

## “科学”还是“迷信”:《齐民要术》作曲、酿酒时间论考

王加华

(山东大学 儒学高等研究院, 山东 济南 250100)

**【摘要】**作为一部综合性农书,《齐民要术》比较详细地记载了当时各种酒曲及酒的制作方法流程。在各工艺流程中,对“时间性”的强调又是一个重要体现,比如酒曲要在七月“寅日”制作、必须以“七天”为时间周期等;酒的酿造以春秋季节为多,以正月初一、正月十五、正月晦日、二月二、三月三、四月八日、九月九、九月十九为开始制作的日期等。之所以如此,既有基于“科学性”的技术要求考虑,也有看似“迷信”的成分在里面。总体而言,这一“时间性”文化的产生,是与传统中国的农事活动、历法制度、节日体系、阴阳五行等紧密相关的。

**【关键词】**《齐民要术》;作曲;酿酒;时间性

**【中图分类号】**S-09;K207 **【文献标识码】**A **【文章编号】**1000-4459(2017)01-0121-08

## Science or Superstition: A Study on the Time of Making Distiller's Yeast and Wine in *Qi Min Yao Shu*

WANG Jia-hua

(Advanced Institute of Confucian Studies, Shandong University, Jinan 250100)

**Abstract:** As a comprehensive agricultural book, there are detailed records of the various distiller's yeast and wine production methods and processes. In the all process, emphasis on the time is an important manifestation, such as the making of the distiller's yeast must be seven days for the time period. The brewing of wine is mainly in spring and autumn, especially January 1, 15, February 2, March 3, April 8th, September 9th in Lunar Calendar, etc. The reason based both on the scientific technical requirements and considering of the Superstition. In general, this is closely related to traditional Chinese agricultural activities, calendar system, holiday system, Yin-yang and Five Elements.

**Keywords:** *Qi Min Yao Shu*; making of distiller's yeast; brewing of wine; time

《齐民要术》是我国现存最早、最完整的古代农学名著。所谓“齐民”,也即平民百姓;“要术”,也即谋生的重要方法。《齐民要术》作者贾思勰,北魏人,曾为高阳太守。其成书年代,约为公元6世纪30到40年代,主要反映的是黄河中下游、尤其是以山东为中心的地区的状况。全书规模庞大,包罗农、林、牧、渔、副等各方面内容,凡人们生活中所需的各事项,几乎都有涉及<sup>①</sup>。据贾思勰的说法,《齐民要术》的写作是“采摭经传,爰及歌谣,询之老成,验之行事”<sup>②</sup>,也就是说是在一定的口述调查与实践操作的基础上写作而成的,因此可以说比较准确地反映了当时的实际情况。而在各方面内容中,作为人们日

[收稿日期] 2016-11-19

[基金项目] “山东大学青年学者未来计划”项目资助

[作者简介] 王加华(1978-),男,山东大学儒学高等研究院教授,主要从事农业史、乡村社会史及曲艺民俗研究。

① [北魏]贾思勰著、缪启愉校释:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,“前言”第1-5页。

② [北魏]贾思勰:《齐民要术》“序”,缪启愉校释,中国农业出版社,1998年,第18页。

常生活中重要饮料与文化载体的“酒”亦是论述的重要对象,书中比较详细地记述了各种酒曲与酒的制作工艺与流程。而在各工艺流程中,“时间性”又是一个重要方面,比如各种酒曲、酒等应该什么季节制作,某种酒应该具体在哪一天开始制作,某种曲或酒制作中的具体时间流程,等等。那么我们应该如何看待这一“时间性”问题,其究竟是基于技术要求的“科学”做法,还是充满了神秘性的“迷信”行为?又是何种原因导致了这种时间性选择的呢?本文即主要针对这一问题开展论述。

作为我国最早、最完整的古代农学著作,《齐民要术》受到了学界、尤其是农史学界的广泛重视,由此产生了大量研究成果<sup>①</sup>。其中的酒曲、酿酒技术,亦受到学者的重视,产生了大量专门研究成果<sup>②</sup>。这些研究,着重对《齐民要术》中酒曲、酿酒技术要领及其在中国酿酒史上的重要地位等问题做了相关分析。但纵观已有之研究,却基本没有从时间角度展开的探讨。虽然王萌曾专门以《齐民要术》记载为中心,对制曲的时间做了简单分析<sup>③</sup>,但却仍是从“技术史”角度展开的简单描述,并未涉及背后的文化问题<sup>④</sup>。有鉴于此,本文主要从“时间性”的角度,对《齐民要术》中有关制曲、酿酒的时间性规定及其背后的文化因素做重点分析,即何种因素导致了这些时间选择,我们又该如何看待这些时间选择呢?

