

我国蒸馏酒起源于何时?

邢 润 川

(中国科学院自然科学史研究所,北京)

酿酒时,一般当酒醅中酒精达到百分之十时,酵母菌便停止繁殖,发酵作用即变缓慢。因此未经蒸馏的酒中酒精含量不会超过20%。劳动人民在长期酿酒实践中逐渐知道,利用酒精和水沸点之不同,可制造出含高浓度酒精的蒸馏酒,亦称烧酒。蒸馏酒的出现是酿酒技术史上一个划时代的进步。那么,我国何时才开始有蒸馏酒的呢?

元代朱德润在《札赖机酒赋》中记载说:“观其酿器扇钥之机,酒候温凉之殊。甑一器而两圈,铛外环而中注,中实以酒,仍械合之无余。少焉火炽既盛,鼎沸为汤,色混沌于郁蒸,鼓元气于中央。薰陶渐渍,凝结为炀,中涵竭于连甕,顶溜咸濡于四旁。乃泻之金盘,盛之以瑶樽。”字虽不多,却清楚地说明了蒸馏酒的原理和蒸馏器的结构。比朱德润要早一点的忽思慧在《饮膳正要》卷三中记道:“阿刺吉酒,味甘辣,大热,有大毒。主消冷坚积,去寒。用好酒蒸熬取露,成阿刺吉。”由此可见,元代已有蒸馏酒了。

李时珍在《本草纲目》中说:“烧酒非古法也,自元时始创其法。”他所以会有此结论,很可能是他看了上述记载,而酒名又用了外来语的译名,感到新奇而得出的。李时珍的这一结论,过去除个别学者^[1]外,大多数人都同意。

是否元代以前就没有蒸馏酒呢?否。虽然阿刺吉是烧酒,而且元代才有,但烧酒的种类很多,不能认为只有阿刺吉一种。因此只根据朱德润和忽思慧的记载,断言我国烧酒始于元代是不妥当的。根据目前所掌握的资料和实物,我们认为宋代已有蒸馏酒。

北宋田锡(940—1003)著《鞠本草》中载有:“暹罗酒以烧酒复烧二次,入珍贵异香,每

罈一个,用檀香十数斤、烧烟薰之如漆,然后入酒,蜡封。埋土中二三年,绝去火气,取出用之。有带至船上者,能饮之人,三、四杯即醉。价值比常数十倍。有疾病者饮一、二杯即愈。”这里记载的是泰国出产的蒸馏酒。这虽不能说明我国当时已有蒸馏酒,却清楚地表明约在十世纪中后期,我国已经知道烧酒,或已经知道如何制造烧酒了。而制造蒸馏酒的方法并不复杂,酒的质量要好得多,为什么我国不仿造,一定要等到三、四个世纪后的元代才开始有烧酒呢?

蒸馏器无疑是蒸馏酒出现的最重要的物质条件。这一条件至迟在宋代已具备。1163年出版的吴悞著《丹房须知》中已记录多种完善的蒸馏器;南宋张世南在《游宦纪闻》卷五中记道:“永嘉之柑,为天下冠。有一种名朱栾,花比柑桔。其香绝胜。以笈香或降真香作片,锡为小甑,实花一重、香骨一重,常使花多于香。竅甑之傍,以泄汗液,以器贮之,毕则彻甑去花,以液渍香。”这说明我国南宋时已把蒸馏器用在日常生活中了,蒸馏器的应用已具有普遍意义。

更重要的是,1975年在河北承德地区青龙县发现一套金代铜制烧酒锅(见图版I-1)^[2]。年代最晚为公元1161年金世宗时期。烧酒锅高41.6厘米,由上下两部分套合而成。下部是一个半球形甑锅,高26厘米,口径28厘米,最大腹径36厘米。腹中部有环鑿一周,宽2厘米,厚0.5厘米,口沿作双唇凹槽,宽1.2厘米,深1厘米,是为汇酒槽。从汇酒槽通出一个出酒流,一端是与锅体同范铸成的铜流,另一端是插入的铁流。出土时铁流部分已残,但从残迹仍可察知全长约20厘米,铜流部分与铁流部分成1与4之比。上分体是一个圆筒形冷却器,高16



图1 金代铜制烧酒锅



图2 敦煌石窟榆林窟西夏壁画

厘米,口径 31 厘米,底径 26 厘米。穹窿底,隆起最高 7 厘米,接近器中部。底下成卷状壁。近底处通出一个排水流,从结构看,也是由铜流、铁流结合而成,出土时仅见与器身同铸的铜流部分,残长 2 厘米,全长不明。冷却器底沿作牡唇状,上下两分体相合时,牡唇与汇酒槽的外唇内壁相紧贴。经承德市粮食局综合加工厂制酒车间工人试验,证明用此蒸馏器可以蒸馏出酒来。

