

绍兴酒与日本的渊源研究

丁 青

(绍兴文理学院外国语学院日语系,浙江 绍兴 312000)

摘 要: 绍兴酒深受日本人的青睐。据市场调查,正宗绍兴黄酒在日本黄酒市场占据了90%的市场份额。绍兴与日本有着深厚的历史渊源,绍兴丰富的文化底蕴加深了日本人对绍兴酒的理解和崇敬。从4个方面探究绍兴酒与日本的历史渊源关系。

关键词: 绍兴酒; 日本; 历史渊源

中图分类号:TS262.4;TS261.4;TS971 文献标识码:D 文章编号:1001-9286(2010)08-0102-03

Research on the Relation between Shaoxing Yellow Rice Wine and Japanese

DING Qing

(Japanese Department of Foreign Language College of Shanxing Arts & Sciences School, Shaoxing, Zhejiang 312000, China)

Abstract: Shaoxing yellow rice wine is quite popular among Japanese. According to market survey, Shaoxing yellow rice wine has occupied about 90% market share in Japanese yellow rice wine market. Shaoxing has deep historical relations with Japan and its centuries-old cultural background has strongly attracted Japanese. In this paper, the relation between Shaoxing yellow rice wine and Japanese was investigated from four aspects. (Tran. by YUE Yang)

Key words: Shaoxing yellow rice wine; Japan; historical origin

日本人是一个热爱喝酒的民族,除了本国的清酒以外,日本人对来自中国的黄酒也是喜爱有加,名声至家喻户晓。而黄酒之中,最有名的当属绍兴酒。据市场调查,正宗绍兴黄酒在日本黄酒市场已经占据了90%的市场份额^[1]。笔者认为,绍兴酒能够如此受到日本人的青睐,不仅仅与绍兴酒本身有关,还与绍兴这个历史名城有着历史渊源。本文试图探究绍兴酒与日本的历史渊源关系。

黄酒源于中国,兴于中国,绍兴黄酒就是黄酒的杰出代表。绍兴黄酒与日本有什么渊源呢,笔者通过调查,可以从4个方面探究其关联。

1 绍兴酒和清酒酒种同宗,饮习相通

日本的国酒是清酒,中国的第二国酒是黄酒,追根溯源,其方法属于同宗同源,都是以米为原料,以曲子为引。并且,日本清酒和绍兴酒的酒精度比较相近,清酒酒精度一般在15%vol左右,绍兴酒的酒精度为16%vol左右。

关于清酒的起源,是产自日本,还是源于中国,目前尚未有定论。但公元前3世纪,日本九州就有将蒸煮过的稻米用嘴咬嚼数分钟再吐到碗里发酵的口嚼酒,虽然方法很简单,却只有神社的巫女才有资格做,所以产量很小。到了隋唐时期,大批遣隋使、遣唐使来到中国学习先进的政治经济文化制度,同时也将中国的黄酒酿造技术带到了日本,才大大促进了清酒业的发展。

在杭州召开的国际酒文化学术研讨会上,日本专家花井四郎先生发表了一篇名为《日本清酒源于中国江南之我见》^[2]的论文,多处将日本的清酒和绍兴酒作了充分、详尽的比较,以许多图表和气相色谱的数据分析,工艺的比较分析,原料与酒药酒曲的比较与分析,科学而雄辩地论证了日本清酒源于中国江南,主要来自于绍兴的观点。

2 绍兴酒的健康价值符合日本人注重健康的养身之道

日本人喜欢绍兴酒,不仅是因为绍兴酒清香浓郁,甘味醇厚,还是因为绍兴酒营养价值高,性质温和圆润,兼具有烹饪价值和药用价值,符合日本人注重健康的养身之道。

绍兴酒的营养明显优于其他酒的营养价值。绍兴酒中所含的氨基酸种类多达18种^[3],高于其他酒所含的氨基酸,其中还包括8种人体必需氨基酸。氨基酸具有强心提神、助气健胃、消除疲劳、促进睡眠等作用。同时,绍兴酒中所含氨基酸的量远高于其他酿造酒。绍兴加饭酒中氨基酸含量是清酒的1.6倍,啤酒的6.8倍,葡萄酒的4.25倍^[4]。