## 一、作曲、酿酒的时间规定

《齐民要术》中有关酒曲制作、酿酒的内容主要在第七章,即“造神曲并酒第六十四”“白醪曲第六十五”“笨曲并酒第六十六”“法酒第六十七”,另在第九章“作菹、藏生菜法第八十八”有关于“女曲”及“酿瓜菹酒法”的记述<sup>⑤</sup>。在相关章节中,除个别例外,均较为详细地记述了各种酒曲、酒的制作工艺与时间流程<sup>⑥</sup>。

先看酒曲的制作时间问题。首先是作曲的总体时间安排,基本上均为七月。如三斛麦曲法,“七月取中寅日”;神曲法,“七月上寅日作曲”;又神曲法,“以七月上寅日造”;又作神曲方,“以七月中旬以前作曲为上时,亦不必要须寅日;二十日以后作者,曲渐弱”;河东神曲方,“七月初治麦,七日作曲。七日未得作者,七月二十日前亦得”;白醪曲,“七月作之”;秦州春酒曲法,“七月作之,节气早者,望前作;节气晚者,望后作”。唯一例外的是作颐曲法,七月外,亦可九月作,“断理麦、艾、布置法,悉与春酒曲同;

① 这其中最具代表性的学者当推缪启愉,其《齐民要术校释》(中国农业出版社,1998年)、《齐民要术导读》(中国国际广播出版社,2008年)可谓是研究《齐民要术》的必读入门之作。其他成果,如石声汉《从齐民要术看中国古代的农业科学知识 整理齐民要术的初步总结》(生活·读书·新知三联书店,1957年)、李长年《齐民要术研究》(农业出版社,1959年),等等。

② 代表性成果,如中国科学院微生物研究所《齐民要术》研究小组:《〈齐民要术〉中的制曲酿酒》,《微生物学报》1975年第1期;杨勇:《试论〈齐民要术〉中的我国古代制曲、酿酒发酵技术》,《西北农学院学报》1985年第4期;骆业巧、淮虎银:《〈齐民要术〉中酿造用植物资源极其相关传统知识的整理》,《内蒙古师范大学学报(自然科学汉文版)》2010年第2期;李生春:《〈齐民要术〉在中国酒文化史上的意义》,《甘肃轻纺科技》1994年第3期,等等。

③ 王萌:《北朝时期酿酒、饮酒及对社会的影响研究》,吉林大学博士学位论文,2012年,第20-21页。

④ 作曲、酿酒过程中的各项习俗规制等,理应也是中国传统酒文化的重要组成部分,但遍翻有关中国酒文化的相关著作(如蒋雁峰:《中国酒文化研究》,湖南师范大学出版社,2006年;罗启荣、何文丹主编:《中国酒文化大观》,广西民族出版社,2001年;朱宝镛、章克昌主编:《中国酒经》,上海文化出版社,2000年,等等),却都是从“饮酒”的角度展开分析的,而关于“做酒”的问题则基本没有涉及。

⑤ 本文所涉及《齐民要术》作曲、造酒文献,均据缪启愉《齐民要术校释》,下文不再做特别注释。

⑥ 需要注意的是,《齐民要术》所谓之酒,并非今天一般意义上的白酒,而更类似于今天的黄酒。因北魏时期,我国还未出现白酒蒸馏技术。事实上,一直到元代,白酒酿制技术才在我国最终出现。洪光柱编著:《中国酿酒科技发展史》,中国轻工业出版社,2001年,第201页。

然以九月中作之。大凡作曲,七月最良;然七月多忙,无暇及此,且颐曲,然此曲九月作,亦自无嫌。若不营春酒曲者,自可七月中作之。俗人多以七月七日作之”。

总体制作时间以七月为主外,每种曲的具体制作时间又有不同。三斛麦曲是“中寅日”,并且还有一系列的习俗规约与时间规定,如必须要“使童子著青衣,日未出时,面向杀地,汲水二十斛”,“和曲之时,面向杀地和之”,“团曲,当日使讫,不得隔宿”。神曲法是“上寅日”,且“不得令鸡狗见及食……使童男小儿饼之”。又神曲法是“上寅日”;又神曲方以“七月中旬以前”为上时,二十日以后作者则不佳;河东神曲,俗以七月七日作,二十日之前亦可;秦州春酒曲,视节气早晚,可早可晚;颐曲,俗多以七月七日作之,亦可七月中或九月中作之。每种酒曲开始制作后,也都有一定的时间流程,即均以七天为一个周期。如作三斛麦曲法:“至七日开,当处翻之,还令泥户。至二七日,聚曲,还令涂户,莫使风入。至三七日,出之,盛著瓮中,涂头。至四七日,穿孔,绳贯,日中曝,欲得使干,然后内之。”其他神曲、白醪曲法、秦州春曲法、颐曲法、大州白堕曲法、女曲莫不如此,不同之处只是在于有的四个七天周期,有的是三个七天周期。

