

第 一 辑

酒 酿

野果自酿天然酒

现代科学认为：酒起源于含糖野果的自然发酵。自然界的野生水果成熟后堕落地面，经过风吹，日晒，霜打，雨淋，当遇到酵母菌后，便自然发酵，生成酒精成分和醇香口味的汁液，这就是最早出现的天然酒。

含糖野果自然发酵成酒的事例在古籍中屡有记载，宋代周密《癸辛杂识》中曾记有：某鰥老将山梨密储于地窖。遇时疫，鰥老染病而亡。储梨之事无人知晓，数年后，村人闻有异香，掘开地窖，见有汁液似汪，中有梨蒂。尝之，酒香醇厚，乃为储梨久之发酵成酒。

元代元好问所著《葡萄赋·序》记曰：“金贞佑（公元1213—1217年）中，邻里一民家避寇数年，自山中归，见竹器所贮葡萄在空盎（腹大口小的容器）上，枝蒂已干，而汁流盎中，熏然有酒气，饮之良酒也。”

以上两例虽不远古，但它们却为酒的产生提供了天然形成的例证。在距今大约五六千年以前我国龙山文化出土文物中已经发现酿酒、饮酒的器具，这表明。酒的酿制此时已经完全脱离了天然状态而进入人工制作的时期，并且业已取得了长足的发展。

谷物“曲蘖”天然酒

新石器时代农业出现以后，谷物种植为人类提供了较多的食物，贮藏谷物普遍起来。由于当时贮藏方法简陋、粗糙，谷物遇

热发霉发芽，极为常见。谷物发芽时会自然生出糖化酵素，使谷粒中的淀粉转变为糖，供给谷物生芽长根的需要。这种发了芽的谷粒中的淀粉转化为糖，古人就称为“曲蘖”（niè）。“曲蘖”遇水发酵后就会生出酒精，形成天然酒。

后来先人们又发现蒸煮、炒熟的谷粒在遇到水和一定的温度、时间等条件同样也会自然发酵变成酒。先人们不断接触这类天然酒，逐渐产生了嗜好，于是引起了采集、食用、观察、仿制等一系列活动，从此也就开始了人类酿酒的历史。

在距今大约五六千年以前的我国龙山文化时期，中华民族独特的“曲蘖”酿酒技术就发明、推广开来。如古书《素问》中提到的“醪醴”（láo lì）就是用这种方法制作出来的一种远古时代的低度甜酒。

杜康牧羊获酿术

提起我们的先人发现“曲蘖”酿酒的奥密，齐地民间有一个古老的传说故事。

传说杜康生于周朝，是一个绝顶聪明的人，但不愿做官，甘当牧羊人，在放牧中无意获得了酿酒术。

一天，他要到离村很远的深山里去牧羊，临行前，把破碎的干馍馍装在一个竹筒里，备作午餐。他在一颗大树下躺着小憩，把竹筒斜依在树干上，就朦胧睡着了。睡梦里忽听雷声大作，闪电轰鸣。他一咕碌爬起来，便赶着羊下了山，把竹筒遗忘在树下了。待了七天之后，他又到这里放牧，老远就闻着一阵扑鼻的香味。他走近一看，老树下只有那个自己遗留下的竹筒。仔细一看，竹筒里干馍馍没有了，剩下的是清澈晶莹的液汁。他感到十分诧异，用口一尝，甘甜异常。原来竹筒里的干馍馍和着雨水发酵变成了液汁。

于是杜康惊喜地带回村里，让乡亲们品尝。大家连口称赞，并且你一言我一语地要给这“液汁”起个美名。聪明过人的杜康说：“这‘液汁’是‘久雨’而得，今年又是酉鸡之年，‘酉’年遇水，配成个‘酒’字，我看就取个‘久’的读音，就算这液汁的名字吧！”大伙一致赞成，于是人间就有了酒。

杜康无意中的发现，启发了他对酿酒的兴趣，于是他不再牧羊，改行酿酒，遂有“杜康酿祖”之说。这种传说是否确切且不论，但周朝酿酒却是历史事实，这也表明中国酿酒历史的悠久表达了人民对造福人类的那些杰出酿酒人物的怀念之情。

