

## 古代“绿酒”酒色考论

王慧刚

**摘要:**在古代描写酒的诗词中,经常会遇到“绿酒”一词,有论者认为绿色的酒并不存在,其“绿”只是指酒无色透明。事实上,如果查阅一下相关古代典籍,从酿酒的制作过程进行考察,会发现,无论从原料、酒麴,还是泉水,这三个方面如果使用适当,都有可能酿造出绿色的美酒。

**关键词:**酒;绿色;原料;酒麴;泉水

**中图分类号:** H131

**文献标识码:** A

**文章编号:** 1009-1017(2010)03-0100-03

翻阅古代描写酒的诗词,经常会碰到一个很美的名词——“绿酒”。如:“清歌散新声,绿酒开芳颜。”(陶渊明);“灯花何太喜,绿酒正相亲。”(杜甫);“金风细细。叶叶梧桐坠。绿酒初尝人易醉。”(晏殊)

绿酒通常被解释为美酒,那么这种美酒有没有可能是绿色的呢?有论者认为:“无论古今,在一般情况下,酿出的酒不可能是绿色的,酒中的糟也不可能是绿色的。诗文中‘绿酒’、‘绿蚁’的‘绿’,原是指无色透明。”<sup>①</sup>是否真如作者所说,绿酒仅仅是指无色透明的酒,笔者就此查阅相关资料,论述如下。

《礼记·月令》记载:“乃命大酋,秫稻必齐,麴蘖必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得,兼用六物,大酋监之,毋有差贷。”<sup>②</sup>可见古代造酒总的来讲需要六方面,即:原料(秫稻)、酒麴、清洁、泉水、器具、火候,如果把清洁、器具、火候当作酿酒的外在条件,那么原料、酒麴、泉水则是造酒的内在必需条件。这些条件是否有可能使酒呈现绿色呢?先看原料。

### 一、原料

古人酿酒最早只是偶然发现未吃掉的坏饭发霉

发酵,所以“古语有之:空桑粳饭,醞以稷麦,以成醇醪,酒之始也,《说文》:酒白谓之醪,醪者,坏饭也。”<sup>③</sup>

后来,随着原始农业的发展,人们有了剩余粮食,才开始有意识的用米或麦等谷物来酿酒。原料对酒色是有一定影响的。现实中能使酒呈现绿色的是另一种古人酿酒最早的原料——果类,很多人认为,先民酿酒的知识是通过观察含糖野果在贮存过程中自然发酵成酒而逐渐获得的。宋人笔记《癸辛杂识》(续集上)载:“有所谓山梨者,味极佳,意颇惜之。漫用大瓮储数百枚,以缶盖而泥其口,意欲久藏,旋取食之。久则忘之。及半岁后,因至园中,忽闻酒气熏人,疑守舍者酿熟,因索之,则无有也。因启观所藏梨,则化而为水,清冷可爱,湛然甘美,真佳酿也,饮之则醉。”<sup>④</sup>山梨能够自然醇酿成酒,含糖和汁水更为丰富的葡萄则更易自酵成酒:“贞祐中,一民家自山中归,见竹器所贮葡萄在空盎上枝蒂已干,而汁流盎中,熏然有酒气,饮之,良酒也。盖久而腐,自然成酒矣,别无制作。”<sup>⑤</sup>

葡萄酒属于果酒,其中有一种叫绿葡萄,明李明珍《本草纲目·果五·葡萄》:“蜀中有绿葡萄,熟时色绿,云南所出者,大如枣,味尤长。”<sup>⑥</sup>据《南部新书》(丙)所载:“太宗破高昌,收马乳蒲桃种于苑,并得酒法,仍自损益之,造酒成绿色,芳香