与酒曲主要集中于七月制作不同的是,酒的制作季节则没有严格的限定性,所谓“春秋冬夏,四时皆得作”。不过虽然如此,总体言之,酒的酿造却又以春秋两季为最多<sup>①</sup>。在具体提到了酿造时节的各种酒法中,如神曲粳米醪法,“春月酿之”。神曲酒方,“春秋二时酿者,皆得过夏”。河东神曲方造酒法,“春酒,河南地暖,二月作;河北地寒,三月作,大率用清明节前后耳”。作春酒法,从名称来看明显就是春季制作,并且是“寒食前”乃佳。作颐酒法,“八月、九月中作”。河东颐白酒法,“六月、七月作”,并且“七月半后”,可“稍稍多作”。笨曲白醪酒法,“须寒食前”。蜀人作醪酒法,正月、二月作之。糴米酎法,正月作,但一直到七月才熟,“至五月大雨后,夜暂开看,有清中饮,还泥封。至七月,好熟。接饮,不押。三年停之,亦不动”。也就是说,这种酒可以保存三年,这在当时是极其不容易的。黍米酎法,亦是正月作,七月熟。粟米酒法,“唯正月得作,余月悉不成”。又造粟米酒法,正月作。魏武帝上九醞法,腊月渍曲,正月作。《食经》白醪酒法,九月半后不作也。作酺酒法,九月中作。柯杷酒法,三月作之,“二月二日取水,三月三煎之。先搅曲中水。一宿,乃炊秫米饭。日中曝之,酒成也”。各种法酒,如黍米法酒、当梁法酒、秬米法酒、三九酒法等,皆二、三月作。大州白堕曲方饼法作春酒,明显是春季作。

而在春秋季节酿造的各种酒中,桑落酒<sup>②</sup>,也就是桑树落叶时所作的酒又是极其重要的一种。缪启愉先生认为,桑欲落时,约在阴历九月末至十月初,也即秋末冬初时<sup>③</sup>。具体如造神曲黍米酒方,“桑欲落时作,可得周年停。……所以专取桑落时作者,黍必令极冷也”。神曲酒方,“十月桑落时作者,乃胜于春。桑落时稍冷,初浸曲,与春同”。河东神曲方造酒法,“桑落初冻则收水酿者为上时”。作颐酒法,“十月桑落时者,酒气味颇类春酒”。笨曲桑落酒法,“以九月九日未日出前,收水九斗,浸曲九斗。当日即炊米九斗为饔”。大州白堕曲法中也专门有一种是作桑落酒法。

除去春秋(包括桑落时)作的酒外,有些酒则是在夏冬或四时皆可作,但相比之下数量较少。如神曲酒方,“冬亦得酿,但不及春秋耳”。河东神曲方造酒法亦可冬酿,“冬酿十五日熟,春酿十日熟”。河东颐白酒法,可六月作。梁米酒法,“春秋冬夏,四时皆得作”。浸药酒,“春秋冬夏皆得作”。此外还有冬米酒法、夏米明酒法、郎陵何公夏封清酒法、作夏鸡鸣酒法。在《齐民要术》所提到的总共43种造酒法中,冬夏可酿的酒只有这9种。从中可以发现,春秋季节是酿酒的高峰时节。

① 中国古代对春夏秋冬四季的划分与今天不同,即以四立(立春、立夏、立秋、立冬)作为四个季节开始的标志。换算成阴历月份,大约正月、二月、三月为春季,四、五、六月为夏季,七、八、九月为秋季,十、十一、十二月为冬季。

② 关于桑落酒,《水经注》卷四《河水》:“民有姓刘白堕者,宿擅工酿,采挹河流,醞成芳酎。……排于桑落之辰,故酒得其名矣。……庶友牵拂相招者,每云‘索朗’,……索朗,反语为‘桑落’也。”

