

# 汉代长安的酒业与饮酒风尚

贾俊侠

(西安文理学院 长安历史文化研究中心,陕西 西安 710061)

**摘要:**就酒的出品渠道、酒品类型、酒器种类、酿酒技术以及饮酒的场合与功用、滥饮的弊端、饮酒的礼仪和习俗等宏观现象为例,对汉代长安兴盛的酒业和饮酒风尚进行了解读与分析。分析认为,汉代饮酒习尚已不同于先秦时期,饮酒活动的礼仪化色彩已经很淡薄,而开始追求精神享受和奢侈之风,但是酒本身所具有的功效使其受到各个阶层的欢迎。

**关键词:**汉代;长安;酒业;饮酒风尚

**中图分类号:**K234

**文献标志码:**A

**文章编号:**1671-6248(2011)04-0022-06

在漫长的历史时期,酒一直是社会文化的重要载体之一,中国文化精神的许多特质通过酒与饮酒而得以凝结、传承和张扬。《汉书·食货志》就有“酒者,天之美禄,帝王所以颐养天下,享祀祈福,扶衰养疾,百礼之会,非酒不行”<sup>[1]</sup>的记载。在汉代,酒已渗透到社会的各个领域,成为人们来往交际及日常生活中常用的饮品,婚丧嫁娶、生男育女、亲朋聚会、节日庆典、祭天祭祖等等,酒都是必不可少的。由于酒的需求量很大,酿酒业有了进一步的发展,造酒和饮酒之风更是达到高潮。两汉的文学形式“赋”中也有不少反映汉代酒风之盛的篇章。在现存汉赋作品中,以酒作为篇名的就有邹阳、扬雄和王粲的同名作品《酒赋》3篇。此外,提到酒或与酒有关的还有三十余篇,其中“酒”字出现了约六十处,涉及的内容非常广泛,诸如酿酒的原料和方法、饮酒的场合与功用、滥饮的弊端、饮酒的礼仪和习俗、酒器、名酒的品类和特色等等。从酒文化的角度看,西汉时期是一个承上启下的重要朝代,长安又是这一时期政治、经济文化的中心,围绕酒而展开的社会生活画卷更是丰富多彩,影响甚远。本文依据《史记》、《汉书》等汉代主要文献资料,结合考古成果,

对汉代长安兴盛的酒业和饮酒风尚作一番探讨,以期对西安国际化大都市的文化开发与建设提供一定的借鉴。

## 一、汉代兴盛的长安酒业

汉代长安是出产美酒的地方,也是人们品酒会饮的集中场所,酒业十分兴盛。其特征主要体现在酒的出品渠道、酒品的类型、酒具以及酿酒技术等几个方面。

### (一) 汉代长安酒的出品渠道

汉代长安酒类供应主要有官营酒坊、民营酒坊和家庭自酿三大渠道。官营酒坊由官府设专门官员直接管理,主要为皇室生产酒制品,如汉代中期以后出现的葡萄酒及许多有名的谷物酒均出自于此。民营酒坊指民间自酿自卖的小手工酿酒作坊,或称为酒户、酒家、酒肆等。这些作坊,有的发展规模很快,不少作坊主甚至因此而成大富,有的甚至“富比千乘之家”<sup>[2]</sup>。家庭自酿是指长安居民或皇室、显贵及富豪之家以供自饮的作坊。由于酿酒成本低、周期短、利润大,所以许多官僚贵族禁不住商业的巨额利

收稿日期:2011-11-10

作者简介:贾俊侠(1963-),女,陕西扶风人,教授。

润,也纷纷经营起酿酒作坊来了。如霍光的儿子、博陆侯霍禹便私营屠、酤;京兆尹赵广汉的部下也私营酤酒。在汉代,从武帝天汉三年“初榷酒酤”后,酒的经营就由政府专营,私人不得插手,这就是历史上最早实行的酒专卖政策。“榷酒酤”为何意?应劭注解道:“县官自酤榷卖酒,小民不复得酤也。”史书中“广汉客私酤酒长安市,丞相吏逐去”就是一例证。据学者研究,实行榷酒后,仅是销售,国家即可获得20%的盈利。如果再加上高额的酿造利润(每生产一千酿酒,至少可以得到二十五万二千钱的盈利),其收入是一笔很大的数字<sup>[3]</sup>。榷酒政策对后世的酒类专卖产生了深远影响。汉昭帝始元六年(前81)罢榷酒官,“令民得以律占租,卖酒升四钱”<sup>[1]</sup>。朝廷明确规定了酒的价格,这也是酒价的最早记载。西汉中后期,长安除了专供达官显贵或宫廷用酒的官营酒铺外,私人开办的酒肆作坊在都市和乡镇分布极广,大商贾的酒业作坊在都市有很大的售卖空间,酒家比比皆是,极大地繁荣了长安的酒业市场。

