

# 中國酒之起源

凌 純 聲

詩云：爲此春酒，以介眉壽。

漢書曰：百福之會，非酒不行。

左傳曰：酒以成禮。

謹以此文，爲元任先生壽。

## 一、引 言

近十年來著者從事於臺灣山地族的實地研究，發現他們的土著文化甚爲複雜。現存的山地土著人口，雖僅十六萬人，然能分成九族或十族，昔日住在西部平原的平埔番亦可分成十族，在這三萬六千方公里的一個島上，土著分族之多，這可說是各族的來源有別，或同一來源而遷入的時代不同，所以構成文化複雜的現象。臺灣土著的語言文化主要的屬於南島 (Austronesian) 系，而南島系分支的印度尼西安 (Indonesian)、美拉尼西安 (Melanesian)、玻利尼西安 (Polynesian) 和米克羅尼西安 (Micronesian) 四族文化都曾經過或留存在臺灣，此外尚有古亞洲系 (Palae-Asiatics) 及小黑人系 (Negritos)。在遠古史前時代，古亞洲系在東亞北部，南島系在南部，爲東亞兩系主要文化，分佈區域自蒙古高原和西藏高原以東而迄於海，因這一地帶東濱海洋，著者稱此二者爲海洋文化；這一海洋文化在太平洋的西岸自東北亞至東南亞成長與發展，向東移殖橫渡太平洋或道經伯令海峽，而遠達太平洋東岸的南北美洲。又在中國自大陸的華夏文化西來到達東亞之後，與土著的海洋文化，互相涵化而形成了中華文化，所以著者主張中國文化的基層是古代東亞的海洋文化(註一)。臺灣地處大陸與海洋之間，東北亞與東南亞海道交通的腰站，在古代海洋文化時代，因地處衝要，故南北

(註一) 凌純聲，中國古代海洋文化與亞洲地中海，海外月刊，第三卷，第三期，民國四十三年

兩系的海洋文化均曾到達。自秦皇漢武厲行海禁政策以後(註一)，臺灣從此孤懸海外，後雖有東吳征夷洲與隋討琉球的兩次戰事，然直至明末，漢人始大批的移殖；且西來的印度與回教文化，雖到達東南亞而未能北抵臺灣，故臺灣在明末清初尚保存着東亞原始的海洋文化。三百年來的西部平埔番雖多涵化，然高山及東部平原的山地族，至今尚保存不少固有文化。所以臺灣民族學的材料，是研究中國古史、大洋洲及南北美洲民族文化的比較珍貴的資料。本文就是一例，著者近年研究太平洋區的嚼酒文化(註二)，臺灣現存的山地八族及昔之平埔番多有嚼酒(註三)，這一文化特質在整個太平洋區的分佈，東亞中國大陸的華北及東北，沿海島嶼北自庫頁島，中經日本琉球，而南至臺灣，東經太平洋中大部份的羣島，再遠抵中南美洲，在此廣大的區域，這一嚼酒文化特質，我們發見酒的名稱，嚼釀方法，所用酒器，起源傳說，日常飲用，會飲儀式，祀神祭禮，用酒治病等等，多數相同或大同小異。各地嚼酒如此類似或相同，如說他們是獨立發生的，恐天下無此巧事。著者敢說太平洋區的嚼酒文化是起源於東北亞，橫渡太平洋而東抵中南美洲。著者近來研究東亞——太平洋——美洲的文化接觸問題，已發見類此的文化特質甚多，嚼酒爲其一例而已。

臺灣土著釀酒方法，除咀嚼之外，尚有壞飯與草麴二種，中國古代造酒的起源，有咀咬，藥造，穢飯及麴造四種，而臺灣有其三，且多保存其原始方法，而美洲亦有咀嚼與藥造等法。所以本文是利用太平洋區諸民族的原始造酒方法，而來比較研究中國酒之起源。在此要特別聲明的，本文是用民族學的方法來研究中國古史的一個新例，雖說是新例，實是舊方法，古語有之，禮失而求諸野，孔子也早就說過：「天子失官，學在四夷」，不過今日中國民族學上之野，誠如李濟之先生所說的是西起烏拉爾山與印度洋以東，亦即東經九十度以東的亞洲大陸，環太平洋的各羣島，從北極到南極，包括南北美洲(註四)，較之孔子時代的四夷，更爲廣大耳。

## 二、酒之起源傳說

酒在中國起源甚古，然古書所載，多爲傳說，甚少信史可據。

(註一) 凌純聲，古代閩越人與臺灣土著族，學術季刊，第一卷，第二期。

(註二) 凌純聲，太平洋區嚼酒文化的比較研究，中央研究院民族學研究所集刊，第五期。

(註三) 凌純聲，中國與東亞的嚼酒文化，中央研究院民族學研究所集刊，第四期。

(註四) 李濟，中國上古史之重建工作及其問題，民主評論，第五卷，第四期。

譙周古史考曰：

古有醴酪，禹時儀狄作酒。

世本卷一：

帝女儀狄始作酒醪，變五味；少康作秫酒。

戰國策魏策：

梁王魏嬰觴諸侯於范橐，酒酣，請魯君舉觴，魯君興，避席擇言曰：昔者帝女儀狄作酒，禹飲而甘之曰：後世必有以酒亡其國者，遂疏儀狄。

呂氏春秋亦曰：

儀狄作酒醪，變五味。

魏武帝詩曰：

何以解憂，惟有杜康。

張華博物志逸文：

杜康作酒。

陶潛集述酒詩序曰：

儀狄造酒，杜康潤色之。

江純酒誥：

酒之所興，肇自上皇，成之帝女，一曰杜康。

朱肱北山酒經上卷云：

酒之作尙矣，儀狄作酒醪，杜康秫酒，豈以善釀得名，蓋抑始於此耶？

高承事物紀原卷九云：

不知杜康何世人，而古今多言其始造酒也。一曰少康作秫酒。

以上所錄，爲中國酒起源的最普通之傳說，帝女儀狄，與禹同時，杜康一曰少康，則酒始於虞夏之世。然尙有更古的傳說，漢孔鮒孔叢子云：

平原君與子高飲，強子高酒曰：昔有遺諺，堯舜千鍾，孔子百觚，子路嗑嗑，尙飲百榼，古之賢聖，無不能飲，吾子何辭焉。

抱朴子外篇：

蓋聞，千鍾百觚，堯舜之飲也；唯酒無量，仲尼之能也。

## 中國酒之起源

### 黃帝內傳：

王母會帝於崑山，飲帝以護神養氣金液流暉之酒，又有延洪壽光之酒。

### 黃帝內經素問：

湯液醪醴論篇，歧伯曰：自古聖人之作湯液醪醴者，以爲備耳。

### 神農本草經卷三：

藥性有宜酒漬者，亦有不可入湯酒者，並隨藥性，不得違越。

如此則酒不僅始於唐虞，遠在炎黃之世已有之。故路史卷十二注有云：

儀狄初作酒，非虞酒養老，而歧伯有醪醴，黃帝內傳有王母之酒，而神農爲醴酪，其來尙矣。

再推而上之，則又有酒之起源神話，謂天有酒星，酒爲天乳，或天之美祿，則酒之始與天地並矣。春秋緯曰：

酒者乳也，王者法酒旗以布政，施天乳以哺人。

### 春秋元命苞：

酒旗主上尊酒所以侑神也。

### 石氏星經：

酒醪五齊之屬，天文酒旗星主之。

### 宋史天文志：

酒旗三星，在軒轅右角南，酒官之旗也。

### 漢書食貨志：

酒者，天之美祿，帝王所以頤養天下，享祀祈福，扶衰養病，百福之會，非酒不行也。

以上中國酒源之傳說與神話，古人亦多懷疑，宋人饒革子野酒譜有云：

酒之源，世言酒之所自者，其說有三：儀狄始作酒，與禹同時；又曰：堯酒千鍾，則酒作於堯，非禹之世也。其二曰：神農本草，著酒之性味，皇帝內經，亦言酒之致病，則非始於儀狄也。其三曰：天有酒星，酒之作也，其與天地並矣。予以謂是三者，皆不足以考據，而多其贅說也。夫儀狄之名，不見於經，而獨出於世本，世本非信書也。其言曰：儀狄始作酒醪，以變五味；少康始作