① 闫丽《说酒·绿酒》,《古籍整理研究学刊》,2003年第4期,第94页。

② 郑玄注,孔颖达疏《礼记注疏》,四库全书115册,上海古籍出版社,1987年,第373页。

收稿日期:2009-12-04

作者简介:王慧刚(1979—),山西潞城人,河南师范大学文学院讲师,苏州大学博士生。研究方向:唐宋词。

③ 朱翼中《酒经》,中华书局,1991年,第2页。

④ 周密《癸辛杂识》,宋元笔记小说大观,上海古籍出版社,2007年,第5779页。

⑤ 沈沈《酒概》续修四库全书·子部1115册,上海古籍出版社,1995年,第388页。

⑥ 李时珍《本草纲目》,人民卫生出版社,1999年,第1548页。

酷烈。”<sup>①</sup>大概就是这一品种。

还有一种果类叫绿荔枝，宋叶廷珪《海录碎事·鸟兽草木》“绿荔枝，戎州所出，肉熟而皮犹绿。”<sup>②</sup>用其浸酒中可使酒呈绿色。黄庭坚被谪戎州时就非常喜爱这种酒，曾写诗云：“王公权家荔枝绿，廖致平家绿荔枝。试倾一杯重碧色，快剥千颗轻红肌。并说：“廖致平送绿荔枝，为戎州第一，王公权荔枝绿酒亦为戎州第一”<sup>③</sup>。还专门写《绿荔枝颂》：“王墙东之美酒，得妙用于六物：三危露以为味，荔枝绿以为色，哀白头而投裔，每倾家以继酌……”<sup>④</sup>，可见荔枝绿就是一种绿色的美酒。

## 二、酒麴

酒麴是古代造酒不可或缺的物质，所以《酒经》说：“麴之于黍，犹铅之于汞，阴阳相制，变化自然，春秋纬曰：麦，阴也。黍，阳也。先渍麴而投黍，是阳得阴而沸，后世麴有用药者，所以治疾也。”<sup>⑤</sup>《六必酒经》（卷一）：“（本草）麴，酒母也。是酒从麴化，麴高则酒味亦高，麴次则酒味亦次，故精于麴者则精于酒，拙于麴者则拙于酒。”<sup>⑥</sup>

那么酒麴对酒色有无影响呢？很显然是有的，造白酒要用白麴，《六必酒经》中说：“何为三白，曰水白、米白、麴白，谓之三白。”<sup>⑦</sup>造红酒要加红麴，如《易牙遗意》中载：“建昌红酒，用好糯米一石……用红麴一升，白麴半升，取酵；红白酒药：橘皮、沉香、木香、檀香可入酒，皆取其香，红麴入酒取其色，地黄黄精入酒取其补益也。”<sup>⑧</sup>明确说明了用红麴造红酒的取色作用。在各种酒麴中，有没有可以使酒成绿色的麴呢？《留青日札》记载：“酒法，麴用豆亦佳，神农氏赤小豆饮，汁愈酒病，盖酒性热，豆性凉，使硬薄者得之少蕴藉耳，今菉豆尤佳。”<sup>⑨</sup>《六必酒经》记：“古造面麴法：白面五斤，绿豆五升，蓼汁煮烂，再入辣蓼末五两，杏

仁泥十两，和踏成饼，楮叶里悬风处，两月收用。”

<sup>⑩</sup>用这种麴可造菉豆酒，《麴本草》：“淮安菉豆酒，麴有菉豆，乃解毒良物，固佳。”<sup>⑪</sup>甚至有好听的名字：“淮南菉豆酒，名曰绿珠香液。”<sup>⑫</sup>黄庭坚则起名为“醇碧”，其《醇碧颂》序云：“荆州士大夫家菉豆麴酒，多碧色可爱，而病于不醇。田子醖成而味厚，故予名之曰醇碧，而颂之。”<sup>⑬</sup>菉豆即绿豆，《汉语大词典》：“绿通菉，草名。绿豆：豆科，植物名……荚果内有绿色种子，可供食用，亦可酿酒，制粉条。”<sup>⑭</sup>

## 三、泉水

查阅中国各地方志及相关书籍，记载着大量可以用来造酒的泉水或湖水，很多还记载了水的品性、色泽、温凉等。水质对酿酒的糖化迟速、发酵良否、酒味优劣、品质色泽有很大的影响。

