东省济南市山大南路 20-2 号(250100)
印 刷	山东新华印刷厂
规 格	720×1010 毫米(1/16)
印 张	23.25
字 数	428 千字
版 次	2010 年 9 月第 1 版
定 价	50.00 元

版权所有,盗印必究

前 言

酒是人类的一项饮食发明,应该说,在人类所有的饮食文明形态中,我们几乎都可以见到酒的存在。中国的酿酒同样具有悠久的历史。早在五千年以前,华夏先民就以其特有的聪明才智,从谷物的发酵中获得了酒,让一代又一代的人为之畅饮,为之陶醉。在浩瀚的历史长河中,酒伴随着人类的繁衍而传递到今天,仍然保持着它特有的活力。

酒的出现,首先产生的是社会效益。从经济方面看,承续千年的酿酒产业曾经吸纳了数不清的从业人员,历朝历代的酒税酒课也时时刻刻补充着国计民生,酒的产业运作早已成为国民经济链条中一个很重要的组成部分,酿酒业所产生的巨额附加值也一直被经济人士所关注。从消费领域看,酒既是一种食品,也属于嗜好品,每当灾荒来临、食物短缺的时候,历代王朝都会限制酿酒,节约粮食;而当社会繁荣、生活富裕的时候,酒又会成为刺激消费的主导产品,拉动经济的高涨。在中国历史的进程中,酒业始终是调节经济形态和产业结构的常用杠杆。

酒的出现,为人类社会增添了很多的生活情趣。饮酒所带来的兴奋和愉悦,是任何一种食品所无法比拟的。每当饮酒入醉,面红耳赤的时候,人们的情绪会是那样激动,人们的心情也会是那样欢快。翻开历史的画页,我们可以看到饮酒生活的万千风貌,不信你听:“天若不爱酒,酒星不在天;地若不爱酒,地应无酒泉”,此为豪迈者李白之语;“数茎白发那抛得,百罚深杯亦不辞”,此又为谨严者杜甫之言。贯穿古今,不知有多少人曾把自己的一怀情绪洒向杯中之酒。同时,饮酒可以表现出各种各样的情绪,很多人把酒作为宣泄的手段,以此获得心灵上的满足。在很多场合,以酒使气,以酒放任,都可以被旁人所理解。紧张的时候,可以用酒来舒缓压力,解除身体的疲倦和身心的劳累;失落的时候,可以用饮酒来驱逐苦恼,为自己营造一方舒畅的环境;迷茫的时候,可以用酒来抚慰彷徨,从而寄托自己难以实现的理想。从这个意义上说,酒不仅仅是口舌中的饮料,更是饮用者的表诉方式与精神寄托。

酒的出现,为社会提供了一种人际交往的手段。众人在一起喝酒,共同举杯,彼此相敬,追求的是一种心灵上的共鸣。远方有来客,故友再相逢,略备小酌,开怀畅饮,胜过一切表白。素不相识,无从交往,偶然间酒席同坐,一饮可以

顿成挚友。或有过解，曾相抵牾，倘若有幸共赴酒会，一杯可以化却前嫌，抵却恩仇。在此之时，酒的作用已经远远超出了食品的范畴，而成为人际关系的纽带和感情交流的媒介。

必须承认，自古至今，还没有任何一种食品或饮料，像酒这样具有强大的生命力和影响力，经历千百年，传递无数人，流光不减，魅力常在。尤其在历史久远、文化昌盛的中国，绝没有任何一种食品或饮料，像酒这样拥有如此多的文化诉说——人文历史给它评论是非，语言文字给它提炼精华，诗词歌赋给它添加韵味。酒的发酵能力，远远冲出了其本身酿造过程，而延伸于广阔的社会领域，既产生着丰厚的经济效果，也积淀下丰厚的文化财富。当人们把酒从酿坛上请下来的时候，就赋予了它更多的意义。