## (二) 汉代长安的酒品类型

汉代人普遍嗜酒,饮酒成风,不仅酒的需求量很大,酒的品类繁多,名称五花八门,酒名也各有来由。从文献记载看,有以粮食为原料命名的稻酒、黍酒、秫酒、稗米酒等;有以水果为原料的葡萄酒、甘蔗酒等;还有以酿酒配料命名的椒酒、柏酒、桂酒、兰英酒和菊花酒等;也有以酿造季节和酒的色味命名的春醴、春酒、冬酿、秋酿、黄酒、白酒、金浆醪、甘酒、香酒等;甚至有专用于祭祀的酎酒等等<sup>[4]</sup>。2003年西安北郊出土的汉代美酒,据专家考证系粮食酒,是中国目前考古发现的最早实物酒。除此,还有以产地命名的名酒,如宜城醪、苍梧清、中山冬酿、酃绿、白薄等,在长安也很普遍。其中有多种名酒如葡萄酒、甘蔗酒、百末酒等频频见于古籍的记述中,分述之。

(1)葡萄酒。最早记载葡萄酒的是西汉司马迁。他在《史记·大宛列传》中记载:公元前138年,外交家张骞奉汉武帝之命出使西域,看到“宛左右以蒲陶为酒,富人藏酒至万余石,久者数十岁不败……,汉使取其其实,于是天子始种苜蓿、蒲陶,肥饶地”<sup>[2]</sup>。之后,就将欧亚种葡萄引进了中原<sup>①</sup>。到西汉中期,中原地区已得知葡萄可以酿酒,史书中“蒲桃之酒”、“盈于市朝”的记载便是证据。因葡萄种植有限,所以推测汉代葡萄酒只限于宫廷之内饮用<sup>[5]</sup>。唐代葡萄酒十分盛行,即有夜光杯配葡萄美酒之说。

(2)甘蔗酒。也称金浆,《西京杂记》卷4引枚乘《柳赋》云:“爵献全浆之醪。”<sup>[6]</sup>

(3)桂酒。《汉书·礼乐志》之《郊祀歌十九章·练时日一》载:“牲茧栗,粢盛香,尊桂酒,宾八乡。”<sup>[1]</sup>“尊”指的是大杯。“桂酒”,应劭注解道:“桂酒,切桂置酒中也。”由此可见,添加桂花末的酒在当时用于祭祀。

(4)百末酒。《汉书·礼乐志》之《郊祀歌十九章·景星十二》载:“百末旨酒布兰生,泰尊柘浆析朝醒”<sup>[1]</sup>。“百末旨酒”是如何制作的?晋灼注释道:“百日之末酒,芳香布列,若兰之生也。”唐颜师古注:“百末,百草华之末也。旨,美也。以百草花末杂酒,故香且美。事见《春秋繁露》。”《春秋繁露》是西汉董仲舒所撰,此酒当兴于长安。清钱谦益《采花酿酒歌示河东君》云:“汉家百末歌郊祀,楚人柱酒朝东皇。”

(5)马酒。应是以马酪制成。《汉书·礼乐志》记载汉成帝时下诏:“师学百四十二人,其七十二人给大官掎马酒,其七十人可罢。”李奇注释道:“以马乳为酒,撞掎乃成也。”颜师古注释道:“马酪味如酒,而饮之亦可醉,故呼马酒也。”

