

代县黄酒历史溯源

作者|原雪瑞



“金波沉醉雁门州，端有人间六月秋。”不大不小的代州城竟有着黄酒与诗的缠绵。你说奇不奇，若问黄酒诞生于何时何地，老代州人也说不清，只是一个劲地说代州黍米黄惹人妒，尽管有人说在黄帝之前已有酿酒的传说。代县人性就有代州黄酒性味，因了黄酒有时光的呵护，让人过得有滋有味，故酒的传说在代州人家的絮叨中亦愈加迷人。

地蕴精华佳酿呈，雁翔紫塞醉古风。黄酒是代县人的待客佳酿，是代县人的极品骄傲。老代县人客气地直呼其为米酒，更有甚者理直气壮地称武松打虎也喝得不过是米酒。米酒不醉人人自醉，代县黄酒不掺水，就像地道的代县人那般醇厚。

代县古称雁门、代州，新石器时期就有人类居住，历为州、郡、道、县行政治所。南北两山泉流逶迤而行，因多从松柏、矿岩间渗出，民间冠以柏根水、矿泉水美称，滹沱河源出泰山山马跑泉与桥儿沟，不疾不徐，由东向西横贯全境。代县黄酒酿造历史悠久，口口相传，距今已有三千余年历史，而最早有文字记载的著述，可上溯至宋、金时期，因独特的人文地理蕴育，宋朝张能臣之《酒名记》中就有“雁门金波又琼酥”之载。该著是我国宋代关于酒的一本名典，其中列举了北宋223种名酒，是目前发现研究古代酒的不可多得之重要史料。其酒名，甚为雅致，如后妃家的酒名有香泉酒、天醇酒、琼酥酒、瑶池酒、瀛玉酒等；亲王家及驸马家的酒名有琼映酒、兰芷酒、玉沥酒、金波酒、清醇酒等。其中，琼酥酒、金波酒在代州大地生根发芽，商周时期民间自酿黄酒逐渐盛行，不知是酒挽住了人，还是人对酒不舍，代州黄，舌尖上的美味，不时让人脱口而出，饮之击节唱和，诗词赋章朗朗爽口。代州黄，出色只缘香飘远，风雨磨炼步履坚。代县古有汉王刘恒之母薄太后栖居朴村、东晋修练大家葛洪丹成代州凤凰观、关公寻兄下马代县西北街、唐代药王孙思邈寓居讲堂村、杨家将群英戍边雁门关、鲁智深避难途经代州古城客栈借宿、元遗山北上造访北关、明代陆亨监造雁门长城、大清晋商东章村王廷相商驮走口外等等历史故事和知名人物，莫不与黄酒有解不开的情结。一句“代州金波，又琼酥。”不知让多少文人贤达借酒浇愁愁更愁，仰天长叹，慨而狂，奋笔疾书。始有金国名士、礼部尚书赵秉文《代州书事》出炉，明朝兵部尚书孙传庭《小憩东园两首》问世。在全县444处历史文化遗存中，其中与酒文化有关的就有选仁、张村等十余处。从遗址出土文物看，东周时代酒已成上古代境贵族奢侈品。

据有关专家考证，代县黄酒生产历史确切年代可以上溯到西周时期的周穆王时代，《山西通志》有载：鉞陞（即西陞关、唐雁门关），穆天子至此作《黄竹诗》。我们从《穆天子传》中“日中大寒，北风雨雪，有冻人，天子作诗三章以哀民，曰：‘我祖黄竹，口员闭寒，帝收九行。嗟我公侯，百辟冢卿，皇我万民，且夕勿忘。我祖黄竹，口员闭寒，帝收九行。嗟我公侯，百辟冢卿，皇我万民，且夕无穷。有皎者貉，翩翩其飞。嗟我公侯，口勿则迁，居乐甚寡，不如迁土，礼乐其民。’”便可获取一定量的酒文化信息，周穆王在鉞陞因为有人冻死而以诗哀民，同时举行祭酒之仪以

祈求人民安居乐业，鉞陞实际就是指历史遗存古雁门关，今仍有太和岭口先民风俗故事、车马大店酒坊遗迹可佐证，迄今三千年酒史不是空穴来风。据相关研究资料证实，至商周时代，封建王朝开始重视总结酿酒的经验但并没有提高酿酒水平，不过开始设置专门掌管酒的官职，颁发了有关酒的法令，这不能不说是又向前迈出了实质性的跨越步伐。在《礼记·月令》中有载：“乃命大酋，秣稻必齐，曲蘖必时，湛炽必絮，水泉必香，陶器必良，火齐必得，兼用六物，大酋监之，毋有差贷”。《汉书食货志》载：“一酶用粗米二斛，得成酒六斛六斗”。至秦汉，曲药酿造黄酒技术取得长足进展。据《代县志》载，宋代杨家将驻守代县雁门关，每逢出征，当地百姓即以自产黄酒犒军；明清以来，除民间个体酿酒外，州城都设有缸坊。相传晚清时期，八国联军攻占北京，慈禧西逃时路经代州，居住在阳明堡镇，就曾品尝过代州黄酒，并给予了很高的评价。在评剧《阴阳河》中有这样一个故事：说代州商人张茂深，因欲往四川经商，临行前夕，适值中秋，夫妻二人，即在月下赏饮，醉后即相交欢，结果秽犯月宫，随后暴疾而亡魂。从这个故事中可以看出，夫妻之间中秋饮酒同乐，已是百姓的日常生活习俗。在上个世纪九十年代前，代县婚俗依然原汁原味，有一个流传下来的奇特风俗叫厨师满酒。在午宴的菜上齐之后，主厨会另炒一盘拿手菜，