古往今来，国人提到酒，总是显得很兴奋，研究者也都从各个角度去发掘酒的内涵与外延，有人解释饮酒的文化现象，有人研究饮酒风俗，专业人士还一直在分析酿酒的技术要素。目前，有关中国酒文化的著述已经汗牛充栋，其触角也已涉及到饮酒生活的方方面面，然而唯独有一点缺失，那就是对于中国酿酒历史以及发展规律的学术研究，还始终处于浅薄状态，对此，除了酿酒界人士稍作探讨之外，历史学界还一直没有人对中国的酒去作系统的学术探索和历史剖析。这是因为，研究酒的历史，并没有现成的系统史料可供搬用，研究者不但要从浩如烟海的历史文献中寻找大量依据，还要对古代酿酒的专业技术非常熟悉，甚至对于古代酿酒的专业术语都要能够解析洞微，所以，研究酒的历史，必须从学力上纵延几千年的时光，而且还要横跨历史与酿酒两个学科，其难度可想而知。二十年来，笔者不揣力薄，不惜耗费，锲而不舍，方才完成了这部《中国酒史》。

笔者研究中国酒史，侧重于对历史文献原始资料的发掘与考证，追求学术深度，解析历史难点，书中引用的文献资料，都是作者多年的积累，均来自于一手攫取。面对历朝历代的酒文献，不惜精力去披沙拣金，细细采撷，尽可能地广引博证，追究中国酒史的来龙去脉。笔者对于古代诗文中所隐藏的酒信息尤为关注，喜欢从字里行间来寻找酒的踪影，还原酒的历史风貌。笔者更喜欢从社会意义上去判断饮酒生活的得失利弊，放大酒的社会作用。

这部《中国酒史》是以五千年酿酒历史为脉络的研究专著，全书从上古时期的考古发掘开始探索，寻找酒的发明源头，然后沿着历史发展的渠道来解读中国酒的起因与变化过程，展示中国酒历史的丰厚内容与阶段成就。全书起自史前遗迹，时代下限截止为晚清，时间跨度长达五千年。书中分时段、分朝代解读了中国酒历史的发展走向和文化要素，分析了当时的产业规模，细查了当时的产业动作。对于历史上出现的各类酒产品，笔者也不辞繁琐，逐项进行了产地、产源和产品属性的考究，尽可能地把中国酒的历史风貌完整地展示出来。

我相信,研究中国酒的发展历史,解说中国人饮酒生活的文化内核,对于中华文明成果的回顾与发掘,对于现代饮食生活的理解与感受,都会有着很深厚的意义。虽然这部《中国酒史》的大系锁定于古代范畴,然而脉络所延、承继所至,对于当代中国酒产业的发展也同样具有借鉴意义。当我们清晰地了解了中国酿酒的历史过程之后,一定能够对中国酒业的现状及未来有着更加科学的判断和规划,让中国的酒历史续写辉煌。

王赛时

于山东社会科学院历史研究所

2010年9月

目 录

前 言	(1)
第一章 远古诉说——酒的起源与酿造	(1)
第一节 寻找酒的源头	(1)
一、仪狄与杜康	(1)
二、医说与农说	(3)
三、现代学者的研究	(4)
第二节 酿酒原料和发酵方式	(7)
一、酿酒原料与酒的类型	(8)
二、发酵方式与酒的生成	(11)
第三节 酿酒器具与信息传递	(14)
第二章 三代流变——夏商周时期的酿酒与饮酒	(17)
第一节 夏代的“甘酒嗜音”	(17)
第二节 商人的酗酒形态	(19)
一、商代的酒、醴、鬯	(19)
二、长夜之饮与庶群自酒	(21)
三、商代的酒器文化	(22)
第三节 周朝的酒规与酒俗	(24)
一、十月获稻,为此春酒	(24)
二、饮酒控制	(25)
三、酒与祭祀	(25)
四、酒与礼	(26)
五、我有旨酒	(27)
第四节 春秋战国时期的饮酒生活	(31)
一、酒的社会使命	(31)
二、酒的传奇形象	(33)
第三章 酒气弥漫——淳朴的秦汉酒文化	(35)

