

# 千年酒香飘草地

朝戈金

1976年秋,18岁的我高中毕业,按照当时的规定,我作为知识青年下乡到内蒙古锡林郭勒盟正镶白旗。刚到牧区时,我对酒几乎一无所知。随着见闻增加,就了解到,内蒙古牧区主要有两种自制的酒。

第一种是发酵的马奶酒,当地人叫它“乞格”(Cege),成书于13世纪上半叶的《蒙古秘史》中称之为额苏格(Esug),突厥语人群称其为“忽迷思”(Khumis)。

忽迷思这个词在元代的史料中就有记载。有传说,马奶酒起源于古代的游牧民族,他们将马奶装在革囊中作为行路时的饮品,在马匹的颠簸冲撞和体温的作用下,马奶发酵成略带酒味的酸马奶。忽迷思在元代非常受欢迎,宫廷宴饮场合都少不了它。

在民间,它一直是蒙古族牧民们最喜欢的夏季饮品,但并不是家家户户都能制作,非拥有成群马匹的大户人家,不容易有足量的马奶。当代的马奶酒大多采用低温发酵方法,就是将大缸半截子埋在地下,周遭用凉水浇,控制温度不会过高。

这样发酵的马奶,味道醇厚,酒液中的奶蛋白颗粒细腻,酸度收敛,酒味浓郁。在骄阳下赶路,若能喝到一碗冰凉的马奶酒,那种快感简直难以形容。

第二种是奶酒,蒙古语叫“萨林阿尔吉”。与马奶酒的发酵不同,这种酒的原料是酸牛奶,以蒸馏的方式出酒。春天来了,开始吃青草的奶牛,产奶量明显增多。成桶的牛奶静置一段时间后,会变成酸奶,状如豆腐脑。捞取块状酸奶后,留下的淡黄色清汤,就是酿酒的原料。将“黄水”倒入缸或瓮中,等着自然发酵“出酒”,也就是酒曲。

通常会有某家先出酒曲,各家都会去引曲种回来。去时要把水壶灌满鲜奶,到了出曲人家,将鲜奶倒入缸里,再舀一些出了曲的黄水,道了谢后便欢快离去。将这种出酒的黄水放入大锅中烧滚,锅上架着甑桶,顶上置“天锅”。酒蒸汽上升,遇到温度



较低的球形底天锅,液化成液体,顺着天锅底部下滴,甑桶中间吊着容器收集酒液。初级蒸馏后,通常会得到20多度酒精的奶酒。要想提升酒精度,就需要再度蒸馏,这种回锅再蒸的酒叫阿拉加(Araja)。

刚出锅的奶酒,口感温热,味道柔和,极易下咽,偶尔还有加一点红糖饮用的。不过,这种古法蒸馏的奶酒,力道十分了得。

明清以后,草地上的一些地方也纷纷支起了粮食酒的烧锅。牧人们除了自产的忽迷思和萨林阿尔吉,也有了白酒。

早些年白酒,大多度数高,60多度的很常见。有人形容喝这种酒的感觉,就是下咽时“一溜火星子”,灼烧感强烈。闷倒驴、塞外狼、套马杆……听着这些酒的名字,就觉得酒一定非常硬气,绝不走柔和、讨巧、绵软、适口的路子。这种烈酒,在大家放怀畅饮时,着实可以记一笔。

我下乡不久,就因为会打算

盘,加上表现尚好,被指定担任大队会计。身为会计,我年底要逐家放款,称作年终分红。我带着出纳,挨家进去,点钞、签字、给钱。我们两人的受欢迎程度,语言难以形容。九个自然聚落(九个生产组),走完要三天。不是因为各组相隔几十里地,而是因为各个组都格外热情,烈酒肥羊,一通吃喝,往往就日落西山,没法赶路了,只好醺醺然借宿,待天亮喝够了奶茶,身子缩软地爬上骆驼,再赶往下一个聚落。

会计是有头脸的人,遇到婚礼,一定受邀。婚礼的排场和痛饮的豪情,今天回忆起来,依然激动不已。

不说前前后后的复杂程序,光是新郎这方面的婚宴,就值得记一笔。新郎家须提前开具证明,从旗里的供销社购得桶装烈酒。婚礼时用烧水的茶壶装酒,一壶大约能装四五斤酒,司酒提着往酒碗里倒。银碗或瓷碗,每碗倒入大约二两。宾客在蒙古包