秫酒。其後趙邠卿之徒遂曰：儀狄作酒，禹領而甘之，遂絕旨酒，而疏儀狄曰：後世其有以酒敗國者乎。夫禹之勤儉，固嘗惡旨酒而樂讜言，附之以前所云則贅矣。或者又曰：非儀狄也，乃杜康也。魏武帝樂府亦曰，何以消憂，惟有杜康，予謂杜氏本出於劉累，在商爲豕韋氏，武王封之於杜，傳國至杜伯爲宣王所誅，子孫奔晉，遂有以杜爲氏者，士會亦其後也。或者康以善釀得名於世乎，是未可知也，謂酒始於杜康果非也。堯酒千鍾，其言本出孔叢子，蓋委巷之說，孔文舉遂徵之以責曹公，固已不取矣。本草雖傳自炎帝氏，亦有近世之物始附見者，不觀其辨藥所生出，皆以二漢郡國名其地，則知不必皆炎帝之書也。內經言：天地生育五材，休王人之壽夭繫焉。信三墳之書也。然考其文章，知卒成是書者，六國秦漢之際也，故言酒不以據爲炎帝之始造也。酒三星在女御之側，後世爲天宮者或考焉。予謂星麗乎天，雖自混元之判則有之，然事作下而應乎上，推其驗於某星，此隨世之變而著此也。如宦者墳墓，孤失河鼓，皆太古所無，而先有是星，推之可以知其類。然則酒果誰始也，予謂智者作之，天下後世循之而莫能廢，故聖人不絕人之所同好，用於郊廟享燕，以爲禮之常，亦安知其始於誰乎。古者食飲，必先祭酒，亦未嘗言所祭者爲誰，茲可見矣。夏書述大禹之戒，歌辭曰：酣酒嗜味。孟子曰：禹惡旨酒而好善言。夏書所記當時之事，孟子所言追道在昔之事。聖賢之書言可信者無先於此，雖然酒未必此始造也，若斷以必然之論，則誕謾而無以取信於世矣。（註一）

古來論酒之起源者，以此爲最詳，故不殫煩而錄其全文，然竇氏僅對酒源的傳說與神話，作消極的批評，而無積極的創見，祇說：酒果誰始也，予謂智者作之。

中國酒之起源，古書所載雖多傳說與神話，固不能視爲信據，然古史考的古有醴酪，路史的神農爲醴酪，世本的儀狄始作酒醪，少康作秫酒，這許多傳說，證之以歷史的，民俗學的和民族學的比較材料，可以探討中國酒之起源與其演進之跡。根據傳說，歷史，甲骨，金文，中國最古之酒有醴，酪，醪，鬯四者。古代的酒類，以其釀造的原料而言，可分爲穀酒與木酒。唐玄暉法苑珠林：

酒有二種穀酒木酒：穀酒者以諸五穀雜米作酒者是；木酒者或用根莖葉果，用

（註一） 轉引石橋四郎和漢酒文獻類聚頁一七五。

種種子果草雜作酒者是也。

古代酒類的醪、醴與鬯皆穀酒，酪或爲穀酒，或狹義的木酒即果酒，酪又可稱乳酒。今之世界釀造酒類可分兩大類：(一)單發酵酒類，如果實，植物汁液，蜂蜜，獸乳等是由天然酵母菌，使原料中所含糖類發酵而成酒；(二)複發酵酒類，是利用細菌類，唾液，溫熱，發芽種子，絲狀菌類，先使原料糖化，再發酵而成酒類。酪是屬於前者，醪與醴與鬯爲後者，下文試探此四者之起源。

### 三、酪之起源

漢譙周古史考僅言：古有醴酪，宋羅泌路史有神農氏爲醴酪，至宋高承事物紀原卷九云：

古史考曰：古有醴酪。禮運曰：昔先王未有火化，後聖有作，然後修火之利，以爲醴酪。注云：蒸釀之也。酪，酢馱。蓋其物出自燧人作火之後爾。

禮記雜記下：

功衰食菜果，飲水漿，無鹽酪不能食，食鹽酪可也。注曰：酪，酢馱。

又祭義：

以事天地山川社稷先古，以爲醴酪齊盛，於是取之，敬之至也。

鄭氏兩次注酪曰：酢馱。玉篇：酢，酸也；馱，米汁也。則酪乃酸米汁，而又稱酸漿。廣雅疏證卷八上云：

禮運‘以爲醴酪’，鄭注云：‘酪，酢馱也。’說文‘馱，酢漿也。’鄭注內則云：‘漿，酢馱也。’

這種古代之酪，是以穀物蒸釀而造的酒類。所以集韻謂：‘酪，魯故切音路醴屬。又酪有乳酪，韻文：‘酪，乳漿也’。玉篇：‘酪，漿也，乳汁作’。釋名：‘酪，澤也，乳作汁，所以使人肥澤也’。

宋戴侗六書故：

酪，酒類也，北方以馬乳爲酪，因謂湏酪，而酥與醍醐皆因之。

至於乳酪的製法，元忽思慧飲膳正要有云：

用乳半杓，鍋內炒過，入餘乳熬數十沸，頻以杓縱橫攪之，傾出罐盛，待冷略取浮皮爲酥。入舊酪少許，紙封貯即成酪。又乾酪法，以酪就日曝使結，掠去

浮皮再曝，至皮盡却，入釜炒少時，器盛再曝，作塊收用。

此外，酪尚有果酪，漢書食貨志云：

分遣大夫謁者教民煮木爲酪，註如淳曰：作杏酪之屬也。

由上可知，中國自遠古以來，酪有果酪、乳酪、米酪三種。前二者是屬於單發酵酒類，因果實與獸乳，可憑天然酵母菌發酵成酒。後一如前引集韻謂：酪爲醴屬則已是複發酵酒之一種。人類至今用單發酵法製酒，其中果酒，或最早起源於猿猴，中國亦有實例，蓬樞夜話（註一）：

黃山多猿猱，春夏採雜花果于石窪中，醞釀成酒，香氣溢發聞數百步，野樵深入者，或得偷飲之，不可多，多即減酒痕覺之，衆猱伺得人必斃死之。

又陸祚蕃粵西偶記亦載：

平樂等府深山中，猿猴極多，善採百花釀酒，樵子入山得其巢穴者；其酒多至數石，飲之香美異常，名曰猿酒。

中國南方造果酒較多，李時珍本草綱目卷二十五：

醋，集解：藏器（註二）曰：蘇（註三）言蒲萄大棗堪作醋，緣渠是荆楚人，土地儉嗇，果敗則以釀酒也。

至今雲南蒙自縣產一種雜果酒，係用石榴，梨等果肉搗爛發酵而成，亦係天然酵母菌所引起之發酵現象（註四）。所以果酪之起源，在人類未發明火之前，或已學猿猴之採集果實而製果酪。至如高承所謂：蓋其物出自燧人作火之後，則爲穀酪也。