第一节 秦汉社会的饮酒形态	(35)
一、酒风迭涨与情怀释放	(35)
二、饮酒聚会与置酒设乐	(36)
第二节 秦汉社会的饮酒习俗	(39)
一、入席有座次	(39)
二、饮酒有规矩	(40)
第三节 秦汉酿酒的行业规模	(41)
一、太官酿酒与上尊赏赐	(41)
二、私家酿酒与百姓酤买	(42)
第四节 官方实行的酒业政策	(44)
第五节 汉酒工艺细探	(47)
一、汉代的酿酒能力	(47)
二、汉代酿酒的工艺指标	(48)
第六节 汉代的酒类产品	(51)
一、汉酒命名	(51)
二、四方名品	(54)
三、葡萄飘香	(55)
第四章 壶里乾坤——魏晋南北朝时期的酒追求	(57)
第一节 魏晋醉酒的时代呼应	(57)
一、变仕途为酒途	(57)
二、酗酒与禁酒	(59)
三、竹林七贤的饮酒风貌	(62)
四、漉酒高士陶渊明	(65)
第二节 南北朝的饮酒	(68)
一、北朝饮酒的豪爽	(68)
二、南朝饮酒的风雅	(69)
第三节 缤纷多彩的文化名酒	(71)
一、九酝酒	(71)
二、河东酒	(72)
三、桑落酒	(73)
四、白堕酒	(74)
五、郾酒	(75)
六、苍梧酒	(76)
第四节 酒的酿造与品质提升	(77)

一、江东酒业的勃兴·····	(77)
二、酒度与酒质·····	(78)
三、美酒意韵·····	(79)
第五节 《齐民要术》与酒著述·····	(81)
一、《齐民要术》透露的制曲信息·····	(81)
二、《齐民要术》论述的造酒法·····	(82)
第五章 豪气万千——唐朝的酒世界·····	(85)
第一节 大唐美酒的震撼·····	(85)
一、酒的出品渠道·····	(85)
二、酒的分类·····	(90)
三、酒的酿造工艺·····	(98)
四、唐酒品质·····	(101)
五、唐朝各地的名酒·····	(103)
第二节 风采万千的唐代酒肆·····	(109)
一、酒肆的营业态势·····	(109)
二、酒肆的人气烘托·····	(112)
三、酒肆的分布·····	(113)
第三节 唐人的饮酒风俗·····	(117)
一、饮酒方式·····	(118)
二、饮酒礼仪·····	(120)
三、酒纠的出现·····	(121)
四、饮酒赋诗·····	(123)
五、歌舞助兴·····	(124)
六、女性陪酒·····	(126)
第四节 唐代的酒令游戏·····	(128)
一、酒令的发明·····	(128)
二、骰盘·····	(129)
三、筹箸·····	(130)
四、酒胡子·····	(131)
五、香球·····	(131)
六、动作令·····	(132)
七、对字令·····	(133)
第六章 百盏争辉——两宋时代的饮酒风貌·····	(135)
第一节 官营酒业的膨胀·····	(135)

一、酒务的控制	(135)
二、酒出官库	(136)
三、光禄寺的美酒	(138)
第二节 民间的家酿酒	(139)
一、自家开酿	(140)
二、仕家名酝	(142)
第三节 宋代的酒类品质	(144)
一、清酒与浊酒的判别	(144)
二、五彩斑斓酒颜色	(146)
三、从甘甜到劲辣	(149)
第四节 宋代酿酒工艺的提升	(151)
一、制曲技术的提高	(151)
二、酿酒技术的完善	(153)
三、加热处理工艺的改进	(155)
四、造酒法的增多	(157)
五、酒的瓶装	(158)
第五节 宋代酿酒的多样品种	(160)
一、传统酒品的发扬	(160)
二、新型酒的流行	(164)
三、果酒的勃兴	(167)
第六节 宋代酒业的地域风貌	(171)
一、好酒梦东京	(171)
二、北方产好酒	(172)
三、巴蜀出名酝	(174)
四、沿江酒正熟	(175)
五、江东酒天下	(176)
六、浙江多美酒	(180)
七、广西识酒香	(183)
第七节 宋代的酒生活	(185)
一、酒肆的经营	(185)
二、“开煮”与“卖新”	(189)
三、美酒的寄托	(190)
四、酒诗的表述	(193)
五、宋人的酒量	(195)

