

知否 知否 冬日不过一杯温酒

◎文化趣谈——

中国人的文明史，几乎就是蘸着酒写成的。

“细想想酒文化渊源长久。谈古今，论掌故，酒韵悠悠。奇文妙事代代有，豪放委婉各千秋。上伴河山抒锦绣，上溯直达夏商周。”阎肃老先生所创作的歌词可谓妙到了极致，不过数十字便概括了中国的一整部酒文化史。

酒到底起源于何时？

若问酒到底起源于何时？众说纷纭，时至今日依然没有定论，但草蛇灰线，伏脉千里，来自考古、民俗、历史等领域的千丝万缕的证据都将矛头指向了阎老先生唱词里所提到的上古时期。

如晋代葛洪在《抱朴子》中称黄帝曾发明了“酒泉法”，即利用曲米与丹药制酒。而江统在《酒诰》则认为：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，又云杜康。”继而他又解释道：“有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”这样的观点倒与“猿猴酿酒说”保持一致，都将酒的发明看作是农作物自然发酵并被人类加以改良的结果。甚至有人因酒的起源过于神秘，因此认定是有天上的星子赐福人间：“天有酒星，酒之作也，其与天地并矣。”（宋代《酒谱》）

综观上述在历史上流行了很长时间的观点，多多少少都能看出些许后人修饰的痕迹，但这并不妨碍从中总结出个一二规律来——大家早已有所怀疑，中国酿酒术的发明甚至比文字还要早。

进入现代社会以来，不断刷新认知的考古发现似乎有望令事情的真相浮出水面。以在河南省贾湖遗址出土的新石器时期早期的陶坛为例，陶土上残留的液体已通过化学元素分析等科学手段被证实确有酒的痕迹。这就意味着，我国的酿酒很可能起源于公元前7000年。既然酒的出现若是早于文字，其起源自然也就没有明确的记

载了。

此外，偃师二里头文化遗址中，亦出土有长流的青铜爵，这就说明，至迟在商王朝，酒文化就已经与祭祀融为一体，发展出了相对完备的礼制，被应用于祭祀天地万物、山川日月、祖先鬼神等严肃场合。《诗经·商颂·烈祖》中的“既载清酤（gū），赆（lài）我思成”即描绘的是当时的酒祭场面，人们用清酒祭祀先祖，希望先祖能福佑后代心想事成。

与之类似，《说文解字》里也详细记录了祭祀仪式：“茜，礼祭，束茅，加于裸圭，而灌鬯（chàng）酒，是为茜。象神歆之也。”这里说的是把酒浇在象征着神灵的茅草束上，酒渗到里面去，就代表着神灵把酒喝下去了，自然就会答应人们的祈愿。

由此可见，自酒诞生伊始，便与礼制秩序产生了直接关联，难怪柳诒徵先生感慨道：“古代初无尊卑，由种谷作酒后，时以饮食之礼而分尊卑也。”既然是“种谷作酒”，那么农业发展水平对酒业的掣肘作用就不言而喻了。实际上，历史不止一次地验证酿酒技术每每得以突破，背后总是少不了农业扛鼎效力。

米酒还是江南的好

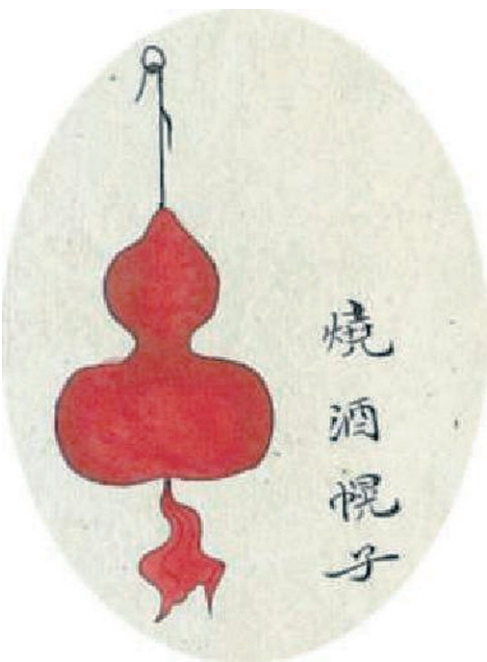
谈酒，就不得不提魏晋；同样的，谈魏晋，就不得不说酒，二者颇有点“焦不离孟、孟不离焦”的意味。实际上，魏晋前后，恰恰也是中国农业社会技术变革，进入精耕细作的时期。

汉时，战后经过休养生息，曾有一段现世安稳的美好岁月，人们安居乐业，夜不闭户，粮食的囤积自然而然刺激了酒业的进步，促使整个行业规模性发展，不仅出现了专门制作酒曲的“曲室”，诸如有饮酒器、盛酒器、挹酒器等也有所增益，人们宴饮作乐、饮酒之俗蔚然成风。

这从汉代壁画中可见一斑，不同于以往的祭祀场面，汉代的宴饮常常是置于生活的场景里，如四



四川大邑安仁乡出土的东汉宴饮画像



烧酒幌子 清周培春绘



二里头铜爵

川大邑安仁乡出土的东汉宴饮画像，画中有三桌共七人在畅饮，席间还放置有案、樽、勺和耳杯等酒器，席间有人手拿卮面向对面一人，貌似是在劝酒。

到了魏晋南北朝，有学者分别通过研究如气候、农具器物、粮产等指出，虽然战乱、气候等不利于北方农业经济，但大体而言，农业体系依然可以说是进入了精耕细作的阶段，如牛耕普及，木制农具种类也有所增加。尤其是南方，在官方的推动下，农业生产快速从“火耕水耨”发展成为“蔚蔚丰稂，苾苾

