

中国白酒 169 计划论文

蒸馏酒的起源

赵建华, 宋书玉

(中国酿酒工业协会白酒分会技术委员会秘书处, 北京 100833)

摘要: 中国白酒是世界上最古老的蒸馏酒, 其酿造和蒸馏技术在上世界上独树一帜。蒸馏酒技术源于炼丹蒸馏技术, 蒸馏酒产生于中国。液态法蒸馏酒产生于汉代, 固态法蒸馏酒产生于唐代。固态法蒸馏酒技术完善于宋元时期。

关键词: 白酒; 蒸馏酒; 起源

中图分类号: TS262.3 2) - 1 文献标识码: D 文章编号: 1001- 9286 (2007) 11- 0072- 03

The Liquor Origins

ZHAO Jian-hua and SONG Shu-yu

(Technical Committee of Liquor Branch of China Wine Industry Association, Beijing 100833, China)

Abstracts: The Chinese White Liquor is the most ancient liquor in the world. Its fermentation and the distillation technology established a new school in the world. The liquor technology came from the refining of the pill of immortality distillation technology. The liquor originated in China. The liquid state liquor produced in the Han Dynasty. The solid state liquor produced in the Tang Dynasty. And the solid-state distillation technology of liquor was perfected in the Song and Yuan Dynasties period.

Key words: liquor; distilled liquor; origin

中国白酒与法国的白兰地, 俄罗斯的伏特加, 英格兰的威士忌, 起源于西印度地区的老姆酒, 荷兰的金酒为世界六大蒸馏酒。然而中国的酿酒和中国的白酒历史最久远, 在世界蒸馏酒史上有不可动摇的鼻祖地位。就蒸馏技术而言, 早在秦汉时期, 随着炼丹技术的不断发展, 经过长期的摸索, 炼丹术积累了不少物质分离、提炼的方法, 创造了包括蒸馏器具在内的种种设备, 因此, 中国是世界上第一个发明蒸馏技术和蒸馏酒的国家。但蒸馏酒起源于何时? 其说法不一, 现列举如下^[1-7]。

1 起源于东汉

1981年, 马承源先生撰文《汉代青铜蒸馏器的考察和实验》, 介绍了上海市博物馆收藏的一件青铜蒸馏器, 该蒸馏器由甑和釜两部分组成, 通高 53.9 cm, 凝露室容积 7500 mL, 贮料室容积 1900 mL, 釜体下部可容水 10500 mL, 在甑内壁的下部有一圈穹形的斜隔层, 可积累蒸馏液, 而且有导流管至外。马先生还做了多次蒸馏实验, 所得酒度平均 20 %vol 左右。经鉴定这件青铜器

为东汉初至中期之器物。在四川彭县、新都先后两次出土了东汉的“酿酒”画像砖, 其图形为生产蒸馏酒作坊的画像, 该图与四川传统蒸馏酒设备中的“天锅小甑”极为相似。

2 起源于唐代

明代李时珍《本草纲目》^[2]在葡萄酒纲目中写道: “葡萄酒有两样: 酿成着味佳, 有如烧酒法者有大毒。酿者取汁同麴酿酢, 取入甑蒸之, 以器承其滴露, 红色可爱, 古者西域造之, 唐时破高昌始得其法”。

唐破高昌当在贞观 14 年(公元 640 年)。我国新疆地区便会制作蒸馏酒了, 故“唐破高昌始得其法”, 也就是说, 我国在公元七世纪便有了液态法蒸馏酒。

关于这个问题, 中国科学院学部委员方心芳先生在《曲蘖酿酒的起源与发展》一文中指出: 唐代可能出现蒸馏酒。这个判断不仅与前述的“唐破高昌始得其法”是相印证, 而且大量的唐代文献也说明了这一点。唐代大诗人白居易(公元 772 ~ 公元 846 年) 诗云: “荔枝新熟鸡