满三杯喜酒，走出厨房去给新郎加菜敬酒，新郎喝过酒会给厨师红包。据老人们讲，这一风俗就是因为赵襄子在代县北山击杀代王之时，厨师充当了帮凶，所以厨师成了人人提防的众矢之的。后人为了改善厨师在人们心目中的印象，于是在代县才有了厨师满酒这个习俗。可见代州当时已到了无酒不成席、无酒难成欢、无酒不成行的局面，真是悠悠岁月情，浓浓福水长呵。

代县先天有着独特的酿酒优势。地处黄土高原，土层深厚，利于耕作。光能资源利用率高，属温带大陆性半干旱季风气候，县境基本地貌由山地、黄土、丘陵和河谷盆地盘结而成，其中山地约占全县总面积的70.5%，丘陵占16.9%，平川盆地占12.6%，如此让旱作种植优势突显。更何况北有雁门山阻挡着漠北的沙尘和寒流，南有凤山百泉水的滋养，中有滹沱河冲积出肥沃的土地，形成了一个相对比较封闭的空间，又不影响东西向暖湿气流贯通，给酿酒的微生物提供了生存繁衍的较佳环境。这里传统种植优势明显，自古就是黍子的主产地，这里生长的黍子颗粒饱满，营养成分齐全，是上等的酿酒原料。再者四季分明，光照充足，昼夜温差大，是酿造黄酒原料黍米不可或缺的自然条件。

常言道：水乃酒之魂。好酒与水质密切相关，代县两山夹一川，境内最大河流为滹沱河，全长40公里。小型河流北面由东向西有黑坎河、胡峪河、东沙

河、关沟河、东茂河、西茂河；南有峨河、峪河、中解河等。年平均径流量为1.84亿立方米，地下水总量12亿立方米，开采利用量为2234万立方米，代县可以说是不乏地下水资源。地下水在流动过程中，砂砾石起到独特的过滤作用，深层地下水水质甘冽，可直接饮用，为酿酒上乘好水。其中，县城有两处井水最受推崇。金波泉，俗称琉璃井，位于县城东北街原五道庙附近。玉液泉，通称甜水井，位于县城西北街。据老者回忆，金波、玉液两泉，泉水清冽甘纯。过去民间酿酒多取此水，住户生活用水亦从此处挑。有民谣称：“南绍（绍兴）北代（代州），黄酒不赖。”不赖之黄酒，在医家也常用为药引。据黄酒生产企业员工讲，代州黄酒多以本地黄米、绿豆及麦曲等作原料，制作简便，成本低廉，生产规模可大可小，适宜家庭酿制，为民间广泛采用。以上所述，证明代州黄酒当时就是北方黄酒的代表性产品。

老代州人创新采用酒曲复式发酵法，用麦、米等制曲原料，选择低温季节，用黍米作制酒原料，开始大量酿制黄酒。黄酒产地分布较广，以代州古城、东留属、阳明堡为集中供应点，品种很多。总之，从公元前200年的汉王朝到公元1000年的北宋，历时1200年，正是代州传统黄酒的成熟期。期间，《齐民要术》《北山经》《酒造》《初学记》等科技著作相继问世，金波酒、琼酥酒、新丰酒、兰陵酒等名优酒开始诞生。李白、杜甫、白居易、杜牧、苏东坡等酒文化名人辈出，中国传统黄酒的发展进入了灿烂的黄金时期，代州黄酒在黄河以北遥遥领先。据地方志载，明清时期以代州阳明堡为中心的周边村落已形成了较为完善的制酒技艺，尤其明代以后，酿酒业开始由家庭酿制向手工作坊过渡，酿造规模不断扩大，形成行会，酒家们遂于县城西大街路南建造酒仙庙，祈愿饮酒的老祖宗刘伶、杜康保佑酿酒业兴旺发达。宋代《北山经》中专门记载了代州金波曲制法。清代较为知名的代州城内的“六成行”，当时设有“缸房”（经营规模、生产人员、占地面积等较家庭自酿都大），同时民间家制黄酒的风俗日益盛行，一直延续到民国时期。清代和民国年间，酿酒手工作坊遍布县城、阳明堡、聂营、峨口等地。比如，起家于清乾隆时期的阳明堡南关“刘缸房”，初始在内蒙古武川一带开荒种地，兼营白酒、黄酒生意，其后生意不断扩大，产品行销内蒙、外蒙及北方多省，经销点遍布各地，历时二百余年，久盛不衰，直到1938年遭日军抢劫才破产停业。民间素有：“十二南关一柳沟，不如王里道一坨坨”的说法。可惜现在大多建筑群已经颓废，仅有一处大院较为完整。从仅存的大院和其他零星建筑中，人们仍然可以感受到刘家大院昔日的豪华与精致。据民国二十六年（公元1937年）统计，所有店铺仅州城酿酒店铺就占了六成。不过，到清末民初，王里道刘家已经显露衰败，族中只有一个叫刘德魁的族人在阳明堡堡内开缸房，做买卖。

代县黄酒酿造技艺是以黍米、红枣、绿豆等为原料。酿造工艺流程为：选料—配料—洗料—浸泡—煮料—出锅—晾料—拌麴—前发酵—开耙—后发酵—压榨—吊包—煎酒—储存—调酒—过滤—化验—包装。独特的酿造工艺使得代县黄酒酒体色泽金黄，温和醇香，营养丰富，经科学检测，代州黄富含21种氨基酸，具有暖胃健脑、舒筋活血、消除疲劳等多重功效，酒精含量为14%—20%。1984年、1988年连续两届被评为山西省优质产品；（下转第四版）