第七章 巡觞浩荡——大漠酒风的诉说 ·····	(197)
第一节 辽金时代的饮酒 ·····	(197)
一、契丹的酒仪与酒俗·····	(197)
二、女真人的美酒·····	(199)
第二节 元朝的饮酒特色 ·····	(203)
一、大都酒中心·····	(203)
二、官寺酿美酒·····	(205)
三、满饮大金钟·····	(207)
四、酒业的诱惑·····	(208)
五、饮酒风情·····	(210)
六、歌儿佐酒·····	(212)
第三节 元朝的黄酒与特色酒 ·····	(214)
一、黄酒的定型·····	(214)
二、特色酒的保持·····	(218)
三、药酒的提升·····	(220)
第四节 草原飘香马乳酒 ·····	(221)
一、天马西来酿玉浆·····	(222)
二、马酒饮上都·····	(226)
第五节 举国畅饮葡萄酒 ·····	(228)
一、西域的葡萄美酒及其东传·····	(228)
二、内地的葡萄酿造·····	(232)
三、国酒饮葡萄·····	(234)
第六节 境外传来蒸馏酒 ·····	(236)
一、烧酒探源·····	(237)
二、蒸馏器解疑·····	(239)
三、大元出烧酒·····	(242)
第八章 酒满天下——明清时期的美酒园地 ·····	(246)
第一节 美酒荟萃的时代 ·····	(246)
一、黄酒弥漫·····	(246)
二、烧酒风靡·····	(249)
三、果酒泛光·····	(253)
四、露酒流芳·····	(260)
五、药酒滋养·····	(264)
六、啜酒和谐·····	(266)

七、名酒总点评	(271)
第二节 北酒体系	(274)
一、北酒的酿造特色与产品实力	(274)
二、京华酒业的名优产品	(278)
三、河北酒业的酿造群体	(280)
四、山西酒业的峥嵘势头	(288)
五、山东酒业的强劲增长	(294)
六、河南酒业的酝酿状态	(300)
第三节 南酒阵营	(301)
一、南酒的酿造特色与产品实力	(301)
二、群星闪烁的江苏酿酒	(305)
三、醇香四溢的浙江酿酒	(315)
第四节 神州酒世界	(323)
一、皇家有酒供御座	(323)
二、江西有酒名麻姑	(326)
三、广西有酒奇天下	(328)
四、后来居上的贵州酒	(331)
五、不拘一格的广东酒	(334)
六、从老窖酿出来的川酒	(336)
第五节 饮酒文化的群体感染	(339)
一、酒度追求与饮酒习尚	(339)
二、敬酒、劝酒与罚酒	(342)
三、饮酒风尚的奢化	(345)
第六节 酒肆行业的变化	(347)
一、酒肆营业取向的调整	(347)
二、大都市的酒肆业态	(348)
三、酒肆文化的深层释放	(350)
第七节 饮酒活动的理论归纳	(351)
一、丰富的酒著述	(351)
二、酒之功过众人说	(353)
后记	(359)

第一章 远古诉说——酒的起源与酿造

第一节 寻找酒的源头

凡是喜欢追根问底的人都想知道,中国在什么时候发明了酒?带着这个问题,考古学界走向原野去发掘遗迹,历史学家搜尽史籍去探赜索隐,酿酒行业通过分析来判断始由,有关方面都在想方设法寻找酒的源头。古人更是给我们留下了绘声绘色的诸多传说,引导我们沿着迷朦的线索去寻源求果。为此,很多人付出了努力。

一、仪狄与杜康

对于酒的起源,古人早有评说。然而,由于中国酿酒早于文字问世,只能凭借有文字记载的酿酒信息对更早时期的酿酒情况进行追溯性的猜测,因而这种猜测就难免带有传说及臆想的成分。此外,中国古文明还形成一个惯例,就是把每一项重大发明都附着在一位著名人物身上,借以强调这项重大发明的权威性与神圣意义。所以,古文献在涉及酿酒始源问题时,大都使用了同一种观点,即把酒的发明与人物联系起来。

古人论及酒之发明,主要附着于两位人物,一位是仪狄,一位是少康(也叫“杜康”)。仪狄与禹同时,少康则晚于禹五代,亦为夏朝君主。以这两位人物为基点来探讨中国古酒起源,并没有多少实际意义。因为远在夏朝之前,酒已经问世,考古领域早已证实了这一点。然而,关注中华几千年的酒文化历史,则不能不把两位传奇人物摆在一个始点位置,因为古人已经不自觉地把与酒有关的活动都联系在仪狄和杜康身上,并通过这种远古定位来确认酒的由来。后代产生的酒祖崇拜、业神祭祀以及酒文化活动,也都凝视仪狄或杜康的形象。所以,揭开仪狄和杜康的原始面纱,也就能够直视中国酒文化的传说源头。

现在,我们就通过文献资料来了解酒界尊崇的仪狄与杜康:

《世本》卷一有言:“帝女仪狄始作酒醪,变五味;少康作秫酒。”

《战国策·魏策二》有言:“昔者帝女仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之。”