③ [北魏]贾思勰著、缪启愉校释:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,第488页。

各种酒的总体酿造季节外,每种酒也有自己独特的酿造时间,尤其是很多酒的酿造环节更是有严格的时间限定,如正月初一、正月十五、正月晦日、二月二、三月三、四月八日、九月九、九月十九等。并且在某一天中,还往往有具体的时间规定,那就是日未出前。具体如神曲酒方,“秋以九月九日或十九日收水,春以正月十五日,或以晦日,及二月二收水,当日即浸曲。此四日为上时,余日非不得作,恐不耐久”;笨曲桑落酒法,“以九月九日未日出前,收水九斗,浸曲九斗。当日即炊米九斗为饘”;柯杷酒法,“二月二日取水,三月三煎之”;粟米酒法,“以正月一日日未出前取水。日出,即晒曲。至正月十五日,捣曲作末,即浸之”;又造粟米酒法,“正月晦日日未出时,收水浸曲”。各种“法酒”则更是如此,不仅时间有严格限定,各种造酒物料的数量亦有明确规定。如黍米法酒,“三月三日,秤曲三斤三两,取水三斗三升浸曲。经七日,曲发,细泡起,然后取黍米三斗三升,净淘”。当梁法酒,“以三月三日日未出时,取水三斗三升,干曲末三斗三升,炊黍米三斗三升为再馏黍,摊使极冷:水、曲、黍俱时下之。三月六日,炊米六斗酸之。三月九日,炊米九斗酸之”。秬米法酒,“三月三日,取井花水三斗三升,绢漚曲末三斗三升,秬米三斗三升”。三九酒法(疑应为“三九法酒”),“以三月三日,收水九斗,米九斗,焦曲末九斗”,并且在往酒曲中投米料时也有严格时间规定,“会以支日酸,不得以偶日也”。

与作曲相同,酿酒亦有一定的时间流程,不过与作曲不同的是,这一时间流程并不固定。有以七日为周期者,如笨曲白醪酒法,(浸曲)“七日许,搗令破”;秬米法酒,“七日更酸,用米六斗六升。二七日更酸,用米一石三斗二升。三七日更酸,用米二石六斗四升,乃止——量酒备足,便止”。有五六日者,如作粟米酒法,“五六日后,以手内瓮中,看冷无热气,便熟矣”。也有时间混合者,如三九酒法,“九日一酸,后五日一酸,后三日一酸”;又法酒方,“初酸之时,十日一酸,不得使狗鼠近之。于后无若,或八日、六日一酸”,并且一定要偶数日,不能单数日。总体来说,并非如作曲一样有一定规律可循。

## 二、作曲、酿酒时间原因考

以上我们对《齐民要术》中有关作曲、酿酒的时间问题做了具体论述,那么是何种因素导致了这些时间“选择”的呢?

先看作曲的时间选择。首先,作曲之所以选择在七月进行,是有一定科学道理的。酿酒就要先制曲,而制曲的过程实质上就是培养微生物菌种的过程。农历七月时,温度较高,湿度也较大,空气中霉菌、酵母菌等的数量也较多。因此选择七月作曲是有一定科学道理的<sup>①</sup>。所以现在的酒厂作曲,也仍旧选在在夏天天气炎热时进行。其他一些时间要求,如“日未出时”“不得隔宿”等,缪启愉先生认为,也均有一定的科学道理。日未出时,水质比较纯净清洁,同时水温也有不同;不得隔宿,若团好的曲料暴露在外面放着过夜,天气热,又受了风,容易被有害微生物浸染,这样会使曲料变质<sup>②</sup>。因此,“七月”“日未出”的时间选择,是符合作曲的技术要求与需要的,因而是具有“科学性”的。

相比之下,关于作曲的具体时间安排,则充满了神秘性或者说“迷信”色彩,如以“七天”为一个时间周期。微生物的发育过程,是受具体的温度、湿度、菌种等影响的,很难整齐划一地以七天为一个周期来进行,因此这一时间周期很难说是基于技术要求或科学性而做出的。那为何古人(或者说贾思勰)还要特别强调“七”这个时间数字呢?之所以如此,应该与古人对“七”这个神秘数字的崇信有关。古人认为数字“七”具有某种魔法的力量,为宇宙时间之常数,蕴含了宇宙人生的某些规律,故在时间概念中,“七”总是作为一个圣数而出现的,所以在我国,逢“七”被称为圣日和吉祥之时<sup>③</sup>。因此,作曲之所以

