赤水河流域酒文化研究进展

黄小刚

（华中师范大学 国家文化产业研究中心，湖北 武汉 430079）

摘 要：赤水河孕育了我国众多知名白酒品牌，塑造了丰富的酒文化内涵。赤水河流域酒文化研究严重滞后于酒产业发展，且现有研究内容过于零散化、集中化和应用化。为此，需从系统性、全面性和理论性视角进一步深化赤水河流域酒文化研究。

关键词：赤水河流域；酒文化；研究现状；研究局限

中图分类号：TS261 **文章编号**：0254-5071(2019)12-0205-03 doi:10.11882/j.issn.0254-5071.2019.12.041

引文格式：黄小刚. 赤水河流域酒文化研究进展[J]. 中国酿造，2019，38(12)：205-207.

Research progress of alcoholic drink culture in Chishui River

HUANG Xiaogang

(National Research Center of Cultural Industries, Central China Normal University, Wuhan 430079, China)

Abstract: Chishui River has bred many well-known *Baijiu* (Chinese liquor) brands in China and shaped rich cultural connotations of alcoholic drink. The research of alcoholic drink culture in Chishui River lagged far behind the development of alcoholic drink industry, and the existing research contents were too fragmented, centralized and applied. Therefore, it is necessary to further deepen the study of alcoholic drink culture in Chishui River in a systematic, comprehensive and theoretical perspective.

Key words: Chishui River; alcoholic drink culture; research status; research limitations

赤水河发源于云南省镇雄县赤水源镇银厂村，是长江流域上游的一级支流，具有良好的生态环境，有生态河的美誉。赤水河流域独特的地质地貌环境、优质的水源以及独特的气候和微生物环境孕育了茅台酒、习酒、郎酒等众多知名白酒品牌，在历史发展过程中积淀了厚重的酒文化内涵，成为名副其实的美酒河。从有关该区域酒文化研究成果梳理来看，针对单个酒类及其相关文化研究较多，以酒酿造环境、酿造工艺、酿造历史等主题居多，且主要集中在茅台酒、郎酒、习酒三大类，其余相关酒类及其文化研究很少涉及，反映了酒业发展水平及其品牌知名度与相应的酒文化研究成正相关关系。从赤水河流域整体视角对该区域酒文化的探讨则相对较少，以酒文化旅游研究为主。

1 酿造环境

赤水河流域独特的地质地貌、水质、气候以及微生物环境是孕育沿线多姿多彩的酒体及其酒文化的独特环境，沿线居民正是在充分认识、适应和利用这些独特地理环境基础上创造了多元而丰富的酒文化内涵。因此，赤水河流域独特的酿造环境理应是该区域特色酒文化形成与发展的客观环境和物质基础，要探讨赤水河流域特色酒文化内容，就必须首先对其独特的酿造环境进行分析。而关于该区域酿造环境的研究，尤以茅台酒最为突出。李聪聪等[1]在分析地质环境、水质、微生物三者与茅台酒生产之间关系基础上认为，离开茅台镇生产不出同样品质的茅台酒，这是因为茅台镇独有的自然地理环境所致。王恺[2]则从茅台酒异地生产的失败案例着手，探讨了茅台酒酿造环境的无法复制性和独有性。范光先等[3]依托茅台酒股份有限公司技术中心对茅台酒生产中的微生物环境展开研究，通过对厂区生产环境、人居生态环境、自然生态环境的土壤、空气中的微生物进行了分离、鉴别和保藏，分离得到微生物147种，它们与茅台酒制曲、制酒过程中出现的相同微生物种至少有50个，足见茅台镇独特的微生物环境对茅台酒生产的重要影响。黄萍[4]认为，特殊的“茅台群”地层、优质的酿造水源、移不走的气候环境和独有的微生物种群共同构成了茅台酒独特的酿造环境，是茅台酿造区域文化景观遗产的重要特征。可见正是优质水源、特殊地质条件、独特微生物环境和气候环境等自然环境因素共同构成了赤水河流域独特的酿造环境，成为赤水河流域特色酒文化形成与发展的外在基础。

2 酿造工艺

酿造工艺是实现粮食和水等原料向酒转变的关键环节，是人类创造的独特酒文化内涵的重要组成部分，是先辈留下的重要文化遗产。赤水河流域的白酒酿造技艺以其独特性而被列入各级非物质文化遗产名录，如茅台酒酿制技艺被列入第一批国家级非物质文化遗产名录，郎酒传统配制技艺被列入第二批国家级非物质文化遗产名录，董酒酿制技艺被列入第二批贵州省级非物质文化遗产名录；