又據花木考云：

山梨味極佳，漫用大甕儲百枚，以罐蓋而泥其口，意欲久藏，旋取食之，久則忘之。及半歲後，因至園中，忽聞酒氣薰人。清冷可愛，湛然甘美，真釀也，飲之輒醉。回回國葡萄酒蓋類此。始知梨可釀，前所未聞也。

#### 四、醴之起源

中國古代以穀釀酒，似以醴爲最古，禮記明堂位云：‘殷尚醴’，可見醴在殷代是主要的酒類，卜辭中之醴已見不少，茲舉數例：

（註一）引自古今圖書集成，博物彙編，禽蟲典，第86卷，猿猴部記事之六。

（註二）陳藏器，唐人，著有本草拾遺。

（註三）蘇恭，唐人，著有唐本草。

（註四）魏昂壽，臺灣花蜜腺中酵母菌之研究，國立臺灣大學工學院研究報告，第一輯，民國三十六年。

## 中國酒之起源

癸未卜，貞𩚑豐由虫酉用。十二月。(後下8.2)<sup>(註一)</sup>

貞其乍(祚)豐于伊御。(粹540)<sup>(註二)</sup>

丙戌卜，更新豐用。(胡1366)

更舊豐用。(粹232)

上舉四例中，祇見豐又有𩚑豐之名，且有新豐舊豐之別而已。至於醴之釀造起源始見於商書文侯之命：

若作酒醴，爾惟麴蘖。

禮記禮運：

禮之于人，猶酒之有蘖也。

楚辭大招：

吳醴白蘖，和楚瀝只。王逸注云：再宿爲醴，蘖，米麴也。瀝，清酒也。言使吳人釀醴和白麴，以作楚瀝也。

呂氏春秋重己篇：

其爲飲食醢醴也。高誘注云：醴者以蘖與黍相體，不以麴也，濁而恬耳。

可見醴由蘖造，至於製蘖之法，許氏說文：

蘖，牙米也。

劉熙釋名：

蘖，缺也。漬麥覆之，使生芽，開缺也。

後魏賈思勰齊民要術卷八：

作蘖法，八月中作，盆中浸小麥，卽傾去水，日曝之，一日一度著水卽去之，脚生，布麥於席上，厚二寸許，一日一唐以水澆之，牙生便止。卽散收，令乾，勿使餅，餅成則不復任用，此煮白餚蘖。若煮黑餚，卽待芽生青成餅，然後以刀剗取乾。欲令餚如琥珀色者，以大麥爲其蘖。

本草綱目卷二十五：

蘖米，集解宗奭曰<sup>(註三)</sup>：蘖米，粟蘖也。時珍曰：別錄<sup>(註四)</sup>止云：蘖米不云粟

(註一) 羅振玉，殷虛書契後篇下卷，簡稱後下。

(註二) 郭沫若，殷契粹編，簡稱粹。

(註三) 寇宗奭，宋人，著有本草衍義。

(註四) 名醫別錄，梁，陶宏景著。

作也。蘇恭言：凡穀皆可生者是矣。有粟、黍、穀、麥、豆諸藥，皆水浸脹，候生芽曝乾去鬚。

作藥之法，甚為簡易。上錄齊民要術作藥用以煮飴，而未言造酒，日人山崎氏謂中國在後魏時，用藥造酒之法已亡。此言不確，因在宋時造醪酒尚用麥藥，宋朱翼中北山酒經卷下：

醪米，酒母也，今人謂之腳飯，蒸米成糜，策在案上……金波法一石糜，用麥藥四兩，炒令冷，咬盡米粒，酒乃醇醪。

此可證明，至宋用藥造酒，至少尚部份應用。迄明宋應星著天工開物卷下又云：

古來麴造酒，藥造醴。後世厭醴味薄，遂至失傳，則並藥法亦亡。

宋氏之言，亦應修正，完全用藥造酒之法或已失傳，然藥法未亡。中國自古以來製飴飴用麥藥或穀芽，至今猶然。

至於藥之起源，自人類從事於農業之後，收穫穀實，偶稍受溼即可發芽，經過煮炊或與飯粥相混，甚易發酵成酒，此雖係原始複發酵法，然較之單發酵的果酒之醪，不易到處發生，故藥造酒的分佈，限於非歐兩洲，北亞與東北亞而美洲，藥在中國似祇限於北方，且藥是否起源於中國，抑是外來，至今尚難斷言。

中國醴酒之起源，由於藥造外，尚有早於用藥的咀嚼法，亦即利用人類唾液的酵素(enzyme)名為Ptyalin，發酵而造醴之法。中國古史雖無咀嚼造醴的記載，但在日本應神天皇以前，釀造之醴又名天詒酒是用咀嚼法，日本決釋云(註一)：

應神天皇之代，百濟人欲曾已利(人名酒公)參來，始習造酒之事。以往之世，未知釀酒之道，但殊有造酒之法。上古之代，口中嚼米，吐納木櫃，經日酣酸，名之為醴。故今世謂釀為嚼，是其法也。

日本在應神天皇前之崇神天皇與神功皇后時代都有嚼酒記載，並謂這酒(口嚼酒)來自常世國(註二)，而常世國在中國之山東或韓國。故日本至今釀酒謂之伽彌(kami)(註三)。後世日本醴亦用藥造，如喜延式造酒司云：

醴酒九升粃，米四升，藥二升，酒三升。又醴酒者，米四升，藥二升，酒三升，和合釀造得醴九升。

(註一) 石橋四郎，和漢酒文獻類聚，頁一七引。

(註二) 飯田武鄉，日本書紀通釋，卷三，頁一九六一

(註三) 松岡靜雄，日本古語大字典，頁四四。

可見日本先有口嚼醴，而後有藥造醴，二者或皆是去自常世國。中國古史雖無口嚼酒的傳說，然中國道家稱人之唾液謂之金漿玉醴，本草綱目卷五十二有云：

口津唾，釋名：靈液，神水，金漿，玉醴。時珍曰：人舌下有四竅，兩竅通心氣，兩竅通腎液；心氣流入舌下爲神水，腎液流入舌下爲靈液；道家謂之金漿玉醴，溢爲醴泉，聚爲華池，散爲津液。

道家之玉醴與醴泉，至少可見唾液與醴有關的痕迹。後世正史四夷傳，尙有嚼酒的記載：魏書卷一百與北史卷九十六勿吉傳均載：

嚼米醴酒，飲能至醉。

又隋書卷八十一靺鞨傳：

嚼米爲酒，飲之亦醉。

大明一統志，外夷女直風俗條云：

嚼米爲酒，以屍餌貂。食生肉，飲麋酒。

由此亦可說，中國古代醴之釀造，在用藥造之前，亦用咀嚼之法。禮失求諸野，今之蝦夷及琉球與臺灣之土著，至今尙保存嚼酒之法。遠在太平洋羣島，幾乎釀酒多用咀嚼法，更遠在美洲，北美有用藥造酒，例如 Apache 印第安人，做 *tesvino* 又名 *tizwin* 酒，使穀物發芽，晒乾，磨碎而釀成酒(註一)。南美則多數嚼酒，亦有用藥法，並有兩法兼施者(註二)。

至於嚼酒法之起源，如山崎百治謂嚼酒起於母親嚼碎食物以喂幼兒(註三)。Titcomb 氏亦言及夏威夷人除嚼碎食物以喂嬰兒外，巫醫亦用咀嚼法於藥物(註四)。中國古代藥物亦用咀嚼法，本草綱目卷一上，陶宏景名醫別錄，合藥分劑法則有云：

凡湯酒膏藥云咬咀者，謂秤畢擣之如大豆，又吹去細末。藥有易碎難碎，多末少末，今皆細切如咬咀也。註寇宗奭曰：咬咀有含味之意，如人以口齒咀嚼，雖破而不塵，古方多言咬咀此義也。李杲曰：咬咀古制也，古無鐵刃，以口咬細，令如麻豆煎之，今人以刀剉細爾。

(註一) La Barre, W. Native American Beers, American Anthropologist Vol. 40, p. 227.

