

中国古代肉制酒工艺分类及源流考释

赵云波 张泽岚

(山西大学 科学技术史研究所/区域科技政策研究中心,山西 太原 030006)

【摘要】世所熟知酿酒原材料为粮食或其他植物性材料,但我国古文献中记载有肉参与制酒的内容。通过文献梳理发现,相较于现在民间常见的在酒中泡制肉质材料的简单做法,我国古人发展出了一套肉浸酒工艺,不少工艺还需要对肉类材料进行熟化处理。较之肉浸酒,在酿酒史上地位更为特殊的是肉酿酒,其特殊性就在于肉类材料并非自然发酵过程必备物质,而将肉类材料、植物性材料与酒曲混合发酵,这必然是古人主动探索的结果,具有较强的目的性。事实上,肉浸酒、肉酿酒记载多出古代医籍,也反映出肉制酒与中国古人的养生理念和医学实践有着紧密的关系。在新发现的史料基础上提出了肉酿酒的出现在时间上不晚于唐代,在地域上并非“外源型”的新认识。

【关键词】肉制酒;肉浸酒;肉酿酒;唐代;溯源

【中图分类号】S-09;K207 **【文献标志码】**A **【文章编号】**1000-4459(2026)02-0019-08

目前可见人类历史上最早的酿酒遗存是我国贾湖遗址出土陶罐中残留的混合酒残留物质,其酿酒原材料应当是蜂蜜、稻米以及山楂或葡萄,距今7000年到9000年^①。有关酿酒的考古学、文献学等研究已取得大量成果,与贾湖遗址混合酒材质一样,世所熟知的酿酒原材料大都为植物(比如高粱、小麦、大麦、葡萄、甘蔗等)或植物性产物(比如蜂蜜),相关研究也多集中于这个领域,但是,在中国历史上长期存在以肉为原材料参与制酒的实践,留下了不少湮没在历史深处的文献还未得到充分的关注。现有关肉类材料参与制酒的研究主要集中在“羊羔酒”领域(羊羔酒在古籍中的记载最为丰富,见下文),但是仍然存在一些言之不足甚至矛盾的关键问题:一是肉制酒的类型,比如肉浸酒与肉酿酒各自工艺是什么?它们本质上是一种工艺还是不同的工艺?哪一种工艺在世界酿酒史上更具特殊性?二是目前研究较为集中关注的汉文献所载“羊酒”是“酒”吗?进宋之后的文献似乎突然“涌现”出一批肉酿酒记载,此种酿酒技术的产生是在宋代突发的吗?现有文献可将肉酿酒最早溯源到何时?三是肉酿酒工艺是“外源型”还是“内生型”?本文依据现有研究资料和新发现的一些史料试对以上问题做一探索。

一、肉制酒的两种形式:肉浸酒与肉酿酒

现代生活中,在民间常常见到于酒体中泡制蛇、海马等动物体或其部分后饮用的现象。广东现在还生产的名酒“玉冰烧”主要是将猪肥膘肉泡于酒中而制成,据测试,这种做法具有澄清酒体、提升口感等作用。实际上我国古代于酒中泡肉而成一新酒品的历史非常悠久,当然,在酒体上现代主要是用蒸馏酒,而古代主要是发酵酒。除此之外,中国历史上肉制酒的类型和工艺要远比将肉泡于酒中更为丰富和复杂。

【收稿日期】2025-10-21

【基金项目】教育部人文社会科学研究青年基金项目“医学微生物学在中国的传播发展研究”(24YJCZH038)

【作者简介】赵云波(1980-),男,哲学博士,山西大学科学技术史研究所教授,研究方向为地方科技史、生物学史;
张泽岚(1998-),男,山西大学科学技术史研究所硕士研究生,研究方向为地方科技史。

^① [美]帕特里克·E. 麦戈文:《开瓶过去:探寻葡萄酒、啤酒和其他酒的旅程》,宿凯译,社会科学文献出版社,2025年,第47页。

(一)肉浸酒

所谓肉浸酒,简单讲就是将肉泡制在成品酒中而成一有别于原酒的新酒品,而且多用于疗病。唐代张鷟撰写的笔记小说集《朝野僉载》中记载:“商州有人患大疯,家人恶之,山中为起茅舍。有乌蛇坠酒罌中,病人不知,饮酒渐差。罌底见蛇骨,方知其由也。”^①此条所记并非时人有意将蛇泡于酒中而成一酒品,“病人不知”,但对饮用蛇肉泡成之酒的后果及其原因具有主动观察后的认知,即从“饮酒渐差”到“方知其由也”。