绍兴酒兼饮料、烹饪、药引于一体,又有多种饮用方法(热饮法、冷饮法等),是其他酒类不可比拟的。《本草纲目》记载:“诸酒醇不同,唯米酒(米酒即是黄酒)入药用”。

收稿日期:2010-05-24

作者简介:丁青(1982-),女,浙江嵊州人,讲师,主要从事日语教学和日语语言学研究工作。

《左氏春秋》中记载:越王为增加国家人口补充兵力和劳力,曾采用过一系列奖励生育的政策和措施,其中有“生丈夫,二壶酒,一犬;生女子,二壶酒,一豚”。即生儿子,奖励二壶酒,一条狗;生女儿,奖励二壶酒,一头猪。以酒奖励生育体现两方面的作用,一是作为国君的恩施,使百姓感激国君,听从国君;二作为对产妇的一种保健用品,帮助催奶和恢复产妇的体能,有利于优生。因此,以黄酒作为产妇的保健用品一直沿用至今。

3 古代文人墨客借酒吟咏,使绍兴酒文化积淀日益丰厚,并名扬日本

绍兴酒源远流长,具体起源于何时已很难考证。据文物考古推断,绍兴酒应起源于6000多年前的河姆渡文化中后期,而有文字记载的历史,则依据《左氏春秋》、《吕氏春秋》两部著作可推至2400多年前的春秋战国时期。然而绍兴酒成名则在东晋南北朝时期,当时北方战乱,南方相对稳定,故北方世人和一代文化名流都云集绍兴。“今之会稽(绍兴),昔之关中”就是对绍兴政治文化地位的充分肯定。当时,名士们以到会稽(绍兴)一醉为快,一游为荣,他们借酒吟咏,诗中有酒,酒中有诗,使绍兴酒香飘万里,古越大地到处浸润着酒文化。其中,最为有名的无疑是书圣王羲之。东晋永和九年农历三月初三,王羲之、谢安等名士在绍兴兰亭“曲水流觞”,畅饮绍兴酒。“曲水流觞”^[5]始兴于我国的春秋战国时期,原是宫廷中的一种饮酒的游戏。到了魏晋时期,开始在文人雅士当中流行,成为文人墨客饮酒作乐,即席赋诗的高雅活动。王羲之畅饮后写下被誉为天下第一行书的《兰亭序》,其作品中的“引以为流觞曲水”及“一觞一咏”指的就是这种饮酒赋诗的活动。

作为邻邦的日本也受这种文化风气的浸染,在奈良、平安时代,便在日本朝廷中风行“曲水宴”。“宫中直仿晋人古例,于三月三日举行曲水宴”,酒也成为日本文学久畅不衰的主题之一。其中最负盛名的咏酒诗人是《梅花诗并序》的作者大伴旅人,《万叶集》卷3中收有大伴旅人的一组赞酒歌。该组赞酒歌共13首,是日本文学史上最早、最集中,同时也是成就最高的咏酒绝唱。他在《梅花诗并序》中所描写的“于是盖天坐地,促膝飞觞”即是对这种当时引以为时尚的“曲水流觞”盛会的描写。从大伴旅人的咏酒诗中,我们可以看出他对王羲之的推崇,也反映了当时日本社会对“曲水流觞”酣饮高歌这种雅趣的追捧和热爱。

到了唐朝,越州(绍兴)山水已美甲天下,在浙东唐诗之路上留下了400多位诗人的名篇佳作。诗人们将绍兴酒与山水诗画连在一起,为绍兴酒文化增添了新的内容,其中最具代表性的是有关贺知章的典故。

贺知章,越州永兴人,自号四明狂客,喜饮酒,人称“酒仙”。杜甫《饮中八仙歌》诗云:“知章骑马似乘船,眼花落井水底眠”。贺知章死后,李白写下了“四明有狂客,风

流贺季真。长安一相见,呼我谪仙人。昔好杯中物,今为松下尘。金龟换酒处,却忆泪沾巾”。“欲向江东去,定将谁举杯?稽山无贺老,却棹酒船回”。以示缅怀。从诗中不难看出贺知章嗜酒如命,爱以酒交友,以酒会友。贺知章不但是诗人,而且是书坛高手,常酒后在街上遨游,在墙上奋笔醉书,对求书者来者不拒,“书时惟问纸有几幅,或曰十幅,则词随十幅尽;或曰二十幅,则随二十幅意乃止”。其代表作草书《孝经》,为王羲之书风嫡传,所不同者是行笔更加爽利,此乃酒兴之助也。

由此,随着王羲之、谢安等书法家,贺知章、李白等诗人在日本的声名远播,关于他们与绍兴酒的典故也传到了日本,例如曲水流觞的雅趣,借酒吟咏的诗情就受到了日本人的大力追捧。