(註二) Cooper, J. M. Stimulants and Narcotics, Hand book of South American Indians Vol. 5.

(註三) 山崎百治，東亞藥學化學考論，頁23。

(註四) Titcomb. Kava in Hawaii, Bishop Museum Bulletin No. 19, p. 114

例如日華子諸家本草：

粳米，主治犬咬凍瘡，嚼傅之。

陶弘景名醫別錄：

粳米，北人以此米作酒煮糖，肥軟易消，方藥不正用，惟嚼以塗漆瘡及釀諸藥醪。

咀嚼食物喂幼兒，咬咀粳米以作傳藥，今日臺灣土著泰雅族尚有如此者，眉原番咀嚼煮熟的粟，貯藏瓢內，以供幼兒及病人吃(註一)。又霧社番供病人飲用之酒，只把糯米咀嚼，裝入瓶中，灌以熱水，擱置爐邊釀成(註二)。此可說是醴酒用咀嚼釀造法起源的最好的論證。臺灣本島昔日西部平埔族與今之山地族可說多有嚼酒，著者已有文(註三)詳述，不再贅。

今日之醴，俗稱酒釀或酒孃，又有甜酒，漿頭酒，十八仙十八春等名，多以酒藥釀造，夏日氣溫在攝氏八十度左右，一宿即熟。由此可見中國一宿熟之醴，自古以來，其釀製法已三變，最早咀嚼，次以藥造，今用酒藥。現限於篇幅，不能多述，著者擬撰醴與粬考一文詳論之。

## 五、醪之起源

江統酒誥云：

酒之所興，肇自上皇，成之帝女，一曰杜康。有飯不盡，委之空桑，鬱積成味，久蓄氣芳，本出於此，不由奇方。

朱肱北山酒經亦曰：

古語有之，空桑穢飯，醢以稷麥，以成醇醪，酒之始也。說文酒白謂之醖，醖者，壞飯也。醖者，老也；飯老即壞，飯不壞則酒不甜。

江統晉人，朱肱宋人，先後懷疑酒為儀狄與杜康所始作的傳說，謂酒醪起源於壞飯，儀狄與杜康或為善釀酒者，如前引酒經卷上云：

酒之作尚矣，儀狄作酒醪，杜康粳酒，豈以善釀得名，蓋抑始於此耶。

(註一) 杉木良，專賣制度前的臺灣之酒，頁462，昭和七年。

(註二) 佐山融吉，蕃族調查報告書紗績族，頁42，大正六年。

(註三) 凌純聲，中國與東亞的嚼酒文化，中央研究院民族學研究所集刊，第四期，民國四十六年。

古史考曰：‘古有醴酪’，路史曰：‘神農爲醴酪’，至黃帝時，或始有醪，黃帝內經素問湯液醪醴論篇云：

帝曰：上古聖人作湯液醪醴爲而不用何也。歧伯曰：自古聖人之作湯液醪醴者，以爲備耳。

素問血氣形志篇又曰：

形數驚恐，經絡不通，病生於不仁，治之以按摩醪藥。注：醪藥謂酒藥也。

朱駿聲通訓定聲注上文醪云：字亦作醪。儀禮聘禮有云：

壺設于東序北上二以並南陳，注曰：醪白酒也。

醪由醪（壞飯）造，故又名醪，醪，世又稱白酒。然醪醪二者名稱既異，其不同究何在？

說文曰：

醪，汁滓酒也。從酉麥聲，魯刀切。段注：米部糟酒滓也。許意此爲汁滓相將之酒，醴爲一宿孰之酒。

通訓定聲云：

汁滓酒也者，後漢書馬融傳注引同書寇恂傳注又引作兼汁滓酒。一切經音義二引作有滓酒也。廣韻，濁酒。集韻醪謂之醪醴。顏注急就篇汁滓酒曰醪。詩七月爲此春酒，傳云：春酒凍醪也。漢書文帝紀，爲酒醪以靡穀者多。李廣傳持糒醪遺廣，顏注並云醪汁滓酒也。袁盎傳買二石醇醪，顏注醪汁滓合之酒也。後漢書樊儵傳又野王歲獻甘醪膏飴，注云：醪，醇酒汁滓相將也。劉伯倫酒德頌捧甕承糟，衝杯漱醪。齊民要術有造神麴粳米醪法，瀘麴汁於甕中，卽酸飯候米消，又酸八斗，消盡又酸八斗，凡三酸畢，若酒苦者，更以二斗酸之，此合醪飲之可也。

朱駿聲上集古來醪的解釋有汁滓酒，兼汁滓酒，汁滓合之酒，汁滓相將之酒，汁滓相將之醇酒，合醪飲之酒。此酒的飲法，是捧甕承糟，衝杯漱醪，以此汁滓相將之酒，飲其汁而棄其滓。亦可食滓飲汁，楚辭漁父：

何不餽其糟而歎其醪。注云：餽食也，歎飲也，糟醪皆酒滓也。以水舂糟曰醪，醪薄酒也。

朱熹集註，以水舂糟曰醪，但五音集韻曰以木舂醪。詩小雅醪酒有藇，傳曰：以筐曰

釀，以藪曰滓。故朱註：釀亦酒滓，恐不甚確。釀或醕爲醪去糟之酒，儀禮士虞禮，明齊澂酒，集韻澂與醕同，明齊註曰新水。醪醕二者之別，滓滓相將曰醪，分開之後，滓曰醕，滓曰醕，曰釀，或曰醕，其色白故曰白酒。

以上從古書上搜求醪之起源，所得的論證，總是使人將信將疑，每不如民族學上的現實材料來得親切，幸而臺灣土著族尚有知道並還有能做用壞飯造酒。現在所得的資料有三例：

(一) 阿美族 根據花蓮縣光復鄉馬太安社報告人何有柯 Unak Tabon 七十八歲，翻譯人陳阿順 Vasa-Dawas 四十五歲，臺灣因煙酒公賣，在二十年前，已禁止住在平地的土著釀酒，故該族在四十以上之男婦，多知壞飯造酒之法。

