

当我们的先民,或是收集到自然酿造,或是人工酿造的第一“壶”酒时,贮存和搬运器具就被提到议事日程上了。同时,贮存搬运的器具设计制作的硬任务就交给了统治者(酋长或国王)身边信得过的重臣召集工匠去完成。

为什么把造贮运酒器具是部落或古王国的头等大事、硬任务,还需要重要人物监督督促亲自下手呢?因为所贮运之物那“人类第一壶酒”不一般,



汉代漆面双耳酒杯

既不是地上长出来的,也不是江河中捞出来的,而是天孕地育,从粮食上流出来的。酒是山川精华、天地仙露、生命精华、诸神赐予。故而,异常珍贵、人间罕物,贮运之器,必须上乘天命、下承地运。

中华民族发展到聚落或古王国时代,先民们虽然驯化粮食作物成功,并实施垦荒种植,形成一种维系聚落人口生命的一种产业,但仍被“地产不稳定、看天吃饭”的紧箍咒魔咒着,是一种效率十分低下的产业,抗不住自然灾害的袭击,抵不住气候灾荒打。数千年后,即使进入到古帝国时代,粮食生产仍是一种投资(特别是人力)大、产出少的低效率产业。鉴于此,即国民生命维系和粮食生产维系的关系,最高统治者及他的统治集体仍秉持着“民为邦本、粮为民本”的治国理政的核心理念。

粮食生产是纲,是国泰民安之基。酒是粮食加工业的产物,它的生产发展与国家政纲、国泰民安紧密相连,所以与国运民本相联系,与古代信仰相联系。根据最新考古成果获知江南水稻与北方丘陵中的黍是最早的人工驯化农作物,有万年历史。按专家们研究中国酒(黍、稻)产生于夏禹时代,距今4500多年,那么4500多年前生产出来的酒干什么用呢?首先是礼天敬地、供诸神和祖宗,少许才能让“极少数”人饮用,这时候的酒是“极品”“贡品”“奢侈品”,它如同今天那些“天价酒”,百分之九十九的人闻所未闻,想都没有想过还有此等此价品供人享用。

代促进
县全文旅
全力产业
推进质量
发展
融合

(上接第二版)多措并举之下,近年来代州古城游客量明显增多,且吸引了越来越多的达人来代县奔赴“宝藏小城”之旅。每逢节假日县城之内随处可见正在举起手机拍照的外地游客,饭店、小吃摊前明显多了许多外地游客的身影,酒店、民宿内更是一房难求。

下一步,伴随着“雁门关站”的开通,关城联动工作必将更加深入。代县拟将通过列车冠名、在高铁站内投放宣传画面等方式,充分利用高铁及高铁站的流量实现客流转化。同时,不断提升自身旅游资源,通过打造周珣官邸民国风体验项目、代州文庙儒家文化体验项目、将军庙古将士文化体验项目、酒仙庙黄酒文化体验项目、武庙忠义文化体验项目、红中研学实训基地项目等,不断丰富旅游产品,完善旅游配套,进一步提升服务水平,积极推动代州古城创建4A级旅游景区,增强自身品牌影响力,让代州之美被更多人看见。

(来源:忻州网)

古代酒器掇英(四)

◆杨继东

所以要想做好一般人“闻所未闻”的“极品”的器具,必须由当时最高统治者命将领或大臣专人召集工匠搞专门制造和全过程监督,并提供必要的粮食、工具、场地。设计绘画人员和监督人员要将最初的设计一次次送呈统治者审阅,然后制胚烧造。这样的专门机构一直延续到清代,如最后一任皇家造办处御窑官员叫唐英,字希尧。最初的贮运酒器具是什么形状,据目前签资料看还没有专人研究,但上世二、三十年代,王国维等老先生找出3000余年殷商时代的贮运酒器具,叫罍,或罍缶,小的罍可作分酒器,大的则可作为城门的消防水缸,这个消防水缸(当然也可贮酒)有多大呢,《墨子·备城门》说:“今陶者为罍,容40斗以上”,古代的斗无论多大,要弄到至少40斗或40斗以上,绝对不是一个体积小,这个备防贮水陶缸大得很,在西晋时,陶罍已由陶制变成木箍,作为摆渡偷袭勇士的战船。《史记·淮阴侯列传》记载了这样一件事,战国时水上打伏击战的经典战例:“陈国欲渡临晋(古县名,在今陕西大荔、山西临猗地界),而伏兵从夏阳以木罍渡军”。



三国时代新疆和田玉杯

从殷商到唐宋,罍缶这个贮运酒器具一直使用着,并成为酒的代名词。宋代欧阳修送朝廷到地方考核官员时赠诗劝戒,不要滥饮沉浸于酒场饭局,诗曰:行当考绩官,勿复困罍缶。

罍缶作为一件历史悠久、传承有序、故事多多的贮运酒器具,材质由陶器衍生到木桶式或两者互用,因为有自身的特点,即“圈”出的酒质量高,还能“圈”出好味道。老酒工或老酒友都知道,初出锅的酒味道很好闻,但不一定口感好,如:尖辣、猛烈、酒曲味重、易上头,放在一定的器皿中,搁置在阴凉地方圈一圈,