《艺文类聚》卷七二引《古史考》云：“禹时仪狄作酒。”又引魏王粲《酒赋》曰：“帝女仪狄，旨酒是献。苾芬享祀，人神式宴。辩其五齐，节其三事。”

《说文解字》七下《巾部》释“帚”字：“古者少康初做箕帚、秫酒。少康，杜康也。”同书十四下《酉部》释“酒”字：“古者仪狄作酒醪，禹尝之而美，遂疏仪狄。杜康作秫酒。”

《古今图书集成》食货典卷二七六引晋人江统《酒诰》云：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。”

晋人陶潜《陶渊明集》卷三《述酒》诗序旧注云：“仪狄造酒，杜康润色之。”

仪狄是夏禹时代司掌造酒的官员。相传，她是一位杰出的女性，是我国最早的酿酒人。后代谈及酒的发明，会把功劳记在她的身上。宋代司马光曾用“酒醴乃人功，后因仪狄成”^①的诗咏来肯定仪狄的作用。元初人赵文更有发自肺腑的倾诉：“前有一尊酒，有酒即无愁。吾评仪狄功，端与神禹侔。微禹吾其鱼，微狄吾其囚。人生十九不如意，一醉之外安所求。”^②一位披带造酒光环的伟大女性，就是这样活跃在人们心里。

有更多的人奉信杜康造酒的传说，以至于千百年来，杜康那虚无渺远但又深有价值的踪影在酒史长河中始终闪耀。宋人高承《事物纪原》卷九就曾感叹：“不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。”唐人李瀚编著儿童识字课本《蒙求》，也把“杜康造酒”与“苍颉制字”相提并论，视为同一类型的发明。凡是生产酒和销售酒的场所，杜康均被奉为行业神。如元人熊梦祥《析津志·祠庙仪祭》记载：“杜康庙，在（京城）北城光禄寺内。居西偏，内有天师宫。奉礼部掣拔道士一人，在内提点看经，专一焚修香火。盖为酿造御酒，每日于上位玉押槽内支酒一瓶，以供杜康。”清人周召《双桥随笔》卷六这样描述：“市井中人，酒保则祀杜康，屠户则祀樊哙，甚而豢牛者以冉伯牛为牛王，卖菜者以蔡伯喈为园主，鬻茶者以陆羽为茶臣。”这种行业性质的崇拜，始终把杜康推到酒业的最高位置。

历代文人创作诗赋，常将美酒与杜康贯穿而言。如曹操吟诗：“对酒当歌，人生几何……何以解忧，唯有杜康。”^③其诗诵咏至今。汉唐以来，“杜康”作为酒的代名词，经常闪烁于中华酒文、酒诗、酒词之间，形成文化效应，以至于明朝女诗人周淑禧不服气地说：“醕有新糟醖有醪，杜康桥上客题诗。最怜苦相身为女，千载曾无仪狄祠。”^④后人对杜康的偏爱，似乎远远超过仪狄。

民间流传的杜康造酒则派生出许多俗文化的形态，更加深了人们对酒的发

①（宋）司马光：《传家集》卷三《酬江邻几问不饮栽菊》，文渊阁四库全书影印本。

②（元）赵文：《青山集》卷七《前有一尊酒》，文渊阁四库全书影印本。

③《曹操集·诗集·短歌行》，中华书局1974年重印本。

④（清）朱彝尊编：《明诗综》卷八五周淑禧《杜康庙》，文渊阁四库全书影印本。

明人的认可。如明人冯梦龙所编《挂枝儿》卷一载有《骂杜康》、《谢杜康》等俚曲，其中就释放着人们对杜康的酒祖感觉。如《谢杜康》这样吟唱：“杜康哥，我把你做恩人叫。亏杀你造下酒，成就了多少相交。三杯落肚其实妙，春兴亏你发，春愁亏你消。”像这样以杜康为线索的酒事评说举不胜举。鉴此，我们已经不必去认定杜康造酒的时代断限，只须透过酒文化的窗口来窥视这种古老的遗韵，即可感受酿酒源头的时空传递。