当然,唐人也有主动以蛇肉入酒制成药酒以医治疾病的实践。在段成式《酉阳杂俎》中就有两则^②:一是“冯坦者,常有疾,医令浸蛇酒服之。初服一瓮子,疾减半。又令家人园中执一蛇,投瓮中,封闭七日。”甚至在开坛时有蛇跃出,“及开,蛇跃出,举首尺余”,说明在酒中浸泡的是活蛇。二是“陆绍郎中言,常记一人浸蛇酒,前后杀蛇数十头”。

中国古代科技的一大特点就是在长期实践中摸索,提炼出对自然、人自身的经验性知识,作为一款为人疗病的药酒更是在谨慎的制作和应用基础上的总结,从这点可以推测以肉浸酒至少在唐时已有较为广泛的实践,而且对于肉浸酒效用的认识也已经相当深入。

这种制酒法沿传后世。明《本草纲目》所载肉浸酒多则,比如,将整条蛇泡入酒中:“蝮蛇酒,治恶疮诸瘰,恶风顽痹痲疾。取活蝮蛇一条,同醇酒一斗,封埋马溺处,周年取出,蛇已消化。每服数杯,当身体习习而愈也。”^③这里已经清晰介绍了所治之病,药酒制法、浸泡时间以及饮用方法。再如,取动物的部分器官泡入酒中:“鹿茸酒,治阳虚痿弱,小便频数,劳损诸虚。用鹿茸、山药浸酒服。”^④对症制肉浸酒,可以说对肉浸酒效用的认识进一步具体化,这也直接反映了以肉浸酒是当时社会的内在需要,同时也必然推动肉浸酒的进一步发展。另一则对用料、用量、浸法做了规定:“用嫩鹿茸一两(去毛切片),山药(末)一两,绢袋裹,置酒瓶中,七日开瓶,日饮三盏,将茸焙作丸服。”^⑤特别是对原材料用量和饮用频次的精细化规定必然是在多次试制基础上对比分析寻找更好效果的结果。

不独应用于医药领域,在日常生活中肉浸酒常常出现在重要活动中。有学者从撰修于明代嘉靖年间的有关裕固族的《肃镇华夷志》中找到这样的记载:“以其先设羊酒在前,后食间方断事,因无羊酒,故不告耳。”^⑥此条文所记载为何时之事未可确定,且没有描述工艺细节,但可以明确的是“杀羊一只,泡酒一缸”^⑦,于酒中泡制羊肉而成一新酒。而且需要在民间断案的重要生活场景中呈贡羊酒,足以说明这种酒在中国古代社会中的地位。

中国古人还在肉泡酒实践中发展出了一套程序,最具代表的是宋朝陈直《寿亲养老新书》中记载一种名为“雪花酒”的羊肉浸酒,完整介绍了制作这种酒的方法:

羊精膂肉一斤,去筋膜,温水浸洗,批作薄片,用极好酒一升,煮令肉烂,细切,研成膏,别用羊筒髓三两,肾窠脂一两,于银锅内容作油,去滓,却入先研肉膏内,并研今匀,又入龙脑少许,拌和,倾入瓷瓿内,候冷。每用时取出切作薄片,入酒杯中,以温酒浸饮之。龙脑候极温方入。如无脑,入木香少许,亦佳。二味各入少许尤佳。二酒宜为旨甘之奉。^⑧

可以看到,此条记载不仅规定了肉类选材、不同部位肉质材料处理手法、材料配伍等具体要求,而且

① [唐]张鷟:《朝野僉载》卷1,《丛书集成初编》,中华书局,1985年,第2页。

② [唐]段成式撰,张仲裁译著:《酉阳杂俎(全二册)》上册,中华书局,2017年,第566-567页。

③ [明]李时珍著,李伯钦校注:《本草纲目(插图本)》第3册,中医古籍出版社,2015年,第1158页。

④ [明]李时珍著,李伯钦校注:《本草纲目(插图本)》第3册,第1159页。

⑤ [明]李时珍著,李伯钦校注:《本草纲目(插图本)》第4册,第2045页。

⑥ 高启安:《交往与融合:诞生在河西走廊的裕固族研究》,中国社会科学出版社,2023年,第340页。

⑦ 高启安:《交往与融合:诞生在河西走廊的裕固族研究》,第341页。

⑧ [宋]陈直撰,[元]邹铉编次,蒋力生、叶朋花点评:《寿亲养老新书》卷之三,中国医药科技出版社,2021年,第139-140页。

对如何饮用都有详细说明。与前文所述肉浸酒的重要区别还在于需要将肉脂原材料“煮令肉烂”“镕作油”。作为“旨甘之奉”，也就是养亲的食品，足见此酒的社会价值。如此细化且似乎看起来“繁琐”的程序恰恰表明中国古人在长期实践中不断探索、改进和总结制作高品质肉浸酒的努力，反映出古人对制作肉浸酒有着很大的兴趣和投入。

