

清酒酿造及传承

□贺宗飞 丁广梅(四川)

《华阳国志》和《后汉书》都记载了秦国与甯人刻石盟约的故事。盟曰：“秦犯夷输黄龙一双，夷犯秦输清酒一钟”。此处之“龙”有人认为指“珑”，是大旱求雨时所用的刻有龙纹的玉，是一种珍贵的玉璧。“黄龙一双”兑换“清酒一钟”，说明清酒之珍贵堪比玉璧。

《水经注》记载了甯人善酿酒的故事。《水经注·江水》：“江水又东……江之左岸有巴乡村，村人善酿，故俗称‘巴乡清’。”巴乡村位于今云阳县，先秦时也是甯人生活的地域。

刻石盟约的故事和“巴乡清”的记载，说明战国时期甯人已盛产清酒，酿酒技术达到了相当高的水平，且酒的质量很高，声名远播，在秦国也享有美誉。《华阳国志·巴志》记述甯人住地物产和民风的诗云：“川崖惟平，其稼多黍，旨酒嘉谷，可以养父；野惟阜丘，彼稷多有，嘉谷旨酒，可以养母。”此诗描述了当时甯人聚居地区酿造清酒的情景，说明当时用谷物、高粱等酿造清酒在当地已非常普遍，清酒伴以佳肴，成为孝敬父母的最佳食品。

达州及周边一直传承着清酒酿造技艺

也许与地域环境有关，也许清酒对人们的吸引力太强了，川东北地区居住的人群主体虽然换了一拨又一拨，但酿造清酒的传统却一直在当地传承着。《宋史》卷一八五食货下七载：“绍兴七年，以户部尚书章谊等言，行在置贍军酒库。四川制置使胡世将即成都、潼川、资、普、广安立清酒务，许民买扑，岁为钱四万八千余缗。”

清酒属于发酵酒而不是白酒。甯人生活区的清酒，是以各种粮食为原料，把含淀粉和糖质原料的物质进行发酵而产生的含酒精的饮料同。其生产过程，包括糖化、发酵、过滤、杀菌等。甯人的清酒后来在当地民间主要演变为两大类，一类是醪糟类酒，一类是咂酒。

醪糟产业已成为当今川东北部分地区的重要产业。醪糟，源于普通清酒，后来人们发现用糯米酿制的清酒特别好吃，便在甯人生活的区域一直传承，现在的生命力仍很旺盛。在达州及周边，直到城镇化形成趋势之前，川东北地区基本上家家户户酿制醪糟，成为春节等节日的必备食

品。春节拜年时，主人家招待客人的食品中，醪糟煮鸡蛋基本上是标配，作为待客的基本礼节。把酿制醪糟发扬光大，并且作为产业来做的，当数先秦及汉代甯人核心生活区的达州市大竹县。

早在2011年，大竹县就获得了“中国糯米之乡”“中国醪糟之都”的称号，东柳醪糟已载入《中国土特产产辞典》，并被列入省级非物质文化遗产，成为大竹县一张特有的名片。大竹县的醪糟生产规模全国第一，拥有中国驰名商标和地标产品，出口30多个国家和地区。县内醪糟加工企业数十家，年综合生产能力达10万吨，解决了数千人就业。醪糟龙头企业已成为全国农业产业化重点龙头500强、醪糟国家标准的发起者和参与制定者。

咂酒在川东北广泛流传，经久不衰。咂酒是用高粱、小麦或其他粮食加酵母酿制而成，盛于土瓷酒坛中，待酒味出来后，加空心藤管或细小竹管插进饮用，味香醇厚。正如古人云：“万斛明珠一瓮收，君王到此亦低头，双手捧着擎天柱，吸得黄河水倒流”，如此生动、具体、气势磅礴，是对咂酒的真实写照。

唐代大诗人白居易作忠州刺史时，常饮此酒。他在《郡中春宴因赠宴客》中描述到“藤枝酒注樽”就是对咂酒的描述。李时珍《本草纲目》云：“秦蜀人杂麻酒，用稻麦黍稷，药曲小婴封酿而成，以筒吸饮。”至今，先秦时甯人集中生活区的川东北一带还保留着生产咂酒的传统。

甯国都渠县现在还有企业生产呷酒（咂酒的异名，当地人对咂酒的称谓，其他地方称为咂酒），有的人逢年过节、亲友聚会、婚丧嫁娶时，还用呷酒款待宾客。渠县宕府王呷酒荣获“四川名牌”产品、“四川老字号”“四川省群众喜爱商品”等称号；呷酒酿造技艺被列为“四川省非物质文化遗产”名录，还上了《北纬30度中国行·远方的家》栏目。

