

# 古今春酒知多少

傅金泉

(浙江衢州市蛟池街 15 弄 3 号 401 室,浙江 衢州 324000)

**摘要:** 春酒又称水醪,此酒以冬季酿造至春季成熟而故名。古书《齐民要术》等记载了许多有关春酒的酿造法,以东汉的“九酝春酒法”和南北朝北魏“秦州春酒法”生产工艺最早;春酒以唐、宋时代最盛。从古至今,以春命名的酒种无数,古今春酒为我国的酿酒业发展做出了重要的贡献。(孙悟)

**关键词:** 酒文化; 春酒; 酒种

**中图分类号:** TS971 TS261.4 **文献标识码:** D **文章编号:** 1001-9286(2005)08-0094-03

## History of Spring Liquor

FU Jin-quan

(Jiaochi Road Alley 15 Unit 3-401, Quzhou, Zhejiang 324000, China)

**Abstract:** Spring liquor (Shuilao) was named for its production process: fermentation began in winter and liquor matured in spring. Lots of production methods of Spring liquor were recorded in ancient books such as 《Qiminyashu》 etc. Among all the production records, “Spring liquor by nine times fermentation” in East Han dynasty and “Qinzhou Spring liquor production techniques” in North Wei dynasty were the earliest records. The development of Spring liquor reached its climax in Tang dynasty and Song dynasty. From the ancient times, numerous wine species were named after spring. The development of Spring liquor in the history had made distinguished achievements in wine-making industry in China. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor culture; Spring liquor; wine species

我国酿酒有悠久的历史,春酒可能是我国最早的酒了。在《诗经》幽风七月里有:“八月剥枣,十月获稻,为此春酒,以介眉寿……”。意思就是说,十月里晚稻成熟了,古人要去割稻,就酿造这种春酒,去祝给豪眉大寿。《诗经》是我国最古的一部诗歌总集,也是反映上古社会生活的一部百科全书,至今成为我国上古最可靠的史料之一,和最可宝贵的文学遗产之一。可见“春酒”早已在《诗经》出现了。

### 1 春酒

据古书载,春酒又称水醪也。由于此酒冬季酿造,至春成熟而故名。最早的“春酒”是饮用酒醪的,故有春醪之酒名。我国的黄酒就是从“春酒”演变而来,但仍保留了冬季酿造的发酵规律,保证黄酒质量,乃春酒之精华之一。

### 2 春酒酿造法

我国自古以来,以春取酒名的甚多,主要有:东汉时曹操的“九酝春酒法”。据北魏贾思勰著《齐民要术·笨曲并酒》载:“魏武帝‘上奏九酝春酒法’曰,‘臣县故令,九酝春酒法:用曲三十斤,流水五石。腊月二日渍曲,正月冻解,用好稻米……漉去滓便酿。法引曰:避诸虫,虽久多完。三日一酿,九石米,正。臣得法酿之,常善。其上清,滓亦可饮。若以九酝苦,增为十酿,易饮不病……九酿用米九斛,十酿用米十斛,俱用曲三十斤,但米有多少耳。治曲淘米,一如春酒法’。”

在南北朝北魏贾思勰的《齐民要术》中还载有“作秦州春酒曲制法”和“作春酒法”。原文抄录如下:

①作秦州春酒曲法:七月作之,节气早者,室前作;节气晚者,望后作。用小麦不虫者,于大镬釜中炒之。炒法:钉大槩,以绳绶缚长柄匕匙著槩上,缓火微炒。其匕

收稿日期 2005-04-13

作者简介:傅金泉(1936-),男,浙江人,高中,工程师,从事酿酒工作40多年,主编《中国酒曲集锦》等著作多部,发表论文80余篇,获省优秀论文4篇,获轻工业部科技进步三等奖1项。

匙,如挽棹法,连疾搅之,不得暂停,停则生熟不均。候麦香黄便出,不用过焦。然后簸、择、治令净。磨不求细,细者酒不断,粗,刚强难押。

预先数日割艾,择去杂草,曝之令萎,勿使有水露气。

漉面欲刚,洒水欲均。初漉时,手捏不相著者,佳。漉讫,聚置经宿,来晨熟捣。作木范之:令饼方一尺,厚二寸,使壮士熟踏之。饼成,刺作孔。

竖槌,布艾椽上,卧曲饼艾上,以艾覆之。大率下艾欲厚,上艾稍薄。密闭窗户,三七日,曲成。打破看,饼内干燥,五色衣成,便出曝之。如饼中未燥,五色衣未成,更停三五日,然后出。反复日晒,令极干,然后高厨上积之。此曲一斗,杀米七斗”。

