

论中国“老窖”及其他

宇宏, 唐怡

(上海长宁区建设委员会, 上海 200336)

摘要: 窖龄在30年以上的发酵窖池均可称为“老窖”,老窖均被名酒厂视为看家之宝。中国老窖以浓香型白酒的发酵窖池为代表,分布广、数量多,窖龄越长,其产酒质量越好。我国古籍有关“窖”的记载很多,众说不一。中国酒窖和中国酒文化的发展受地理因素、技术因素、需求因素和文化交流因素等诸多因素影响。在中国酒文化发展的各个领域内的研究尚待深入。(孙悟)

关键词: 酒文化; 老窖; 酒史

中图分类号: TS971(2)

文献标识码: C

文章编号: 1001-9286(2001)06-0083-03

Discussion on Aged Fermentation Pits in China

YU Hong and TANG Yi

(Shanghai Changnin District Construction Committee, Shanghai 200336, China)

Abstract: We call the fermentation pit with its age above 30 years aged pit and it is usually considered as invaluable asset by the distilleries. The fermentation pits of Luzhou-flavour liquor are representatives of Chinese aged pits because of its wide distribution and large quantity. The quality of liquor is influenced by the age of pit. The records on pit present frequently in ancient books but there is no unified conclusion. Because the development of pits and wine culture in China is influenced by geography, techniques, demand factors and culture exchange, aged pits still need further investigation. (Tran. by YUE Yang)

Key words: alcoholic beverages culture; aged fermentation pit; alcoholic beverages history

始建于明万历年间(1573~1619年)的泸州老窖窖池,1996年12月3日由中华人民共和国国务院公布为全国重点文物保护单位,成为中国酿酒界第一个国家级文物保护单位,而且作为一个全新的学术研究课题,引起了国内外学者的关注。

1 老窖种种

“老窖”并不是泸州酿酒窖池的专有名称。按照中国酿酒界的习惯说法,凡是窖龄在30年以上的发酵窖池均可称之为“老窖”。而这样的老窖不仅泸州有,全国各省、市均有,而且多不胜数、俯拾皆是。如今大凡有些名气的酒厂,不但以“老窖”窖池为看家之宝,并视之为发展酒业的财富,甚至连酒名也多带有“窖”味。这是中国司空见惯、颇具特色的一种酒文化现象。

中国黄酒、葡萄酒、啤酒、药酒不用窖池发酵。窖池发酵应属白酒的专利,但也有不用窖池发酵的,如清香型白酒以地缸发酵,米香型白酒用陶缸发酵等,这是蒸馏白酒中比较特殊的情况。蒸馏白酒利用窖池发酵酿酒也有所不同,这是业外人士极少了解的情况。譬如酱香型白酒使用石窖池发酵,但人们似乎更注重于入池前的堆积发酵,认为这是酱香型白酒所以独树一帜的原因;董香型白酒所用发酵窖池是以猕猴桃藤汁拌和石灰、白垩土筑成;凤香型窖池则每年更换池中的窖土和泥皮,以控制酒香风味的形成条件等等。这些发酵窖池尽管各有特性,但仅局限在少数地区,更多地显示出地域因素的特征。中国老窖当以浓香型白酒的发酵窖池为代表,这类窖池不仅分布广、数量多,是中国蒸馏白酒的主体产品,而且窖池的共性特点多,尤其是以窖池使用年限越长,出

酒质量越好的特性,成为“老窖”的典型特点。所谓“千年老窖万年糟”的说法,高度精炼地概括了中国蒸馏白酒的传统特色,而且突出显示了窖池发酵对白酒生产的关键性作用,反映出中国历代酿酒人对老窖的重视和珍爱。

泸州市是全国老窖数量最多、分布最集中的地方。其中保存完整且连续使用年代达400多年的明代老窖就有4口;连续使用100年以上的老窖池有400多口;那些按30年使用窖龄可列为“老窖”的窖池,甚至可以用“多不胜数”来形容,因为泸州作为浓香型白酒的生产基地,并非只有泸州老窖酒厂一家企业。而属于明代的老窖窖池不仅泸州有,宜宾、临邛、成都等地也有,至于清代的酿酒窖池在全国各地也不胜枚举。这种情况也使人们不禁想到:何以断定老窖窖龄最早出现的年代只能定于明代?难道中国利用窖池发酵酿酒的历史是从明代开始的吗?