二、医说与农说

除了仪狄、杜康造酒的创物传说之外，古代医家还把酒的发明与利用归结到更远的伟人身上，这个人就是炎黄子孙共同认宗的黄帝。由汉朝人最终修纂的《黄帝内经》是目前中国流传最早的一部医典，这部医典中保存了许多先秦时代的医家见解，其中就有对酒的医学认知。如《黄帝内经·素问·汤液醪醴论篇》记述：“帝曰：‘上古圣人之作汤液醪醴为而不用何也？’岐伯曰：‘自古圣人之作汤液醪醴者，以为备耳。’”同书《血气形态篇》还列举出用酒治疗疾病的事例：“形数惊恐，经络不通，病生于不仁，治之以按摩醪药。”醪、醴均为古酒之品种。后代医家依据此典以及早期的《神农本草经》，认定酒的始祖应该追寻到黄帝那里。北宋人寇宗奭《本草衍义》卷二〇“酒”条曾指出：“《吕氏春秋》曰仪狄造酒，《战国策》曰帝女仪狄造酒，进之于禹。然《本草》中已著酒名，信非仪狄明矣。又读《素问》首言，以妄为常，以酒为浆，如此则酒自黄帝始，非仪狄也。”在我国古代，把黄帝作为酿酒始源的人物定位，一直得到医家共鸣。

且不管黄帝造酒的言传有多少认定价值，把酿酒起源归于医用发明的论点，毕竟成为古酒始源的一家之言，如《说郛》卷九四引宋人窦革《酒谱·酒之源》指出：“世言酒之所自者，其说有三。其一曰：仪狄始作酒，与禹同时，又曰尧舜千种，则酒作于尧；其二有曰：《神农本草》著酒之性味，《黄帝内经》亦言酒之致病，则非始于仪狄也；其三曰：天有酒星，酒之作也与其天地并矣。予以谓三者，皆不足以考据，而多其赘说也。”

应该说，中国医学起源甚早。早在远古时期，人们就学会了使用动植物和其他物品来充当药品，用以治疗疾病。当酒出现时，酒本身所具有的活血通脉功效以及有机溶媒作用，很快就被医人所关注。然而，从常理推断，医家用酒应该晚于酒的发明。因为早期医家只采用天然药品，随着医学的进步才开始研制合成药物，酒如果用于医疗途径，应属于合成药物。但可以肯定，从医学范畴流传下来的酒一定能够扩大人们对酿酒和用酒的认知能力。

虽然古人喜欢从远古著名人物身上寻找酿酒的起始源头，而大多数人也同

意这种人物定位方式,但一些客观看待事物的人还是提出了不同的看法。他们认为酒并不是某位人物的个例发明,而是农业生产的附带产物,因为最早的酒都是用谷物酿造出来的,先有谷物而后有酿酒。为此,《淮南子·说林训》首先提出了“清醢之美,始于耒耜”的观点。这种观点得到了一些明智者的认可与阐发。

我们知道,积存的饭会自然霉变发酵,由微生物作用而形成曲蘖,引起糖化和酒化,从而产生酒。古人沿着这条线索去人工酿酒,将米饭拌熟饭,即能酿出酒来。在此基础上,人为制作曲蘖,用于酿酒,便可以酿造出更为完美的谷物酒。所以江统《酒诰》有云:“有饭不尽,委余空桑,郁积成味,久蓄气芳。本出于此,不由奇方。”^①古人所写《酒经》亦曾指出:“空桑米饭,酝以稷麦,以成醇醪,酒之始也。乌梅女媧,甜醪九醞,澄清百品,酒之终也。”^②应该承认,先民们曾对酿酒起源问题进行过认真的探讨。在理化分析技术尚不发达的古代时段,有人能够摒弃人物定位的传统观念,调整自己的思路,将目光聚焦于谷物米饭天然发酵的客观事物,从而寻觅到人工酿酒的原始成因,这无疑是一种科学的见解。

既然古人认识到酿酒起源于谷物发酵,就自然而然地会把酿酒与农业生产联系在一起。虽然他们还不能就此而进行酒起源的时段定位,但毕竟与现代研究者的思路凝聚在同一条途径之上。

三、现代学者的研究

鉴于酒在社会生活及经济生活中的重要作用,现代许多学者都把研究的焦点指向中国酿酒的起源上,取得了可喜的成果。从事这种探源研究的学者主要来自两个系统,一是自然科学系统中从事化学史、食品科技史研究以及酿造行业的学者,二是社会科学系统中从事历史、考古研究的学者。这两个不同系统的学者站在不同的角度上去窥视酿酒起源,往往殊途亦不同归,至今仍未能达成共识。这两个系统的学者在酿酒探源方面各有专长,又各有缺憾,因而所取得的进展既有突破,又有漏误。下面简要叙述一下各方学者的研究情况。