壞飯造酒阿美語謂 *nisapukawan*，其法甚簡易，先做酵母，以小米或陸稻的剩飯，放在一小籩內攤開，上再蓋一籩，置於火塘上的吊架上。經三四日即發霉，霉菌土名 *potsapotse*，成絲狀，短的約一公分，長的至二三公分，霉菌以不到一公分最好，以之釀酒色白而味恬，長的下部變黑做酒色黑而味苦，再久則霉菌變黃而紅色，則不能做酒。酵母做成以後，乃以陸稻或小米，糯或粳均可，煮成飯，攤開在籩內，使稍冷即拌入酵母，用一籩筐，圓口方底，土名 *vurat'a*，用大蕉葉先墊筐底，倒入酒醕，即用蕉葉包起，經三或四天，醱酵成滓滓相將之酒，土名 *lao*，與古代之醪音相同。可以乾吃，如吃酒釀。再放入鍋或盞內加水，用蕉葉紮口，再覆以蓋，經過四天，即可取飲。用一籩製濾器如匙形下尖，土名 *sapisasa* 可將滓滓分開，滓名 *saran-no-lao* 即酒，滓名 *lakare-no-lao* 即糟也。日常飲用或接待普通賓客，飲以滓滓相將之酒，如宴貴賓須敬以濾去酒糟的清酒。故壞飯造酒，先濾去糟，儲藏清酒以待不時之需。又糟可加熱水沖瀘，但味薄有時略酸。茲舉實例言之，民國四十七年十月，中央研究院民族學研究所約請花蓮馬太安社阿美族的頭目等五人到南港做詢問及錄音故事等工作，彼等來時帶有棗餅等點心，數日忘却未吃，打開紙包餅已發霉，即將霉餅切成小塊，拌以乾飯三碗，經三數日即醱酵成醪矣。

(二) 霧社番 泰雅族中霧社番的一小社名 *Parang* 社，亦知用壞飯作酵母。以蒸煮之粟或剩餘的飯，攤在箎內，上蓋草葉，放在火塘上的吊架上，四五天後，即見附生着桃黃色的，或草綠色的黴菌，又以蒸煮之粟，拌以黴飯，有時加入舊的乾酒糟

## 中國酒之起源

粕而來製麴。以之做酒，將蒸熟之粟七升，飯麴二升，水十五升之比，裝入甕中，口蓋草葉，約過五日即可成酒，冬日置甕爐旁，促其發酵。酒成用籐編的濾袋搾取，搾出之糟粕加水在當時或過兩三天再搾，前後可共搾酒三次。據云泰雅族中的白狗番、Marepa 番、Saramao 番、Sikaojao 番多用此法釀法。

(三) 平埔番 昔日住在西部平原的平埔番的北路諸羅番的大甲、竹塹等社亦用壞飯做酒。臺海使槎錄番俗六考云：

黍米蒸熟，置罍缶中，俟發變，曬乾舂爲麴，拌黍飯藏於瓮，數日後試其味，則投以水，蒸其液爲酒。

我們讀了上述三例，對於酒誥所謂‘有飯不盡’，和酒經的‘空桑穢飯’說的醪之起源，乃恍然大悟。初成的醪，滓汁相將可稱醇醪，‘明齊澍酒’而得醲，即醪加水搾出的頭道酒，楚辭的舖其糟而啜其醲，恐是第二三次加水搾出的酒，故曰醲，薄酒也。楊慎升菴外集云‘醲，首酒也，今曰頭酒；醲，尾酒也’。

## 六、鬯之起源

鬯亦爲中國古酒，日人山崎百治稱之爲神酒，但不見於古代酒之起源傳說，而甲骨，金文及經傳所記甚多。卜辭所見之鬯，據胡厚宣在卜辭中所見之殷代農業一文所集已有四十八條之多，茲舉數例如下：

1. 丁亥卜，殷貞昔乙酉觶旌御大丁大甲且乙百鬯百羌卯三百卣。(後上28.3)<sup>(註一)</sup>
2. □戌卜，貞□鬯其酒口于大甲□□于丁。(前4.17.2)<sup>(註二)</sup>
3. □□田，鬯，貞□御于□于且丁□十牛十□鬯彫。(甲3512)<sup>(註三)</sup>
4. 癸卯卜貞彈鬯百牛百，用。(前5.8.4)
5. 巳未卜，貞賁彫鬯卣大甲(後上3.3.1)
6. □□卜，旅□五卣。(殷25.9)<sup>(註四)</sup>

(註一) 羅振玉，殷虛書契後篇上卷，簡稱後上。

(註二) 羅振玉，殷虛書契前篇，簡稱前。

(註三) 孫海波，甲骨文編，簡稱甲。

(註四) 殷壽堂殷虛文字，簡稱殷。

7. 鬯異形。(胡1394)<sup>(註一)</sup>
8. 貞鬯三卣鄉。(甲2795)
9. 乙丑卜，鬯御于庚妣，伐廿，鬯卣。(前1.35.5)
10. 其禘新鬯，二鬯一卣王受又。(戰25.10)
11. 丁酉卜，貞王賓康且丁伐口人卯三牢，鬯二卣亡尤。(胡1413)
12. 丁酉卜，貞王賓文武丁伐十人卯六牢，鬯六卣亡尤。(前1.18.4)

在上摘錄的十二例中，可以見到：(一)卜辭中祇有鬯，而無金文與經傳所載秬鬯和鬱鬯；(二)祭祀所用之鬯，自一卣至六卣，多至二十，三十卣，最多至百卣；(三)鬯又有新鬯之名，想對舊鬯而言，因卜辭中之醴亦有新舊之稱；(四)在上 2.3.4.5. 四個例中，除鬯外有‘酃’，此‘酃’在卜辭中係祭名，此即灌或裸祭，以酒祭神，臺灣土著不論何族，在祭神，祀祖，會飲等儀式，必先行裸祭，口呼諸神或列祖之名，以右手中指蘸酒，中指與大指做成杯狀，不斷彈酒；即使日常飲酒，飲前亦必向上下彈兩次。南勢阿美族尚須口作 *pets'i* 之聲。又這種裸祭馬太安社阿美族裸祭土名 *miftek*。屈萬里先生曾告我謂山東民俗，飲酒之前以指蘸酒在檯角上點酒三點或滴酒於地。至今蘇俗民間祭享，用杯或壺灌酒於地以侑神，此皆酃祭。

在金文中所見之鬯，亦舉數例如下：

戊辰彝，鬯廿卣 (郭沫若殷周青銅器銘文研究上冊，頁13)。

令彝，鬯，金，小牛 (同上，頁40)。

大孟鼎，鬯一卣 (吳大澂憲齋集古錄第四冊，頁14b，大孟作孟)。

吳彝，秬鬯一卣 (同上第十三冊，頁8b，吳彝作吳尊，秬作鬯)。

谷壺，鬯一卣 (郭沫若兩周金文大系圖錄，頁84)。

伯晨鼎，鬯一卣 (憲齋集古錄第五冊，頁6b，晨作鬯)。

毛公鼎，鬯一卣 (同上第四冊，頁8b)。

上錄七例中，可注意者有兩點：(一)在商彝中祇見鬯，而卣數尚多至二十；(二)周鼎中則有秬鬯，而樽數多是一卣。

經傳所載之鬯，始見於周易震卦：

(註一) 胡厚宣，甲骨學商史論叢二集。

## 中國酒之起源

不喪匕鬯，王注云：鬯香酒。

### 尚書洛誥：

予以秬鬯二卣。孔傳以黑黍酒二器。正義：以黑黍爲酒，煮鬱金之草，築而和之，使芬香調暢，謂之秬鬯。

### 又書文侯之命：

用賚爾秬鬯一卣。孔傳云：黑黍曰秬，釀以鬯草。

### 詩經旱麓：

瑟彼玉瓚，黃流在中。毛傳云：黃金所以飾流鬯也。釋文云：以黑黍米搗鬱金草取汁而煮之和釀其酒，其氣芬芳調暢，故謂之秬鬯。

### 又詩江漢：

釐爾圭瓚，秬鬯一卣。毛傳曰：秬黑黍也，鬯香草也，築煮合而鬱之曰鬯。鄭箋云：秬鬯黑黍酒也，謂之鬯者，芬芳條鬯也。正義：禮有鬱鬯者，築鬱金之草而煮之，以和秬黍之酒，使之芬芳條鬯，故謂之鬱鬯。鬯非草名，而此傳言鬯草者，蓋亦謂鬱爲鬯草。何者，禮緯有秬鬯之草，中候有鬯草生郊，皆謂鬱金之草也。以其可和秬鬯，故謂之鬯草，毛言鬯草，蓋亦然也。