## (三) 汉代长安的酒具品类

汉代的酒具种类很多。从文献记载、汉画以及考古出土的器物看,长安酒具的形状和用途主要有瓮、盎、钟、壶、卣、尊等盛酒器及耳杯(羽觞)、爵、觥、觥等饮酒器和杓等挹酒器三大类。一般情况下,尊、杓和耳杯组合使用,山东金乡出土的汉代大司徒朱鲋墓石刻壁画中的饮酒图,详细刻画了尊、杓和耳杯的样式及使用方法,是研究汉代酒文化史的珍贵材料。因为酒具同其他食具一样,也代表着主人的身份与等级,所以除了宫廷,居住在长安的皇亲国戚、官员、富人自然对酒具也十分讲究。2003年在西安北郊发掘的一座贵族墓里,发现了随葬的2件青铜钟,高达78cm,通体鎏金,顶盖密封,矗立着一个漂亮的朱雀;其中一件储存了26kg透明的青绿色液体。据专家考证,这是一钟保存了2000多年的西汉美酒,可知墓主人生前肯定嗜酒<sup>[7]</sup>。

西汉中后期,长安的一些豪族酒席上还出现了金酒壶、金酒杯、玉酒杯等做工考究、质地优良的酒

① 中国最早对葡萄的文字记载见于《诗经》,古代原生葡萄,统称山葡萄、刺葡萄等,也叫野葡萄。葡萄在《史记》中写作“蒲陶”,在《汉书》中写作“蒲桃”,在《后汉书》中写作“蒲萄”。

器。《盐铁论·散不足》中说:“古者,污尊抔饮,盖无爵觞尊俎,及其后,庶人器用即竹柳陶匏而已。唯瑚琏觞豆而后雕文彤漆。今富者银口黄耳,金罍玉钟。中者野王砀器,金错蜀杯。”<sup>[8]</sup>在当时的长安,羽觞是上层贵族宴饮美酒的常用酒器,如张衡《西京赋》曰:“促中堂之狭坐,羽觞行而无算。”又比如《汉书·外戚传下·孝成班婕妤》曰:“顾左右兮和颜,酌羽觞兮销忧。”<sup>[1]</sup>羽觞又称耳杯,器具的外形椭圆、浅腹、平底,为了便于双手拿着饮用,两侧有半月形双耳,少数也有饼形足或高足,因为它的两侧有耳,就像鸟的双翼,故名羽觞。后世长安流行的“曲江流觞”指的就是羽觞。长安的平民百姓只能使用陶瓠等酒器。

温酒器也是汉代长安流行的重要酒器。长安地处秦岭以北,北方人冬天有饮酒加温的习惯,如现存于陕西考古研究所的四神温酒炉就是一例。该器出土于西安东郊西汉墓中,全器由耳杯和炭炉组成,炉身上部为椭圆形,四壁雕镂四神像;下部呈长方形,曲柄,炉底有火算子;炉下四足雕成侏儒形,反手拱抬炉体;耳杯为椭圆形口,带长柄。其用法是把燃烧的炭火放在炉内,杯中添酒,即可给酒加温。这套酒器设计科学、卫生、方便使用,充分证明了长安酒业的兴盛。

#### (四) 汉代长安的酿酒技术

长安是汉代的都城,酿酒技术流行得较快,因而全国各地的酿酒技术都能在长安得到体现。如只用曲不用麴的复式发酵法在当时已普遍使用,而且酒曲已由饼曲代替了散曲。从散曲到饼曲,是酒曲发展史上的一个重要进步。据文献可知,散曲即呈松散状态的酒曲,是用被磨碎或压碎的谷物,在一定的温度、空气湿度和水分含量情况下,微生物(主要是霉菌)生长其上而制成的。在当时的条件下,散曲在生产过程中,温度和水分都不易控制。饼曲是块曲的原始形式,其制作可能是用手捏成的。汉代制酒的原料主要以谷物为主,谷物酿酒要复杂很多,粮食中的碳水化合物不是糖而是淀粉,淀粉先经过蒸煮水解,再经淀粉酶分解为糖,然后由酵母的酒化酶将糖变成酒。西安出土的汉代御酒,据专家考证系粮食酒,至今仍香醇可饮。由于制曲技术的发展,各地已经利用不同的谷物来制曲了,因而酒的品种有所增加。在长安既有廉价的行酒,又有少曲多米、一宿而熟的甘酒,有叫做酎的白酒,有叫做醕或糟下酒的红酒,还有叫做醴的清酒。