① 中国科学院微生物研究所《齐民要术》研究小组:《〈齐民要术〉中的制曲酿酒》,《微生物学报》1975年第1期。

② [北魏]贾思勰著、缪启愉校释:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,第483页。

③ 万建中:《数字“七”的时间象征意义》,《文史杂志》1994年第4期。

要以“七”为时间周期,可能就与对数字“七”的崇信有关。当然,“七”不仅只在酿酒方面有应用,另外在制药、防病治病、巫术习俗、孕育习俗、祭祀与丧葬习俗等方面都有运用,表现了事物发展的“节奏律”与事物构成的“结构律”<sup>①</sup>。由此推之,之所以选择“七月”作曲,除技术要求外,一定程度上也应该与对数字“七”的时间崇拜有关。因为按我国的气候特点,阴历六月(相当于阳历七月,即小暑、大暑所在的月份)才是温度最高、湿度最大的月份,按理说选择六月制曲才更具科学性与合理性。《诗经·豳风·七月》:“七月流火,九月授衣”,就是说七月是天气转凉的季节,此时天刚黑时可以看到大火星从西方落下去。因此相比于七月,六月才是更适合作曲的月份。但问题在于,“七”月不仅符合技术与环境要求,还具有神圣性,因此在古人看来更能保证作曲的成功,所以人们才宁肯选择七月以保证“科学性”与“神圣性”的统一。曲的品质直接决定着酒的质量,所以古人才会对作曲格外重视并力图通过各种神圣性行为来保证作曲的成功。比如,除选择逢“七”的圣日和吉祥之时外,还会祭拜专门的神灵,所以在《齐民要术·造神曲并酒第六十四》中就专门记述了拜“曲王”的仪式活动。其他诸如和曲时必须面向“杀地”、团曲必须要由童子小儿为之等,也都是具体体现。

至于作曲的具体时间选择,七月七日,很大程度上也应该与对数字“七”的崇拜有关。至于“寅日”的选择,则与中国古代干支纪日法及“寅”的具体含义有关。干支纪日法,就是把每一个天干和地支按照一定顺序而不重复地搭配起来,用来作为纪日的代号,每天用一个干支表示,60天一个周期。从春秋鲁隐公三年(公元前720年)到清宣统三年(1911年),干支纪日法连续使用了2600多年<sup>②</sup>。按此一纪日法,60天周期内总会出现五个带“寅”的日子,既丙寅、戊寅、庚寅、壬寅、甲寅,具体到每个月则总会有两个或三个,因此所谓“上寅日”也就是上旬的寅日。“寅”之义,《说文解字》卷十四“寅部”曰:“𡩊也。正月,阳气动,去黄泉,欲上出,阴尚彊,象𡩊不达,𡩊寅于下也。”清段玉裁《说文解字注》则对历代有关“寅”的解释做了更为详细的记述:“𡩊也。𡩊,字之误也,当作演。《史记》《淮南王书》作𡩊。《律书》曰:‘寅言万物始生𡩊然也。’《天文训》曰:‘斗指寅则万物𡩊。’高注,𡩊,动生兒。《律历志》曰:‘引达于寅。’《释名》曰:‘寅,演也,演生物也。’《广雅》曰:‘寅,演也。’《晋书·乐志》曰:‘正月之辰谓之寅’。寅,津也,谓物之津涂。”<sup>③</sup>据此可知,“寅”的原意为万物始生、发芽生长之时。另外,寅又可引申出移、引之意,指万物至此已毕尽而起。而酒曲,本质上就是“酒芽”或者说“酒引子”。若将酿酒的过程比喻为植物的发育过程,则酒曲的制作就如同是酒的发芽生长之时。因此选择寅日作曲,也就含有使酒发芽生长之意。至于为何神曲法选择上寅日,而三斛麦曲法选择中寅日,可能是出于某种神秘原因的考虑,也可能只是单纯的酒曲品种或地域差异。

再来看酿酒的时间选择。前已述及,酿酒的季节以春秋季节为多。首先,这是有一定科学道理的,是基于酿酒技术要求的自然选择结果。酿酒的过程是微生物转化糖为酒精和二氧化碳同时释放热量的过程。这一过程要求在一定的温度下进行,温度过高或过低对微生物酶系的作用都有影响。而春秋季节,温度适中,既不太热,又不太冷,因此正适合微生物的发酵温度需要。古时受技术所限,温度过高与过热都不易控制,所以人们才会更多地选择春秋季节来酿酒。

此外,酿酒主要集中于春秋季节,可能还有文化上的考虑,即出于祭祀与庆典的需要。酒与文化结缘并进而形成后世灿烂多姿的酒文化,应该是从人类早期的宗教意识开始的,后才逐渐扩展为人们的一项重要生活习俗。在一年之中的各项仪式活动中,如祭神、祭鬼、祭天、祭地、庆丰收以及年节庆典、喜庆团聚等,酒都是必不可少的物品,并且皆有一定典章存在。如《周礼·天官·冢宰下》:“凡祭祀,以法共五齐三酒,以实八尊,大祭三贰,中祭再贰,小祭一贰,皆有酌数。唯齐酒不贰,皆有器量。”因此

① 刘道超:《神秘数字“七”再发微》,《中南民族大学学报(人文社科版)》2003年第5期。

② 陈久金、杨怡:《中国古代的天文与历法》,商务印书馆,1998年,第110-111页。

③ [清]段玉裁:《说文解字注》14篇下《寅部》,中州古籍出版社,2006年,第745页。

在古代的各种礼器中,酒器是非常重要的组成部分。所谓“无酒不成礼”,正是由于酒的参与,礼仪才变得隆重起来。因此古人对于造酒都极为重视,如《周礼·天官》所载:“酒正中士四人,下士八人;府二人,史八人,胥八人,徒八十人;酒人奄十人,女酒三十人,奚三百人”,就是说有专门的造酒与管酒人员。