收稿日期: 2007- 10- 28

冠色,烧酒初开琥珀香”。雍陶(公元805年~?)亦有“自到成都烧酒熟,不思身更入长安”之名句。李肇的《国史补》也记载“剑南之烧酒”等等。

以上是从蒸馏酒名称来看。从蒸馏工艺来看,唐开元年间(公元713~公元755年),陈藏器《本草拾遗》中有“甑(蒸)气水”,“以器承取”的记载。此外,近几年来出土的隋唐文物中,还出现了只有15~20 mL的小酒杯,如果没有烧酒,肯定不会制作这么小的酒杯。这些都充分说明,唐代不仅出现了蒸馏酒,而且比较普及。从已发现的文献记载来看,贵州少数民族彝族文献《西南彝志》第十五卷《播勒土司·论雄伟的九重宫殿》在论述隋末唐初的这件事时曾说:“酿成醇美酒,如露水下降”。这就是简单的蒸馏酒工艺的记载。因此,唐代出现了蒸馏酒已毋庸置疑。

3 起源于宋代

北宋田锡的《鬪本草》中便记载了一种酒是经过反复2~3次的蒸馏而得到的美酒,酒度较高,饮少量便醉。1975年,河北承德青龙县出土的一套金代铜烧酒锅的年代,最迟不超过1161年。现代甑桶与之相比,只是将原来的天锅改为了冷凝器,桶身部分与烧酒锅基本相同。经有关部门进行蒸馏试验与鉴定,该锅为蒸馏专用器具。它的制造年代最迟不晚于金世宗大定年间(公元1161~1189年),距今已有800多年。河北青龙蒸馏器与唐宋时期有关文献或图录记载的丹药蒸馏器总特点是:多由金属(主要是金、银、铜、锡等)制成,器内蒸馏的流程路线居多,表现为上下垂直走向,和同时代蒸馏流程路线表现为左翼斜行走向的阿拉伯叙利亚式的玻璃蒸馏器有着很大的不同。这也说明我国的蒸馏酒器不是从阿拉伯地区传入的。这些根本性的差别,说明金元时期,我国已拥有臻于完善的自制蒸馏器,蒸馏技术始终沿着传统的道路发展着。青龙蒸馏器是一个加篦式的蒸馏器,这是区别于蒸酒用器还是蒸丹药花露用器的重要依据之一。从青龙蒸馏器遗留的使用痕迹看,甑锅内壁明显地分成3层。下面1层,从锅底高出约6 cm,呈浅灰色。从下层到锅口厚应是20 cm,蒸酒时,装酒的醅料,蒸熟后落实下降一半,故中层厚仅约10 cm。这一层呈浅灰色,应是经常接触醅料的缘故。上层中层到锅口,厚约10 cm,表壁附上一层薄薄的青铜锈,这是由于这一层锅壁经常受蒸汽的蒸发,直接接触空气的机会多而被锈蚀生成的铜绿(碳酸铜)所致。篦的位置应在下层上面,和锅里水的水面保持一定的距离。这3层痕迹的层位关系,在加篦蒸酒的试验中得到证实。这种加篦蒸酒的技术,仍为今天所采用。而古代文献有关丹药花露蒸馏器的记载中,均未见这种情况。

公元1163年,南宋吴悞大的《丹房须知》中记载了多种类型完美的蒸馏器,同期的张世南在《游宦纪闻》卷五中也记载了蒸馏器在日常生活应用的情况。此外,在《宋史》第八十一卷中记载:“太平兴国七年(公元982年),泸州自春至秋,酤成鬻,谓之小酒,其价自五钱至卅钱,有二十三等。凡酝用秫、糯、粟、黍、麦及曲法酒式,皆从水土所宜”。这就充分说明从北宋起就有蒸馏法酿酒了。《宋史》中所指的“腊酒蒸鬻,候夏而出”,正是今日大曲酒的传统方法。