在长安,由于制作原料方法不同,酒的等级也不同。按其质量可以分为上尊、中尊、下尊3级,这种划分见于《汉书·平当传》如淳注。其曰:“稻米一斗得酒一斗为上尊,稷米一斗得酒一斗为中尊,粟米一斗得酒一斗为下尊。”可知,上、中、下尊应该指酒的浓度有所不同,纯度有所不同。能将稻米作为上等酒,说明了当时酿酒技术已达到相当高的水平。汉代上尊酒一般都是皇帝赏赐大臣的珍品。《汉书·匡衡传》载:元帝“因赐(匡衡)上酒、养牛。衡起视事。”<sup>[1]</sup>《汉书·翟方进传》载:汉成帝赐翟方进“使尚书令赐君上尊酒十石,养牛一”<sup>[1]</sup>。此外,史籍中也有关于汉代长安酿酒用料、曲米配比的记载,如《汉书·食货志》记:“一酿用粗米二斛、曲一斛,得成酒六斛六斗。”<sup>[1]</sup>因为制曲用粮和制成的曲比例大概是1:1,所以这个出酒率为1:2.2,与当今的出酒率近似。也就是说,在汉代一斛粮食可以制得220 L酒。这一比例在王莽当权、恢复西汉时期酒的专卖时,作为官方规定的酿酒原料配比。

## 二、汉代长安的饮酒风尚

汉代人普遍嗜酒,饮酒成风,长安城里饮酒风潮也始终处于高涨状态。君臣朋友之间,凡有宴会无不举酒相庆,饮酒成为社会上的一种礼俗和习惯。

饮酒是长安各阶层普遍嗜好的一件乐事。据《汉书》记载,每年正月旦,朝廷置酒,大宴群臣,“杂会万人以上”。达官贵人宴饮狂欢,“日夜饮醇酒”的记载史书中比比皆是。饮酒的场面非常壮观。每年正月初一,皇帝在太极殿大宴群臣。太极殿前有铜铸的龙形贮酒器,龙长2丈,龙口前设有可容40斛酒的铜尊,龙腹内贮满美酒。需饮酒时,可动特制机关,酒就从龙口内流入酒尊(《北堂书抄·西征记》)。班固的《两都赋》中就有藩邦大定绥靖内外后天子大宴群臣情景的描写,特别指出有“旨酒万钟”,以美酒之量多衬场面之大。汉初重臣曹参为相,“日夜饮醇酒”<sup>[2]</sup>,并纵容和鼓励下属饮酒。一些温文尔雅的文人学士也加入了嗜酒者的行列。在汉赋中,我们可以看到大量酌酒为欢的描写。枚乘《七发》曰:“列坐纵酒,荡乐娱心。景春佐酒,杜连理音。”傅毅《舞赋》曰:“溢金晷而列玉觞。腾觚爵之斟酌兮,漫既醉其乐康。严颜和而怡怿兮,幽情形而外扬。”扬雄的《酒箴》就是公开为酒辩过,主张饮酒作乐的最好例证。上行下效,民间饮酒同样难禁,

“舍中有客,提壶行酤”<sup>[9]</sup>。婚嫁丧葬必饮酒,迎宾待友必饮酒。由此可见,上至宫中朝堂的达官贵人,下至民间士林的细民九流对酒都极为热衷。尽管遇到灾荒之年,因为粮食紧张,统治者下令禁止民间酿酒,但是这根本无法遏止如火如荼的酿酒和饮酒之风。