从以上条目可以认识到，中国古人早已开展将肉泡于酒中制一新酒品的实践，其目的应该主要是为了提高酒质或者制成药酒，当然，按照《朝野僉载》记载的故事，也可能引起不良后果，这也恰恰说明进入药酒饮品的肉浸酒工艺是在时人有意识趋利避害的试制过程中形成的。在用料上或用生肉或用熟肉。我们将此种肉与酒结合的方法统称为“肉浸酒”。特别是《寿亲养老新书》所载“雪花酒”以熟肉制酒体现了古人肉浸酒的较高水平，也大概因为其复杂性，元代邹铉续将此法与羊羔酒并列而论^①。

(二)肉酿酒

从工艺程序上比较，“雪花酒”与“羊羔酒”有着本质上的区别。“雪花酒”属于肉浸酒类，“羊羔酒”则是以肉类材质与植物、酒曲混合共同发酵制酒的典型代表，此类酒我们称之为“肉酿酒”。在12世纪初成书的《北山酒经》中对羊肉酿酒的制作季节、用料用量、加工处理、饭料的蒸煮、投料、用曲、酿造时长等都有详细说明：

腊月，取绝肥嫩羯羊肉三十斤，(肉三十斤，内要肥膘十斤)连骨，使水六斗已来，入锅煮肉，令极软，漉出骨，将肉丝擘碎，留著肉汁。炊蒸酒饭时，匀撒脂肉拌饭上，蒸令软，依常盘搅，使尽肉汁六斗泼了。再蒸良久，卸案上摊，令温凉得所。拣好脚醅，依前法酸拌，更使肉汁二升以来，收拾案上及元压面水，依寻常大酒法日数，但曲尽于醅米中用尔。一法：脚醅发只于酸饭内，方煮肉，取脚醅一处，搜拌入瓮。^②

《北山酒经》所载用羊羔肉酿酒已经是肉酿酒非常成熟的工艺。不唯独羊羔酒，中国历史上也常见以其他肉类酿酒的实践，而且与肉浸酒一样多用于制作药酒。这种情况在《本草纲目》^{③④}中有多条记载，梳理见表1：

表1 《本草纲目》所载肉制药酒工艺及功效分类表

序号	酒名	功效	工艺	备注
1	龟肉酒	治十年欬嗽，千方不效者。	生龟三枚，治如食法，去肠，以水五升，煮取三升浸曲，酿秫米四升如常法熟，饮之令尽，永不发。	熟，酿酒
2	戊戌酒	洗曰：大补元阳。颖曰：其性大热，阴虚人及无冷病人，不宜饮之。	用黄狗肉一只煮糜，连汁和曲、米酿酒饮之。	熟，酿酒
3	鹿头酒	治虚劳不足，消渴，夜梦鬼物，补益精气。	鹿头煮烂捣泥，连汁和曲、米酿酒饮，少入葱、椒。	熟，酿酒
4	麋骨酒	治阴虚肾弱，久服令人肥白。	麋骨煮汁，同曲、米如常酿酒饮之。	熟，酿酒
5	花蛇酒	治诸风，顽痹瘫痪，挛急疼痛，恶疮疥癩。	用白花蛇肉一条，袋盛，同曲置于缸底，糯饭盖之，三七日，取酒饮。	生，酿酒
6	蚺蛇酒	治诸风痛痹，杀虫辟瘴，治癩风疥癣恶疮。	(1)用蚺蛇肉一斤，羌活一两，袋盛，同曲置于缸底，糯饭盖之，酿成酒饮。 (2)亦可浸酒。	生，酿酒 生，浸酒
7	虎骨酒	治臂胫疼痛，历节风，肾虚，膀胱寒痛。	(1)虎胫骨一具，炙黄捶碎，同曲、米如常酿酒饮。 (2)亦可浸酒。	熟，酿酒 熟，浸酒

