

从李渡遗址看我国白酒史

傅金泉

(浙江衢州市蛟池街15弄3号1单元401室,浙江 衢州 324000)

摘要: 2002年6月,江西李渡酒厂在厂房改造时,发现了烧酒作坊遗址,占地约15000 m²,目前已发掘面积350 m²。经考古专家鉴定,该遗址属于“目前中国发现的年代最早的一处具有鲜明地方特色的生产蒸馏酒的作坊遗址”,距今约800年历史。由此推断,我国白酒萌芽于南宋,完善于元,发展于明清。其蒸馏酒甑由饭甑演变而来,白酒乃古人创造,固态发酵与蒸馏是我们祖先的伟大发明。(庞晓)

关键词: 酒文化; 酒史; 李渡遗址; 烧酒作坊

中图分类号: TS971

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2003)03-0095-01

Discussion on Liquor History in China through the Study of Lidu Memorial Site

FU Jin-quan

(Jiaochi Road, Alley 15, Building 3 Unit 1 Room 401, Quzhou, Zhejiang 324000, China)

Abstract: The ancient liquor-making site was discovered in June 2002 during the reformation of the plants of Jiangxi Lidu Distillery. The site covers an area of 15 000 m² and the unearthed area up to present is 350 m². Through the judgment from archeologists, the site has distinguished regional characteristics and a history of about 800 years (the earliest liquor-making site discovered in China until today). Through the study of the site, it could be concluded that liquor production in China began in Song dynasty and further developed in Yuan dynasty and perfected in Ming dynasty and Qing dynasty. The utensil for steaming rice evolved into liquor steamer in that period. Ancient people invented liquor and solid fermentation and distillation were great inventions of Chinese ancient people. (Tran. by YUE Yang)

Key words: liquor culture; liquor history; Lidu memorial site; liquor-making workshop

2002年9月底,笔者受周恒刚老先生之约,和邓少平教授3人一行去江西进贤县李渡酒业有限公司参观考察我国最古老的烧酒作坊遗址。

据公司总经理林泽民先生介绍,该遗址是在2002年6月份,李渡酒厂进行厂房改造时发现的,距今约800年,占地约15000 m²。国家文物局考古学家黄景略认为:“这是目前中国发现的年代最早的一处具有鲜明地方特色的生产蒸馏酒作坊遗址。”据江西省考古所的同志介绍,该遗址目前发掘面积有350 m²,其发掘出的遗迹包涵横跨元、明、清至近、现代的炉灶、晾堂、酒窖、蒸馏设备、墙基、水沟、路面和砖柱等。从现场遗址情况来看,是一个生产规模较大、工场紧凑、工艺流程合理的大型古代烧酒作坊。

从炉灶基地形观察,这个蒸料甑估计可蒸250 kg或更多的原料。在灶基台的后两侧各有2个砖砌的小池基座,据分析,一个是贮存冷水的(供蒸馏时加冷却水),另一个是盛热水的(即蒸馏后产生的热水,可供工具洗涤或是浸料用)。根据这布局,很可能应用的是一个天锅型的烧酒蒸馏器,即在蒸料甑上面加一只铁锅,内盛冷水,锅底中心安装有喇叭口的接酒导管,烧酒从这里流出而承之。另外,从众多的酒窖的规模来看,只发现一座炉灶基,这个灶是一物两用的,它既可蒸料又可蒸馏烧酒。这可能是较早的烧酒蒸馏器。像天锅型这样的蒸馏器,至今在农村及西南少数民族地区仍在

应用。

在遗址现场我们还看到底下有陶缸、上部用青砖夹土砌成的圆形酒窖,也有腰形的、长方形的,这是在圆形酒窖基础上改进的。因为这种酒窖便于取酒醅操作,很明显,这样结构的酒窖是用于固态白酒发酵的。在离炉灶基2~3 m处还有一口古井,井中水尚能看到人影。炉灶前面是三合土结构的晾堂地面,以供摊凉、拌曲、糖化培菌之用。