最早的成套酿酒器

齐鲁之邦是中国酒文化极为发达的地区之一。早在新石器时代，定居在山东半岛上的东夷部落已经掌握了酿酒技术。据目前发现的考古资料证明，我国最早的酿酒遗址之一就出现在莒县境内。

1979年在莒县陵阳河大汶口文化晚期墓葬的发掘中，出土了一组成套的酿酒用具，有沥酒漏缸、接酒盆、盛酒瓮、盛贮发酵物品的大口尊等等。大口尊是用以盛贮谷物发酵的酿酒容器，它表面上有不同的符号，其中有显示怎样过滤酒的专用符号，这些符号的外形与滤酒漏缸的外形相同。沥酒漏缸的底部中间有中圆形镂孔一个，属于酿酒过滤器。酿酒时，先将谷物放在大口尊内发酵成熟，再用沥酒漏缸进行过滤，去滓取清。过滤时在沥酒漏缸内放些鲜茅草、竹叶等，以做“过滤层”。茅草是滤酒的重要材料，历史上齐、楚两国曾为此而征战过。《左传·僖公四年》载，齐国攻伐楚国，以楚国不向周王室进贡苞茅为借口，齐相管仲责问楚王曰：“尔贡苞茅不入，王祭不供，无以缩酒，寡人是征。”所谓“苞茅不入”、“无以缩酒”就是说楚国出产一种用以滤酒的专用

茅草，不向周王室进贡，拿什么来酿酒。

据以上考古材料，得知远在五千年前，山东半岛的东夷居民就已经掌握了发酵、滤渣、取其汁水为酒的工序。这就是我国最早的最传统的酿酒方法。

仪狄善酿遭父贬

中国历史上最早的酿酒人是谁？众说纷纭。古籍记载最多的当数夏禹之女仪狄。

《战国策》、《吕氏春秋》、《汉书》等古籍均记载 大约在四五千年前的时候，禹帝做了一件影响历史的大事，他疏远了善酿美酒的女儿仪狄：仪狄是禹帝绝顶聪慧的爱女，心灵手巧，“善变五味”。她奉禹帝之命为宫廷酿酒。果然 仪狄呕心沥血 酿制出了一种芳香异常的醇醪酒，献给父亲品尝。禹帝连饮三觞，醇醪浸入六腑，脉十二窍，兴奋异常，“醉如升仙”。禹帝兴奋之余不免担心：“我为治水‘劳身焦思’有‘居外十三年’，‘三过其门而不入’的毅力，尚且被酒所兴奋，神驰魂往，不能自抑。若是他人饮之，岂不沉溺而生祸灾。”于是禹帝不准仪狄酿酒，令其居后宫针织女红终生，不得入见侍奉。禹帝不仅疏远了自己的女儿，还“谕之以诰训”，下令戒酒，并预言“后世必有因酒而亡国者”。

果不出禹帝所预料，据刘向《新序·刺奢》载：“桀作瑶台，为酒池糟隄，纵靡之乐，一鼓而牛饮者三千人。”开了“酒亡其国”的先河，后世“酒亡其国”者多矣，酗酒败事、生祸者也屡见不鲜。

少康始酿秫酒

《黄帝内传》、《说文解字》均称“少康作秫酒。”《史记·夏本记》记载，少康为夏王相的儿子，禹的七世孙。在少康之前酒已存在，却没有人用秫（即高粱）酿酒。在粮食作物中，高粱要比黍、稷、麦、稻的出现晚一些，故《事故纪原·酒经》称：“空桑秣饭，酿以稷麦，以成醇醪，此酒之始也。”少康用高粱酿酒是继仪狄之后在酿酒史上又一次飞跃。