酿酒有名的如酃泉，《同治酃县志》载：“酃泉，俗名龙王井，在县东城内，宋置酃县，因泉掘井，汲以酿酒甚醇，故名。”<sup>⑮</sup>《酒颠补》引《湘中记》：“酃醪：衡阳县东二十里有酃湖，周二十里，深八尺，湛然绿色，土人取以酿酒，其味醇美，晋武平吴，荐于太庙。”<sup>⑯</sup>张载也曾因“衡阳东有酃湖，酿酒甚美，所谓酃酒”而作《酃酒赋》，用这种泉水所造出的酒，名字叫酃醪，（按：酃醪、酃醪、酃酒、酃醪古代皆同）宋代何刻《酒尔雅》解释：“酃，红酒也。酃，绿酒也。酃，白酒也。”<sup>⑰</sup>李时珍《本草纲目·酒》也说：“红曰酃，绿曰酃，白曰酃。”<sup>⑱</sup>酃醪，古代文献比较一致肯定是绿酒。《酒史》引《稗史》载：“柳宗元云：魏左相能治酒，有名曰酃醪翠涛，常以大金瓮内贮盛十年，饮不歇其味，太宗尝有诗赐公，称：‘酃醪胜兰生，翠涛过玉薤，千日醉不醒，十年味不败。’”<sup>⑲</sup>

（下转第 99 页）

① 钱易《南部新书》，宋元笔记小说大观，上海古籍出版社，2007年，第309页。  
② 叶廷珪《海录碎事》，四库全书921册，上海古籍出版社，1987年，第962页。  
③ 黄庭坚《山谷集》，四库全书1113册，上海古籍出版社，1987年，第48页。  
④ 黄庭坚《山谷集》，第128页。  
⑤ 朱翼中《酒经》，第3页。  
⑥ 杨万树《六必酒经》，续修四库全书·子部1115册，上海古籍出版社，1995年，第454页。  
⑦ 杨万树《六必酒经》，第477页。  
⑧ 韩奕《易牙遗意》，四库全书存目丛书·子部80册，齐鲁书社，1995年，第259页。  
⑨ 田艺衡《留青日札》，续修四库全书·子部1129册，上海古籍出版社，1995年，第197页。

⑩ 杨万树《六必酒经》，第457页。  
⑪ 田锡《麴本草》，四库全书881册，上海古籍出版社，1987年，第388页。  
⑫ 徐炬《酒谱》，四库全书存目丛书·子部80册，齐鲁书社，1995年，第16页。  
⑬ 黄庭坚《山谷集》，第128页。  
⑭ 汉语大词典编辑委员会《汉语大词典》（卷九），汉语大词典出版社，1992年，第917页。  
⑮ 唐荣邦等修《同治酃县志》，中国地方志集成：湖南府县志辑，江苏古籍出版社，2002年，第369页。  
⑯ 陈继儒《酒颠补》，中华书局，1991，第17页。  
⑰ 何刻《酒尔雅》，四库全书881册，上海古籍出版社，1987年，第390页。  
⑱ 李时珍《本草纲目》，第1269页。  
⑲ 冯时化《酒史》，四库全书存目丛书·子部80册，齐鲁书社，1995年，第34页。

## 8. 匕讹作止

老 甲骨文作𠂔(合集 16013),象长发老人拄杖之形。西周金文或作𠂔(杜伯盃),下从匕。又作𠂔(五年召伯虎簋),下讹从匕,为西周至战国皆有的写法,亦为小篆所本。春秋中晚期开始,常见作𠂔(郭子姜首盘)、𠂔(齐侯罍)、𠂔(侯马盟书),皆讹“匕”为“止”。战国楚简中亦常见,如𠂔(包山 217)。