① [宋]陈直撰，[元]邹铉编次，蒋力生、叶朋花点评：《寿亲养老新书》卷之三，第139-140页。

② [宋]朱肱撰，高建新译注：《北山酒经(外二种)》卷下，中华书局，2021年，第105页。

③ [明]李时珍著：《本草纲目(校点本)》第3册，人民卫生出版社，1978年，第1563-1566页。

④ [明]李时珍著，李伯钦校注：《本草纲目(插图本)》第3册，第1158-1159页。

早于宋文献所记载羊羔酒制法,唐人王焘所著《外台秘要方》中就已经对“虎骨酒”用料、用量等工艺做了具体的规定:

虎骨一具,并通灸,取黄焦汁,尽碎之,如雀头大。酿米三石,曲四斗,水三石,如常酿酒法,所以加水曲者,其骨消曲而饮水也。酒熟封头,五十日开饮。^①

实际上,包括后世记载量多、工艺描述完整的“羊羔酒”也具有强身健体的药效,《本草纲目》中就记载:“羊羔酒,大补元气,健脾胃,益腰肾。”^②清代《王会新编》中也有记载:“羊羔酒,煮羊羔为浆,杂以温药,有补虚之功。”^③

综合以上分析,可以将中国古代肉制酒按照制作工艺分类整理如下图1:

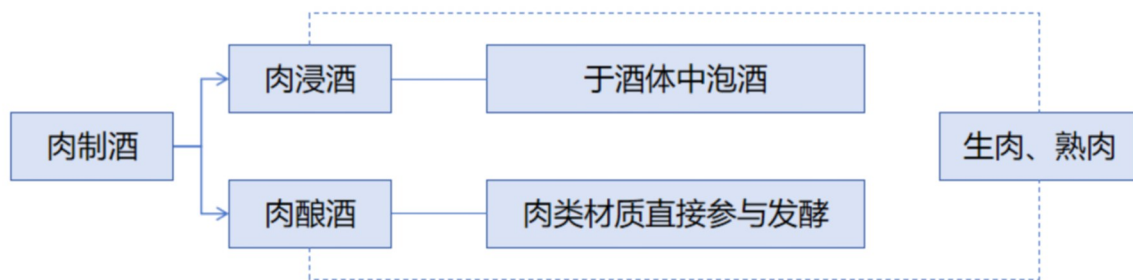


图1 中国古代肉制酒制作工艺分类图

作为肉制酒的两类,肉浸酒在历史上尽管也发展出一套制作工艺,但理论上讲,这种酒在世界制酒史上相对于酿酒发酵工艺本身而言并无特殊性,只是在酿成酒之后于酒体中泡制生肉或熟肉。从世界酒史研究可知,人类可能是偶然发现植物性材料成酒的现象,比如,采摘的果实放置时间长了会自然发酵,再到人有意识地制造酒饮,特别是我国在谷芽酒单发酵工艺基础上发展出以曲为糖化剂的复式发酵工艺。简单讲,就是通过将植物中的糖分转化为乙醇,而天然肉类材料因含碳水化合物极低,则很难自然发生这种现象。因此,通过观察、认知自然发酵过程,再到模仿自然发酵,以及不断优化酿酒工艺,仅从酿酒原材料准备和产生乙醇的角度来讲,肉类材料并不是酿成酒的必备物质,另外增加肉类共同参与发酵过程则是古人主动探索制酒工艺的具有开创性的方法,这也是肉酿酒在酒史上具有显著特殊性的原因。那么,这种创新性的制酒法的产生时间可以追溯到何时呢?

二、羊羔酒在宋代“凭空”出现?

目前可见将“肉”“酒”二字并列表述的文献最早出自汉代,比如,在《史记·韩信卢绾列传》中记载有“卢绾亲与高祖太上皇相爱,及生男,高祖、卢绾同日生,里中持羊酒贺两家。”^④此一事件发生在秦朝。另有《汉书·昭帝纪》载:“令郡县常以正月赐羊酒。”^⑤

(一)汉文献中“羊酒”是“酒”吗?