饮酒是汉代皇帝赏赐臣僚、调节人际关系的一种常见方式。在长安,征战将士凯旋后纵酒为欢,是理所当然的事。张衡《西京赋》描写这种情景:“割鲜野飧,犒勤赏功。五军六师,千列百重,酒车酌醴,方驾授饗。升觞举燧,既醇鸣钟,膳夫驰骑,察贰廉空。炙焦夥,清酤皴。”汉武帝元狩二年(前121),骠骑大将军西征匈奴大获全胜,匈奴余部浑邪王等投诚归附,形成了西域“空无匈奴”的局面。这次大获全胜,是汉初最精彩的一战,国威大振,汉武帝大悦,特赐御酒嘉奖。《汉书·张禹传》中记载,汉元帝“加赐黄金百斤、养牛、上尊酒”<sup>[1]</sup>。《汉书·杜延年传》记,杜延年年老请求退休,汉宣帝“优之,使光禄大夫持节赐延年黄金百斤,酒,加致医药”<sup>[1]</sup>。《史记》、《汉书》和《后汉书》中记载有多次“大酺”,汉代皇帝经常用这种方法向臣民施恩,笼络、褒奖臣民。例如《汉书·文帝纪》载文帝即位时诏告天下:“其赦天下,赐民爵一级,女子百户牛酒,酺五日。”<sup>[1]</sup>《史记·大宛列传》载,武帝对远道而来的各国商人,除以角抵奇变之戏招待外,还“行赏赐,酒池肉林,令外国客遍观各仓库府藏之积”<sup>[2]</sup>。

以酒知礼,在长安许多饮宴场所设有监督饮酒礼仪的酒吏,专门督责酒礼。根据叔孙通制订的觞政,在酒宴上要设有专门监视人们饮酒的酒监、酒史,不管敬酒、罚酒都要受到酒监、酒史的节制,不准饮酒过度,不准有失礼仪,违者予以惩处。文献记载,汉代人饮酒时“一饮须一杯,不尽则有罚”,一饮须尽爵,然后依次而饮,酒的多少须平均。《汉书·叙传》中记载:“赵、李诸侍中皆引满举白。”<sup>[1]</sup>举白,相当于今天饮罢倒杯示人,以示饮尽。唐代颜师古注曰:“一说,白者,罚爵之名也。酒有不尽者,则以此爵罚之。”这种习俗自周末就有,不像现在人可以分几次慢慢饮。古代饮酒的礼数是酒不过三巡,过量即为违礼。《礼记·曲礼》若有人耍赖,酒监会行使监督权,《史记》、《汉书》中有不少这方面的记载。古代饮酒的礼数是酒不过三巡,过量即为违礼。《周礼·天官·酒正》曰:“酒正掌酒之政令。”酒正职责本是责人少饮,但在汉时已变为使人尽兴,过量

而饮了。西汉吕后任朱虚侯刘章为酒吏,刘章请求按军法行酒。诸吕中有一人避酒逃跑,刘章追上拔剑将其斩首,对吕后说:“有亡酒一人,臣谨行军法斩之”<sup>[1]</sup>。设酒监的习俗自周末就有,经汉代发展,到唐代改为酒巡,但督酒的作用未变。

汉代长安人聚饮非常注重身份和地位,不同阶层、不同辈分饮酒礼节有一定讲究。在各种公私饮酒的场合下都有各类饮酒的细则。如主客饮酒时,主敬客叫酬,客回敬叫酢,无酬无酢曰醺。皇帝设宴或晚辈在长辈面前饮酒,称做侍饮,要先行跪拜礼,然后入席;接着把酒倒出一点在地上,祭谢大地生养之德。敬酒时,敬酒的人和被敬酒的人都要避席,即起立稍离原座位。敬酒时还要说上几句敬酒辞。客人之间相互也可敬酒,叫做旅酬。有时还要依次向人敬酒,叫做行酒。当然也有贵人恃势不避席者。如《史记·魏其武安侯列传》曰:“武安起为寿,坐皆避席伏。已魏其侯为寿,独故人避席耳,余半膝席。灌夫不悦。”<sup>[2]</sup>尚秉和先生解释说:“古人跪坐,以臀压足,故两膝向外。若致敬于人,身直竖则膝着地,故谓之膝席。然人为我酌酒,应避席伏”,“避席伏者,言离坐席而伏于地也”<sup>[10]</sup>。这相当于今为人行酒,人起立离座致敬。武安为相,所以皆避席伏,以示不敢当。魏其侯亦曾为丞相,故避席者少,膝席者多。灌夫见此感觉世态炎凉,所以不悦。还有,少者与长者饮,亦一饮一杯,但有先后次序。席间“长者举未酺,少者不敢饮”(《礼·曲礼》),也就是说,长者未饮尽,少者先尽,被认为是不恭之行为。而今天我们在酒席上的习惯,不仅可以慢慢饮之,而且少者敬长者酒,往往会说“我先干了,您随意”之类的话。从表面上,现在的做法与汉代习尚相左,但出发点都是出于礼仪,汉代是以先后为标准,现在则是以健康为前提。