香秔。送夏蚤秀，迎秋晚成。兼有陵陆，麻麦粟菽，候时觐节，递艺递熟”的完整体系。这或许不仅仅满足了魏晋对酒的渴求，使其成为寻常人家也能小酌上几杯的饮品，还很有可能作为开端，直接为江南一带米酒长期的繁荣发展奠定了物质基础，并直接开启了米酒以江南为尊的“后时代社会”。

但那终究是乱世，多的是时运不济，命运多舛，且不妨就只管饮酒吧，哪怕就是一晌贪欢呢？于是有人登高望远，行酒作乐，就好比有陶潜返璞归真，

试图从杯中参透人生：“故人赏我趣，挈壶相与至。班荆坐松下，数斟已复醉。父老杂乱言，觴酌失行次。不觉知有我，安知物为贵？悠悠迷所留，酒中有深味。”

德国哲学家尼采曾说：“艺术家不应当按照本来的面目看事物，而应当看得更丰满、更单纯、更强健，为此在他们自己的生命就必须有一种朝气和春意，有一种常驻的醉意。”而魏晋的风流名士们，正是在这般佳酿醉意的熏染下，化作星子点点，用自己的风骨、才气与浪漫成就了那个更迭不断的乱世，为后人留下了些许念想，使其不至于以血迹斑斑与满目疮痍留存于历史的浪潮里。

从这以后，酒就仿佛长在了中国人的骨子里，成为连接世俗世界与精神世界的绝佳妙物了。唐时李白有“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。”就连杜甫也曾“白日放歌须纵酒，青春做伴好还乡。”从此，无论悲喜，文人墨客抑或是豪杰英才便总有酒相伴身侧。

萃取花香入酒

俗话说“入乡随俗”，这放在酒身上显然也是再合适不过的。得益于明朝对高粱种植的大力推行，以糯米、粳米、黍麦为原料酿制的高度蒸馏酒“烧酒”在陕西落地生根，就此融进了陕西地域文化里，流淌在浩浩荡荡的秦川之上，也造就了一代又一代高吼着秦腔的老陕们。陕北酒曲唱曰：“一垧高粱打八斗，高粱里面有好酒。酒坏君子水坏路，神仙也出不了酒的够。”是啊，人生能有啥过不去的坎儿？手里有碗高粱酒就足够咧。

而米酒则兀自在江南缱绻，不由得也跟着吴侬软语小巧精致起来。这一时节，苏州的大小弄堂合该氤氲在桂花酿里。据地方史料载，桂花曾一度是苏州一带的重要经济支撑，旧时多的是农人鬻花为生，《光福志》里有：“木屋（即桂花），今山中八九月间，山家艺此，以贩于四

方。”可见，桂花之于苏州，是与别处全然不同的。

后续更是以桂花入饌，生出了桂花糖、桂花藕、桂花栗子等风味小食，而萃花入酒，冬至喝酒之俗在此地更是古已有之，当地人还因此将它唤作“冬令酒”和“冬酿酒”，每逢冬至，家家户户都要来上一碗，香香甜甜，暖了身也暖了心。

早在《九歌》当中，屈原便曾歌咏过“桂酒”：“蕙肴蒸兮兰藉，奠桂酒兮椒浆。”曹植也曾《仙人篇》里将其作为仙人所好之物：“玉樽盈桂酒，河伯献神鱼。”但在当时，酿酒技术有限，“桂酒”仅仅是摘花瓣入酒起点缀作用而已，显然与后世的桂花酒非同一物。

萃取花香入酒，是宋以后才掌握的酿酒技术，陆游在《老学庵笔记》里提到过一种蔷薇花酿，皇帝每逢诞辰便会将其御赐给文武百官，因其醇香浓郁，因此大臣们又将其称为“流香酒”。

词人刘辰翁《朝中措·劝酒》中还提到过一味“金茎露”：“炼花为露玉为瓶。佳客为频倾。耐得风霜满鬓，此身合是金茎。”实则是一种菊花酒，先由酿酒师将菊花蒸成花露，继而再以花露调酒即可得。

花酿常常见于家酿当中，即富贵人家酿来作为飨祀先祖、宴饮宾客的家酒。到了明清时期，花酿更是盛极一时，成为备受妇小姐推崇的甜品小饌。《红楼梦》中屡次出现的“合欢酒”即是如此。

《诗经·国风》有：“八月剥枣，十月获稻。为此春酒，以介眉寿。”农业社会最是讲究遵循自然节律，花草树木依着时令次第开落，人类也只能随之安排生活作息。因此，酿酒有节令，花酿更是要逢着时令方能仔细咂摸的，三月三上巳节桃花酒，端午菖蒲酒、重阳菊花酒，冬至桂花酒、除夕椒柏酒……跟随着花令完成一轮又一轮守望，待一杯又一杯温酒将肠胃熨烫得服服帖帖，春天也就不远了。

（据《北京晚报》）