在中国古代,酒被广泛应用于各种仪式庆典活动之中,而各种仪式庆典活动,又以春秋之季为多,这一点在古代的月令性农书(如《夏小正》《礼记·月令》《四民月令》等)中即有体现。具体以岁时节日为例,如刘晓峰就发现,中国古代历法的节日排列在季节上是重春秋、轻夏冬(古代意义上的四季划分)。具体来说,一至三月节日多,七至九月节日多,四至六月及十至十二月节日少。上半年的元日、人日、上元、春社、上巳、寒食和清明都在一至三月,四至六月只有端午。下半年七夕、盂兰盆节、秋社、中秋(宋以后)、重阳都在七至九月,十至十二月只有下元、冬至、除夕等<sup>①</sup>。之所以如此,应该与农作制度及在此基础上的农事节律有直接关系。传统中国是个以农为本的国家,农业生产不论对国民经济还是民众生活均具有极为重要的作用,因此上至帝王,下至普通百姓,对农业生产都极为重视。一方面,农事节律直接决定了民众的年度时间生活节奏,一直到近代都如此<sup>②</sup>。另一方面,鉴于农业生产活动的重要性,随之亦产生了一系列与农事生产相关的仪式活动,其中最为典型的就春秋季节的社日崇拜活动。社日,秦汉时期初兴的节日,是唐宋以前中国乡村社会的传统大节。汉代以后,社日时间虽出现过几次变化,但一般确定在立春后第五个戊日(春分前后)与立秋后第五个戊日(秋分前后)<sup>③</sup>。之所以如此,与当时的农事周期有直接关系。中古之前,北方地区的主要作物为粟、黍等,其种植周期,通常为阴历三月上旬左右播种,早者二月,晚者可到四月:“二月上旬……为上时,三月上旬……为中时,四月上旬……为下时”<sup>④</sup>;收获则是在阴历八月左右,而到了九月份,据《礼记·月令》:“季秋之月,农事备收”,也就是说到九月时所有作物均已收获完毕。为祈求或庆祝农业丰收,人们便会举行盛大的庆典活动,聚众赛会、饮酒。如据《荆楚岁时记》:“社日,四邻并结综会社,牲醪,为屋于树下,先祭神,然后飧其胙。”<sup>⑤</sup>各种仪式庆典活动总是会消耗大量的酒,于是春秋季节自然也就成为酿酒的高峰期。此外,据《齐民要术》的记载可知,酿酒是需要一定时间周期的,因此为准备夏、冬仪式活动时所用的酒,很多也需要在春秋季节提前准备好。如据《四民月令》所载:(正月)“命典馈酿春酒,必躬亲絜敬,以供夏至初伏之祀。”<sup>⑥</sup>另外,选择秋季为酿酒高峰期,应该还有更为实际的考虑,即会有大量的粮食供应。春耕、夏耘、秋收、冬藏,秋天正是各种粮食收获的季节,此时粮食充足,因而正适合酿酒。从《齐民要术》的记载可知,当时的粮食收获主要是在七、八月份,正是传统意义上的秋季。

至于各种酒开始酿造的具体时间,即正月初一、正月十五、正月晦日、二月二、三月三、四月八日、九月九、九月十九等,应该完全是人为规定的结果,并无任何科学性的考虑在内。很明显,这些日子基本上都是节日,都是一年之中的重要日子,这其中正月初一、正月十五、二月二、三月三、四月八日、九月九自不必说。正月晦日,虽已不为今人所熟悉,但在古时却也是一个重要的日子。对此,《荆楚岁时记》有云:“元日至月晦,并为酺聚饮食。士女泛舟,或临水宴乐。按每月皆有弦望晦朔,以正月为初年,时俗重以为节也。《玉烛宝典》曰:‘元日至月晦,今并酺食,渡水。士女悉湔裳,酹酒于水湄,以为度厄。’今世人唯晦日临河解除,妇人或湔裙。”<sup>⑦</sup>至于九月十九,据民间俗信,此日为观音菩萨出家的日

① 刘晓峰:《论中国古代岁时节日体系的内在节奏特征》,《河南社会科学》2007年第6期。

② 王加华:《被结构的时间:农事节律与传统中国乡村民众年度时间生活》,上海古籍出版社,2015年。

③ 萧放:《岁时——传统中国民众的时间生活》,中华书局,2002年。

④ [北魏]贾思勰著、缪启愉校释:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,第66页。

⑤ [南朝·梁]宗懔:《荆楚岁时记》,姜彦稚辑校,岳麓书社,1986年,第23页。

⑥ [东汉]崔寔:《四民月令》,石声汉校注,中华书局,1965年,第16页。

⑦ [南朝·梁]宗懔:《荆楚岁时记》,姜彦稚辑校,岳麓书社,1986年,第20页。

子。南北朝时期,佛教进入一个极为兴盛的时代,在此过程中,观音菩萨信仰亦完成了其中国化的过程,并进而对信众产生了极大影响力<sup>①</sup>。可能正是在这一过程中,九月十九为观音出家日的说法日渐普及开来,被民众作为一个特殊的日子加以看待,并进而成为民众社会生活的一个重要时间节点。