为了活跃宴席间的热闹气氛,经常伴随一些助兴的娱乐游戏,如行酒令。游戏形式主要有投壶、射箭、谜语、下棋、对联等等。《西京杂记》云:“武帝时,郭舍人(武帝时宫中的倡优)善投壶,以竹为矢,不用棘也。”<sup>[6]</sup>投壶,是先秦时期开始流行的一种礼制,也是一种游戏。贵族聚会、君臣宴,常于席间设壶。壶广口大腹,颈部细长,一般中置豆子,空隙不大。如投矢过猛,矢会触豆后弹出。投壶中多者为胜。比赛中常指定司射一人,以裁决胜负。壶侧有酒尊,一般投中多者为胜,负者则要罚酒。六博是一种不拘束、无禁忌的常用酒令之一。《西京杂记》卷

4《博昌陆博术》记载:“博昌,安陵人也,善陆博。宴婴好之,常与居处。”<sup>[6]</sup>汉代宴饮往往投壶与六博并用,如“投壶对弹棋,棋奕并复行”<sup>[11]</sup>,这些活动把文化融于酒,是酒中的文化。

汉代长安有乐伎助酒的风气。汉代贵族家中常蓄养一些倡优伎人,终日陶醉在歌舞之中。汉元帝时,食邑六百户的关内侯张禹“常责师宜置酒设乐与弟子(戴崇)相娱。禹将崇入后堂饮食,妇女相对,优人管弦铿锵极乐,昏夜乃罢”<sup>[1]</sup>。宗室刘去则“数置酒,令倡俳裸戏坐中,以为乐”<sup>[1]</sup>。不仅主人在欣赏歌舞时要饮酒,而且乐伎们也可以陪主人喝一杯酒。桓宽《盐铁论》记载:“今俗因人之丧,以求酒肉,幸与小坐而责辨歌舞俳优、连笑伎戏。”<sup>[8]</sup>

汉代长安女子有饮酒之习。汉代不仅男子好饮,妇女也有贪杯者。如《后汉书·刘玄传》记载:更始帝刘玄的韩夫人“尤嗜酒”,称得上嗜酒如命的酒徒。她常与刘玄对饮,每当臣下入庭奏事,搅扰了酒兴,韩夫人就大发雷霆,“起,抵破书案”<sup>[12]</sup>,因酒兴未尽竟当众拍破书案。不仅如此,汉代长安女子可以单独会见男宾,与男子一起出行,一起饮酒。此外,女性不仅饮酒,还参与卖酒活动。如东汉辛延年《羽林郎》记:“昔有霍家奴,姓冯名子都。倚仗将军势,调笑酒家胡。胡姬年十五,春日独当垆。长裙连理带,广袖合欢襦。头上蓝田玉,耳后大秦珠。”诗中所说的当垆沽酒的女子还是少数民族女子。垆是古代酒家中用泥土堆积起来,用以安放酒瓮的土台子,犹如后世所用的柜台,当垆就是站柜台招呼客人,当卖酒的女招待。女性当垆服务形式和酒家把酒瓮放在土台子上的酒店建筑结构形式,同酒旗一样,成为中国特色的传统酒家经营模式。

汉代长安有钱行饮酒的风尚。苏武出使匈奴19年,将要回国,李陵为其置酒饯行,挥泪与苏武诀别,这应是受长安风尚的影响。西汉太子太傅疏广告老,在长安东门外为其饯行者达数百人。“延寿竟坐弃市。吏民数千人送至渭城,老小扶持车毂,争奏酒炙。延寿不忍距逆,人人为饮,计饮酒石余。”<sup>[1]</sup>

长安席间有闹酒与纵酒的习尚。《史记·游侠列传》载:“郭解姊子负解之势,与人饮,使之酺。非其任,强必灌之。”<sup>[2]</sup>又载:“陈遵招人饮,投辖井中不使去,至登堂拜太夫人而逃。”<sup>[2]</sup>《汉书·酈食其传》曰:“田广以为然,乃听食其,罢历下兵守战备,与食其日纵酒。”<sup>[1]</sup>《汉书·蒯通传》曰:“齐已听酈