在李渡,我们还参观了遗址出土的文物陈列室,看到了300多件完整和可以恢复的遗物及大量的陶器碎片,包括碗、碟、罐、高足杯等。其中以酒具最为丰富,还有宋代的青白釉高足杯等。另外我们还观察了遗址出土的酒窖泥和酒糟。考古所同志告诉我们,经鉴定它具有活性微生物。结合从遗址发现的酒糟观察分析,这种酒糟与稻谷原料发酵后的残渣很相似。李渡镇是古今江西有名的稻谷产区,江西省包括李渡以小曲稻谷烧流传于农村至今仍闻名。根据李渡古镇地理环境和江南粮仓的条件,结合遗址现场和出土的文物分析,李渡遗址可能是小曲稻谷固态发酵、固态蒸馏的生产工艺。

在遗址现场,中国著名白酒专家周恒刚接受记者采访时说:“李渡烧酒作坊遗址是中国酒行业难得的‘国宝’,要很好地研究

(下转第94页)

收稿日期: 2003-03-11

作者简介:傅金泉(1936-),男,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。

生了变化,产生了分流,从而带动了社会其他人群消费观念的转变。其次,白酒本身所具有的精英文化色彩也正在弱化。如果说原来的白酒精英文化色彩是社会精英分子主动赋予的话,那么,现在这种精英文化色彩则需要白酒企业白酒行业自己挖掘创新。由于我们的白酒行业属于传统行业,行业人才素质不高,这就造成了这种挖掘创新工作的落后性与滞后性,白酒的文化色彩已经不是先进的文化色彩了,已经不能代表最有号召力、最有榜样性、最有活力的社会精英的先进需要了,因此白酒的精英文化色彩正在退化。

如果说白酒精英文化色彩的分流是社会大势所趋不可避免的话,那么白酒精英文化色彩的内部弱化则是可以避免并且应该加强的。白酒要想在社会主流酒种中占有一席之地,就必须要在有话语权的社会主义主流人群中打上自己独特的文化烙印。这个烙印既是时尚,又是永恒。只有这样,白酒才能站在最先进消费文化的前列,做到与时俱进。

5 矛盾的中国酒文化

几千年来,中国人关于酒的争论从来没有停止过,从酒对人体的影响作用看,喝酒一方面可以强身健体,疏筋活血;另一方面,喝酒过量又容易导致神经麻木,身体受损。从酒的精神价值来看,喝酒一方面可以活跃气氛,助兴添乐;另一方面,喝酒过多也容易酒后胡言,败坏兴致。从酒的社会价值来看,一方面发展酒产业可以刺激经济增长,增加国家财政收入;另一方面,酿酒又需要耗费大量粮食,社会成本大,而且饮酒者过多又会为社会、国家的安定团

结增添了一些不安定的因素。从酒对人际交往作用看,一方面,饮酒可以培养感情,增进友谊;另一方面,饮酒不当又可以导致感情破裂、朋友失和。

可见从区区的一杯酒中,我们能得到截然相反的结果,看到迥然不同的情况,所以说酒是矛盾的统一体,它既寓真也寓假,既寓善也寓恶,既寓美也寓丑,寓意深刻涵义隽永,酒的矛盾性也为之在酒文化史上增添了许多许多的赞誉与贬斥、倡导与遏制。许多人对酒是戒了又喝,喝了又戒,历史上多次的禁酒与屡禁不止都与此有关。有人认为酒是万恶之源,百祸之首;也有人认为酒是天下之美禄,可以凭此颐养天下。所有种种的议论与评价都是与对酒矛盾性的认识角度、认识程度的不同有关的,因为酒深刻地渗透到国人的政治经济、军事文化、日常生活、世俗交往等多个方面,所以酒的矛盾体现也是多方面的,这也为众人的评说留下了广阔的舞台,为酒本身增添了不少神秘与玄妙,为中国酒文化的灿烂增添了一道独特的风景。