2 窖之源流

中国古籍有关“窖”的记载很多,可以说明“窖”不仅与人类生活息息相关,而且在生产中也占有重要地位。《墨子·节用篇》说:“古者人之始生,未有宫室之时,因陵丘岨穴而处焉。”古人掘地为室,以为栖身之所,这是窖的最早形式。其后,窖的用途越来越多,形式也变得多样化,名称也有不同。郑玄注《礼记·月令》“穿窬窖”一句云:“入地隋(橢)曰窬,方曰窖”,是对“窖”字的一种规范。但在实用中,无论方圆都称“窖”,且都专用于收藏物品。新石器文化遗址大多有这种窖藏,均与居住区相混。如河北磁山遗址的窖穴以收藏粮食为主,多为长方形,深度在3~6m之间。窖内

收稿日期:2001-05-07

作者简介:宇宏(1950-),男,河北人,大学,编辑,副主编,发表文章200余篇,主编《中国酒文化》大型画册,参加3部大型画册、1部志书的编写工作。

有腐朽的粟灰堆积,厚度0.5~2.5 m,其中H346藏有粟米约50吨。甘肃大地湾遗址发现灰坑窖穴数量达342口,其中发现中国最早的炭化黍粒和油菜籽。河南仰韶、西安半坡、山东大汶口等遗址都有此类窖穴发现。如果说山地窖穴并不稀奇的话,那么滨海平原的窖穴至少可以说明窖穴在人类文明中的地位。如河姆渡遗址,共有4个文化层堆积,几乎每一文化层都有灰坑发现,特别是距今7000年的第4文化层,发现灰坑5个,稻谷堆积层厚20~50 cm,最厚达100 cm,其中部分稻谷出土时仍保存如初。

从酒文化的角度来说,粮食酒的产生与窖的利用有相当大的关系。窖藏粮食本意是利用窖穴可以保持一定的温度和适宜的湿度,从而达到长时间贮藏粮食的目的,但同时也增加了在这一特定条件下,粮食由于微生物的作用而出现发酵霉变的特殊情况。这种情况与自然界中浆果类自然酒的生成情况极其相似。从这个意义上说,我们很难排除粮食酿造与窖穴发酵的因果关系。值得注意的是半坡遗址发现了专用于谷物发芽的窖穴,可视为窖穴发酵酿酒在当时就已出现的例证。然而,窖穴发酵粮食的可能性虽然相当普遍,但毕竟因为条件差异的原因,难以把握其中的规律,因而窖穴发酵并未成为人们可以采用的酿酒的方法,相反,人们开始参照窖穴发酵的现象,利用陶器作为工具来酿造发酵,并使这种方法一直流传到现代。

以陶罐、陶瓮、陶坛、陶缸……之类容量较大的陶器发酵酿酒,尤其是粮食酿酒,是中国数千年来生产酒的基本方式。古人由实践中了解到,利用窖池微生物可以促使谷物发酵,如果将这种可以使粮食发酵的东西与陶器中的粮食混杂一起的话,可以产生同样的效果,而且更便于操作。在距今约5000年的山东陵阳河遗址出土的成套酿酒器中,有专用于发酵酿酒的大口尊,尊体上刻有施以朱彩的神秘符号,这可能是古人对酒的神秘生成的理解,并将其崇拜为酒的主宰——酒神。这种使原始发酵技术成为定型生产的方法,就是后来的所谓“曲蘖”酿酒法。这一方法的出现,使中国酿酒生产达到一定的历史高度。关于“曲蘖”酿酒法出现的年代,至迟不晚于商代,即河北台西村商代遗址出土的“灰白色水锈状沉淀物”,这种人工培育的酿酒酵母遗存,其考古年代距今约3500年。事实上,用于发酵酿造的陶器自周代就已是越做越大。战国营国都城遗址出土的一口专用于滤酒的7孔陶缸,高97 cm,口径亦为97 cm,形体硕大,只能使用于酿酒规模较大的作坊。成都曾家包遗址出土的汉代画像石“织造酿酒图”上,有5口并列的大型陶坛正用于酿酒等,都说明至少在汉代,用陶器发酵酿酒的情况已经非常普遍了。