### 周禮春官：

鬱人，鄭注：鬱，鬱金香草，宜以和鬯。

凡祭祀賓客之裸事，和鬱鬯以實彝而陳之。鄭玄注云：築鬱金煮之，以和鬯酒。鄭司農云：鬱，草名，十葉爲貫，百二十貫爲築以煮之鑊中，停於祭前。鬱爲草若蘭。

### 同書：

鬯人。鄭注：鬯釀秬爲酒，芬芳條暢於上下也。秬如黑黍，一稊二米。鬯人掌共秬鬯而飾之。鄭注秬鬯，不和鬱者。

### 禮記曲禮：

凡挈，天子鬯。鄭注：挈之言至也。天子無客禮，以鬯爲挈者，所以唯用告神也。

### 又王制：

賜圭瓚，然後爲鬯，未賜圭瓚，則資鬯於天子。鄭注：圭瓚，鬯爵也。鬯，秬鬯也。

禮器：

諸侯相朝，灌以鬱鬯。

郊特性：

諸侯爲賓，灌用鬱鬯，灌用臭也。

周人尙臭，灌用鬯臭，鬱合鬯，臭陰達於淵泉。鄭注：灌謂以圭瓚酌鬯，始獻神也。

祭義：

加以鬱鬯，所以報魄也。正義：以魄在地下，鬱鬯灌地。

左傳僖公二十八年：

秬鬯一卣。杜云秬黑黍，鬯香酒，所以降神。

又昭公十五年：

鉶鉶秬鬯。杜云：秬黑黍，鬯香酒。

以上經傳中所見之鬯，除卜辭金文已見之鬯與秬鬯外，又多鬱鬯，此三者之中，當以鬯之起源最早，秬鬯次之，鬱鬯又次之。依次試探其源。

(一)鬯酒名，非香草名，因古今書傳，香草無稱鬯者。亦非一種草之專名，凡草用之能釀鬯酒，皆可稱鬯草，如製草麴之草有多種，均可稱之爲麴草。所謂鬯者，酒成則氣芬芳調暢，故呼爲鬯。許氏說文：

鬯，以鬻釀鬱草，芬芳攸服，以降神也。从凵(段注音祛)，凵器也(段注凵盧飯器)，中象米(段注※卽斜米字)，匕所以扱之，易曰不喪匕鬯。

許氏此說鬯字，似與下之鬻很少分別，且必釀以鬱草又與鬱鬯相混。漢儒未見辭卜，故解經每以鬯卽秬鬯。鬻釀以黑黍之一稔二米，以爲此是嘉穀，不易多獲，所以金文及經傳常見秬鬯一卣，至多僅見二卣，而卜辭中之鬯，一次祭祀用鬯多至廿卅卣最多至百卣，由此可推測殷代釀造鬯之原料，非必須用秬，商周時代，釀酒用的穀類，如詩豐年：

多黍多稌，爲酒爲醴。

## 中國酒之起源

又禮記內則：

飲，重醴，稻醴清糟，黍醴清糟，梁醴清糟。

可見殷周時，黍、稌(即稻)、梁皆可造酒，而用黍較多，故孔子曰：黍可爲酒。造鬯酒之草，則可名之曰鬯草。尙書中候(註一)：

鬯草生郊。

禮緯(註二)：

鬯草生庭。

論衡儒增篇：

周時天下太平，倭人貢鬯草。

宋書卷二十九符瑞志：

黃帝時，南夷乘白鹿來獻鬯。

上引禮緯與中候之文，段玉裁說文解字注則曰：禮緯云：鬯草生郊，中候云：鬯草生庭，緯書多是輯佚，難說誰是誰非，且以草釀酒，常用多種草類，或取之庭園，或野生郊外，如傳說中的鬯草，倭人所貢或南夷來獻，亦可說明鬯草有多種，並非一草之專名。用穀米與鬯草，如何造酒，下文當舉實例說明之。

(二)秬鬯，卜辭商彝及周易祇有鬯，尙未見秬鬯。秬鬯始見於書詩。書洛誥秬鬯二卣，孔傳：‘以黑黍酒二器’，又文侯之命，孔傳：‘黑黍曰秬，釀以鬯草’。詩江漢秬鬯，毛傳：秬黑黍也，鬯香草也，築煮合而鬱之曰鬯。鄭箋云：秬鬯，黑黍酒也，謂之鬯者，芳香條鬯也。以上孔毛鄭三家，對於秬鬯釀造，多說得很明白，即以黑黍之秬，釀以鬯草，毛氏並述釀的方法，以黑黍與鬯草，經過築(舂)、煮、合而鬱之爲鬯，所謂鬱之爲鬯，段玉裁注說文鬯字云：

竊謂鬱者蘊積，鬯者條暢。凡物必蘊積而後條暢，秬釀非不可言鬱，香草未嘗不言暢也。則秬草二物，固可各兼二名矣。

由此可見鬯與秬鬯的不同，秬鬯用黑黍名秬而釀造，卜辭中未見秬鬯，此黑黍之秬是後起的，且有外來的傳說，孫氏瑞應圖云：

(註一) 黃奭學，黃氏逸書考，第四十三冊，尙書中候。

(註二) 趙在翰，七緯卷十九附錄禮緯。

黃帝時南夷來獻鬯。

山海經大荒南經第十五：

維宜芑、苽、稷、楊是食，有驩頭之國。郭璞註云：管子說地所宜云，其種稷、  
秬、黑黍皆禾類也。苽，黑黍今字從禾旁。

呂氏春秋本味篇：

飯之美者，南海之秬，高註云：秬，黑黍也。

孝經援神契云：

王者德及於地，則嘉禾生，蓂莢起，秬鬯出。

南齊書卷一太祖紀：

秬草騰芳於郊園。

根據上錄，呂覽及大荒南經所言，南海產秬有名，所以南夷來獻，秬生中國則成祥瑞，  
如援神契所云：王者德及於地，則秬鬯出，及宋書符瑞志云：

巨鬯三禹之禾，一稌二米，王者宗廟修則出。

漢章帝元和中，秬秠生郡國。

郭璞爾雅注卷三

秠，一稌二米，郭注：此亦黑黍，但中米異耳。漢和帝時，任城生黑黍，或三  
四實，實二米，得黍三斛八斗是。

此傳說中的黑黍之秬，用造秬鬯者須一稌二米，鄭玄注周禮鬯人云：秬如黑黍，一稌  
二米。許氏說文亦云：

鬯，黑黍也，一稌二米以釀。

周禮正義，釋鄭注鬯人云：

秬如黑黍，一稌二米者，案爾雅云：秬黑黍，秠，一稌二米，此爾雅上文云，  
秬黑黍是一米之秬，直以秬爲名，下文云，秠，一稌二米，亦是黑黍，但無黑  
黍之名，但二米之秬，貴此鬯酒，用二米者，故鄭云：秬如黑黍，此據爾雅下  
文二米之秬，其狀如上文黑黍者。若然爾雅云：秠，一稌二米，不言黑黍者，  
爾雅主爲釋詩，生民詩云，維秬維秠，爾雅云：秬，黑黍，卽是維秬者。爾雅  
云：秠，一稌二米，卽是維秠者也。