需要说明的是以上仅是以“羊”“酒”二字组合出现的较早文献举例,有学者以此认为在中国汉代时

① [唐]王焘撰,[宋]林亿、孙兆等校正:《外台秘要方》,上海古籍出版社,1991年,第545页。

② [明]李时珍著,李伯钦校注:《本草纲目(插图本)》第3册,第1159页。

③ [清]茹铨:《王会新编》山西汾州府卷,康熙刻本,第8页。

④ [汉]司马迁撰:《史记》卷93《韩信卢绾列传》,中华书局,2014年,第3197页。

⑤ [汉]班固撰:《汉书》卷7《昭帝纪第七》,中华书局,1962年,第225页。

期就已经有了以羊羔肉酿酒工艺^①,如果确证,那当然也是中国古代以肉酿酒的最早文献记载。但也有研究指出,宋之前文献中所载“羊酒”并非以羊肉酿成的酒,而是指“羊”和“酒”两种物品,尤其是常常出现在皇家赏赐、祭祀活动以及民间贺礼的场景中^②。除文献所载,1952年河北省望都县一号汉墓出土了一副“羊酒”壁画,左侧为一黑色盛器(应当是酒壶),右侧为一只具翼之羊,中间自上而下并列“羊”“酒”二字。有学者分析,此二字指代二物^③。非但“羊酒”,汉代文献中出现的“牛酒”,也有学者指出当为“牛”和“酒”二物^④,比如,《汉书·文帝纪》载:“其赦天下,赐民爵一级,女子百户牛酒,酺五日。”^⑤非但汉时,及至明朝,“羊酒”在很多场合的组合出现也当为二物^⑥,比如,“故事,钦赏羊、酒取办于宛、大二县。诏:自今俱于光禄寺处办,勿以烦民”^⑦,其句读即将羊、酒分开。因此,依据目前掌握文献和后世研究,难以断定汉时文献所载“羊酒”“牛酒”为以肉参与发酵酿成之酒。其实关于这个问题的争论在清朝时就存在,钟琦在《皇朝琐屑录》中讲:“陕西长安等处有羊羔酒制法,以乳羊蒸饼漉酒,非特不膻且香冽。古以羊羔美酒为二物误矣。”^⑧不过钟琦应该不了解真正的羊肉酿酒,他所指“羊羔美酒”虽非二物而为一酒品无疑,但是程序上是经过“漉”,宽泛理解可归为肉浸酒一类,而且这个“古”是指何时亦不可考。

(二)文献中可以确证什么时候的“羊酒”是“酒”?

目前争议集中在“羊酒”上,那首先回答羊肉酿酒何时出现就成为进一步讨论肉酿酒源流的重要线索。依据现有文献,明确以羊肉酿酒而且有着完整工艺表述的条目最早出自宋代陈直撰著、元代邹铉续增的《寿亲养老新书》,其中所载:

羊羔酒:米一石,如常法浸浆。肥羊肉七斤,曲十四两,诸曲皆可。将羊肉切作四方块,烂煮。杏仁一斤同煮。留汁七斗许,拌米饭曲,更用木香一两,同酝,不得犯水。十日熟,味极甘滑。(此宣和化成殿方)。^⑨

显然,对各种酿酒材质,特别是羊羔肉有具体的要求,而且,指明了羊羔肉参与发酵的过程,其成品“羊羔酒”当为一物。通过对中国基本古籍库搜索、统计、分类可以看到,各类“肉”“酒”二字组合中,“羊”与“酒”的记载最多,有4700余条,梳理出的可以确定为羊肉酿酒(有羊羔酒、羔儿酒、羔酒、羊羔儿酒、羔儿法酒、白羊酒等称谓)的条目574条,而完整的羊肉酿酒工艺12条。一个显著的现象,羊肉酿酒进入医典、史籍和诗词歌赋,似乎一下子从宋朝“涌现”出来的,而在之前可明确为用羊肉酿酒的直接文献一条未见。从技术史理论我们可以知道,一项技术从萌芽到成型再到广泛传播不会是一蹴而就,羊羔酒这一历史现象显然与之相悖。也正因此,现有研究或者梳理涉及羊羔酒的间接文献,或者拓展肉酿酒的用肉类型,这两个方面的现有研究还都将“肉酿酒”工艺来源指向“外源型”。

第一,目前较有说服力的羊肉酿酒最早记录出自一首唐诗。

杜甫(712—770)生在大唐由盛转衰的阶段,他的诗作《送从弟亚赴安西判官》中有一句“黄羊饫不膻,芦酒多还醉”。有学者从全诗中出现的地名分析“安西”当为河西走廊一带,并以此作为肉酿酒为“外

① 曹福臣等:《汾酒不同称谓的起源考证》,《晋阳学刊》2024年第2期。

② 武迪:《论羊酒在明清通俗小说中的民俗功用与叙事功能——兼谈羊酒与牛酒在小说题材划分上的标志作用》,《中国古代小说戏剧研究》2020年第00期。另见《中国风俗大辞典》。