门口,被新人拦着敬酒。连干三碗,分别敬天地、长辈、新人;喝完入席,酒量差的,这时已然脚下飘飘然了。

婚宴会缓慢进行,致辞、唱歌、闲聊等,宾客在各种缘由的敬酒中,醉得深深浅浅。

这是当代民间的饮酒。历史上宫廷的宴饮,就华丽多了。著名蒙古史学家韩儒林曾写过蒙古宫廷的“诈马宴”(《元代诈马宴新探》),其他学者也有讨论。诈马宴主要是说,大汗御临的内廷大宴,君臣着同色服装参宴。诈马宴往往进行多日,每日要更换不同颜色的服装。宴会食物饮品极为考究,同时穿插进行多项娱乐活动。这种“全体穿上一色衣服”的讲究,规模“可容数千人”的场面,特别是宾客骑马列队而来,在账房外玉栏杆旁更衣的情景,增添了宫廷活动的气势。至于喝酒,要求礼貌文雅,不得纵酒。大汗举杯时,有司仪拍板、鼓乐齐鸣。

据悉,诈马宴所饮用的,主要有马潼、法酒和葡萄酒三种。马潼就是前述忽迷思;法酒是蒸馏米酒后所得“酒露”,即蒸馏酒;葡萄酒多来自西域。从诈马宴的制度安排可见,元朝宫廷的宴筵,极尽奢华,外国使者见了吃惊不已,记录在旅行记中。关于蒸馏酒的中国起源,向来有不同说法。李时珍在《本草纲目》中记载:“烧酒非古法也,自元时始创。”若此说法不虚,则元朝时,人们就学会了蒸馏制酒之法,这对我国粮食白酒的大盛,着实有些功劳。



## 酒香里的中国: 品味岁月沉淀的诗意与温情

张鑫淇

近年来,高校与文化机构愈发注重提升学生文化素养,一场题为《酒香里的中国》的文化素养课引起广泛关注。该课程从艺术、科技、社会等多维视角,引领参与者深入感知中国文化的深厚底蕴。课程以酒为线索,打破学科界限,融合历史、文学等文化元素。

### 酒中见史:从祭祀礼器到生活仪轨

课程从考古发现与古代文献入手,追溯酒在中国文明中的起源与演变。从新石器时代的陶制酒器,到商周青铜爵、尊中的礼制秩序,再到唐宋以后酒宴中的文人雅集与市井风情,酒始终贯穿于中国古代社会的政治、礼仪与经济生活之中,并通过实物图像与文献互证,揭示了酒如何成为中华礼仪文明的重要载体。

### 酒里观文:诗词曲赋中的精神意象

在文学模块中,课程聚焦酒与创作灵感的关联。从李白“举杯邀明月”的孤高,到苏轼“一樽还酹江月”的旷达,酒不仅是文人抒怀的媒介,更成为中国传统精神世界中自由与哲思的象征。课程通过文本细读与意境分析,让酒香在诗行间重新流淌。

### 酒中有艺:书画乐舞中的美学表达

艺术部分则呈现酒在传统书画、音乐、舞蹈中的创造性角色。从王羲之微醺写就的《兰亭序》,到唐代“酒肆乐舞”的生动壁画,酒多次成为艺术创作的催化剂,展现出中国人独特的审美情趣与生命态度。

### 酒内藏理:酿造技艺中的科学智慧

课程并未止步于人文领域,而是深入传统酿造的科技层面。课程涵盖了从微生物发酵到地理环境对风味的影响,以及从《齐民要术》中的制曲工艺到现代食品安全标准等内容,教师引导学生理解酒背后蕴藏的生物化学、农学与生态学知识,体会古人“道法自然”的技术哲学。

### 酒外论道:社会变迁与文化传承

最后,课程将视野延伸至当代,探讨酒文化在当今社会中的流变与挑战。围绕健康饮酒以及跨文化对话等议题,师生共同思考,如何在现代生活中延续酒文化的雅趣与智慧,使其成为连接传统与未来、中国与世界的文化纽带。《酒香里的中国》注重体验式教学,设计了酒器观摩、经典品读、香气辨识、酒令游戏等互动环节,并尝试以数字复原技术呈现古代宴饮场景。这种多感官、跨学科的教学设计,旨在培养学生贯通文史与科学、理解文化复杂性的综合素养。

