

作者簡介

王萌，男，漢族，內蒙古包頭市人。現任職于內蒙古大學歷史與旅遊文化學院歷史系，從事秦漢史、魏晉南北朝史研究。2007年考入吉林大學古籍研究所，師從張鶴泉先生研習秦漢史，2009年6月畢業，獲中國古代史碩士學位。同年8月，師從碩導恩師研治魏晉南北朝史，2012年6月畢業，獲中國古代史博士學位。在《史學集刊》、《吉林大學社會科學學報》、《劍南文學》等期刊上聯名或者單獨發表學術論文4篇。

提 要

本書是對北朝時期釀酒、飲酒及對社會的影響的專題研究。

首先，北朝時期的製麴、釀酒技術，無論是從酒麴質量（微生物菌種的培養）、釀酒工藝的發展程度（糖化、發酵階段酒麴的有效利用）方面而言，還是從提高酒精度數方面而論，都是遠超越於前代的，並對唐宋的製麴、釀酒工藝產生重要影響。可以說北朝的製麴、釀酒技術在中國古代釀酒科技史上扮演承前啟後的角色。其次，北朝時期釀酒、飲酒與當時社會經濟、文化、生活、政治方面之間的聯繫是不可忽視的。釀酒業的發展，涉及到經濟利益、消耗糧食的問題，所以，當時國家制定相關政策對釀酒業進行管理，以此增加國家財政收入、調節糧食消費方向、保障民生。佛教信仰因素、中國古代傳統禮儀中的禁忌、等級尊卑觀念，在一定程度上影響、約束著人們的飲酒行為；酒還豐富了士人創作詩歌的取材，表明飲酒與社會文化之間的相互能動作用、影響。當時社會各個階層的日常生活與飲酒、用酒也是緊密相連的。除此之外，統治者通過適合時宜的賜酒、賜宴達到自己的政治目的。



目 次

序（張鶴泉）	1
前 言	1
一、選題意義	1
二、研究現狀	2
三、存在的問題	6
四、寫作思路	7
第一章 北朝時期酒的種類及製麴、釀酒技術	11
第一節 酒的種類	11
一、糧食酒	11
二、植物調製酒	16
三、水果酒	17
四、藥酒	18
第二節 酒麴的製作技術——以《齊民要術》為 中心的探討	19
一、酒麴的種類	20
二、酒麴中所含微生物	22
三、製麴工藝	23
第三節 釀酒技術——以《齊民要術》為中心的 探討	32
一、釀造用水	32

二、浸酒麴	34
三、原料米的加工	36
四、投飯	39
五、溫度控制	43
六、釀酒的後期處理	46
第四節 不同類型糧食酒的釀造	48
一、用第二種神麴釀造黍米酒工藝	48
二、(笨麴)秦州春酒釀造工藝	51
三、(笨麴)穠米酎酒釀造工藝	54
四、女麴酒釀造工藝	57
第五節 關於北朝時期的高度酒及有無蒸餾酒的探討	59
一、關於北朝時期的高度酒	59
二、關於北朝時期有無蒸餾酒的探討	60
第六節 綜論北朝時期製麴、釀酒技術的進步	62
一、製麴技術的進步	62
二、釀酒技術進步的表現	65
第二章 酒的生產與國家對酒業的管理	85
第一節 酒的生產	85
一、官營釀酒業	85
二、民間釀酒業	86
第二節 國家對酒業的管理	88
一、酒禁	88
二、榷酒	93
三、稅酒	94
第三節 主管酒務的官員	95
第三章 北朝時期飲酒的特點	99
第一節 尚飲形成風氣	99
一、飲酒的社會階層廣泛	99
二、豪飲風氣盛行	105
三、尚飲之風形成的原因	105
第二節 飲酒方式的多樣化	107
一、壓榨之後飲用	107