③ 张宣逸:《汉代壁画中“羊酒”考——从汉画中的“日月”榜题谈起》,《农业考古》2021年第4期。

④ 王丁诺:《汉代牛酒赐予现象新论》,《唐都学刊》2024年第1期。

⑤ [汉]班固撰:《汉书》卷4《文帝纪第四》,第108页。

⑥ 贾亿宝、杨永康:《试论明代赏赐活动中的羊酒》,《史志学刊》2016年第6期。

⑦ 《明世宗实录》卷145,“中央研究院”历史语言研究所校印,线装书局,2005年,第3372页。

⑧ [清]钟琦:《皇朝琐屑录·憑花馆琐笔(全四册)》,国家图书馆出版社,2011年。

⑨ [宋]陈直撰,[元]邹铉编次,蒋力生、叶明花点评:《寿亲养老新书》卷之三,第139页。

源型”的一个重要依据^①。而这句诗之所以可以被认为所描述的“芦酒”是由“黄羊”酿制的肉酒,还在于援引了宋人庄绰《鸡肋编》中所载文字:

关右塞上有黄羊无角,色类獐鹿,人取其皮以为袞褥。又夷人造嗜酒,以荻管吸于瓶中。
老杜《送从弟亚赴河西判官》诗云:黄羊饫不膾,芦酒多还醉^②。

这条文献可以给出什么样的信息呢?首先,若为听闻“夷人造”,而且同时期无本土羊肉酿酒文献,那可以作为推定此酿酒工艺为“外源型”的依据,但此条为宋人注释,而我们知道宋文献已有大量且明确的羊肉酿酒记载,所以,以此难以支持此工艺由外传来的观点。

其次,我们还注意到,此条依据的是1983年中华书局出版的“唐宋史料笔记丛刊”,另外两个版本:

关右塞上有黄羊无角,色类獐鹿,人取其皮以为袞褥。又羌人造嗜酒,以荻管吸于瓶中。
老杜送从弟亚赴河西判官诗云:“黄羊饫不膾,芦酒多还醉。”盖谓此也。^③

庄绰《鸡肋编》:关右塞上有黄羊无角,色如獐鹿,人取其皮为袞褥。胡人嗜酒,以芦管吸于瓶中。蔡曰:大观三年,郭随使虏,举黄羊芦酒问虏使时立爱,立爱云:黄羊野物,可猎取,食之不膾。芦酒,糜穀酤成,可醖醕,取不榨也,但力微,饮多则醉。子美之言信验。^④

不同之处是“夷人”换成了“羌人”“胡人”,但还有另一个版本的《鸡肋篇》,采用的应是清咸丰三年(1853)仁和胡氏木活字印《琳琅秘室丛书》本:

关右塞上有黄羊,无角,色类獐鹿。人取其皮以为袞褥。又彼中造嗜酒,以荻管吸于瓶中。老杜《送从弟亚赴河西判官》诗云:“黄羊饫不膾,芦酒多还醉。”盖谓此也。^⑤

第二,从上述例证可见,“黄羊”与“芦酒”实为二物,并非学界以往所认为的少数民族以芦管饮用肉酒之制。

第三,关于“外源型”,新见两条重要证据。其一为明朝陈仁锡《潜确居类书》载:“外国名酒,乌丸有东墙酒,河陵有柳花椰子酒,波斯、拂菻有肉汁酒。”^⑥波斯为古伊朗,1935年正式更名为伊朗;拂菻为中国古籍常常记载的古罗马。但此条文献指代古伊朗和古罗马的哪一个历史时段未能明确,即使可以明确其“肉汁酒”的生产时期早于中国,尚需新的史料明确其为肉酿酒以及建构起这种工艺由彼及此的传播路线。

其二为唐人段成式《酉阳杂俎》所载:“阿萨部,多猎虫鹿,剖其肉,重叠之,以石压沥汁,税波斯、拂林等国米及草子,酿于肉汁之中,经数日,即变成酒,饮之可醉”^⑦。有学者认为“阿萨部”为“可萨人”,而可萨人是突厥系的游牧民族^⑧。但此条文献显示这种肉酿酒所取为生肉压汁酿酒,与熟肉酿酒还是有很大差别,而且同样尚难以明确具体时间以及建构起其与中国肉酿酒之关系的完整文献链。