宋代杨万里在他的《诚斋集》中,写之一首“新酒歌”,说他酿了二缸新酒,颜然清澈,酒性浓烈,“一杯径道天地外,忽然玉山倒瓮边,只觉剑铓割肠里”。如果把这种酒对照李时珍在《本草纲目》中关于“烧酒”——蒸馏酒的性能,“味极浓烈”,“与火同性”,“热能燥金耗血,大肠受刑”的论述,那杨万里的“新酒”,实际就是蒸馏酒了,而且酒度较高。

4 起源于元代

白酒元代始创的依据是医药学家李时珍的《本草纲目》,其中写道:“烧酒非古法也,自元代始创其法,其法用浓酒和糟入甑,蒸令汽上,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,味极浓冽,盖酒露也”。但在这里需要注意的是在记述元代以前的蒸馏方法时,都是以酿造酒为原料的液态蒸馏,而李时珍所描述的“用浓酒和糟入甑,蒸令汽上……”的蒸馏方法显然与现在的甑桶蒸馏相似。“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”。说明这是典型的固态发酵工艺。固态蒸馏所得酒的酒度也就要比液态蒸馏高得多,白酒生产从液态发酵与蒸馏,到固态发酵与蒸馏,是我国白酒科技发展史上的一次飞跃。这也许就是《本草纲目》中白酒出现年代较晚的原因所在。这一特殊的蒸馏方式,在世界蒸馏酒上是独一无二的,是我国古代劳动人民的创举。

5 结论

我们对以上关于蒸馏酒起源的不同说法,通过分析不难得出以下结论。

5.1 中国是最早发明蒸馏技术的国家

蒸馏技术来源于炼丹术,蒸馏技术应用到制酒从而产生了蒸馏酒。无论是东汉的蒸馏器和河北青龙的铜制烧锅都与炼丹所用的蒸馏器十分相近。宋代杨万里的“新酒”,制法是“来自太虚中”的“酒经”,喝了就像服丹一样获得“换君仙骨”的效果。“太虚”、“仙骨”之类,均是道教炼丹家术语,说明杨万里的“新酒”的酿法,是从所

谓“太虚中”道家蒸馏丹药那里传过来的。所以蒸馏酒技术的出现,来自丹药蒸馏法。

5.2 液态法蒸馏酒起源于汉代

汉代,我国的酿酒技术已经十分成熟,加之古代人们对“酒”、“药”、“露”这3种饮料在概念的运用上,在相当长的历史时期内并不是截然分开的。早在汉代,就有以“酒”为“药”或“酒”统“百药”之说。上海市博物馆收藏的汉代青铜蒸馏器以及四川彭县、新都先后两次出土的东汉“酿酒”作坊的画像砖都充分说明了液态法蒸馏酒的产生应该起源于汉代。

5.3 固态法蒸馏酒的产生应该源于唐代

大量的文史资料显示,在唐代,液态法蒸馏酒技术开始普及,李时珍的《本草纲目》葡萄酒纲目中“取入甑蒸之,以器承其滴露”之说。烧酒之词在文人作品和文献中的应用。近几年来出土的隋唐文物中,出现的只有15~20 mL的小酒杯,说明了如果没有高度酒,肯定不会制作这么小的酒杯。小型酒器的出现都说明了蒸馏酒的广泛流传。加之制曲方法和技术的丰富和提高,从而酿酒技术得以快速提升。贾思勰(公元533~公元544年)的《齐民要术》记载了47种造酒方法,这些都为固态酿酒技术和蒸馏技术的产生创造了充足的条件。唐开元年间(公元713~公元755年),陈藏器《本草拾遗》中有“甑(蒸)气水”,“以器承取”的记载。这里充分说明了最早固态法蒸馏酒技术的出现。