营山县有酿造和饮用咂酒的传统。众所周知，宕渠是甯人的核心居住区，而历史上，宕渠县治所曾一度设在今营山县黄渡镇。梁太清元年（547年），梁置景阳郡，郡治宕渠县，治今营山县黄渡镇景阳村人头山。西魏恭帝元年（554年），宕渠县随景阳郡改隶渠州。据此，营山县也曾是甯人的主要聚居区之一，在这里留下了酿造咂酒的技艺及饮用咂酒的习俗。咂

酒在营山有悠久的历史，有文史工作者认为西汉时，木垭咂酒还曾作为贡品送皇帝饮用。从唐宋至今，民间饮料经过不断改进，逐步变成商品，成为宴席上独特高雅的饮料。

营山咂酒的主要原料是糯性优质高粱，经过一系列精细的生产工艺，包括浸泡、蒸煮、摊凉、下曲、发酵和密封储存等过程，才最终制成。正宗的咂酒色泽晶莹剔透，酒精度适宜，口感甜美，不酸、不苦、不涩。其营养物质非常易于吸收，因此深受喜爱，是逢年过节、亲友聚会、婚丧嫁娶必不可少的待客饮品之一。营山县的木垭镇有“咂酒之乡”的盛名，其气候、土壤适合种植糯高粱，全镇高粱种植面积达7000亩。

从20世纪90年代起，营山县人升级改造咂酒生产技艺，不断研发咂酒新产品。目前，木垭咂酒已申请“徐王”和“益颜”两个商标，年产量达两万件，主要销往成都、重庆等地。

岳池县也有酿造和饮用咂酒的传统。光绪版《岳池县志》记载了岳池县生产、饮用咂酒的历史：“俗用曲、米、高粱杂和酿酒，连糟置坛中，月余始熟。饮时以水满贮，用细竹通窍入坛底吸饮之，以杯量水，水缩复增，谓之咂酒。相传为郭简之遗制云。近间用高粱和谷制酒，杂以醇醪酿置瓮中，年余始取，名曰‘窖酒’。味极甘美，有家藏至十余年者更佳，即名‘家酿’。但多饮亦不甚苦人，唯见风必醉。又有仿绍兴遗制，专用糯稻和曲酿制，名为‘苦老酒’。色香颇似，只味少逊耳，得陈年者亦佳。”

今重庆市垫江县曾属于渠州管辖，同样喜欢酿造和饮用咂酒。据《太平寰宇记》渠州条载：“梁大同三年于此置鄰州及鄰山县……”又言：“唐武德元年……又分鄰水、垫江、鄰山、盐泉四县置邻州。”同处于甯人生活区的垫江县，现已将咂酒的传统工艺发扬光大，走上了规模化的路子，把颇具地方特色的咂酒打造成了特产品牌，成为中国地理标志产品、重庆市非物质文化遗产，也成为当地农产品就地加工、推动农民致富的重要生产方式。

此外，垫江人还把咂酒的酿制、饮用等活动编成了歌曲，搬上了舞台，一曲“垫江永安梅咂酒”，仿佛带你穿越到秦汉时期，去感受巴渝舞的浓烈和竹枝歌的婉约。



达州晚报

都市慢生活

凤凰山

星期二
2025年6月17日

□主编:郝良
□责编:王梅
□编辑:罗烽烈

史海

邮箱:
3213456266@qq.com

版
09

广告

百业商情

@致客户 提供相关资料,办理简便快捷。 @关于收费 小格600元/3周 1000元/6周 大格1000元/3周
@致读者 使用本栏信息,请依法签合同。 @关于我们 咨询电话:0818—2377273 19382875827(微信同号)

助力乡村振兴 壮大乡村产业

免费刊登 手续简便

招租

一单位所属通川区
永兴路(广电中心C区)
门市一间(50m²);通川区
健民路14号门市一间
(17.8m²);通川区通川中
路108号2栋1-2-1号住
房一间(106.29m²)对外
公开招租。本次采用公
开竞价方式,以价格最高
者确定承租方,详询:唐
春梅 19382863251;王瑞
林 19382869381。

门市招租

我单位位于通川中
路267号(79.11m³)、219、
221号(68.04m³)、253号
(9m³)、261号(32.76m³)、
263号(43.68m³)的商业
门市,位于西外福森国际
建材家居批发市场(二期)
2-1-23号、2-1-24
号(两个共76.78m²,可单
租)商业门市招租。
电话:2398799

萼甜甜(中蜂蜂蜜)

品质纯正,产于花萼
山保护区核心区内的野生
花蜜。垂询电话:
13882821922(微信同号)

开江贡米

国家地理标志产品,
生态种植,营养丰富。
联系电话:
18780852111

达州市青鸟印务有限公司 承接印刷、CTP印版输出业务

该公司是达州市融媒
体中心下属国企。拥有印
刷设备北人45A机单、双
塔报纸及书刊(正度)高速
双面8色轮转机各一台;印
版输出设备全自动CTP
机2台;印刷及印版输出专
业人员共20人。现常年
对外承接报纸和书刊等印
刷及印版输出业务。
任老师(18881838248)