如果仅以《酉阳杂俎》所载此条信息而脱离整个时代文献而论,或可支持宋之前的唐代时期域外就有肉汁酿酒技术(生肉汁),但有文献表明至迟唐时我国已有肉酿酒工艺。

① 高启安:《丝绸之路上来的酒中奇葩——“羊羔酒”再申》,《晋阳学刊》2018年第6期。

② [宋]庄绰撰,萧鲁阳校点:《唐宋史料笔记丛刊·鸡肋篇》,中华书局,1983年,第53页。

③ [宋]庄绰撰:《鸡肋篇》卷中,《景印文渊阁四库全书》第1039册,台湾商务印书馆,1986年,第163页。

④ [唐]杜甫撰,[清]张远笺:《杜诗会粹》卷4,康熙二十七年有文堂刻本,济南市图书馆,第33页。

⑤ [宋]庄绰撰,夏广与、王艺点校:《鸡肋篇》卷中,福建人民出版社,2023年,第61页。

⑥ [明]陈仁锡辑:《潜确居类书》,卷95饮啖部一,明崇祯刻本,第27页。

⑦ [唐]段成式撰,张仲裁译著:《酉阳杂俎(全二册)》上册,第219页。

⑧ 林英:《试论唐代西域的可萨汗国——兼论其与犹太人入华的联系》,《中山大学学报(社会科学版)》2000年第1期。

三、我国肉酿酒的出现应不晚于唐代

我们在唐代李肇所著《唐国史补》^①中梳理出一条重要信息：

李丹之弟患风疾，或说乌蛇酒可疗，乃求黑蛇，生置瓮中，酤以曲蘖，戛戛蛇声，数日不绝。及熟，香气酷烈，引满而饮之，斯须悉化为水，惟毛发存焉。

该记载明确描述了将活蛇与酒曲(曲蘖)共置瓮中发酵的工艺流程，“戛戛蛇声，数日不绝”大概是听到了发酵过程中二氧化碳放出的声音，古人误认为是蛇声。这表明至迟在唐代，以生肉材料参与发酵的技术已应用于药酒制作。

另据《食疗本草》(唐代孟诜撰)^②所录，当时已出现麋鹿酒、驴头酒、狗肉汁酒等多种肉酿酒，并注明其药用价值，如“獐：肉，亦同麋，酿酒”“驴肉，头：燂去毛，煮汁以渍曲酤酒，去大风”“狗肉汁酿酒，大补”等。“煮汁”已与生肉材料有别。前文所引《本草纲目》中记载的戊戌酒完整工艺，“洗曰：大补元阳”，也间接表明孟诜对肉酿酒的认知。事实上，孟诜知悉肉酿酒可疗疾其来有自，实非偶然。孙思邈是7世纪中国知名医家，历经北朝、隋、唐三个时代，著有《备急千金要方》《千金翼方》等医书。《旧唐书》中孙思邈篇载：“当时知名之士宋令文、孟诜、卢照邻等，执师资之礼以事焉。”^③可以看到，孙思邈与孟诜之间有师承关系，而孙思邈《备急千金要方》中就记有“驴肉，味酸平，无毒。主风狂，愁忧不乐，能安心气。病死者不任用。其头烧却毛，煮取汁，以浸曲酿酒，甚治大风动摇不休者。皮胶，亦治大风。”^④说明该类酒在唐代已有一定程度的发展，而且通过古代师徒问学途径有所扩散与传播。

从以上几则文献可以看到，最晚至唐代肉酿酒已处于萌芽或初步成熟阶段。考虑到《唐国史补》记录的是唐代开元至长庆之间一百年事，也就是公元8世纪和9世纪之间，而《食疗本草》的作者孟诜一生处在7世纪和8世纪之间，孙思邈则完全生活在7世纪，因此，可以推断不迟于公元8世纪我国先民就已掌握了以肉酿酒的工艺。段成式一生处在公元9世纪，可以明确在他于《酉阳杂俎》中记载阿萨部肉汁酒之前，本土已经有了肉酿酒的技术，而且不仅开始用熟肉，工艺程序也比之更加明确，此外，肉酒作为药方被医籍收录，也表明该技艺在当时已获得相当程度的实践基础。

唐朝时期的肉酿工艺也应该并非“凭空”出现，目前我们看到的文献，其技术渊源似可追溯至古代肉酱(醢)的制作传统。郑司农云^{⑤⑥}：“醢醢，肉酱也”，其中“醢”指多汁之醢。《周礼》郑玄注详细记述其制法：“作醢及鬻者，必先膊干其肉，乃后莖之，杂以粱粬及盐，渍以美酒，涂置甑中，百日则成矣。”^⑦该方法包括晒肉、切碎、加曲、盐渍、酒浸、密封发酵等步骤，与后世肉酿酒工艺高度吻合，很可能就是在制作肉酱的过程中发现和发展出肉酿酒工艺。