上文中‘二米之秬，貴此鬯酒’，古來學者對於稱黑黍之秬，是否有一稊二米？有一稊二米之秬，是否爲黑黍？頗多爭論，宋羅願根本否定前人之說，爾雅翼卷一云：

今百穀之中，一稊二米者，唯麥爲然，拾麥未有二米者。說文解秬，亦云一稊二米。詩曰：誕降嘉種，維秬維秠，天賜后稷之嘉穀也。而解來字云：周所受瑞麥來麴，一米二縫，皆后稷所受於天，皆一稊二米，則是秬者正此來麴爾。

但生民臣工所稱不同，來麴又爲釐麴，古者來釐丕三字相通。

如羅氏之說果確，秬是來麴，則秬鬯是用黑黍來麴以釀，正如春秋題辭所云：

爲酒據陰乃動，麥陰也，黍陽也，先潰麴而投黍，是陽得陰而沸乃成。

題辭之言，雖稍涉神秘玄妙，但是中國用麥麴釀黍造酒最古的記載，或是釀造秬鬯之一法。又抱朴子名實篇云：

元鬯傾棄而不羞。

此元鬯可作玄鬯，或爲黑黍所釀之秬鬯。

(三)鬱鬯，鄭注春官鬱人之職云：築鬱金煮之，以和鬯酒。此與郊特牲中經文鬱合鬯相合，即以鬱金之汁以和鬯酒。但許氏說文云：

鬱，芳草也，十葉爲貫，百廿貫，築以煮之爲鬱，从臼缶一鬯，彡其飾也。一

曰鬱鬯，百草之華，遠方鬱人所貢芳草，合釀之以降神，鬱今鬱林郡也。

許氏說文，僅以百草之華，合釀之稱鬱鬯，而鄭注云以和鬯酒。又許氏祇說，鬱芳草；而鄭言鬱金香草。李時珍本草綱目在鬱金釋名下引朱震亨語曰：

鬱金無香而性輕揚，能致達酒氣於高遠，古人用治鬱遏不能升者，恐命名因此也。

朱氏說鬱金無香，確是事實，故許說鬱爲芳草，較鄭注爲妥，但鬱釀鬯與鬱合鬯，則未知孰是。至後世又有鬱金香，這是外來的一種香草，與鬱金是二物，于景讓先生有文辨之甚詳（註一）。鬱金香與古代鬱鬯無關，不再贅述。

由上所考，可以推知中國古代的鬯，秬鬯，鬱鬯三者是以草麴，酒藥，或麥麴釀造，而且有起源於南夷及倭人的傳說，現以民族學的材料來說明之。

（註一）于景讓，鬱金與鬱金香，大陸雜誌，第十一卷，第二期，民國四十四年。

現在先說古代鬯的釀製，是以黍和草蘩（春）煮合而鬱之曰鬯。這明是以草麴釀酒，在中國臺灣和大陸南方，可以找到的實例甚多，如在臺灣，從前住在臺灣西部平原的平埔番和現存的高山族，多知製草麴釀酒之法，黃叔璥臺灣使槎錄番俗六考云：

北路諸羅番一 新港等社，酒凡二種：一將糯米蒸熟，拌麴入篾籃置甕口，津液下滴，藏久色味香美，遇貴客，始出以敬客，必先嘗而後進。

北路諸羅番四 大傑巔等社，酒用糯米炊熟，燒禾草作麴，攪米飯藏甕中，過六日取出，沃水而飲。

北路諸羅番五 內優等社，酒亦用黍稷燒灰，攪成米麴，發時飯或黍稷和入，旬日便新成酒。

北路諸羅番八 大肚等社，酒用黍米浸水，越宿舂碎，和以草麴，三五日發氣，水浸飲之。一將糯米炊飯，拌麴置桶中，逾三日澄汁蒸酒，番極珍之。

南路鳳山傀儡番二 山猪毛等社，酒以黍米合青草花同舂，草葉包煮，四五日外，清水澆之，貯甕一二日即有酒味。

現存的山地族製草麴方法甚多，且各自秘傳而不許輕易外洩，現將諸法歸類約分四種：

（一）草汁 如南部的排灣族，是以芸香科，荳科，菊科，櫻草科，藜科等酵母菌寄生較多的草葉製麴，著者親自看過屏東來義鄉排灣族造麴。先以粟穗五斤半烤乾，舂三次去皮與糠，淨餘兩斤七兩。以草葉約五把放在鍋內，加水三碗，煮半小時後，成草汁一碗，再將煮過的草葉，絞擠出半碗。舂淨的粟加水一碗，使溼半小時舂成粉末，如有大粒再舂一次，放入木盆，拌以葉汁，揉成粉糰，再分搓成長粉條，摘成小段，搓而捏成如銀元大小的餅塊，以一笊底鋪粟桿，將餅蘸陳麴粉置草上，在室內陰乾三天，再晒兩天即成新麴，約過六七天又晒一天，否則易生蟲，但即使生蟲，亦仍可用。卑南族，泰雅族及阿美族亦用草木葉製麴，常用者為菊科與艾草，著者曾調查過，阿美族馬太安社是以五或六種草與樹葉和粟或米同舂，故初成淺綠色粉末，搓成丸子，晒兩天後，成白色硬餅。馬太安阿美族所用草木葉有五種：1. 蕁荑葉土名 *vagnalai* 為主要原料，味有藥香而略刺鼻；2. 橘樹葉土名 *papanomam*，能保持酒餅性味；3. 荖葉即嚼檳榔用葉土名 *bila*，能使酒色白不變；4. 鷄屎藤土名 *antolai*

## 中國酒之起源

*masalai* 或 *gahalegnai masai*，能促速發酵，又飲酒過多，能令酒吐出；5. 毛柿葉 *papano gamaia* 幫助發酵。

(二) 藜實 藜的學名為 *Chenopodium* sp. 英名 pig weed，番名 *syurisu*。山地族昔以藜與粟為主要食糧，亦以藜製麴而釀粟為酒，其法蒸煮粟米，拌入藜粉，放在芭蕉葉上或箬內，用足踏之，做成丸子，或包以草葉，置於爐旁三四日發酵成麴。造酒以粟與麴七與三之比，加酒盛入甕中，置爐旁三四日即成酒。

(三) 樹膠 泰雅族之南澳番等，以蒸煮之粟放在草葉上，拌入楓樹之膠汁及煙灰，做成丸狀，置爐旁發酵即成。

(四) 鳩麥 鄒族的阿里山番，以鳩麥製麴而釀酒。其製法，未見詳細紀錄。

在大陸南方，古來草麴釀酒的記載甚多，略舉數例如下：

### 楊孚異物志：

文章作酒，其味甚美，土人以金買草，不言貴也。

### 晉嵇含南方草木狀卷上：

草麴南海多矣，酒不用麴藥，但杵米粉以衆草葉，治葛汁滌漉之，大如卵置蓬蒿中，隱蔽之經月而成，用此合糯為酒。

### 劉恂嶺表錄異卷上：

南中醞酒，即先用諸藥劑，淘漉秬米漉乾，旋入藥和米搗熟，即綠粉矣，熱水漉而團之，形如餠飴，以指中心刺作一竅，布放簾席上，以枸杞葉攢罨之，其體候好弱，一如造麴法，既而以藤蔑貫之，懸於煙火之上，每醞一年用幾個餅子，固有恒準矣。南中地煖，春冬七日熟，夏秋五日熟，既熟，貯以瓦瓮，用糞掃火燒之。