收稿日期：2019-05-23 **修回日期**：2019-09-03

基金项目：2018年度贵州省理论创新课题（GZLCLH-2018-046）

作者简介：黄小刚（1990-），男，博士研究生，研究方向为文化资源与文化产业、酒文化。

同时也是国家机密的白酒工艺、习酒酿造技艺被列入第三批遵义市级非物质文化遗产名录等。随着现代经济的发展，传统白酒酿造技艺和流程逐渐公开化，有关白酒酿造技艺的表述与研究越来越多。如沈毅等[5]指出，郎酒“酿造周期为1年，通过2次投粮、9次蒸煮、8次发酵、7次取酒，在经常年洞藏、盘勾勾兑、精心调味而成，具有‘端午制曲、重阳下沙’的时令特点，以及‘四高两长’的工艺特点和‘酱香突出、优雅细腻、酒体醇厚、回味悠长、空杯留香持久’的风格特点”，并认为“端午制曲、重阳下沙”作为郎酒酿造工艺的重要组成部分，“符合自然变化规律、微生物学原理、生化反应原理和资源的合理利用，具有很强的科学性”。事实上，整个赤水河流域酱香型白酒酿造几乎都遵循这一传统工艺，这既是充分适应和利用赤水河流域独特地理环境的共同表现，也是酱香型酒文化在赤水河流域的传播与扩展所致。然而，人类总是富于创造的，共性之中也有其特殊性。一方面，同为传统酱香型白酒酿造工艺制作出来的茅台酒、习酒、郎酒等酱香型白酒因其地理环境以及人工酿造过程中的偏差，尤其是储酒、勾调等层面的差异最终形成了不同口感和品质的酱香型白酒。另一方面，作为传统酱香型白酒品牌之一的郎酒，早在20世纪70-80年代就通过工艺创新，生产出兼具酱香和浓香特质的兼香型白酒——郎泉酒。2002年，郎酒公司改制后则将“郎泉酒”更名为“新郎酒”，成为郎酒旗下兼香型白酒主打品牌。兼香型白酒酿造工艺主要有两种，一种是在生产环节的融合，即“采用大曲酱香型白酒和浓香型白酒相结合的生产工艺”[6]；另一种则是在勾兑环节的融合，“分型发酵，按酱香、浓香各自的工艺特点分型发酵产酒，分型贮存，按比例勾兑成型”[6]，是对传统酱香型和浓香型白酒酿造工艺的整合与创新。

3 酿造历史

有学者根据历史资料认为，“最迟在殷周时期，中国酒文化已进入到一个发达阶段”[7]，但是关于赤水河流域具体于何时出现了酿酒活动却尚无定论，根据现有历史文献记载和考古发掘，学界大多倾向于将赤水河流域开始较大规模开展酿酒活动的肇始时间定位于西汉。从历史文献记载看，《史记·西南夷列传》记载了汉使唐蒙在南越初次品尝枸酱，后又问蜀贾人南越之枸酱从何而来，贾人回答曰：“独蜀出枸酱，多持窃出市夜郎”[8]，成为有关赤水河流域酿酒活动的最早记载。从考古发掘看，习水县土城镇天堂口汉代墓葬中出土的大量陶酒罇、陶甑、陶酒杯等陶制酿酒与饮酒器具再现了两汉时期赤水河流域发达的酿酒业和繁荣的酒文化。

宋朝是我国古代商品经济较为发达繁荣的时期，宋朝不仅延续了自汉朝以来实行的官榷制度，以强化酒的专卖权，而且还发展壮大了独特的以私人承包经营为核心的买扑制度。“宋代酒品买扑制度主要经历‘募民买扑’、‘酬奖衙前’、‘募民买扑’再回归和‘实封投状法’四个阶段”[9]，不同发展阶段反映了宋朝政府针对酒业市场进行的宏观管理政策调整，但其始终围绕国家酒业收入与酒业产权控制为核心诉求。宋朝时期，赤水河流域中下游地区隶属于潼川府路，“路以下的各州、府分别设立酒务坊场”[10]作为基层酒业行政管理机构，负责对酒坊、酒场进行管理。禹明先指出，遵义新舟出土的宋代陶制豪华酒瓶正是“宋代滋州行政当局向播州杨氏等馈赠‘磁州风曲法酒’时用的酒瓶”[10]，滋州正是今赤水河畔习水县土城所在地，表明早在宋代时期，赤水河流域已经形成了较为成熟的以陶制酒器设计与制作为核心的酒器文化。现流传于土城旁边隆兴镇的制陶工艺或许正是滋州陶艺文化历史发展的遗存，已于2009年入选遵义市第二批非物质文化遗产保护名录。

