

白酒起源宋、元诸说的图书文献考辨

丁玉玲

(佛山科学技术学院,广东 佛山 528000)

摘要: 对中国白酒宋金说、元代说的图书文献进行考辨,认为:关于宋代起源的文献基本上是疑似文献,反映中国白酒起源的确凿证据不足,但充分表现宋人对用蒸馏器、蒸馏工艺取药、取花露、取汞炼丹的认识,为白酒起源提供了可能。元代文献始有关于蒸馏制酒的确切记载,而江西李渡烧酒作坊遗址的发现,证明元代起源说是可信的。

关键词: 酒文化; 白酒起源; 图书文献; 科技史料; 宋代; 元代

中图分类号: TS971; TS262.3; G256; K05 **文献标识码:** D **文章编号:** 1001-9286(2011)07-0118-03

Textual Research on the Viewpoints of Liquor Originating from Song Dynasty or from Yuan Dynasty

DING Yuling

(Foshan Scientific Technology College, Foshan, Guangdong 528000, China)

Abstract: Textual research on the viewpoints of liquor originating from Song Dynasty or from Yuan Dynasty was carried out. The literatures in proof of liquor originating in Song Dynasty are mainly suspected literature, fully reflecting people's recognition of distillation, distilling technology, and alchemy etc. at that time but lacking of sufficient evidences for proving liquor origin. However, the literatures in Yuan Dynasty recorded the production of distilling liquor exactly and the discovery of Lidu liquor-making workshop ruins in Jiangxi further proved that liquor origin in Yuan Dynasty was believable.

Key words: wine culture; liquor origin; literature; scientific materials; Song Dynasty; Yuan Dynasty

中国酿酒源远流长,为后人留下了极其丰富而宝贵的古代酒文献,其中最为璀璨夺目的白酒起源文献,是中华民族酒文献的重要部分。关于白酒的起源,学术界观点甚多,限于篇幅,笔者对许多专家视为宋金说、元代说的图书文献进行了整理与汇总,考辨与剖析,不当之处,在所难免,期在抛砖,以利学术进一步研究。

1 “宋说”文献考辨

1.1 《曲本草》

传为田锡作。其中记载的“暹罗酒”是烧酒。日本学者筱田统^[1]、李华瑞^[2]、周恒刚与傅金泉^[3]、邢润川^[4]、曹元宇^[5]等皆以为是宋初蒸馏酒的证据。按:《曲本草》所引暹罗酒资料的真实性问题,已为学者质疑^[6];且所列药曲和酒多为元代产品,其中“东阳酒”条则引用陈元靓的《事林广记》,可知该书是元以后著述。

1.2 《物类相感志》与《止堂集》

宋初高僧赞宁《物类相感志》有云:“酒中火焰,以青布拂之自灭”。彭龟年的诗文集《止堂集》卷二《论爱身寡欲学三事》有“酒性大热,是以凝寒不冰,沃火则炎”一语,日本学者花井四郎和陈伟明^[7]、周嘉华^[8]、李华瑞^[9]等

都认为是蒸馏酒,因为只有蒸馏酒才可以燃烧。按:如果联系上文起来看,才知道这是描述烹饪技巧之妙,至于“酒中火焰”,炒菜时加酒也可能因翻动而起火,岂必蒸馏酒?仅凭酒中火焰很难说明是蒸馏酒,必须要有具体的蒸馏工艺的说明。

1.3 《北山酒经》

朱肱编撰的该书卷下载“火迫酒”法,吴德铎认为,是将酿成的酒,再予蒸烧,有蒸馏酒的痕迹^[10]。按:“火迫”是一种加热的方法,使酒停止发酵、灭菌,以利于长久储存;同唐代烧酒的“烧”一样,与蒸馏酒无涉。

1.4 《续资治通鉴长编》

李焘撰。其中卷三四〇引光禄卿吕嘉问言:“今朝廷因事酿造者,盖事酒也;今逾岁成熟蒸酝者,盖昔酒也”。李华瑞认为,用此法制成的昔酒便是蒸馏酒^[9]。按:传统米酒的酿造最重要的程序就是蒸饭和酝酿,“蒸酝”只是这两个环节的简称而已,不是“蒸烧”,与蒸馏酒无关。