### 唐房千里投荒雜錄：

新州多美酒，南方不用麴藥，杵米為粉，以衆草葉兼胡蔓草汁漉大如卵，置蓬蒿中，蔭蔽經月而成，用此合糯為酒。

### 太平寰宇記卷一六九儋州土產：

醞酒不用麴藥，有木曰嚴樹，取其皮葉，搗後清水浸之，以梗釀和之，數日成酒，甚能醉人。又有石榴亦取花葉，和醞釀之數日成酒。

同上書同卷瓊州風俗：

有夷人號曰生黎，性好酒，每醞釀用木皮草葉代麴蘖，熟以竹筩吸之。

蘇軾酒經：

南方之民以糯與稬，雜以卉藥而爲餅，嗅之香，嚼之辣，揣之枵然而輕，此餅之良者也。吾始取麴而起肥之，和之以薑汁蒸之，以十裂繩穿而風戾之，愈久而益悍，此麴之精者也。

以上所舉臺灣與南方（亦稱南中或南海）的草麴釀酒諸例，多數以衆草葉（亦有用樹皮花籽）造酒，最好的是上舉山猪毛社酒以黍米合青草花同舂，草葉包煮的一例，這可說與鬯的釀法完全相同。

秬鬯則可有兩種釀造方法，其一與鬯的造法相同，唯原料有別，所用爲黑黍之秬；另一法如羅願所說，用原料名秬的黑黍，釀以名秬的來麴，亦可說用黑黍釀以麥麴。

至於鬱鬯的釀造亦有兩法，一爲如許慎所說：‘鬱鬯，百草之華，遠方鬱人所貢芳草，合釀之’。即以芳草製的酒蘖（可稱藥麴）合釀之，今中國許多酒藥，含有香藥如白朮，瓜蒂，川芎，官桂，木香，防風，杏仁等。又一即所謂‘鬱合鬯’，以芳草（香藥）浸酒。

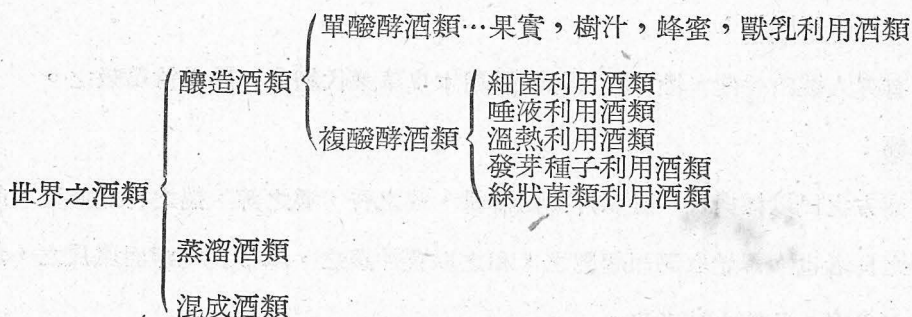
由以上的研究，我們可以說鬯酒是以麴造，鬯以草麴，秬鬯或以麥麴，鬱鬯或以藥麴，麴是起源於南方，最原始的草麴又稱小麴，傳至華中多藥麴（俗稱酒藥），後至北方始有麥麴（又稱大麴）。古代傳說有南夷來獻鬯，南夷來獻鬯，倭人貢鬯草，魏岳壽先生研究酒麴，曾搜到標本六百餘種，他的結論亦謂草麴是起源於南方的。

## 七、結 語

上文我們研究中國古代醕、醴、醪、鬯四種酒的起源，此四種酒的釀造代表世界上人類發明釀製複酸酵酒類的多數重要方法。世界之酒類（註一）如下表：

---

（註一） Emerson and Putmann'son, Beverage, Past and Present. 1908.



中國的酒類在上表中，釀造酒類除溫熱利用酒類外，餘均早已存在。蒸溜酒在中國之釀造甚遲，或謂始於唐朝（註一），或謂元時（註二）輸入中國，混成酒係混合酒類，與酒之釀造起源無關，茲不贅述。釀造酒類的單醱酵酒類由自然界之果汁，樹液，蜂蜜，獸乳等自然醱酵而成，由來甚古，猿猴亦知利用，中國早有猿酒猴酒之名，且世界各地多有，不能說起源於某地，或為某一區域的文化特質。其餘四種複醱酵釀造酒類，僅限於世界某一地域，或可說是某地的文化特質。

中國古代利用唾液，麩（穀芽），醱（壞飯細菌），麴（絲狀菌類）四種複醱酵所釀之酒，古酒之體先用唾液，後由麩造，醱釀醪，麴造鬯。此四者起源的先後層次，唾液最古，麩次之，醱與麴又次之。今日吾人釀造僅知有麴，此一文化層次的假定，是利用民族學的方法，例如臺灣土著四十歲以上之人，多知酒有三種：口嚼酒，壞飯酒，草麴酒，嚼酒為最古，祭神必用此酒。又中國口嚼與麩造之法，似起源北方，壞飯與麴造之酒則起源於南方。以整個太平洋區而言，東亞最古之嚼酒，由華北或東北亞向南分佈太平洋中羣島而遠達中南美洲，穀芽釀酒或由東北亞而東抵北美再南向至中南美洲，後起的壞飯與麴造酒法，其分佈地區似限於東亞，未能遠播。以嚼酒與麩酒分佈之廣，其起源必甚古，古傳儀狄始作醇醪，杜康作秫酒，豈二人最先用南方起源的壞飯與麴造酒法，釀醇醪，作秫酒耶？至於始作酒者誠如魏岳壽先生所說：

迨耕始作酒者誰？此為極難考證之問題。古者地廣人稀，於果實盈野之域，不須劬勞，俯拾仰攀即可得食。然因一年之中，氣候變遷，不得不略事貯藏，以備匱乏。歷相當時間，前之纍纍滿罐者，今已醺然酒矣。蓋果皮上附有野生酵

（註一）魏岳壽，高粱酒，工學小叢書，民國二十四年。

（註二）篠田統，白乾酒，于景讓譯，大陸雜誌第十四卷，第一期。

母，使果實中糖類發酵而爲醇也。先民想此現象，乃摹倣之以釀酒，是殆酒之始乎？

他又說：

迨耕稼事興，以五穀爲主要食物。穀之主要成分爲澱粉，其變化爲酒，自不若果實及乳酪中糖類變化之易易。書曰：若作酒醴，惟爾麴蘖。麴者乃麥穀爲發酵微生物繁殖所成。蘖者米粟發芽之稱。以二者，樹藝五穀者慣見之，與飯粥相混合之機會自不在少，偶成佳釀，當屬可能，於是傳習摹倣，以至於今。……是故釀穀爲酒亦偶然發見之事也（註一）。

魏先生是發酵化學專家，所以借他研究結論，作爲本文的結語。又酒究始作於何時？據日本專究東亞發酵化學家山崎百治氏之推測（註二），果酒於舊石器時代已有之，穀酒始於新石器時代，則誠可謂，酒之興其來尙矣。

---

（註一） 魏岳壽，同前書，頁一至四。

（註二） 山崎百治，同前書，頁二六。