生,即留之纵酒,罢备汉守御。”<sup>[1]</sup>由此可见,汉时酺酒之风极盛。

酒是长安祭祀仪式活动现场的必备祭品。西汉时,皇帝每年立秋时要举行酎祭。《西京杂记》之《八月饮酎》云:“汉制:宗庙八月饮酎,用九醞太牢,皇帝侍祠,以正月旦作酒,八月成,名曰酎,一曰九醞,一曰醇酎。”除用酒祭祖先外,还以酒祀神灵。董仲舒《春秋繁露·求雨》云:“其神玄冥,祭之以黑狗子六,玄酒,具清酒膊脯,祝斋三日。”<sup>[13]</sup>在民间,人们借着敬奉神灵、祭祀祖先的机会尽情畅饮,使人神杂处的神秘感与和谐感在美酒的享用中漫延开来,把汉律中所谓“三人已上无故群饮,罚金四两”的规定早就置于脑后。

## 三、结 语

总之,汉代的饮酒习尚与先秦时期大不相同,饮酒活动的礼仪化色彩已很淡薄,人们摆脱了传统礼俗的约束,不再恪守饮食有度的古训,追求精神享受,随心所欲,饮食生活空前丰富,奢侈之风日盛;加之酒本身所具有的“充润肌肤,延年祛病”功效,深受各阶层欢迎。这也许就是汉代长安酒风大盛的主要原因。

## 参考文献:

- [1] 班 固. 汉书[M]. 北京:中华书局,1962.
- [2] 司马迁. 史记[M]. 北京:中华书局,1959.
- [3] 吴 慧. 桑弘羊研究[M]. 济南:齐鲁书社,1981.
- [4] 王仁湘. 饮食与中国文化[M]. 北京:人民出版社,1999.
- [5] 彭 卫,杨振红. 中国风俗通史:秦汉卷[M]. 上海:上海文艺出版社,2002.
- [6] 葛 洪. 西京杂记[M]. 西安:三秦出版社,2006.
- [7] 孟西安. 西汉酒器见天日,千年美酒香扑鼻:西安考古重大发现[N]. 人民日报:海外版,2003-06-21(1).
- [8] 桓 宽. 盐铁论[M]. 北京:中华书局,1992.
- [9] 徐 坚. 初学记[M]. 北京:中华书局,2004.
- [10] 尚秉和. 历代社会风俗事物考[M]. 北京:中国书店出版社,2001.
- [11] 欧阳询. 艺文类聚[M]. 上海:上海古籍出版社,1965.
- [12] 范 晔. 后汉书[M]. 北京:中华书局,1965.
- [13] 董仲舒. 春秋繁露[M]. 上海:上海古籍出版社,1989.

## Wine industry and drinking fashion of Chang'an in Han Dynasty

JIA Jun-xia

(Research Center of Chang'an History and Culture, Xi'an University of  
Arts and Science, Xi'an 710061, Shaanxi, China)

**Abstract:** This paper first interprets the wine production, wine types, drinking-vessel types, wine-production techniques, places for drinking wine, wine functions, disadvantages for drinking wine, and drinking rites and customs, and then analyzes the reasons for the prosperity of wine industry in Han Dynasty and drinking fashions at that time. The author thinks that the drink fashions in Han Dynasty were quite different from those in earlier Qin Dynasty. During that period, the rite sense in the drinking activities became weaker and weaker, more and more people then pursued spiritual enjoyment, and the basic functions of wine were appreciated by people from all circles of life.

**Key words:** Han Dynasty; Chang'an; wine industry; drinking fashion

---

(上接第 21 页)

## Time and space of urban poetry in Tang Dynasty due to street drum system

YANG Wei-gang

(School of Literature, Shantou University, Shantou 515063, Guangdong, China)

**Abstract:** The street drum system is very popular in Tang's urban regulations. The Tang administration is very strict with the residents on their time of getting in and out of the city by setting the street drum system. Because of it, the function and production of the society is unique. As literature is a kind of social production, the poetry written in this society is unique, too. Therefore, these poems can show characteristics of their space and time expression, and another side of these poems can also be displayed from the time and space.

**Key words:** Tang Dynasty; street drum system; poetry; time and space