

# 中国酒的起源四说

■ 王赛时

中国古文明形成一个惯例，就是把每一项重大发明都附着在一位著名人物身上，借以强调这项重大发明的权威性。因此，古文献在涉及酿酒起源问题时，大都使用了同一种观点，即把酒的发明与人物联系起来。

## ★ 仪狄与杜康

古人论及酒之发明，主要附着于两位人物，一位是仪狄，一位是少康(也叫杜康)。仪狄与禹同时，少康则晚于禹五代，亦为夏朝君主。以这两位人物为基点来探讨中国古酒起源，并没有多少实际意义，因为远在夏朝之前，酒已经问世，考古领域早已证实了这一点。

然而，关注中华几千年的酒文化历史，则不能不把两位传奇人物摆在一个始点位置，因为古人已经不自觉地把与酒有关的活动都联系在仪狄和杜康身上，通过这种远古定位来确认酒的由来。后代产生的酒祖崇拜、业神祭祀以及酒文化活动，也都凝视仪狄或杜康的形象。所以，揭开仪狄和杜康的原始面纱，也就能直视中国酒文化的传说源头。

古代文献资料最早涉及酒类的起源，总离不开仪狄与杜康的形象，如《世本》卷一有言：“帝女仪狄始作酒醪，变五味；少康作秫酒。”《战国策·魏策二》有言：“昔者帝女仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”

仪狄是夏禹时代司掌造酒的官员，相传她是一位杰出的女性，是我国最早的酿酒人。后代谈及酒的发明，会把功劳记在她的身上。宋代司马光曾用“酒醪乃人功，后因仪狄成”的诗咏来肯定仪狄的作用。元初人赵文更有发自肺腑的倾诉：“前一尊酒，有酒即无愁。吾评仪狄功，端与神禹侔。微禹吾其鱼，微狄吾其囚。人生十九不如意，一醉之外安所求。”一位披带造酒光环的伟大女性，就是这样活跃在人们心里。

有更多的人奉信杜康造酒的传说，以至于千百年来，杜康那种虚无渺远但又深有价值的踪影在史史长河中始终闪耀。宋人高承《事物纪原》卷九就曾感叹：“不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。”唐人李肇编著《唐书》卷一百一十《地理志》：“杜康造酒”与“苍颉制字”相提并论，视为同一类型的发明。



中国酒的起源问题，历史上出现了很多说法。由于中国酿酒起源早于文字问世，所以，有文字记载的酿酒信息只能对更早时期的情况进行追溯性的猜测，而这种猜测就难免带有传说及臆想的成分。

## ★ 农说

虽然古人喜欢从远古著名人物身上寻找酿酒的起始源头，而大多数人也同意这种人物定位方式，但一些客观看待事物的人还是提出了不同的看法，他们认为酒并不是某位人物的个例发明，而是农业生产中的附带产物，因为最早的酒都是用谷物酿造出来的，先有谷物而后有酿酒。为此《淮南子·说林训》首先提出了“清醢之美，始于耒耜”的观点。这种观点得到了一些明智者的认可与阐发。

我们知道，积存的饭会自然霉变发酵，由微生物作用而形成曲霉，引起糖化和酒化，从而产生酒。古人沿着这条线索去人工酿酒，将米饭拌熟，即能酿出酒来。在此基础上，人为制作曲霉，用于酿酒，便可以酿造出更为完美的谷物酒。

所以晋朝人江统《酒诰》有云：“有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”应该承认，先民们对酿酒起源问题进行过认真的探讨，在理化分析技术尚不发达的古代时段，有人能够摒弃人物定位的传统观念，调整自己的思路，将目光聚焦于谷物霉变天然发酵的客观事物，从而寻觅到人工酿酒的原始成因，这无疑是一种科学的见解。

既然古人认识到酿酒起源于谷物发酵，就自然而然地把酿酒与农业生产联系在一起，考虑到只有在农业收获有了一定的剩余之后，才有可能使用谷物进行酿酒。虽然他们还不能就此而进行起源的时段定位，但毕竟找准了中国酒的起源方向。

舞。愿同尧舜意，所乐在人和。”就是这层意思。

## ★ 医说

除了尧、仪狄、杜康造酒的创物传说之外，古代医家还把酒的发明与利用归结到更远的伟人身上，这个人就是炎黄子孙共同认同的黄帝。由汉朝人最终修纂的《黄帝内经》是目前中国流传最早的一部医典，这部医典中保存了许多先秦时代的医家见解，其中就有对酒的医学认知。

后代医家依据早期医典以及《神农本草经》的记述，认定酒的始祖应该追溯到黄帝那里。北宋人寇宗奭《本草衍义》就指出：“酒自黄帝始，非仪狄也。”在我国古代，把黄帝作为酿酒始源的人物定位，一直得到医家共鸣。

且不管黄帝造酒的言传有多少认定价值，把酿酒起源归于医家发明的论点，毕竟成为古酒始源的一家之言，宋人窦革《酒谱·酒之源》指出：“世言酒之所自者，其说有三。……其二有曰：《神农本草》著酒之性味，《黄帝内经》亦言酒之致病。”因此，医说被列为中国古酒起源的一条途径。

中国医学起源甚早，早在远古时期，人们

# 闻酒识香

■ 佳酿

葡萄酒八成的味道都是从嗅觉得到的，香气极为复杂，品酒师或侍酒师能用灵敏的嗅觉从其中细小的气味提示判断出葡萄酒的产地、年份、品质重要资讯，有些是普世共通的标准如品种和酿酒方式的回溯，但更多更有趣味的部份在于主观的感受。白葡萄酒闻起来有柠檬、酸橙、橙子、蜜桔、核果、菠萝、西柚、苹果、梨子等味道。红葡萄酒有红樱桃、蔓越莓、黑樱桃、草莓、覆盆子、黑莓、蓝莓、黑醋栗等味道。