那时少康酿秫酒，虽无理论认识，但他凭着实践经验，高超的手艺和高粱的特性，无意中创造了以高粱酿佳酒的历史。为什么高粱成为一种独特的酿酒原料呢？现代科学认为：高粱富含淀粉，并少含“单宁”，淀粉是酒中芳香族物质的主要来源，用其酿出的酒味道格外香醇，人们一旦尝到就觉得风味殊异，于是少康善酿之名鹊起，历经代代，他成为人们崇爱的最早的酿秫酒者。

后世有秫酒“窖藏愈久，酒质愈好”之说，究其因，现代科学认为：这是由于酒的主要成分是酒精和水，还有少量的其他物质，如酸类、酯类、高级醇、甲醇、醛类等，这些微量物质对酒影响很大，其中酯类是芳香性物质，能增加香气，储酒时酯类物质增加，所以酒窖藏的年头越长，香味就愈加浓烈芬芳，酒的质量就越好。人们饮用时口感就香醇无比，诱人嗜饮，供人兴奋不已，进而达到助兴之目的，酒的魅力就在于此。

商 酿 中“ 曲 ”、“ 蘖 ” 分 工

商代农业生产进一步发展，采用谷物酿酒已相当普遍。商代出

土的甲骨文和钟鼎文中，有不少与酒有关的文字，像“酋”、“酉”、“酒”、“鬯”、“醴”等，它反映和证实了这一时期酿酒业较前进一步发展，特别是商代中期，出现了利用天然微生物制曲的技术。

在此之前，古人将“曲”、“蘖”合用，指称发霉或发芽的谷物（谷粒）。这时“曲”、“蘖”开始有别，各有所指：“曲”成为一种含有大量微生物的发酵制剂；“蘖”则专指谷物的发芽。“曲”的出现是我国古代发酵技术的一项最伟大的发明创造，它使过去的“蘖”糖化发展到边糖化边发酵的复式双边发酵，为酿酒业的飞跃与发展作出了巨大贡献。从此时起，也逐渐形成了我国“以曲酿酒，以蘖制饴”的工艺传统。

商代所酿造的酒类至少有三种：一是用谷物（黍、秫、谷）酿制而成的叫“酒”。二是用稻酿制而成的叫“醴”。三是用秬（黑黍）酿成的其中浸泡一种叫“鬯”的香草而配制成的香味酒叫“秬鬯”。《诗经·大雅·江汉》中有“厘尔瓊瓏，秬鬯一鹵”的记载。“秬”是黑黍，“鬯”是一种香草。秬鬯是祭神灵和祖先的专用酒。

周酿“六法”、“五齐”

周代酿酒发展成一个独立的规模相当大的手工业部门，朝廷专门设置掌管酒事的官职，诸如见于《周礼》、《礼记》等古籍记载的有“酒正”、“酒人”、“郁人”、“鬯人”、“司尊彝”、“浆人”、“大酋”等等。这些酒官不仅掌管有关酒的政令，还直接组织和监督酒的酿造。

《礼记》中还记载了世界上最早的酿酒规程：“秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。”这段话的意思是：酿酒必须备好品质优良的高粱和稻谷；不失时机地培

制“曲蘖”；在浸泡蒸煮时注意清洁卫生；水质要甘甜香美最好用泉水；发酵器具要质地精良坚实耐久；蒸煮时火候要掌握适当。这些要求不仅是后代所传“古酿六法”的渊源，而且说明当时酿酒已经有了系统而稳定的操作要点和工艺流程。

据《周礼·酒正》记载，周代酿酒须滤清酒中的沉淀物，以清浊而分等级，滤得越清者越好。周代酿酒过程，可分为五个阶段：最浊的称“泛齐（粢）”；发酵开始，醪醴膨胀产生大量的二氧化碳，谷物泛浮液面；比泛齐高一级的称“醴齐”：汁滓相等，（大约相当今之酒酿）生出酒精，汁液发甜，有了酒味；比醴齐高一级的“盎齐”发酵旺盛，泡多出声，比盎齐更高一级的“醒齐”酒精增加，浸出原料中的色素，汁液颜色由黄变红；最高一级的称“沉齐”；发酵完成，糟粕下沉，这就是清酒了。“五齐”的记载，表明当时人们对酿酒过程中的发酵变化规律已经有了细致的观察，并且能够较好地掌握和运用。