但若问为何文人墨客到了绍兴,都喜欢对酒当歌,借酒挥毫,留下千古传世之作呢,这是因为绍兴酒有其独到的功用之处。

绍兴文理学院教授吴国群先生认为:“绍兴酒尚有激发审美主体进行美的再创功能。一般的酒,或因酒力单薄而只能使感官产生快感,或因酒力过猛,而动辄致醉使人麻木。绍兴酒适中的酒精浓度,恰能使其激发思维的过程呈现出鲜明的阶段性:酒初的浅刺激有感知致敏效应;酒中的中刺激,有联想激活效应;酒酣——似醉非醉的微醺阶段的深刺激,则有快感超越效应”^[6]。这正是文人雅士借酒助兴的奥秘所在。

4 近代绍兴人远赴日本,通过交流加深了日本人对绍兴酒文化的认同感

近代,许多绍兴人,如鲁迅、周作人、秋瑾等人远赴日本求学求知,谋求救国救民之道。在留学期间,他们将绍兴的酒文化介绍到了日本,增进了日本人对绍兴酒文化的认同感,其中杰出代表当然首推喜饮绍兴酒的鲁迅。鲁迅之弟周作人曾在《鲁迅的故家》中写到“鲁迅酒量不大,可是喜欢喝几杯,特别有朋友对谈的时候”。

鲁迅不仅写了许多饮酒诗,如“破帽遮颜过闹市,漏船载酒泛中流”等,在他的杂文中更是常常谈及酒。写到绍兴酒俗,无论是《狂人日记》、《阿Q正传》、《在酒楼上》,还是《故乡》、《祝福》,无不以酒写人写事,以人写事写酒。

如《孔乙己》中对鲁镇的描写正是绍兴最典型的里巷酒肆的情景:“鲁镇的酒店的格局,是和别处不同的:都是当街一个曲尺形的大柜台,柜里面预备着热水,可以随时温酒”。喝酒的人常常“买一碟盐煮笋,或者茴香豆,做下酒物”。正是因为鲁迅熟习酒,熟悉酒店,才能写出如此生动逼真的酒乡风情图。

又如《阿Q正传》中的阿Q也是个著名酒鬼。他那世人皆知的精神胜利法,往往要靠黄酒来壮胆。“阿Q正喝了两碗黄酒,便手舞足蹈地说,……和赵太爷原来是本

家”。“忽儿想起赵太爷的威风,……便自己也渐渐的得意起来,爬起身,唱着《小孤霜上坟》到酒店去”。即使在困难的时候,“还剩几文,他也不再赎毡帽,统统喝了酒了”。鲁迅在创造阿Q这个人物时,始终将他的喜怒哀乐,与黄酒连在了一起。

鲁迅是中国近现代对日本影响最大的文学家和思想家,在日本的中学教科书里有鲁迅的作品,很多日本人都能说出《阿Q正传》等鲁迅作品的名字。由于鲁迅作品的巨大影响,也推动了绍兴酒以及酒文化的知名度,他是近代以来弘扬绍兴酒文化最杰出的代表,其作品中的有关酒的描写已成为绍兴酒文化的重要组成部分,并日益显示出它们的历史价值。

目前,绍兴市作为中国的“黄酒之都”,有3个宣扬绍兴酒文化的重要文化景点,每年都能吸引大批中外游客争相前来,其中日本游客人数为国外游客之最。

一是绍兴兰亭风景区。为扩大绍兴书法文化艺术的影响,绍兴每年农历三月初三在书法圣地兰亭举行“中国兰亭书法节”,邀请中日韩等各界书法人士和文化界人士参加,自1985年开始已经连续举办25届。兰亭书法节融合国际性、专业性和群众性于一体,通过丰富多彩的书法活动,更好地弘扬书法艺术。其中一项活动就是仿古曲水流觞雅趣活动,文人们品茗绍兴黄酒,大发诗情,随性挥毫,体会曲水流觞越千年的古韵。

二是绍兴的鲁迅纪念馆。纪念馆内设置了专门介绍绍兴酒及绍兴酒文化的陈列室,馆外还建立了被戏称绍兴酒俗博物馆的“咸亨酒店”。旧时的咸亨酒店早已成为历史的陈迹。1981年9月,为纪念鲁迅诞辰100周年,重建了一家具有绍兴地方传统特色的“咸亨酒店”。