## 如何嗅出酒已变坏?

当打开酒瓶异味，包括湿狗、旧报纸、霉味、醋或是不洁净的气味，多是来自 TCA (Trichloroanisole) 污染，情况是当木塞中寄生的真菌接触到酒庄不卫生的环境或消毒残留物中的氯化物，酒液也会受到一定程度的污染。另一个是还原 (Reduction)，嗅起来有煮大蒜和甘蓝味道，因为酒未接触足够的空气，可以经醒酒过程解决，氧化 (Oxidized) 则会令酒闻起来变得暗淡无味就像放置于空气中太久的酒一样。

## 葡萄酒香气的由来

基于葡萄品种，各自有不同的挥发性香味成分存在于果皮和果汁中，这些化合物与葡萄酒中的糖形成无味苷，加上酶或酸引起的水解，它们就会转化成芳香的化合物。如此当酒液中的挥发性和非挥发性化合物造就了葡萄酒的香味，在新酿葡萄酒的发酵过程中，这些化合物之间的化学反应经常发生，使酒液香味更迅速地改变，其后的陈酿就缓慢地继续过程，香味的变化和发展会继续，但速度



较慢和渐进。

## 葡萄酒香气有哪些?

葡萄酒的香气，其中常出现的综合果、土、木三个范畴。

白葡萄酒中主要有四大种水果——苹果、梨、桃类、柑桔和热带。

红葡萄酒则以颜色划分出黑色系水果、红色水果、蓝色水果和其他。

土壤味 (Earth) 可以简单的分为：矿物 (Minerality)、土地/菌菇味，但是有不少酒是没有这种味道，这个类别也是近三十年来才广泛被提及及在品酒中。

多种红葡萄品种带有紫罗兰香气：比如西拉、梅洛、歌海娜、马尔贝克甚至黑皮诺，不论是白葡萄酒或红葡萄酒是都可以有玫瑰的香气，而红葡萄酒会同时具有其他红色水果的香气。另外常见的花香有甘菊花、薰衣草、天竺葵、桂花香、茶花香。凉爽的气候下，很多葡萄品种亦会表现出植物的风味，比如：树叶、青草、绿茶甚至青椒味等。特别要提其中松露气味，只可以是黑松露味，白松露味就可能是发霉了。

木头味由酒在橡木桶中发酵经年而成，最常见的酿酒木桶就是法国橡木桶 (French Oak) 和美国橡木桶 (American Oak)，前者酿

造而成的酒款往往有更强的烘烤和烟草风味，而后的陈酿则有更强的椰子味。由于不是每个葡萄酒都会经过橡木桶陈酿，如果你能尝出皮革和朱古力等味道，就能知道当中有橡木桶的功劳。

## 香气也有层次之分?

这解释了不同香气的由来，并从不同的生产过程作区别。

一级香气 (Primary Aroma) 是葡萄汁发酵前就具备的香气，源于葡萄果实的香气，称为原始果香。受品种、产地的差异，葡萄可能有不同的香气。一个葡萄品种能具备优雅、有特点而丰富的果香，就是酿成优质葡萄酒的先决条件。

二级香气 (Secondary Aroma) 也称之为「发酵香」(Wine Bouquet)。酵母菌发酵时将糖分解为酒精和二氧化碳，同时产生很多具有挥发性气味的副产物，令葡萄酒的香气超越了原始果香，不同的酿酒方法和过程，如不同

菌株的酵母菌的选择、不同发酵温度、发酵时间的长短、有否外加酒精等，甚至新老橡木桶的使用比例。橡木桶产地都会于此香气的形成层面构成影响。

三级香气 (Tertiary Aroma) 有时这级香气称为「瓶香」(Bottle Bouquet) 葡萄酒装瓶经历陈年后形成的香气，在白葡萄酒，可以显现出烘焙、烟熏、蜂蜜、饼干、拖肥糖、果仁等气味，而红葡萄酒就有更多样变化，从皮革、烟草、秋叶、巧克力、咖啡到菌类皆可。葡萄酒三级香气的形成是很复杂的过程，包括了氧化作用、环化反应等多种化学反应的参与。陈年就一定有更佳香气?

香气的形成乃关于葡萄品种、果香的类型和浓度、葡萄酒内的多酚类物质的浓度和种类、葡萄酒的酸度和其中酸类物质的种类，存酒温度等等都有着密切的关系，所以不是所有经装瓶陈年的葡萄酒都可产生令人期待的复杂香气。优质葡萄酒都具备形成三级香气的潜质，而拥有陈年价值，值得人们珍藏饮用。

广告

## 《实用酒度换算全书》出版发行

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手，是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释，从而使该书更具有方便、实用性等特点。

价格 86 元/本(含邮资)  
联系电话: 13305585398  
联系人: 刘先生

## 江山专栏 每周酒歌



章多篇，出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。川省作家协会会员，在各级各类媒体发表文章。市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四川作协会员。现供职于四川省南充市。



## 米兰还有什么

——酒诗系列之一百一十八

米兰  
有国际米兰  
AC 米兰  
有遍布大街小巷的  
米兰洗衣

米兰  
有典雅的教堂  
有人造天空  
有肆意的黑人摇滚  
有悦耳的琴声飘过

米兰  
有古老的房屋  
有千年的街巷  
有浓烈的咖啡味道  
有笑容与阳光

米兰  
还有什么  
还有什么可以倾注  
一个旅人激情绽放

正和专栏 酒中书味

The taste of book in liquor

市书协理事，多次参加全国书法展。作中心主任，曾任攀枝花市、都江堰市、江津市电视台从事记者、编导等工作。江津报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会