1.5 《墨庄漫录》

张邦基撰。其书卷九记载:“唐庚子西谪惠州时,自酿酒二种,其醇和者名‘养生主’,其稍冽者名‘齐物论’”。龙

收稿日期:2011-03-14

作者简介:丁玉玲(1962-),女,大专,经济师。

晦认为：“前者醇和，当是黄酒，后者稍冽，易醉故名‘齐物’，当是白酒”^[11]。按：稍冽的酒定名为白酒，逻辑非常勉强。

1.6 《洗冤集录》

宋慈编撰的该书卷四“急救方”载：“虺蝮伤人，……令人口气含米醋或烧酒，吮伤以吸拔其毒，随吮随吐，随换酒醋再吮，俟红淡肿消为度”。方心芳和程光胜、贾元宇、包启安、叶闰桐等皆认为，这里用于消毒的烧酒就是蒸馏酒^[12-16]。按：只靠“烧酒”一词就说这种酒是现代烧酒的结论，说服力很小；而“暖酒”亦可治疗蛇毒（《广利方》），未必蒸馏酒也。又考，现存最早的《宋提刑洗冤集录》版本（即元刻本）没有上述关于烧酒的记载，以后版本证明“宋有蒸馏酒”说，不足凭也。

1.7 《调燮类编》

赵希鹄所著的该书记载“烧酒”的有两处，被人认为是南宋有蒸馏酒的证明材料。其实这里所说的“烧酒”、“白酒”是否即后来之烧酒、白酒，古今同名异物之事甚多，从名词的出现不能充分说明事物的实质。

1.8 《酒小史》

宋伯任著，收辑当时 100 余种名酒名称，其中提到了成都刺麻酒、剑南烧春酒。筱田统认为，剑南烧春“很可能是一种蒸馏酒”^[17]，龙晦认为，“大约宋初，在四川出现了蒸酒”^[12]。按：由于两说都使用了“可能”、“大约”等模糊性概念，都是一种推测，要证明宋代出现蒸馏酒，还需要更多更明确的证据，而不是模糊的证据。

1.9 《宋史》

该书第八十一卷中《食货志》记载：“自春至秋，酤成即鬻，谓之小酒，其价自五至三十钱，有二十六等。腊酿蒸鬻，候夏而出，谓之大酒，自八钱至四十三钱，有二十八等”。赵永康认为，“小酒”就是传统的发酵酒（米酒、黄酒），“大酒”已经是蒸馏酒了^[18]。赵建华、宋书玉认为，这“说明了北宋蒸馏酒的繁荣”^[19]。按：仅凭简单记载，就以今天蒸馏制酒工艺以推古人，难免有主题先行之嫌；既然蒸馏酒的属性难以确认，更谈不上蒸馏酒的繁荣了。

2 “元说”文献考辨

2.1 《居家必用事类全集》

该书《南番烧酒法》（原注：番名阿里乞），明确记载了酒汽的冷却及酒液的收集这两大蒸馏酒的工艺，被公认为最早记载蒸馏烧酒的元朝史料。使用的原料是液态的酒醅，表明当时蒸馏酒的生产还处于初始、试生产的阶段。又“阿刺吉”一词，在汉族典籍中最早始见于此。从此之后，汉地典籍记载的阿刺吉酒、烧酒逐渐被赋予了蒸馏酒的属性，说明南洋的阿刺吉酒从酿造到蒸馏的变化，引起了汉人的重视。

2.2 《饮膳正要》

太医忽思慧撰的该书卷三《酒·阿刺吉酒》载：“味甘辣，大热，有大毒，主消冷坚积去寒气，用好酒蒸熬取露成阿刺吉”。讲了酒的性能和制法，自是蒸馏酒无疑。阿刺吉一词，是从南洋、西域传过来的。这里记载的“阿刺吉”，是成品酒蒸馏制成的，说明元代白酒借鉴了外国的“酒名”和“蒸馏技术”，以及中国酒的原材料，推出的中国特色的白酒。