据《饮膳标题》记载，以清、浊、厚、薄、甜、苦而有别：清者曰醪（Piao）；清甜者曰醴（yi）；浊者曰醱（àng）亦曰醪（láo）；浊而微清者曰醞（zhǎn）；厚者曰醇，亦曰醪（rú）；薄者曰醴（lí）；甜美者曰醴（lǐ）亦曰醪（xǔ）；苦者曰醱（chàn）。酒按颜色的不同，据《饮膳标题》记载，红者曰醴（tǐ）；绿者曰醴（líng）；白者曰醴（cuō）。

春秋时期，制曲技术进一步成熟，酒类品种更为多样，增加了奶乳酒。战国时期又有了桂酒、椒浆、桂浆等有特殊口味的美酒。

酿酒巨匠田无忌

临朐老龙湾之阴，修竹千竿，青翠欲滴，树荫浓翳，蔽日遮天，湾畔盘石累罗，底部石罅中，泉涌若沸，汇泉成池，名“神

池”，因秦始皇东巡曾在这里饮过以此水所酿“千日醉”酒，故名“秦池”。这里就是战国时齐国酿酒巨匠田无忌酿制美酒的地方。

田无忌遵照“佳酿必佳水”的古训，几经遴选其水：先以齐都临淄东侧的淄水试之，嫌其水甜而软，弃之北上。又以大河（黄河）之水试之，嫌其浊而平，废而东去。又以巨洋（潞河）之水试之，嫌其水淡而涩，又弃之。田无忌屡酿未能如愿，寻水之心愈切，后沿巨洋河溯流而上，觅至骈邑（今临朐）燠泉（今老龙湾）处，见泉喷涌，清澈甘冽，遂在泉之侧，砌灶蒸制，果然酒香四溢，诱人驻足，饮之一升，醉眠百日进一斗三载方醒，人称此酒为“千日醉”，名闻齐鲁。

往事越千年，今日当地有识之士恐齐之酿酒巨匠田无忌燠池酿酒轶事泯灭，于1996年春，在老龙湾南侧盘石上，建亭刻碑，爰以为记。游人俯瞰秦池甘泉，追忆齐国酿酒轶事，感慨系之，赋诗曰：“秦池亭前观神泉，甘冽清澈如倾坛。田氏酿匠四择水，齐酿佳话至今传。”

齐国佳酿即墨酒

即墨是春秋战国时期齐国的著名城邑。这里所产的即墨老酒系中国古代名酒之一。本酒以黍米（糯米或黄米）为原料，以崂山泉水为酿造水，按“古六法”传统工艺操作，经过特有的“煮、糜”工序，特制麦曲“糖化”工序，酒母“发酵”工序，依次酿制而成。其典型风格是：酒液清亮透明，深棕红色，酒香浓郁，焦糜亦有黍米香，微苦而余香不绝。

即墨老酒的独特风味，受到齐国历史上几代君王名相的青睐，几次赐名、赞许。

《孟子·梁惠王下》载：齐景公出游时说，“吾欲观于转附（芝

果山）朝（成山），遵海而南……”齐景公去芝果山、成山、崂山朝拜仙境，敬神、宴饮都曾用即墨老酒，赞之谓“仙酒”。公元前284年，燕将乐毅伐齐，田单退守即墨城邑，巧摆火牛阵，大破燕军，获全胜而复齐，曾以即墨老酒犒赏军士，欢庆胜利。齐将（齐相）田单赞之谓“牛酒”。秦始皇东赴崂山索取长生不老药，求药不得，饮此酒“醉如升仙”，赞之谓“寿酒”。国君齐景公、齐相田单、秦始皇开怀畅饮此酒都被其独特魅力所陶醉、所沉湎……齐国人称赞即墨老酒为“珍浆”。

吕母酿酒聚资起兵

据《汉书·王莽传》、《后汉书·刘盆子列传》记载，新朝王莽天凤四年，琅琊郡海曲县（今日照），有吕氏妇女，人称吕母，时逢政治黑暗，官吏酷虐，其子被县官屈杀，无处伸诉怨屈，遂以酿酒为名，招募乡勇，举义起兵。