5.4 中国白酒传统的大曲发酵、甑桶蒸馏技术发展成熟于宋元时期

从蒸馏技术方面讲,河北青龙出土的金代铜烧酒锅可以看出,蒸馏酒的专门设备已经形成,同时也大大区别于炼丹蒸馏设备。《宋史》记载的:“太平兴国七年(公元982年),泸州自春至秋,酤成鬻,谓之小酒,其价自五钱至卅钱,有二十三等。凡酤用秫、糯、粟、黍、麦及曲法酒式,皆从水土所宜”。说明了北宋蒸馏酒的繁荣。《宋史》中所指的“腊酒蒸鬻,候夏而出”,正是今日大曲酒的传统方法。宋代杨万里《诚斋集》中“新酒歌”的饮后反应展现了酒的浓烈。北宋田锡的《鬻本草》中记载的蒸馏而得的美酒,度数较高,饮少量便醉。更加典型的是近年来发现的江西李渡烧酒作坊遗址,完整展现了800年前以稻谷为原料的固态法小曲烧酒作坊。明代李时珍在《本草纲目》描述的元时始创的烧酒即“用浓酒和糟入甑,蒸令汽上……”的蒸馏方法说明了甑桶蒸馏技术的成熟,以及“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”,典型固态发酵工艺的形成。

这些都说明了宋元时期中国特有的固态双边发酵技术和固态甑桶蒸馏技术的日臻成熟。

5.5 中国白酒是重要的世界非物质文化遗产

通过以上的史料和考古发现综合分析,可以肯定地讲,蒸馏技术和蒸馏酒起源于中国是不争的事实。中国白酒的蒸馏技术和酿造方法都是中华民族的伟大发明。甑桶蒸馏和固态双边发酵在世界蒸馏酒中具备了其独特的地位。甑桶蒸馏技术应用千年至今还没有其他技术来取代,没有甑桶蒸馏技术就没有中国白酒,甑桶蒸馏技术的奥秘至今还没有研究清楚。固态双边发酵同样是中国白酒的特有技术,对于微生物的利用没有任何酒种可比拟。中国白酒可以说是生物工程研究领域中最复杂的课题。甑桶蒸馏、固态双边发酵是中国白酒最重要特色。她书写了伟大的发明;书写了几千年的传承;她与中国中医药的发展密切相关;她与中华文明和中国文化的发展息息相关。可以说中国白酒的酿造是中国文化和手工业发展的活化石;中国传统白酒制造业是世界非物质文化遗产的重要组成;是中华民族国粹;是世界蒸馏酒最重要的角色。

中国白酒是传统的民族产业,是我国独有流传几千年的文化遗产,继承这一文化遗产同时与时俱进,发扬优势,坚持创新,赋予更新内涵是中国白酒产业的发展方向之一。她的酿造技艺是中华民族宝贵遗产,越是民族的,越是世界的,应该鼓励中国白酒走向世界,让世界更多的人了解中国白酒。中国白酒行业应该从继承和保护中华民族的文化遗产上做出努力。

蒸馏酒起源和固态法蒸馏酒的起源研究还需要不断丰富和发展,这项研究可以说才刚刚开始,不断收集更加完整和权威的史料来说明蒸馏酒和固态法蒸馏酒产生更准确的年代,还需要我们不断进行科学论证。本文结论有不妥之处还希望得到大家批评指正。

参考文献:

- [1] 白酒生产技术讲义编写组.白酒生产技术[M].贵阳:贵州省轻工科学研究所,1982.
- [2] 李时珍.本草纲目[M].北京:人民卫生出版社,1995.
- [3] 康明官.白酒工业手册[M].北京:中国轻工业出版社,1991.
- [4] 傅金泉.谈谈对几种白酒蒸馏器的看法[A].第六届国际酒文化学术研讨会论文集[C].2000.
- [5] 肖冬光.白酒生产技术[M].北京:化学工业出版社,2005.
- [6] 林荣贵.金代蒸馏器考略[M].承德:承德市避暑山庄博物馆,1976.
- [7] 傅金泉.中国古代酿酒遗址及出土古酒文化[A].第六届国际酒文化学术研讨会论文集[C].2000.