现在的咸亨酒店,店内摆设格局和旧时绍兴小酒店完全一样,曲尺形的柜台,朴拙的陶制酒坛,马口铁制的甯筒,醇香的加饭酒,入味的茴香豆。店门左侧有个身穿灰色长衫,站着喝酒的男人,他左臂倚靠在柜台上,右手指捏着一粒茴香豆。瘦长的体形,青白的脸上夹着一些伤

(上接第101页)

切关系,但至今对酿酒用水的科学研究工作甚少,水与酒关系之谜甚多,随着我国科学技术的发展,行业内必须加强对酿酒用水的科学研究,探索水中的微生物和微量元素等成分,对酿酒发酵过程的作用和影响,研究酒中的微量元素等对人类营养与保健功能,首先要把水中的成分搞清楚,以达到更好的利用的目的。我们期望,未来离开了鉴湖水,也能酿出绍兴酒,离开了赤水河,也能酿出茅台酒。

参考文献:

- [1] 戴圣编,艾钟,郭文举注译.礼记[M].大连:大连出版社,1988.
- [2] 贾思勰著,石声汉校释.齐民要术今译(上、下册)[M].北京:中华书局,2009.
- [3] 童岳荐编撰,张延年校注.调鼎集[M].北京:中国纺织出版社,

痕,嘴唇上留着乱蓬蓬的花白胡子,这个活灵活现的雕塑就是孔乙己。这一切悉如鲁迅小说《孔乙己》所状,故时常会使中外宾客回忆起鲁迅笔下的孔乙己时代。

三是中国黄酒博物馆。2007年,作为中国黄酒的代表,绍兴黄酒的酿制技艺还被列入国家非物质文化遗产保护名录。同年,中国黄酒博物馆隆重开馆,绍兴市友好市日本西宫市副市长河野昌弘出席开馆仪式。它集文化、历史、旅游、购物于一体,成为中国“黄酒之都”的象征,并把黄酒文化的精髓向世人展示,使之发扬光大。此外,黄酒博物馆还作为绍兴酒文化研究会的研发场所,定期开展酒文化的学术研究和学术交流,同时也是文化旅游产品的开发基地。

绍兴酒文化是一个宽泛的概念,它包括了自绍兴酿酒开始直至现代制酒工艺的全部历史发展过程,也包括了绍兴民众的酒风、酒情、酒俗。从春秋时的《吕氏春秋》中就有了绍兴酒的身影,随后,历史上王羲之、贺知章、李白等也都与绍兴酒有不解之缘,留下许多脍炙人口的篇章名扬日本,同时,也将曲水流觞的雅趣,借酒写诗的乐趣传到了日本。鲁迅把绍兴酒以及与酒有关的各种内涵放置于社会大环境中进行剖析,使酒超越了原先单纯作为饮料食品的地位,使之成为活的有生命力的载体,同时包含有丰富的历史价值和时代价值。

参考文献:

- [1] 江源.绍兴黄酒取得日本市场绝对优势[J].酿酒科技,2005,(7):59.
- [2] 花井四郎.日本清酒源于中国江南之我见[M].绍兴:浙江大学出版社,1995.
- [3] 周建弟.浅谈黄酒中的氨基酸及其含量的控制[J].酿酒科技,2002,(4):73-74.
- [4] 费洪根.《梅花诗并序》的模仿与创新[J].东疆学刊,2003,(4):68-72.
- [5] 吴国群.试论世界名酒——中国绍兴酒的文化价值[J].绍兴师专学报,1990,(2):8-15.
- [6] 轻工业部科学研究设计院,北京轻工业学院.黄酒酿造[M].北京:轻工业出版社,1960.
- [7] 绍兴市政协文史资料委员会.绍兴酒文化[M].北京:中国大百科全书出版社,1990.
- [8] 浙江工业厅.绍兴酒酿造[M].北京:轻工业出版社,1958.
- [9] 王玉桂.贵州酒文化文集[M].贵阳:贵州酒文化博物馆,1990.
- [10] 四川省商业厅油盐糖酒贸易局,四川省轻工业厅食品日用品工业局.泸州老窖大曲酒[M].北京:轻工业出版社,1959.
- [11] 万良适,吴伦熙.汾酒酿造[M].北京:食品工业出版社,1957.
- [12] 陕西省工业厅.西凤酒[M].北京:轻工业出版社,1958.
- [13] 洪光住.中国酿酒科技发展史[M].北京:中国轻工业出版社,2001.
- [14] 傅金泉.中国酿酒微生物研究与应用[M].北京:中国轻工业出版社,2008.
- [15] 傅金泉.黄酒生产技术[M].北京:化学工业出版社,2005.