吕母是琅琊郡酒酿世家，有家传“款曲”密方。“款”这种饼状曲是我国酒曲发展史上的重大进步。因为传统的散状曲，只适于好气曲霉菌的生长，而款曲则更利于根菌、毛菌、酵母菌等多种菌种的繁殖。吕母为琅琊首富，资产数百万，又家藏款曲密方，便竭尽钱财，雇用酿工数百人，开磨、安锅制曲，蒸馏酿造。吕母家所产“吕母酒”名声大振，风靡一时，沽客盈门，日进斗金，用所聚之金购买枪刀剑戟和盔甲服饰。钱囊羞涩的乡勇来沽者“皆除之”，或赏酒以慰，“遂相聚数千人”于新莽天凤四年，揭竿而起，破城杀官，威震四方。

吕母以酿酒聚资起兵之举是我国历史上第一次由妇女领导的农民武装起义。吕母死后，其余部尽归赤眉、铜马起义军。吕母以酿起兵既发琅琊赤眉起义之嚆（hāo）矢（喻开端），也说明吕母

所造之 款曲、佳酿有相当强烈的吸引力。

从《庖厨图》画像石看汉酿

1967年在山东诸城县前凉台西村出土了一块《庖厨图》汉画像石，专家研究认为上面绘的是汉代酿酒的场面，其酿造过程历历在目。有主灶者，有甑（zeng 瓦制煮器）饭者，有搅拌者，有掺料者，有滤滓者，有压榨取酒者。此汉画像石真实地反映了汉代山东酿酒的盛况，所反映的工艺配合相当完美。它是汉代酿酒过程的有力佐证。

从《庖厨图》，可以推定当时的酿酒亦如今日民间家制甜酒酿型，只是将酒米蒸熟，拌以酒曲，加水或不加水，使之发酵成酒，然后压榨过滤成酒。可见汉代酿造工艺还比较简单，仍沿用传统古法。

东方朔巧兑糜钦酒

《奚囊橘柚·缉柳编》记载，真陵山上盛产一种糜钦枣，食一枚大醉经年不醒。临淄人东方朔为汉武帝近臣，尝游真陵山，得糜钦枣一斛，进献给汉武帝，尽言其枣之殊。武帝疑之，命东方朔殿前以验其真。东方朔令御医捣碎，掺以香料，做成药丸，大如芥子。每集群臣东方朔取一丸，入水一石，顷刻成酒，味如醇醪，异香溢满丹墀。汉武帝喜，赐名“糜钦酒”，并赐群臣各饮一尊，须臾，醉如酒胡（不倒翁），朝散归宅，数日不醒，酒香缭绕经月不散。

这则故事虽荒诞不经，但它却反映出汉代所酿酒的特点：“取一丸，入水一石，顷刻成酒”，由此说明汉代酒度数极高，必是运

用蒸馏之法制成的蒸馏酒，似近乎白酒。

《齐民要术》首纂新曲

贾思勰是南北朝时期北魏高阳郡（在临淄西北）太守，他著有一部农书《齐民要术》，其中卷六、卷七、卷八、卷九的有关部分，集中记叙了当时已知的微生物知识，特别是在卷七中总结性地记叙了当时制曲技术经验和原理。这种制曲新技术创造了以往制曲原料中加植物药物，以促进霉菌和酵母菌繁殖的新方法。用这种新方法做出来的曲形体小，酿酒用曲量也小，故“小曲”。贾思勰把曲分为“神曲”和“笨曲”两大类，相当现代的“小曲”、“大曲”。这种新技术的出现标志着我国古代制曲由散曲、饼曲又发展到小曲、大曲之分的新阶段。

特别在制曲各节中还有以曲的滤液用作酿造的记叙，这不仅意味着当时已经认识到微生物在发酵中的作用，而且也认识到微生物所产生的酶的作用。这与国外在1897年才发现磨碎的酵母菌滤液能使糖类发酵相比，大约要早1300年。《齐民要术》记载的这些论述是世界上最早的制曲工艺学理论。