清朝赤水河航运通道的开发极大地推动了沿线商业经济发展，“川盐走贵州，秦商聚茅台”，大批商人汇聚赤水河流域主要口岸和集镇，不仅形成了茅台村“偈盛酒号”等大型卖酒商号，还引入了“略阳大曲”等制酒必需品，推动了沿线酿酒产业的聚集和发展。胡云燕则以贵州酒文化博物馆馆藏文物为切入点，对茅台酒酿造历史进行梳理，认为在“明末清初，仁怀市茅台镇出现了在烤过酒的糟子里加入新原料——高粱（当地俗称‘沙’），再进行发酵、烤酒的‘糙沙’工艺，茅台酒‘回沙’工艺初具雏形”[11]，到了民国初年，“‘两次投料，八次发酵，七次取酒’的茅台酒独特的‘回沙’工艺基本形成”[11]。

民国以来，赤水河流域酒业经济取得快速发展，达到历史最繁荣阶段。郭旭[12]认为“茅台酒在巴拿马国际博览会获奖，成为人们津津乐道的话题；1935年与途径茅台的红军将士发生广泛联系，建国后一跃而成为国酒”是对近代茅台酒发展历史的集中概况，并进一步从生产情形、技术发展、新品类形成的影响、茅台酒文化的形成与传播以及限制茅台酒发展的因素等视角对近代茅台酒发展历史进行分析。

4 酒器

酒器不仅是一种容器，更是酒文化的物质载体，不同时期、不同性质、不同功能的酒器反映了特定时空独特的酒文化内涵。酒瓶作为白酒流通必不可少的载体，是承载优质白酒的物质载体和沟通企业与消费者的重要桥梁，酒瓶文化研究也成为赤水河流域酒器研究中最为突出的部分。蔡炳云[13]是酒瓶文化研究的积极倡导者，她认为酒瓶文化“是以酒瓶为载体的及其有关的各种文化现象的总称，它包含人们对造瓶、用瓶、藏瓶、赏瓶的全部思维和行为”，“酒瓶是盛酒容器，酒文化与瓶文化同缘共存，酒瓶文化是酒文化的重要组成部分”[14]。酒瓶承载着酒的历史，见证着时代的发展。胡云燕[15]梳理了茅台酒盛酒器具从“支子”、圆形鼓腹瓶到赖茅酒瓶，再到当代经典柱型酒瓶的历史变迁，以酒瓶为载体，呈现出茅台酒文化的历史变迁，反映了当地社会生产力水平的发展历程。事实上，乾隆以前，赤水河流域盛酒用的器具大多以“支子”为主，这是一种经过特殊加工的竹篓。通过在竹篓内部糊上猪血、生石灰和皮

纸，再经当地出产的桐油浸泡，这样就能在一定程度上避免酒体泄露，体现了在当时社会生产力条件下当地居民的智慧创造，十分有利于当地居民挑着盛满美酒的“支子”沿街叫卖或对外运输。18世纪时，在茅台地区开始出现了专门用于盛酒的小型酒器，这是一种大约能容纳半市斤酒体的圆形鼓腹陶瓶，当地人形象地称之为“罐罐儿”。1915年，在巴拿马万国博览会上获奖的茅台酒正是装在这种“罐罐儿”里面。这种早期盛酒用的“支子”和“罐罐儿”现今收藏于贵州酒文化博物馆内，作为赤水河流域酒器文化的典型代表，见证了赤水河流域酒业发展和酒文化的繁荣。

5 酒文化传承与发展

酒文化是一个动态的发展过程。长期的酒业经济和酒文化发展为当代社会积淀了丰厚的酒文化遗产。面对这些宝贵遗产，既需要取其精华，对优秀酒文化遗产进行历史传承与弘扬，也需要结合酒文化遗产特点和时代需求进行创造性转化与创新性发展，这是推动酒文化在当代实现可持续发展的根本诉求，也是当代酒文化研究的重点关注领域。酒文化遗产保护以及酒文化旅游产业发展作为相互关联的两个方面，是当下酒文化传承与发展的普遍路径[16-21]。

6 研究局限与展望

总体而言，学术界对赤水河流域酒文化研究的关注度越来越高，酒文化研究成果数量呈增长趋势，但是对酒文化的研究始终滞后于酒产业的发展，酒文化对酒产业发展的先导作用不足。此外，还存在着整体性不足、过度集中、理论研究不足等局限，对该领域的未来研究需重点关注和弥补现有研究上的缺陷。

一是缺乏对赤水河流域酒文化的整体性研究。现有研究成果较为零散化，缺乏从整体上对赤水河流域酒文化进行宏观阐述与分析。从宏观上看，赤水河流域酒文化作为一个整体具有较强的区域性和独特性，是以赤水河流域独特地理环境，尤其是以中下游地区为核心而形成的独特酒文化形貌。这一独特文化形貌与国内其他地区酒文化形貌具有明显的差异性，彰显了该区域酒文化的独特性。从微观上看，赤水河流域酒文化整体由内部具有异质性的不同酒文化区构成，这些文化区之间具有既相互关联，又相互区别。因此，深入开展赤水河流域酒文化研究，必须坚持系统论和整体性的观点，将赤水河流域酒文化视为一个复杂而完整的生命有机体，从整体上探索这一有机体的生长与发展过程及其机制，分析有机体内部各组成部分及各部分之间的相互关系。