① [唐]李肇撰，聂清凤校注：《唐国史补校注》卷之上《疗风酤蛇酒》，中华书局，2021年，第106页。

② [唐]孟诜撰，[唐]张鼎撰，尹德海评注：《食疗本草》，中华书局，2011年，第145、148、221页。

③ [后晋]刘昫等撰：《旧唐书》，卷191“方伎”，中华书局，1975年，第5095页。

④ [唐]孙思邈著，焦振廉等校注：《备急千金要方》卷第26《食治·鸟兽第五》，中国医药科技出版社，2011年，第458-459页。

⑤ [汉]郑玄注，[唐]贾公彦疏，金少华点校：《中华礼藏·礼经卷·周礼之属(第一册)》，浙江大学出版社，2017年，第3页。郑司农(郑兴子大司农仲师，名众)，此处郑司农指郑众，需与郑玄区别。

⑥ [汉]郑玄注，[唐]贾公彦疏，金少华点校：《中华礼藏·礼经卷·周礼之属(第一册)》，《周礼疏卷第六》天官冢宰下，第160页。

⑦ [汉]郑玄注，[唐]贾公彦疏，金少华点校：《中华礼藏·礼经卷·周礼之属(第一册)》，《周礼疏卷第六》天官冢宰下，第159页。

结 语

第一,中国古代肉类制酒可分为“肉浸酒”与“肉酿酒”两大类型,依材质生熟又可细分为“生肉浸酒”“熟肉浸酒”“生肉酿酒”“熟肉酿酒”四小类。这四类并非技术演进的先后关系,而是基于不同医疗需求并行发展的工艺形态,各自服务于特定病症的治疗实践,体现了古人因病施技、因症制药的理性思维。

第二,通过文献考证确认,至迟在唐代中期,中国本土已形成成熟的肉酿酒工艺,并应用于医疗实践。《外台秘要方》《备急千金要方》等唐代医典的明确记载,为这一时间节点提供了可靠依据。

第三,肉酿酒与植物酿酒具有本质区别。植物酿酒是对自然发酵现象的“发现”与技术掌握,而肉酿酒则是在此基础上的主动“发明”——将制作成本更高的肉类材料引入酿酒工艺,其目的在于追求特定的医疗效用而非单纯获取酒精饮品,体现了古人在酿酒技术上的创造性突破。这一研究值得从中国传统医药学角度推动肉制药酒的创造性转化与创新性发展,以服务当代健康中国建设。

第四,在文明互鉴的视野下,虽然古伊朗、古罗马等地亦存在肉汁酿酒的相关记载,但目前文献可以支持中国肉酿酒技术具有独立起源、自成体系的特征,大概率是基于本土医疗实践发展起来的工艺创造。

(责任编辑:徐定懿)

Classification and Origin Analysis of Ancient Chinese Meat-Based Fermentation Techniques

ZHAO Yunbo ZHANG Zelan

(*Institute of History of Science and Technology/Regional Science and Technology Policy Research Center,
Shanxi University, Taiyuan 030006*)

Abstract: It is well known that the raw materials for brewing alcohol are grains or other plant-based materials. However, ancient Chinese literature contained records of meat being used in alcohol production. Through systematic literature review, it has been discovered that compared to the simple practice commonly seen in contemporary folk traditions of soaking meat materials in alcohol, ancient Chinese people developed a sophisticated system of meat-infused alcohol techniques, many of which required the cooked processing of meat materials. In comparison to meat-infused alcohol, meat-fermented alcohol held a more distinctive position in the history of brewing. Its uniqueness lay in the fact that meat materials were not essential substances in natural fermentation processes, yet the mixing and fermentation of meat materials, plant-based materials, and fermentation starters was undoubtedly the result of deliberate exploration by ancient people, demonstrating strong intentionality. In fact, records of both meat-infused and meat-fermented alcohol predominantly appear in ancient medical texts, reflecting the close relationship between meat-based alcohols and ancient Chinese health preservation concepts and medical practices. Based on newly discovered historical materials, this study proposes new understanding that meat-fermented alcohol originated no later than the Tang Dynasty in terms of temporal origin, and was not exogenous in terms of geographical distribution.

Key words: meat-based alcohol; meat-infused alcohol; meat-fermented alcohol; Tang Dynasty; origin tracing