才有醇厚、绵柔、有劲、耐品之“功”。圈酒的器皿,这就是本文讲的贮运器具。老式的贮运器具陶器,现在的铁桶、铁罐。关于合适的高质量贮运酒器具能把酒“圈”出好味道,古人已经发现并做了总结,《王充·论衡·谴告》提出:“酿酒于罍,烹肉于鼎,皆欲其味调得也。”好一个味调得也,罍贮酒,鼎炖肉,都可得到超乎酒、肉自身而可升华的奇香之味。

2000年9月底,我们摄制组第三次到甘肃西部的嘉峪关市拍摄《古州雁门与丝绸之路》纪录片,我和著名作家冯苓植与一位当地的放羊人皇甫老汉细聊了黄酒一事。那时候,黄酒已经被人们遗忘,更被酒业市场淘汰。我们仨人能热聊大半天,并获得了老传统黄酒配方,及简单的程序,皆源于一个对黄酒文化深刻的认同,和对一个古老酒业的深深怀念与扼腕叹息!早在民国年间,冯氏是代州的名门,我家的铺面覆聚成、聚深恒也是丝路上的“大买卖”,两家都有自己家的缸房酿自己家用的黄酒。但是,当年的一些有关黄酒的配方、配料、制曲、用时等关键资料,随着缸房及缸房内的师傅都回归到历史的尘埃中。最难能可贵的是皇甫老汉,他还用最古老的方法,在自己的家中酿两、三坛老黄酒,供自己享用。更不可得的是,他还告诉了我们最最传统而古老的配方和家酿黄酒之工艺流程。现录如下,供今天酒企业参考:黄米100份用凉水浸泡;黄米发软,上锅蒸熟粘,下锅摊铺苇席之上;酒曲碎粉15份,掺合拌匀置于凉熟黄米中,然后装瓮发酵;三日后,加清水浸奔发酵后的黄米;再过三、四天过滤除酒糟(渣),则得黄酒。酒精7度左右,最高8度。如果想提高酒精度,则可上锅蒸馏。

2000年9月底,我们摄制组第三次到甘肃西部的嘉峪关市拍摄《古州雁门与丝绸之路》纪录片,我和著名作家冯苓植与一位当地的放羊人皇甫老汉细聊了黄酒一事。那时候,黄酒已经被人们遗忘,更被酒业市场淘汰。我们仨人能热聊大半天,并获得了老传统黄酒配方,及简单的程序,皆源于一个对黄酒文化深刻的认同,和对一个古老酒业的深深怀念与扼腕叹息!早在民国年间,冯氏是代州的名门,我家的铺面覆聚成、聚深恒也是丝路上的“大买卖”,两家都有自己家的缸房酿自己家用的黄酒。但是,当年的一些有关黄酒的配方、配料、制曲、用时等关键资料,随着缸房及缸房内的师傅都回归到历史的尘埃中。最难能可贵的是皇甫老汉,他还用最古老的方法,在自己的家中酿两、三坛老黄酒,供自己享用。更不可得的是,他还告诉了我们最最传统而古老的配方和家酿黄酒之工艺流程。现录如下,供今天酒企业参考:黄米100份用凉水浸泡;黄米发软,上锅蒸熟粘,下锅摊铺苇席之上;酒曲碎粉15份,掺合拌匀置于凉熟黄米中,然后装瓮发酵;三日后,加清水浸奔发酵后的黄米;再过三、四天过滤除酒糟(渣),则得黄酒。酒精7度左右,最高8度。如果想提高酒精度,则可上锅蒸馏。



曹魏白玉杯

峪口镇第一届人民代表大会第五次会议召开

本报讯(实习记者 康涛)12月18日,峪口镇第一届人民代表大会第五次会议召开,大会应出席代表54人,实出席代表44人,符合法定人数。

会议听取、审议并表决通过了《峪口镇人民政府工作报告》、《峪口镇人大主席团工作报告》,会议通过无记名投票方式,选举李国伟为峪口镇镇长并进行了宪法宣誓。

会议要求,全镇上下要深入学习贯彻党的二十大精神,继续保持与时俱进的锐气,继续满怀干事创业的激情,继续凝聚团结奋进的力量,认真履职尽责,奋勇争先作

为;要始终旗帜鲜明讲政治,在坚定拥护“两个确立”、坚决做到“两个维护”上奋发作为;要始终聚焦目标任务,在服务中心、推动发展上奋发作为;要始终坚持人民立场,在增进民生福祉、提高人民生活品质上奋发作为。