此外,在敦煌石窟榆林窟中发现一幅西夏(1038—1127)时代的壁画(见图版 I-2)。有人认为是蒸酒图^[1]。如果这一看法可信,这就为宋代有蒸馏器提供了又一实物证据。

北宋苏轼著《物类相感志》中载道:“酒中火焰,以青布拂之自灭”。南宋朱熹的《通鉴纲目》记有“烧酒谓之火酒”句。这里所记载的可以燃烧的酒,不是蒸馏酒又是什么呢?南宋吴自牧在他所著《梦梁录》卷十三有这样一段话:“孝仁坊口,水晶红白烧酒。曾经宣唤。其味香软,入口便消。”这种透明如水晶的酒,似乎是酒精含量不太高的蒸馏酒。南宋赵希鹄在他所写的《调燮类编》中记载有救治烧酒醉不醒者的救治方法;《洗冤录》中有烧酒醉死者的情状。这些都说明烧酒醉人之力很强。烧酒就是蒸馏酒,最关重要的证据还见于《洗冤录》“卷四·急救方”：“虺蝮伤人……令人口含米醋或烧酒,吮伤以吸拔其毒,随吮随吐,随换酒醋再吮,俟红淡肿消为度。”这部 1247 年成书的著作中所述烧酒,非一般的酒,无疑是指蒸馏酒。

1979 年《文物》^[4]介绍的山西繁峙岩上寺壁画,画有“野花攒地出,村酒透瓶香”字句。这幅 1167 年的作品反映当时已有“透瓶香”的酒。一般说,只有蒸馏酒才能含有香味达到透瓶程度的酯类。这是宋代有蒸馏酒的又一证据。

由上所述,宋代已有蒸馏酒应是没有问题的。那么,能否就此断言蒸馏酒始于宋代、而宋代以前就没有蒸馏酒呢?不能。“烧酒”之名起于唐代。白居易诗云:“荔枝新熟鸡冠色,烧酒初开琥珀香”;陶雍诗:“自到成都烧酒熟,不思身更入长安”这些都是证明。如果说“烧春”就是“烧酒”的别名,则唐代《国史补》一书中就有记

载。当然,唐宋两代所指烧酒未必是指同一物而言,但一个名称往往是由它的内容决定的。因此不能排除宋代烧酒源于唐代的可能。再则,我国早在秦汉时代,炼丹家已应用蒸馏器了,唐代出现蒸馏酒的物质条件是具备的。就我们目前所见唐代文献,似已有关于蒸馏酒的痕迹。如房千里《投荒杂录》有所谓“既烧”的酒加工方法。李时珍在《本草纲目》中关于葡萄酒一条下记有:“葡萄酒二样,……有如烧酒者,有大毒。……烧者取葡萄数十斤同大麴酿酢,取入甑蒸之,以器承滴露,红色可爱。古者西域造之,唐时破高昌始得其法。这段文字需加两点说明:其一:李在同一书中,一处说烧酒“元时始创其法”,一处又说唐时得其法,是否矛盾呢?我们认为很可能李时珍狭义地理解了烧酒只是指谷物烧酒,果酒则不属此列。其实不管是什么原料,只要是采用蒸馏方法制得的,都应是蒸馏酒。其二,李时珍的记载未留下所引征的文献,但根据线索,我们查了《唐书》,书中有这样的记载:“蒲桃酒西域有之,前代或有贡献,及破高昌*,收马乳蒲桃实,于苑中种之,并得其酒法,上自损益造酒。酒成,凡有八色、芳香酷烈,味兼醞盎,颁赐群臣,京师始识其味。”这和李时珍所述,在事实和时间上完全吻合。但李时珍对该酒的制法作了明确无误的说明。不过《唐书》中有“芳香酷烈”之句。从一般酿酒科学来看,以葡萄酿酒,不管用曲与否,要想使酒“芳香酷烈”是困难的。因此,我们不是完全没有理由认为,把“酒法”与“芳香酷烈”并提,有可能是将葡萄酒再蒸馏而得到的另一种高酒度的葡萄酒,或者就是李时珍所说葡萄烧酒。总之,《本草纲目》和《唐书》两相印证,说明唐代可能有蒸馏酒。

参 考 文 献

- [1] 袁翰青:中国化学史论文集,三联书店,1956年,第95—96页。
- [2] 承德市避暑山庄管理处:文物,1976年第9期第98页。
- [3] Ho Ping-yü and Needham, J.: *Ambix* 7 (2): 57—115, 1959.
- [4] 张亚平、赵晋樟:文物,1979年第2期,第1—2页;第3—10页。

* 今新疆维吾尔自治区吐鲁番。唐破高昌在公元640年。