酒的社会生产能力的提高,势必要扩大原料发酵的规模。尽管陶器发酵仍然是主要方法,但已经逐渐不适应生产的需要。相比之下,窖池不但容量更大,发酵效果更好,而且极适合大规模酿酒,特别是蒸馏酿酒连续生产的需要,因而窖池发酵酿造方法的出现便成为历史的必然。于是,由陶器发酵回归窖池发酵不仅是酿酒生产的需要,而且成为历史发展规律的必然。但是,究竟是从什么时间开始,在什么地方,人们重新利用窖池这种原始的发酵方法,为中国蒸馏酒、特别是中国香型白酒的出现开辟了道路?这应该是老窖源流最神秘、也最引人注目的历史之谜。

3 蒸馏之说

蒸馏酒的问题,是当今中国酒文化学术界最敏感也最热门的研究课题。蒸馏酒问题并非仅仅是一个技术性问题,它所涉及的科学因素和历史因素相当广泛,而且它的产生、运用、流传、定型、记载等,都必须具备一定的社会条件。譬如蒸馏酒与老窖的关系,

就是一个相当令人感兴趣的研究课题。

从蒸馏技术的产生来说,与窖池酿酒几乎毫不相干。蒸馏在中国源于“炼丹术”。炼丹术始于青铜冶炼,至战国秦汉盛极一时,相传“仙人食金饮珠,然后寿与天地相保”(《盐铁论·散不足》)。东汉魏伯阳《周易参同契》是世界最早的炼丹理论专著。晋代葛洪已使用专用术语如“抽”表示蒸馏,“飞”、“升”表示升华,“转”表示反映变化等。唐代有炼丹专用设备10余种。成书于南宋隆兴元年(1163年)的《丹房须知》载有各种制作精巧的蒸馏器。上述的历史事实可以使人们清楚地了解到,即使上海博物馆马承源先生考证的汉代青铜蒸馏器并非酿酒专用器物,而四川博物馆王有鹏先生提出“酿酒画像砖”即流传至今的“天锅”蒸馏法,也决非无据之词。

蒸馏酿酒技术的发展是一个历史过程,即实践、形成、改进、小规模生产、直至完善发酵技术实现大规模生产。如若这样的过程符合历史规律的话,那么可以认为,小规模生产之前的过程仅以陶器发酵就能满足蒸馏酿酒的生产需要,这是没有疑问的。而如果进行蒸馏酒的较大规模生产,粮食消耗量必然随之增多,陶器发酵肯定难以满足生产需要,这就为出现窖池发酵创造了历史条件。此即是说,只有窖池发酵的生产技术才能实现大容量粮食发酵,满足蒸馏酒的生产需要,并使蒸馏酒得以流传和推广。

从整个酿造工艺程序来看,蒸馏技术不过是在程序中增加的一道工艺,但却使酿酒技术发生一场重大的历史变革。没有蒸馏酒之前,由于所酿之酒极易酸败变质,即使反复酝酿的酒,没有杀菌消毒条件仍然不能长期保存。这样,如何解决成品酒长期保存的问题,是中国酿酒人世世代代都在努力探讨的问题。而以蒸馏的方法提高酒精浓度,不但解决了成品酒长期贮存的问题,而且以蒸馏酒兑水形成的新的酒品,以其特殊的口感品味成为在社会上大受欢迎的新酒种。唐代韩愈《醉赠张秘书》有“酒味既冽,酒气又氛氲”;宋代欧阳修《醉翁亭记》有“泉香而酒冽”等名句。据杨炫之介绍,白堕春醪以其“饮之香美,醉而经月不醒”,故“京师朝贵多出郡登藩,远相餮馈,逾于千里。”用这样的文字形容酒,这在古代是极为少见的。即使按现代酒的常识来说,以蒸馏酒的基本特征来理解这些文字,绝非没有道理。

前面已经讲过,有蒸馏酒,并不等于就有窖池酿酒的可能。然而,蒸馏酒的出现是窖池酿酒技术出现的前提,而且只有蒸馏酒开始实现大规模社会生产的情况下,窖池发酵技术的出现和应用才能成为历史的事实和生产的必然。

4 诸多因素

如果说原始窖穴的粮食发酵现象纯属“自然的意外”,那么经过千百年陶器发酵的实践经验而重新利用窖池发酵的技术,就成为人类战胜自然的得意之作。当然,催生窖池发酵的出现和形成也不是一蹴而就的,应该考虑其中的诸多因素。