《齐民要术》摭记酿酒法

贾思勰所著《齐民要术》记叙了当时的酿酒方法，比起汉代创始的分批投料法又前进了一步。其方法规定投料的多少及时间应根据曲势（曲中糖化酶及糖化酶的活力）而确定。其具体作法是：把曲末、干蒸的米粉与少量粥和匀，捶成硬块，然后破坏入瓮，封瓮，令其发酵。“正月作，七月好熟”，所得产品“酒色似麻油甚

醪”。作酒时，用蒸熟了的谷物（如高粱）倒在浸开了的曲中，使其受到曲菌的作用，分解到几乎成为空壳的程度，浮上来，这样几次加上去，逐次减少，最后加到不再“消化”的时候，酒便成了。用此法所酿酒的特色是：“酒色飘飘，与银光一体，姜辛桂辣，蜜甜胆苦，悉在其中，芬芳酷烈，轻隼迥爽，超然独异”。

糴米酎酒过量则死

《齐民要术》记载的所酿糴米酎酒浓烈异常，饮之，过量则死。能饮此酒一斗者，只能给他饮升半，饮三升就大醉，若不用汤水浇淋，就会醉死。若饮者大醉，酩酊无知，身体热得像着了火，就应做热汤来冷解。这种解热汤名曰“救生汤”：将汤烧得温热，伸手试试，以不烫手为度。用此汤遍浇醉人身上，汤浇处即冷。用数斛汤浇过后，醉人就能翻身往复。继续用汤猛浇头面，须臾，醉人即坐起，恢复常态。

故给人饮这种糴米酎酒时，须先问明能饮多少，按量而与之。若不事先问明酒量，又不知道醉后用“救生汤”解热之法。饮者初喝起来，口感甜美，饮之不能自抑，没有不醉死的。

世上流传的高阳酒馆有“醉死三年醒”之说，大概就是喝了这种糴米酎酒。《齐民要术》说，“糴米酎酒，芬香美酿，多喜杀人，常宜谨慎，以饮少不言醉死，正疑药死，尤须节量，勿轻饮之”。这段话既表明了高阳郡酿酒技术的高超独异，又告诫人们勿饮过量之酒。

高阳城酿酒神话

高阳城是北魏高阳太守贾思勰《齐民要术》成书之地。《齐民要术》称：“起自耕农 终于醱醪”；“厚土甘泉出美酒”。高阳城四野“厚土盈野”，据说城北有沃田二十多亩，有人用高粱异种，种于沃田，其穗大如灯笼，粒如鸠眼，用此酿酒最佳。高阳城濒临澗水（乌河）之左，其水发源于矮槐村南，从群泉中溢出，系“奥灰”岩溶地下优质矿泉水，清凉甘冽，乃酿酒之佳水。

提起高粱异种和乌河水酿佳酒，这里民间有一个美丽的神话故事：一年除夕，高阳城大雪纷飞，一位衣裳褴褛的乌脸紫须老汉被冻僵在城内高姓青年的家门口。高姓青年开门看见后，立刻将老汉背进屋里，生旺炉火，端出热腾腾的饭食款待老汉，然后又让出自己的床铺给老汉休息，自己躺在地上过夜。不一会，随着一阵熏风从东方飘来一位龙女，身披五彩羽纱，手提一个锦囊，端一把金镶酒壶，降落到高姓青年面前。龙女壶中美酒向地面倾倒，顿时现出一条酒香弥漫的小河。高姓青年一觉醒来。只见炉火旺盛，床上被褥叠得整齐，老汉却不见了。只见桌上放着一个锦囊，上绣一行蝇头金字：“异种乌龙赐，播植酿美酒。”打开一看，果然盛着灿若宝石的高粱异种。高姓青年打开门来，风雪停了，一条清澈晶莹的小河从他家门口流淌而过，河面上还不时飘来陈陈酒香。原来那老汉就是东海乌龙王，因感高姓青年之恩，故派龙女送来了高粱异种酿酒佳水。从此澗水更名为乌龙河，简称乌河。高阳美酒从北魏至清代久传不衰。