2.3 《汗酒》、《咏酒露次解怨斋韵》

卞思义《汗酒》诗云：“水火谁传既济方，满铛香汁滴琼浆。开尊错认蔷薇露，留齿微沾蒸馏香”。提到了水与火的淬炼，以及它的核心技术“蒸馏”。许有壬《咏酒露次解怨斋韵》说得更加明确，诗前有序：“世以水火鼎炼酒取露，气烈而清，秋空沆漑不过也。虽败酒亦可为，其法出西域，由尚方达贵家，今汗漫天下矣，译曰阿尔奇云”。描述的酿制方法是以水火鼎炼酒取露，败酒亦可作原料。这是明确提出来的白酒来源于西域说法（《饮膳正要》与《轧赖机酒赋》都没有明说传自外国），比李时珍要早得多。

2.4 《析津志》

熊梦祥撰写的反映北京地方的历史地理著作。其中说：“葡萄酒，……复有取此酒烧作哈刺吉，尤毒人”。又谓：“枣酒，京南真定为之，仍用些少曲蘖，烧作哈刺吉，微烟气甚甘，能饱人”。记述了元代京师地区的以葡萄酒、枣酒烧作蒸馏酒的情况，反映了元代蒸馏酒业较为普遍。

2.5 《轧赖机酒赋》

朱德润的赋文，对考证元代液态蒸馏酒生产技术具有参考价值。轧赖机即 Arrack，“盖译语谓重酿酒也”。这个解释容易误导了一些专家把先秦的重酿酒（如酎）当成蒸馏酒。洪光住等^[20]认为，此文说明：“当时这些蒸馏器与中国传统酿酒过程蒸馏酒醅的工艺无关，不能用于生产实践，所以这些‘蒸馏器’，好像是实验室里的小仪器那样，是蒸馏制白酒技术处于萌芽的标志。这种情况也正好说明，我国在元朝以前无蒸馏器用于蒸馏传统酒醅的结论，是有根据的”^[13]。此说比较符合实际情况。

2.6 《草木子》

叶子奇撰的该书《杂制篇》：“法酒，用器烧酒之精液取之，名曰哈刺基。酒极浓烈，其清如水，盖酒露也。……此皆元朝之法酒，古无有也”。又谓：“葡萄酒答刺吉自元朝始”。有两点值得注意：①这里明确指出葡萄蒸馏酒答刺吉自元朝始。与熊梦祥《析津志》记载的葡萄烧酒起源比李时珍要早得多，但与李时珍关于葡萄蒸馏酒“唐时破高昌始得其法”的说法不同。李时珍的记载没有唐宋文献与考古材料印证，因此当以此熊、叶二说为确论。②有明一代，这是最早的对烧酒起源发表看法的，确认起源于元代，比李时珍约早 100 多年。

2.7 《本草纲目》

李时珍撰的该书卷二五《酒》明确提出了谷物蒸馏酒(白酒)起源于元代说:“烧酒:烧酒非古法也。自元时始创其法,用浓酒和糟入甑,蒸令气上,用器承取滴露。凡酸坏之酒,皆可蒸烧”。记载的是元代的制蒸馏酒方法,即采用浓酒拌糟入甑的液态法。孟乃昌^[21]、邢润川^[4]认为,李时珍的元代说来源于他对《饮膳正要》、《辘赖机酒赋》的误解或理解。按:此说非。李时珍的元代说,首先是因为元以前“本草”均不载蒸馏酒,其次主要来自于李杲、许有壬与叶子奇。不同的是,叶更强调我国蒸馏制白酒的技术受外来技术的影响,而李强调的传统白酒业的起源和发展,是在酿造黄酒业基础上发展起来的。

从文献考辨中可见得出结论是:白酒起源于元代之说可信。我国蒸馏制白酒的技术既受外来技术的影响,也受传统的蒸馏取药、取花露、取汞炼丹的技术影响,在酿造黄酒业基础上发展起来的。

参考文献:

- [1] [日]筱田统.中国食经丛书·宋元酒造史[M].东京都:八坂书房,1978.
- [2] 李华瑞.中国烧酒起始探微[J].历史研究,1993(5):43-44.
- [3] 周恒刚,付金泉.古今酿酒技术[M].北京:中国计量出版社,2000.
- [4] 邢润川.论蒸馏酒源出唐代——关于我国蒸馏酒起源年代的再探讨[J].酿酒科技,1982(2):3.