4.1 地理因素

老窖分布遍及全国各地,以至于凡是有老式酒厂或酿酒作坊的地方,几乎都可以找到老窖的历史陈述。然而,从历史上说,人工酿酒在客观上受到地理环境影响的因素是相当突出的,古人正是从地理环境的影响因素中丰富了酿酒的经验,同时也逐步确定了环境影响因素的最理想组合,包括地形、土壤、水质、季节、气候、温度、湿度、地下水位等,如《宋史·食货志》所说“凡酝用秫、糯、粟、黍、麦及酒法曲式,皆从水土所宜。”此外还有农业、商业、手工业和政治、经济、战争、人口、交通等社会因素,也在必须考虑与选择的范围之内。中国老窖以四川地区较为集中并具有代表

性,但是,这是否证明四川省就是窖池发酵创始地的根据?是人们至今仍然讳莫如深的问题。因为在四川,人们还没有找到确实证据,包括实物、书籍等记载资料来证实这个问题。鉴于中国社会历史发展的曲折性,我们认为窖池发酵的出现和窖池生产地的选择无疑也是一个曲折的历史过程,只有窖池生产因素获得最佳组合的情况下,才能出现窖池生产的情况。泸州老窖之所以得以连续400余年持续生产,说明这样理解窖池发酵技术出现还是比较客观的,符合历史发展的规律。

4.2 技术因素

窖池发酵必须以一定水平的酿造技术为基础才能实现。周代已将酿酒技术规范为“六必”,其中对窖池发酵的出现最具有决定性影响的就是酒曲技术。《汉书·食货志》“法古令官作酒”提到“一酿用粗米二斛,曲一斛,得成酒六斛六斗”,即二斛米用一斛曲,出酒率为1:3.3。这种米与曲相酿的方式只能用陶器进行发酵,这是毫无疑问的。时隔不久,曹操《奏上九酝酒法》采用了新的酿酒技术,九斛米只须用曲“三十斤”,说明用曲量已大大减少,但仍然是使用陶器发酵。至宋代,情况出现很大变化,朱翼中《北山酒经》是当时制曲酿酒技术的集大成者,其中“曲有新陈,陈曲力紧,每斗米用十两,新曲十二两或十三两”,这是当时酿酒用曲的一般情况。有少数酒用曲量甚至更少,如白醪曲、神曲用曲量只需“二两”即可。用曲量的减少,反映出曲种的纯度及质量有很大提高,曲菌对原料进行糖化和酒化的能力大大增强,这样的酒曲发酵技术不仅适用于陶器发酵,也适用于窖池发酵工艺,是窖池发酵技术出现的重要标志。

4.3 需求因素

社会需求是刺激酿酒技术提高和酒产量提高的重要因素之一。没有社会需求,酒业就得不到发展。社会需求使酒业税利成为朝廷财政的一大来源,所以有了“榷酒酤”;也因为社会需求,历代王朝屡有“禁酒”,却禁而不绝、束手无策。汉代榷酒“令民以律占租,卖酒升四钱”,每升酒上税四钱即可自由买卖;而“禁酒”则“三人以上无故群饮酒,罚金四两”,处罚相当严厉,从侧面反映出当时社会对酒的需求情况。到了宋代,酒业名酒之多,产量之巨,酒税在国家财政收入中所占比重之高,都达到中国酿酒历史的发展高潮,而与此同时,酿酒技术也达到登峰造极的程度,先进的酿酒技术在全国范围实现了社会大交流,酒业唯有扩大生产规模才能适应社会需求,因而蒸馏酒技术和窖池发酵技术在这个时期形成定型生产和规模生产,的确拥有相当优越的历史条件。

4.4 交流因素

学术界关于中国文化历史的源流探讨有“中心说”和“多元说”两派。同样,鉴于中国老窖分布极广,实事求是地讲,在酒文化研究中也可能出现“本土说”和“外来说”两种研究思路。上文已强调说明,窖池发酵的生产技术只能以陶器发酵为基础出现,而陶器发酵作为中国酿酒的基本方式,在中国古代更是无所不及、无处不有,这就增加了考证这一问题的难度。然而,从中国社会历史的发展规律来看,窖池发酵技术应该是高度发达的陶器发酵技术的智慧和经验的集中体现,是参照各地酿酒人探讨、选择和长期实践而逐步形成的优秀技术成果。因此可以说,在历史形成的过程中,交流是必不可少的,因为窖池发酵技术具有明确的针对性,体现出先进性和规模性的生产本质。