贾璘黄河匏水酿酒

唐代临淄人段成式《酉阳杂俎·酒食》记载，三国曹魏年间，齐地渠丘西安县（今桓台）有一酿师名贾璘，是为当地巨富，“家累千金”“博学善著述”，尤喜酿造异酒，传有他的“苍头”黄河匏水遇黄河龙的故事。

贾璘为酿异酒，曾派人汲取潍水、淄水、济水诸水试酿，皆不称心。后来，他雇来了一个善识水的苍头，自称能识百河之水，唯有黄河上游的“昆仑龙涎波”最佳。贾璘择吉日，令苍头沐浴焚香，叩谢已毕，带足够食用半月的食物，驾一小艇，乘风破浪，逆流而上，颠簸于黄河惊涛骇浪之中……只听一声呼啸，但见狂涛中现出一条巨龙，金鳞白睛，口如赤盆，四趾舞动，踏浪而来，纵身扬头，口吐金波如瀑，纷纷扬扬洒入黄河浪涛之中……苍头大喜，勺起尝之，甘冽清爽，异香心脾，不由赞道：“这真是百年不遇的‘黄河龙涎波’啊！”说完，他便挥动葫芦瓢舀起来，或一里一瓢，或二里一勺，“一日可得七八升”，半月采得数桶而归。

贾璘打开桶视之，只见“昆仑龙涎波”色赤如绛，晶莹如油。遂加曲酝酿，蒸馏成酒，取名“昆仑龙涎觞”，酒之芳味，“一世中所绝”。慕芳醇者接踵而至，盈门充院，争夸其异。贾璘“曾以三十斛，上魏帝为贡”。此酒盛传数载不衰。

唐代鲁酒的酿制

亦鲁地区的酿造业历史悠久，至唐代，酿酒业规模进一步扩大，上至城镇酒坊，下逮小农家庭，都能自酿酒。尤其是专业化的

作坊，资金集中，原料充足，能生产出高质量的酒类产品，供应城乡消费市场。

由于酿酒业的渠道畅通，获利甚高，于是引起官方的高度重视。自代宗时起，朝廷开始从民间酿酒业中抽取部分利润，作为国家的财政收入，当时称之为“榷酒”。山东酒业产值丰厚，仅据《册府元龟》卷四八五《邦计部》记载，大和元年（公元872年），郓、曹、濮三州上交朝廷的酒税上供钱就达10万贯，税钱远远多于其他地区。

唐代齐鲁生产的酒都是米酒。这种米酒用黍米酿造，具有较高的品质，在当时通称为鲁酒。诗人李白客居山东鲁郡（今兖州一带）就对当地出产的鲁酒爱不释手，并多次以诗吟颂。他在《留别西河刘少府》诗云：“閒倾鲁壶酒 笑对刘公荣。”《沙丘城下寄杜甫》诗云：“鲁酒不可醉 齐歌空复情。”《客中行》诗亦云：“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。”另唐诗人韩翃也吟咏过鲁酒，他的《鲁中送鲁使君归郑州》诗云：“齐讴听处妙，鲁酒把来香。”

唐人形容鲁酒常以“琥珀”喻其色，琥珀色即赤黄色，这是现代黄酒的基本色调。唐代其他地方的米酒一般颜色浅淡，达不到这种基色的标准，而鲁酒诸品多以琥珀色著称，这说明唐时齐鲁酿造米酒的技术有了大幅度提高，并已接近于现代黄酒的水平了。

“桃核”“青田核”神酿

唐代临淄人段成式《酉阳杂俎·酒食》载有“桃核”、“青田核”两则神酿的奇闻。

其一说，蜀后主刘禅，乐不思蜀，沉溺于酒色。有特大桃核两扇，形如饭锅，每扇着仁处，约盛水五千，注入良久，水便成酒，味香醇醉人。两核且能轮换着贮水变酒，以供刘禅欢宴痛饮。凡饮