- [5] 曹元宇.烧酒史料的搜集和分析[M]//赵匡华.中国古代化学史研究.北京:北京大学出版社,1985:553-554.
- [6] 刘广定.再探我国蒸馏酒的时期[C]//第二届科学史研讨会汇刊.台北:1989.
- [7] [日]花井四郎.黄酒[M].东京都:东方社,1992:182.
- [8] 周嘉华.中国蒸馏酒源起的史料辨析[J].自然科学史研究,1995(3):232.
- [9] 李华瑞.宋代酒的生产 and 征榷[M].保定市:河北大学出版社,1995:51-53.
- [10] 吴德铎.辉煌的世界酒文化[M].成都:成都出版社,1993.
- [11] 吴德铎.烧酒问题初探[J].史林,1988(1):141.
- [12] 龙晦.蜀酒与烧酒[J].中华文化论坛,2001(2):127.
- [13] 方心芳,程光胜.数典话酿酒[N].光明日报,1978-09-01.
- [14] 贾元宇.中国化学史[M].南京:江苏科技出版社,1979.
- [15] 包启安.白酒的起源及蒸馏酒的演进[J].中国白酒协会会刊,1992(5):56.
- [16] 叶闰桐.金华酒、烧酒及其他——谈《金瓶梅》中的“金华酒”及我国烧酒的起源和流行[J].贵州文史丛刊,1992(4):74.
- [17] [日]筱田统.中国食经丛书·宋元酒造史[M].东京都:八坂书房,1978.
- [18] 赵永康.泸州老窖大曲源流[J].中国农史,1997(4):52-55.
- [19] 赵建华.宋书玉.蒸馏酒的起源[J].酿酒科技,2007(11):74.
- [20] 洪光住.酿造白酒科技史中国酿酒科技发展史[M].北京:中国轻工业出版社,2001.
- [21] 孟乃昌.中国蒸馏酒年代考[M].科技史料第6卷.1985(6):34.

(上接第117页)

由表7和表8可看出,十年陈和廿年陈黄酒醇酯比小于2:1,表现出来就是酯香味突出,体现出传统陈年黄酒浓郁的香气;三年陈和五年陈黄酒醇酯比为2~3.5:1,体现出风味适中;而一年陈黄酒的醇酯比大于3:5:1,相对来说醇味就较突出了。

3 结论

3.1 利用静态顶空-气相色谱法,通过正交试验成功优化最佳的检测条件,用增量法计算校正因子对不同年份黄酒中主要香气成分进行了定量分析。该方法重复性好、成本低,适合企业对黄酒中主要香气成分进行质量控制。

3.2 乙酸乙酯、乳酸乙酯等酯类主要是由黄酒中的有机酸和醇类物质经缓慢酯化作用形成的,其随着年份的增长而增加,因此也就更能反映出黄酒的陈香。

3.3 异丁醇、异戊醇由于氧化反应、酯化反应等,其含量随着黄酒贮存年份的增加而减少,醇味也就相应减少了。

3.4 可以考虑将醇酯比特征作为黄酒酒龄和品质的判断依据之一。

参考文献:

- [1] 王立媛,曹建明.黄酒中挥发性风味物质检测方法的进展[J].中国卫生检验杂志,2006(3):380-381.
- [2] 李家寿.黄酒色、香、味成分来源分析[J].酿酒科技,2001(3):48-50.
- [3] 胡健,池国红,等.利用风味物质鉴别黄酒产地[J].酿酒科技,2009(6):17-19.
- [4] 王永华.顶空气相色谱分析原理与技术[J].中国环境监测,2006(2):7-12.
- [5] 王昊阳,郭寅龙,等.顶空气相色谱法进展[J].分析测试技术与仪器,2003(3):129-135.
- [6] 刘虎威.气相色谱方法及应用[M].北京:化学工业出版社,2001.
- [7] 郑校先,陈丽花,等.气相色谱法分析黄酒中p-苯乙醇、醛类及酯类的研究[J].中国酿造,2009(12):121-123.
- [8] 汪建国.黄酒中色、香、味、体的构成和来源浅析[J].中国酿造,2004(4):6-10.
- [9] 钱松,薛惠茹.白酒风味化学[M].北京:中国轻工业出版社,1997.
- [10] 郭翔,胡普信,等.黄酒挥发性风味物质的研究[J].酿酒科技,2004(5):79-81.