问题在于,岁时节日何以会成为酿酒的时间标准的呢?之所以如此,应该与岁时节日的固有特性有关。首先,岁时节日的时间是固定的(当然并非一开始就如此),因此也就成为了民众社会生活的重要时间节点。“节日”之“节”,其本意为竹节,后引申为动物骨骼的连接之处。而将“节”与“日”相连,就是将一年中的时日分为不同的段落或阶段,所以所谓节日也就是时间的“截点”,具有周期性、循环性等特点。由于便于记忆,于是节日便成为了传统民众年度时间生活中的重要节点与时间标准。比如,节日是人们进行迎神祭祖、走亲访友等活动的重要时刻,一到某个节日,人们自然就会想到去进行某项活动,如清明扫墓、端午吃粽子或划龙舟等。再比如,在传统时代一些节日是清算账目的重要时日,比如端午、新年等。因此,以某个节日作为开始酿酒的时间标准,也就可以理解了。其次,节日期间由于要举行各种仪式庆典与祭祀活动,亲朋也要相互欢聚,因此必然是酒类消耗的高峰期。如九月九日,据《荆楚岁时记》:“四民并籍野饮宴。按杜公瞻云:‘九月九日宴会,未知起于何代,然自汉至宋未改。今北人重此节。佩茱萸,食饵,饮菊花酒,云令人长寿。近代皆宴设于台榭。’”<sup>②</sup>节日是酒类消耗的高峰期,由此节日也就成为了酿酒的时间标准。但为什么又特别强调的是一、二、三、四、九这几个月呢?前已述及,春秋季节为酿酒的最主要时段,按中国古代的四季划分方法,除四月外,其他几个月正好是春秋季节的月份。至于作为浴佛节的四月八日,可能与当时佛教的强大影响力有关。

以某个节日作为酿酒开始的时间标准,具体有一个历史发展的过程,与我国传统历法制度及节日体系的发展有直接关系。在我国历法社会的早期,即观象授时时代,节气就是节日。由于节气的确定和农时的确定有直接关系,因而节气的准确与否将直接影响着农业生产的成败,从而影响社会的治乱,因此古人对节气都特别重视,每当节气来临之时,人们都会举行相应的仪式和庆典活动,这也就是后世节日的雏形。但在我国传统的阴阳合历历法制度中,节气的日期是不固定的,并不便于把握。于是后世随着阴阳合历历法制度的日渐发展与成熟,尤其是公元前104年《太初历》颁布之后,原本在节气日举行的庆典活动被逐渐固定于历法中的某个确切日期,由此节气与节日发生了分离。比如会合男女、祈求子孙繁衍的高禘节原先是在玄鸟归来、日夜等分的春分日举行的,有了成文历法之后,就被安排在了每年三月的第一个巳日,这便是传统三月三上巳节的来历<sup>③</sup>。可以想见的是,早期的酿酒肯定是没有具体的时间规定的,后世随着历法制度与节日体系的逐渐完善,酿酒的日期才被固定了下来。汉代至南北朝时期,正是我国传统节日的定型与初步变异时期<sup>④</sup>,也应该是在这一时段内,作曲、酿酒的时间被固定了下来。

当然,作曲、酿酒时间的确定肯定是多方面因素综合作用的结果,上面所提及的因素可能只是“原因”之一或者说比较“浅显”的原因之一。其他一些因素,比如阴阳五行、神灵信仰等可能都有影响。事实上,中国传统历法体系就深受阴阳五行的影响<sup>⑤</sup>。传统节日体系,如一月一、三月三、五月五、七月七、九月九等重数节日序列的形成,就深受阴阳观念的影响<sup>⑥</sup>。这在法酒的制作中即有明显体现。各种法酒的制作,不仅有严格的时间限定,如必须要三月三日、日未出时,水、酒曲与投粮的数量也都有严格限

① 段友文:《观音信仰成因论》,《山西师大学报(社科版)》1998年第2期;李利安:《观音信仰的中国化》,《山东大学学报(哲社版)》2006年第4期;