二是对赤水河流域酒文化研究的内容过度集中。从现有研究文献来看，关于赤水河流域酒文化研究在内容上主要集中在酿造环境、酿造工艺和酒文化旅游三个方面，酒俗、酒器、酒史、酒政等酒文化的其他重要内涵等方面研究严重不足。酒文化具有丰富而深刻的内涵，赤水河流域酒文化研究不仅需要加强酿造环境、酿造工艺等自然科学研究，更要加强酒俗、酒器、酒史等人文科学研究，从多角度、多层面挖掘和丰富赤水河流域酒文化内涵，构建赤水河流域多元复杂的酒文化内容体系。

三是以应用研究为主，缺乏理论提炼与探索。赤水河流域作为孕育了众多知名白酒品牌的“美酒河”，在历史发展中积淀了丰厚的酒文化内涵。然而现有成果大多从较为具象的酿造环境、酿造工艺、酒器等视角展开对该区域酒文化进行分析研究，就文化现象而论文化现象，缺乏对该区域酒文化独特内涵的形成与发展进行理论上的提炼与阐述，对酒文化现象背后的复杂关系与理论内涵分析不足。因此，需要从文化廊道、文化生态、文化空间、人地关系、文化变迁等理论视角出发，深入分析酒文化现象背后的深层次关系，探索人类、环境、酒文化三者之间的互动关系，提升酒文化研究的理论深度。

参考文献：

[1] 李聪聪，熊康宁，苏孝良，等. 贵州茅台酒独特酿造环境的研究[J]. 中国酿造，2017，36（1）：3.

[2] 王恺. 茅台酒的不可复制：“天”、“人”纠葛[J]. 今日科苑，2007（13）：102-104.

[3] 范光先，王和玉，崔同弼，等. 茅台酒生产过程中的微生物研究进展[J]. 酿酒科技，2006（10）：76-77.

[4] 黄萍. 景观遗产与旅游应用——国酒茅台的区域案例[J]. 文化遗产研究，2011（9）：154-168.

[5] 沈毅，许忠，王西，等. 论酱香型郎酒酿造时令的科学性[J]. 酿酒科技，2013（9）：43.

[6] 杨大金，蒋英丽，邓皖玉，等. 浓酱兼香型新郎酒的发展及工艺创新[J]. 酿酒科技，2011（4）：53.

[7] 龚若栋. 试论中国酒文化的“礼”与“德”[J]. 民俗研究，1993（2）：61.

[8] （西汉）司马迁. 史记·西南夷列传第五十六[M]. 北京：中华书局，1982：2294.

[9] 刘超凤，郭风平，杨乙丹. 宋代酒类买扑制度的演变逻辑[J]. 兰台世界，2016（24）：133.

[10] 禹明先. 美酒河探源[C]. 赤水河流域历史文化研究论文集（一）四川：四川大学出版社，2018：119.

[11] 胡云燕. 茅台酒的文化记忆[J]. 酿酒科技，2009（4）：114.

[12] 郭旭. 中国近代酒业发展与社会文化变迁研究[D]. 无锡：江南大学，2015.

[13] 蔡炳云. 加强酒瓶文化研究，促进白酒产业发展[J]. 泸州职业技术学院学报，2011（3）：46.

[14] 蔡炳云，张爽. 泸州建立“中国白酒金三角”酒瓶文化博物馆的必要性和可行性研究[J]. 泸州职业技术学院学报，2011（2）：42.

[15] 胡云燕. 茅台酒的文化记忆[J]. 酿酒科技，2009（4）：115-116.

[16] 李聪聪，熊康宁，向延杰. 贵州茅台酿酒区域的世界文化遗产价值[J]. 酿酒科技，2016（12）：122-125.

[17] 何琼. 文化生态视野下茅台古镇文化保护与发展研究[J]. 酿酒科技，2016（10）：127-130.

[18] 杨娟. 赤水河流域酒文化旅游开发研究[J]. 传承，2011（9）：58-59.

[19] 吴晓东. 中国“白酒金三角”的酒文化旅游开发策略[J]. 中国商贸，2011（10）：140-141.

[20] 郭旭，周山荣，黄永光. 基于酒文化的中国酒都仁怀旅游发展策略[J]. 酿酒科技，2016（4）：106-110.

[21] 刘姗，吴红梅. 白酒企业工业旅游开发研究——以贵州茅台酒厂为例[J]. 酿酒科技，2013（10）：109-113.