上揭因形近混同而讹变的构件有 8 种,字形凡 11 例。其中堇、具、则、配 4 字讹变后的字形为文字系统所接受,其构件的混同主要是趋于类化为另一相对简单的构件;庶字春秋时期发生的讹变成为其以后形成定型的关键环节,构件石之讹为广,在于石上加短横后,从而趋向于使其上部类化为更为常见“广”;其余 6 字的讹变字形仅存现于特定的时期或地域,从壬之年、从止之老行而不远,当与壬较千生僻且繁化、止也较匕繁化有关,得、樂、明、盟的讹变写法,可能只是局部区域及时期内的一种习惯写法,但透露出字形简化的趋势。

综而言之,凡上所列春秋时期有明确线索的讹变字例 25 个,其中 9 个春秋时期即成为定型,7 个成为其后形成定型字形的重要中间环节,其余 9 个仅流行于一定时期或地域。这些字形讹变发生在春秋时期,反映出字形讹变的历史阶段性。其中有些

讹变肇始于西周,至春秋而完成定型;有些春秋时期出现的讹变,成为其后完成定型的中间环节,均反映出字形讹变的历史渐进性。9 个春秋定型及 7 个后来定型的汉字,总体反映出构件类化和简化的变化趋势。凡此,皆符合已揭示的汉字讹变规律。<sup>①</sup>同时,通过本文的考察分析,我们还获得如下几点初步的认识:

其一,通过讹变,部分汉字实现了构件的类化与形体的构件组合化,从而促进了汉字系统构件数量的简省,进一步增强了汉字构形的系统性。

其二,字形讹变是导致《说文解字》对相关汉字析形说义不确的重要原因之一。

其三,有些字形的讹变仅发生于特定的地域范围,从一个方面呈现了春秋时期文字的地域性风格特征。

(责任编辑:陈剑)

① 一些学者对此曾有所揭示,主要论述参见张桂光《古文字中的形体讹变》,《古文字研究》第十五辑,中华书局 1986 年;沙宗元《古汉字字形讹变现象初探》,安徽大学,2001 年硕士论文。

## (上接第 101 页)

同样在湖南的兴宁县,有程江水造酒也呈绿色,《直隶郴州总志》记载:“程江在(兴宁)县北四十里,源出七宝山,造酒色碧味醇,愈久愈香,谓酿千日,至家犹醉,邑称程乡醪水。”<sup>①</sup>《兴宁县志》也有类似记载。所以明徐弘祖在《徐霞客游记》中说:“郴之兴宁有醪醅泉、程乡水,皆以酒名,一邑而有此二水,擅名千古。”<sup>②</sup>

以上笔者从三个方面分别考辨,试图说明绿酒并非只是酒色清澈透明的美称。其实酿酒是一个复杂的发酵反应过程,有些时候甚至无法以现代的想法或工艺加以推断,在袁枚的《随园食单》里,记载一种高粱酒,经过十年存放,可以自行变成绿色,他说:“既吃烧酒,以狠为佳,汾酒乃烧酒之至狠

者……汾酒之下,山东高粱烧次下,能藏至十年,则酒色变绿,上口转甜”。<sup>③</sup>

笔者还曾看到一篇文章,文中说:“1974 年在河北省平山县中山王墓中发现两种古酒,一种青翠透明似竹叶青酒,另一种呈黛绿色,出土时两壶都锈封,保存很好,启盖时在场的人员都感到酒香扑鼻。……这两壶酒竟能储存 2000 多年不坏,除密封较好外,说明酒的质量很好,浓度也高,这充分证明我国在战国时期酿酒技术已发展到了很高水平。”<sup>④</sup>作者所说必有所据,如果真是这样,古人酿造绿酒的历史远比我们想象的悠久。

(责任编辑:石磊)

① 故宫博物院编《直隶郴州志·兴宁县志》,故宫珍本丛刊:湖南府州县志,海南出版社,2001 年,第 64 页。

② 徐弘祖《徐霞客游记》,上海古籍出版社,2007 年,第 259 页。

③ 袁枚《随园食单》,续修四库全书·子部 1115 册,上海古籍出版社,1995 年,第 701 页。

④ 李霖、叶依能《我国古代酿酒技术的发展》,《中国农史》,1989 年第 4 期,第 38 页。