1. 科技及酿酒行业学者的研究

从自然科学领域来研究酿酒起源,主要是从事食品科技史、化学史、酿造史研究的有关学者,他们依据自然科学尤其是酿造原理的知识,对早期的酿酒起源进行揣测,偶尔也引用考古界的发现和史学界的资料作为参考。在这方面研究

① 《古今图书集成》食货典卷二七六引,中华书局1934年缩印本。

② (唐)徐坚:《初学记》卷二六《酒》引,中华书局1979年重印本。

比较有影响的学者有袁翰青、方心芳、洪光住等人^①，另外张子高、周嘉华等人编写的化学史、科技史著作^②也提到酿酒起源问题。袁翰青认为，我国谷物酿酒大概是从新石器时代开始，早于传说中的夏朝。方心芳以曲蘖酿酒为视点，探讨曲蘖对酿酒的先导作用，认为仰韶文化前期，天然曲蘖已向人工曲蘖发展，这时谷物酿酒开始出现。张子高则认为仰韶文化时期农业收获量少，不可能用于酿酒，谷物酿酒应起源于龙山文化时期。《中国科学技术史·化学卷》这样说：“特别是伴随新石器时代而到来的农业振兴，制陶术的出现，表明谷物酿酒的社会物质条件已经逐渐成熟，谷物酿酒由此肇兴。到了仰韶文化时期，许多部落已掌握了谷物酿酒的技术。”^③以上论点曾被化学科技史系统以及酿酒行业普遍采用。

然而，这些从事科技史研究的学者在探讨我国酿酒起源时都走入了一个共同的误区，那就是在对我国史前阶段社会物质生活条件了解不甚详备的情况下，仅仅依据现代酿酒原理和工艺知识，就对远古时期的酿酒进行定性分析。虽然他们普遍采用了考古学界和史学界的某些成果，但在历史求证方面未免过于草率。如方心芳仅仅看到仰韶文化遗址中出土过石锄、石镰等农具，就认定那时人们已从事农业生产，并且曲蘖酿酒已经产生。为此，长期从事食品科技史研究的洪光住先生在最新推出的《中国酿酒科技发展史》一书中，对上述观点逐一质疑。他认为，我国酿酒起源有着一个缓慢的过程，直到龙山文化时期，谷物酿酒水平也没有发展到初具规模的程度。其理由是：当时的酿酒原料尚不够丰富，酿酒设备还很原始，制曲水平仍然较低。洪先生认为，考古学家所发现的龙山文化时期的陶缸、陶盆、陶罐，其容积都很小，不具有小批量酿造谷物酒的能力。洪先生最后得出结论：我国以谷物酿造黄酒的起源，大约始于新石器初期，到了夏朝已有较大的发展，但真正蓬勃发展的时代，应当是始于发明饼曲、块曲之时，即大约始于春秋战国、秦汉时期。^④

就化学与食品科技系统的研究而言，洪光住突破了前人狭隘的视觉范畴，有了更为广阔的视角，并且在酿酒科技与社会发展相同步的研究方面取得了进展。然而，他过度拘泥于对现代酿酒原理的理解与认定，总以现代酿酒工艺来衡量古

^① 袁翰青代表作为《中国化学史论文集》，三联书店1956年版；方心芳代表作为《曲蘖酿酒的起源与发展》，载《中国酒曲集锦》，中国轻工业协会发酵学会1985年刊行；洪光住代表作为《中国食品科技史稿》上册，中国商业出版社1984年版；《中国酿酒科技发展史》，中国轻工业出版社2001年版。本文涉及袁翰青、方心芳、洪光住的观点，均采自上列著述。

^② 现已出版的科技史、化学史著作中常可见到的有关中国古代酿酒始源的论点，具有代表意义的有张子高《中国化学史稿·古代部》，科学出版社1964年版；周嘉华等编《中国科学技术史·化学卷》，科学出版社1998年版；陈驹声《中国微生物工业发展史》，轻工业出版社1979年版。本文涉及张子高及周嘉华等人的观点，均依据上列著述。

^③ 周嘉华等：《中国科学技术史·化学卷》，科学出版社1998年版，第524页。

^④ 参见洪光住《中国酿酒科技发展史》，中国轻工业出版社2001年版，第10页、12页。