酒文化矛盾性的揭示,可以让我们更客观地看待有关白酒的种种文化现象,更合理地解释许许多多客观存在的问题。可以说,作为一种文化特性,很少有商品具有白酒的这种矛盾性,这也说明白酒作为一种文化现象,早已超越了一般商品的物化形态,更多的是作为一种文化精神食粮出现,这为白酒行业的文化产业定位打下了一个坚实的理论基础。

注:此一部分受传统主流文化的强烈影响,可以归为传统主流文化下的特点(请参见《酿酒科技》2003第2期本人拙文)。●

(上接第95页)

它、利用它,古为今用,这是大有文章可做的。”这是周老对遗址的高度评价,也是对李渡酒业公司一个极大的鼓舞和鞭策。

从李渡考察后,深深感到能有机会参观李渡烧酒作坊遗址,是我一生的荣幸,也引起我对白酒科技发展史的思考,同时也拜读了有关白酒发展史的论文和书籍。如“东汉说”、“唐代说”、“宋代说”、“元代说”等白酒起源的论述,结合李渡烧酒古遗址的发现,提出几点不成熟的认识和看法,请大家批评指正。

1 白酒的起源

我的看法是萌芽于南宋,完善于元,发展于明清。

2 中国的蒸馏酒甑是从中国饭甑演变而来

从河姆渡的陶甑发展到现代的蒸饭甑,在形态和原理上基本相同。蒸馏酒甑与蒸饭甑基本相似,不同的是在饭甑上面加了一只盛冷却水的铁锅(后改锡壶)和一只烧酒承接的导管。这种天锅烧酒蒸馏器,很可能从金代出土的铜烧锅演变而来。它们的形状、结构是相似的。它与外国酒的蒸馏器形状根本不同,和中国古代的炼丹设备也根本不同。

中国黄酒约有5000年的历史,白酒生产是从黄酒生产工艺基础上发展起来的。其主要共同点是稻谷、高粱等为原料,酒曲糖化发酵(边糖化边发酵),液态发酵法等,这种液体酒醅和酸酒采用蒸馏办法取得烧酒。所以说白酒生产最早的是液体发酵和液态蒸馏。宋《北山酒经》载有黄酒“煮酒”工艺,这是我国黄酒最早采用灭菌方法的记载,其目的是利于黄酒贮存不变质。“煮酒”过程中,挥发出大量酒精气体,这可能启迪古人创造出白酒的蒸馏器,也就是说

黄酒“煮酒”以后,久而久之而产生天锅式白酒蒸馏器。在现代,黄酒“煮酒”过程中产生的酒精气体,经冷却器冷却而取得酒汗(或称汗酒),其白酒具有独特芳香,江浙一带人颇为喜爱。

3 中国白酒是中国古人自己创造的,非外国传入

中国白酒生产从酿造历史、生产原料、酒曲、生产工艺、生产设备、酒的质量和风味,都不同于外国酒,都有自己的特色和风格,所以,中国白酒是中国古人自己创造的,非外国传入。

4 白酒生产固态发酵与蒸馏,是我们祖先的伟大发明

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的一次飞跃。李渡烧酒作坊遗址的发现就是固态发酵与蒸馏的一个例证,解开了白酒液态发酵与蒸馏,到固态发酵与蒸馏的时间之谜。这比明代李时珍《本草纲目》记载的白酒起源时间要提前很多。现在小曲白酒仍有液态发酵法和固态发酵法两种,而大曲酒都采用固态发酵与固态蒸馏法,不论大曲白酒还是小曲白酒,笨重的体力劳动与现代生活不适应,所以努力实现机械自动化生产仍是一个发展方向和目标。

5 我国是世界上酿酒最早的国家之一

经过几千年的发展,我国至今是一个产酒饮酒大国,酿酒业在我国国民经济中占有重要地位。研究中国酒史,这对推动酿酒工业发展具有重要意义,建议社会科学工作者和酿酒科技工作者相互结合,相互学习与交流,取长补短,为研究中国酒史作出贡献。●