②作春酒法:治曲欲净,曲欲细,曝曲欲干。以正月晦日,多收河水。井水苦咸,不堪淘米,下饭亦不得。

大率:一斗曲杀米七斗,用水四斗。率以此加减之,十七石瓮惟得酿十石,米多则溢。作瓮随大小,依法加减。浸曲七八日始发,便下酿。

假令瓮受十石米者,初下以炊米二石,为再馏黍。黍熟,以净薄摊令冷。块大者,擘破后下之。没水而已,勿更挠劳,待至明旦,以酒把搅之,自然解散也。初下即搦者,酒喜厚浊。下黍讫,以席盖之。

以后,间一日辄更筋,皆如下法。第二筋,用米一石七斗;第三筋,用米一石四斗;第四筋,用米一石一斗;第五筋,用米一石;第六筋、第七筋,各用米九斗。计满九石,作三五日停,尝看之,气味足者乃罢。若犹少米者,更筋三四斗。数日,复尝,仍未足者,更筋三二斗。数日,复尝,曲势壮,酒仍苦者,亦可过十石米。但取味足而已,不必要只十石。然必须看候,勿使米过,过则酒甜。

其七筋以前,每欲筋时,酒薄霍霍者,是曲势盛也,筋时宜加米,与次前筋等。虽势极盛,亦不得过次前一筋斛斗也。势弱酒厚者,须减米三斗。势盛不加,便为“失候”,势弱不减,刚强不消。加减之间,必须存意。

若多作,五瓮以上者,每炊熟,即须均分熟黍,令诸瓮遍得。若偏筋一瓮令足,则余瓮比候黍熟,已失筋矣。筋:当令寒食前得再筋乃佳,过此便稍晚。若邈远不得早酿者,春水虽臭,仍自中用。淘米必须极净,常洗手剔甲,勿令手有咸气。则令酒功,不得过夏。

东汉的“九酝春酒法”和南北朝北魏“秦州春酒法”是我国春酒生产工艺最早的详细记录,是我国传统黄酒生产的基本经验。

### 3 古今春酒

#### 3.1 唐代春酒

头春:唐代岑参《喜韩樽相过》诗:“头春酒黄花

脂,禄米只充沽酒资”。

春壶:杜甫《寄刘峡州伯华使君》诗:“宴饮春壶酒,思分夏簟冰”。

梨花春:为杭州美酒。因江南梨花盛开时酒熟了,故名梨花春。白居易任杭州太守时,曾有《杭州春望》诗:“红袖织绡夸柿蒂,青旗酤酒趁梨花”句。并在诗中注道:“其俗,酿酒趁梨花时熟,号为‘梨花春’”。

烧春:唐代李肇《唐国史补》卷下载产于剑南。剑南今属四川。

老春酒:唐代李白《哭宣城善酿纪叟》诗:“纪叟黄泉里,还应酿老春”宣城今属安徽。

金陵春:唐代李白《寄韦南陵冰、余江上乘兴访之,遇寻颜尚书,笑有此赠》诗:“堂上三千珠履客,瓮中百斛金陵春”。

若下春:又名乌程酒,箬下酒等,因产于浙江乌程县(今湖州)。《浙江通志》卷一〇二引《西吴里语》曰:“秦有乌氏、程氏,各善造酒,合其姓为乌程县”。顾野王《舆地记》云:“村人取下若水酿酒,醇美,俗称‘若下酒’”。唐诗人刘禹锡《洛中逢韩七中丞之吴兴》云:“骆驼桥上苹风急,鸂鶒杯中箬下春”。