二、飲用濁酒	108
三、加熱飲用	109
第三節 飲酒器具的考究	109
一、酒杯	109
二、酒碗	115
三、酒壺	116
四、其他酒具	119
第四節 飲酒活動的頻繁	125
一、日常飲酒	125
二、節日飲酒	128
三、統治者的賜宴	130
第四章 飲酒娛樂活動、酒宴禮儀及飲酒禁忌	139
第一節 飲酒娛樂活動	139
一、賦詩	139
二、歌樂與舞蹈	140
三、百戲	142
四、文字酒令	143
第二節 酒宴禮儀	143
一、酒宴中的座次安排	144
二、酒宴中的座位朝向與座位高低及酌酒儀式	145
第三節 飲酒禁忌	146
一、服喪活動期間的禁忌	146
二、佛教信仰禁忌	148
第五章 酒與北朝國家的施政及禮儀活動	153
第一節 酒與北朝國家統治者的施政	153
一、以酒賞賜朝臣，密切君臣關係	153
二、以酒獎賞軍隊將士，鼓舞軍心	154
三、賜天下大酺，籠絡民心	155
四、賜酒宴於外國國主與使者，開展外交活動	156
五、縱酒無度對統治者施政的影響	158
第二節 賜酒宴與地方官員對轄地的治理	160

第三節 酒與北朝國家的禮儀活動	160
一、酒與祭祀	160
二、養老禮	163
三、成婚禮	164
四、冠禮	165
第六章 酒與社會生活	167
第一節 飲酒與社會中的慶賀活動	167
一、婚聘與婚慶	167
二、生子	168
三、新居竣工	168
四、慶賀陞遷	168
第二節 飲酒與人際交往	169
第三節 酒對疾病的治療	171
第四節 酒與飲食加工	173
第五節 酒與民間祭祀活動	174
一、祭祀祖先	174
二、對其他亡故之人的祭祀	175
三、祭祀麴神	175
四、節日祭祀	175
第七章 酒與士人的詩歌創作	177
一、鍾愛美酒	177
二、稱頌美酒	178
三、借酒抒情	179
四、對至交友誼的描寫	181
結 語	185
參考文獻	189
後 記	203
附 表	
附表 1：《齊民要術》所載北朝時期糧食酒種類表	69
附表 2：《龍門石刻藥方》所載藥酒一覽表	72
附表 3：《集驗方》所載藥酒一覽表	73
附表 4：散見於《齊民要術》、正史文獻的藥酒一覽表	79

附表 5：《齊民要術》所載北朝時期酒麴種類表	79
附表 6：學界關於中國古代蒸餾酒起源說一覽表	80
附表 7：北魏時期皇帝賜宴統計表	133
附表 8：東魏時期皇帝賜宴統計表	137
附表 9：北齊時期皇帝賜宴統計表	137
附表 10：西魏時期皇帝賜宴統計表	138
附表 11：北周時期皇帝賜宴統計表	138

附圖

圖 1.1：第二種神麴製作工藝圖	24
圖 1.2：秦州春酒麴製作工藝圖	29
圖 1.3：用第二種神麴釀造黍米酒工藝圖	49
圖 1.4：秦州春酒釀造工藝圖	52
圖 1.5：穠米酎酒釀造工藝圖	55
圖 1.6：女麴酒釀造工藝圖	58
圖 3.1：大同市小站村花圪塔臺北魏墓出土的銀耳杯	110
圖 3.2：居家宴飲圖	111
圖 3.3：大同南郊北魏墓群 M109 出土的鍍金鑿花高足銀杯	111
圖 3.4：北齊東安王婁睿墓出土的釉陶蓮瓣紋托杯	112
圖 3.5：河北贊皇東魏李希宗墓出土的銀杯	113
圖 3.6：河北贊皇東魏李希宗墓出土的銅盤、銅鏃斗、銀杯等器物	113
圖 3.7：北魏洛陽城出土的青綠釉瓷杯	114
圖 3.8：北魏洛陽城出土的淡青釉瓷杯	114
圖 3.9：北魏洛陽城出土的黑釉瓷杯	114
圖 3.10：大同南郊北魏墓群 M107 出土的鍍金鑿花銀碗	115
圖 3.11：大同南郊北魏墓群 M109 出土的素面銀碗	115
圖 3.12：大同南郊北魏墓群 M107 出土的磨花玻璃碗	116
圖 3.13：北齊東安王婁睿墓出土的 II 式釉陶螭柄雞首壺正面、側面	117
圖 3.14：河南安陽北齊范粹墓出土的黃釉瓷扁壺	119
圖 3.15：北周李賢墓出土鍍金銀瓶	122
圖 3.16：山西省太原市東太堡出土北魏青釉盞托	123
圖 3.17：家居飲酒圖	127