② [南朝·梁]宗懔:《荆楚岁时记》,姜彥稚辑校,岳麓书社,1986年,第49页。

③ 刘宗迪:《从节气到节日:从历法史的角度看中国节日系统的形成和变迁》,《江西社会科学》2006年第2期。

④ 韩养民、郭兴文:《中国古代节日风俗》,陕西人民出版社,2002年,第13-28页。

⑤ 陈久金、杨怡:《中国古代的天文与历法》,商务印书馆,1998年,第79-90页。

⑥ 刘晓峰:《论重数节日序列及其阐释系统的形成》,《民俗研究》2005年第3期。

定,即“三”<sup>①</sup>。另外在投粮的具体日期上也有严格规定,有的必须要“以偶日投之,不得隻日”(又法酒方),有的必须要“以隻日投之,不得以偶日也”(三九酒法)。按我国传统观念,奇数为阳,偶数为阴<sup>②</sup>,因此这里偶日、单日的选择,可能就是出于阴阳观念的考虑。

综上所述,以上我们对《齐民要术》中所记载的各种酒曲、酒的酿作时间及其背后的原因做了简单分析。从中我们可以发现,作曲、酿酒的时间选择,首先是一个“科学性”问题,因为作曲、酿酒本质上是一个控制生物发酵的过程,这个过程会受温度、湿度及光照等因素的影响。古人在长期的酿酒实践中,发现在一些时间段中(比如七月、春秋季节等),生物发酵过程比较容易控制,因此就将其当作经验记录了下来。当然,这其中也有诸多看似“迷信性”的成分在里面,如必须要选择寅日、必须以七天为一个周期、必须选择特定的日子等,而这其中“文化”的因素,如历法制度、节日体系等又发挥了重要作用。不过,虽然笔者在此采用了“科学”与“迷信”的字眼,但本意却并不具有褒贬与价值判断的意味在里面,而只是想将其作为中国传统造酒文化的两个面向来看待。因为,从民俗或文化的角度来看,它们都是中国传统酒文化乃至整体传统文化的重要组成部分,因而都是值得我们重视的。正如我们已看到的那样,这一作曲、酿酒“时间性”文化的产生,是与传统中国的农作制度与农事节律、历法制度等诸多因素紧密相关的。因此,古代酒曲、酒制作的时间性要求,不单单只是传统酒文化的重要体现,而是与整体中国传统文化深深勾连在一起的。这其中的原因可能是极其复杂的,除笔者上文所提到的原因外,其他一些因素,如《齐民要术》成书时的历史、地理、气候、农作物收成等可能都发挥了作用。

当然,我们也必须要注意到,这种酿作过程中的时间性问题,不单单只存在于酒的制作过程中,在作酱、造醋等生产活动中也同样存在,对此《齐民要术》也有相关记载。不过,单纯就作曲、酿酒而言,将《齐民要术》与成书于北宋政和年间的《北山酒经》相比较,我们可以发现,在作曲、酿酒的时间安排上,《北山酒经》已不再强调必须在某某天进行某项作业。不知这能否说明宋代酿酒技术相较于南北朝时期已有进步,即“科学性”的增强与“神秘性”的减弱。当然,即使在贾思勰所生活的时代,我们也不能天真地认为民众一定会严格按照这一时间规定在进行酒曲与酒的制作与酿造。因为作为一部具有社会指导意义的综合性农书,《齐民要术》的记载,在一定程度上只能说其只是代表了一种具有最高要求的操作理念,而这一理念在民间的普及性到底如何则值得怀疑。不过,即使只是一种操作理念,这一理念何以会产生,仍然值得探讨。

### [参 考 文 献]

- [1] 中国科学院微生物研究所《齐民要术》研究小组.《齐民要术》中的制曲酿酒[J].微生物学报,1975,(1).
- [2] 杨 勇.试论《齐民要术》中的我国古代制曲、酿酒发酵技术[J].西北农学院学报,1985,(4).
- [3] 李生春.《齐民要术》在中国酒文化史上的意义[J].甘肃轻纺科技,1994,(3).
- [4] 王 萌.北朝时期酿酒、饮酒及对社会的的影响研究[D].吉林大学博士学位论文,2012.

① 对于法酒,《史记》中已有相关记载。林可、刘洪波认为,《史记》所记载之“法酒”,当指朝廷举行盛大典礼时所专配的酒,并且其使用是合乎礼法的。而《齐民要术》中所记之“法酒”,极有可能是依据官府办法的造酒标准酿造出的酒(林可、刘洪波:《“内法酒”考释》,《苏州教育学院学报》2015年第5期)。缪启愉认为,《齐民要术》之“法酒”就是按一定的“术法”所酿造的酒(缪启愉:《齐民要术校释》,中国农业出版社,1998年,第527页)。

② 所以我国传统节日体系是轻偶数月、重奇数月。刘晓峰:《论中国古代岁时节日体系的内在节奏特征》,《河南社会科学》2007年第6期。