土窟春:产于荥阳(今河南)。李肇《唐国史补》卷下云:“郑人以荥水酿酒,近邑与远郊美数倍”。

石冻春:袁荈《酒谱》载:“唐人言酒美者有富春石冻春……”。在宋代有:郑谷《赠富平李宰》诗:“易得连宵醉,千缸石冻春”。

十洲春:宋代明州(今浙江宁波)。在南宋作为宫廷用酒。周密《武林旧事》卷六《诸色酒名》有载。

万家春:为北宋苏轼谪居岭南(今广东)时所酿。苏轼《和陶诗·和己酉岁九月九日》诗:“持我万家春,一酹五柳陶”。

千日春:宋代张能臣《酒名记》:“中山园子店千日春”。南宋朱弁《曲洧旧闻》卷七:“中山园子正店千日春”。

丰和春:为南宋温州产。据周密《武林旧事》卷六所

载。

春缸:苏轼《送杨孟容诗》:“何以待或归,寒酤发春缸”。

长春酒:为四川合川县产。宋代张能臣《酒名记》有载。

玉露春:宋代陶谷《清异录·酒浆》有载。

玉缸春酒:南宋周密《齐东野语》有载。

曲米春:宋代范成大《夔厅即事》诗题云:“云安曲米春,自唐以来称之”。云安,即今四川云阳县。唐代杜甫《拔闷》诗:“闻道云安曲米春,才倾一盏即醺人”。宋代苏

属江苏)所产。

### 3.2 元代春酒

万里春：元代宋伯仁《酒小史·酒名》：“范致能（成大）万里春”。书中还有池州池阳春、安成宜春酒、关中霏霏春、冯翊含春等。

洞庭春：元代薛昂夫《中吕·朝天曲》：“洞宾，道人、未到天仙分；岳阳三醉洞庭春，卖墨无人问。”

### 3.3 明清代春酒

万年春、玉壶春、阳江春、抛青春、软脚春、宜春酒等。

### 3.4 现代春酒

自古以来,以春命酒,以唐、宋最盛,直至影响到今天,如现代酒中有九里春、剑南春、五姑春、中京春、玉堂春、甘陵春、古铜春、古贝春、三春、云春、林春、芦台春、迎春、陇南春、松江春、娄山春、眉坞春、鹿泉春、景阳春、筑春、嫩江春、塞上春、燕南春、燕岭春、四酝春等。春酒为我国酿酒业发展做出贡献。

参考文献：

[1] 徐海荣.中国酒事大典[M].北京:华夏出版社,2002.

[2] 洪光住.中国酿酒科技史[M].北京:中国轻工出版社,2001.

[3] 朱宝镛,章克昌.中国酒经[M].北京:中国轻工出版社,2000.

[4] 张远芬.中国酒典[M].贵阳:贵州人民出版社,1991.

[5] 胡山源.古今酒事[M].上海:上海书店,1987.

[6] 陈子展.诗经直解[M].上海:复旦大学出版社,1983.

[7] 陈 声.中国微生物工业发展史[M].北京:轻工出版社,1979.

本刊讯:不久前,俄罗斯媒体传出消息,俄总统普京计划将俄国人的国酒伏特加再次“公有化”,恢复苏联时期曾长期实行的烈性酒国有专卖制度。

普京执政以来,俄罗斯人在“喝”与“不喝”之间的斗争也没有停止过。去年8月5日,俄罗斯国家杜马(议会下院)以439票一致通过一项《广告法》修正案,禁止电视台在每天早上7点至晚上22点的时段播放啤酒广告。

今年1月8日,俄联邦委员会(议会上院)通过了一项公共场所禁酒法案,禁止在大街上、体育馆和公园内以及公共交通设施上饮用啤酒。但随即,普京就否决了这项法令。俄媒体猜测,普京在禁酒措施上的异常谨慎,表明普京不想重蹈戈尔巴乔夫禁酒失败的覆辙。

俄罗斯商店里 ,摆着很多廉价的酒 ,它们的酒精含量都相当高。由于造酒业的利润极具诱惑力 ,很多不法分子铤而走险 ,假冒伪劣伏特加充斥俄罗斯市场 ,俄国黑社会组织也大肆插手私酒酿造和销售 ,有的黑社会组织甚至向社会兜售用工业酒精兑成的所谓“ 大众酒 ”。于是 ,造酒业有大量税款流失。

分析人士指出,如今普京再次提出伏特加国有化的计划,一方面是为了试图控制酗酒,减少低质假酒对俄罗斯人健康的破坏;另一方面,则是希望通过打击那些操纵私酒业的黑帮势力,恢复国家对酒业市场的管理,并保证国家的酒业税收。俄国官员称,俄国目前国有企业生产的伏特加占总产量的50%。他们希望能够在尽可能短的时间里,实现全部伏特加生产国有化的目标。(小江)