交流的目的,不论从主观或客观上讲,都是为了酿好酒、多酿酒。而这种交流只在小范围内进行是难成气候的,因此,这就不能不使人们注意到从商周至宋元时期,中国出现的3次全国范围的民族大迁徙和民族大融合。第一次自东周至秦统一。第二次在南

北朝时期,据《晋书·江统传》说,当时大量边疆少数民族入居内地,以至“戎狄居半”。以酿酒闻名的刘墜,即随北魏由“河东”迁至洛阳,在市西“酤酒为业”。第三次在宋元时期,北方居民大批南迁,不仅实现了全国范围的生产和文化交流,而且推动了内地偏远地区经济文化的进步和发展。《宋会要辑稿》记载宋熙宁年间,全国共有酒务1861处,其中永兴军路和成都府路最多,各有165个酒务。宋室南迁后,大批官府、地方和军队原有的酿酒人散布江南各地,把先进的酿酒技术带到南方各省,使南方酒业出现繁兴景象。成都府路、两浙路是南宋酿酒最发达的地区,尤其是成都府路,其酒课一跃而成为南宋财政的重要支柱。据李华瑞《宋代酒的生产和征榷》考证,成都府路仅在绍兴元年就产酒2300万斗,所课酒税达690万缗。很明显,没有这种交流因素的客观存在,成都府路的酒业不可能出现这样大的变化。

5 研究方向

建国以后,人民政府对全国酒业实行统一管理,并举办全国评酒会,以确定有代表性、有香型特点、有市场影响的国家名酒,从而为老窖酿酒技术的科学研究开辟了道路。50年来,有关老窖酿造的诸多科学研究在推动窖池应用技术的发展和推广浓香型白酒的生产等方面取得了巨大的成就,尤其是窖泥微生物的长期探索和技术定型,丰富了世界微生物科学研究的内涵,并成为中国香型白酒发展的理论基础。认识和研究老窖,犹如解读中国酿酒的发展历史,仅仅着眼于研究老窖的微观世界显然是不够的,也有失偏颇。不可否认的是老窖酿造技术研究由于倾向专业化,而且因各种客观因素的限制,研究方法陈旧,研究方向单一,仍然不能跳出“千年老窖万年糟”的传统思维模式,已经难有重大科学突破。这是值得人们思考的问题。老窖是中国酒文化中有关酿造科学的集大成者,既有其历史渊源、发展脉络、时代特点、社会影响等客观世界的构成,也有由于酿造技术带来的微观世界的奇妙变化,需要采取历史唯物主义的观点,以多学科、多视角、全方位、有机结合的方法进行深入研究,才有可能在探讨中国老窖的历史奥妙中获得进展。

老窖是历史的产物,是中国人民长期生产实践的智慧结晶,也是中国对世界酒文化的伟大贡献。历史文化或许就是打开中国窖池发酵技术的形成、发展的一把“钥匙”。因为时至今日,酿造发酵的几乎所有科学知识、工艺流程以及酒品的差异等,都是从传统继承下来的,人们不了解窖池发酵技术的应用起因和时间界定,因而也就难以说明包括蒸馏酿造、固态发酵、酒香成型、陈酿醇化以及勾兑等酿造应用技术出现和定型的具体时间和经过。可以肯定的是,正是窖池发酵的出现,促成了与此相关的技术改革和程序环节的形成和完善。在古代人们尚无能力探索微生物世界的情况下,却能如此熟练和驾驭自如地利用微生物的作用使酿酒达到炉火纯青的水平,这又该是何等辉煌的业绩!现实情况是,酿酒人希望酿造出更多的酒,而饮酒人却希望享受酒文化的陶醉,这两者之间有明显的差距,而且日趋商品化,甚至出现消费误导。显然,这种趋势的发展除了酒厂参与市场竞争和商业趋利的观念之外,在学术研究方面的短视行为,也是重要原因。事实上,谁也不能无视自己的文化历史,即使是国家名酒,也需要借助于历史文化形象的塑造,才能为具有传统文化意识的中国老百姓所喜爱,才能以鲜明的民族特色走向世界。从这个意义上说,重视酒的文化历史研究,并借助这把“钥匙”,人们才有可能站立在历史文化的高度,高瞻远瞩,从理论方面研讨中国老窖的来龙去脉、要义精髓和推陈出新的种种亟待解决的问题。●