

酸居五味之首 醋酒本是一家

——中国人的“吃醋史”

□孙晓明 孙辰龙

“望梅止渴”成就了酸

没有醋之前，古人用梅作为调味之酸。梅，是我国栽培历史悠久的特产果品。梅果清酸爽口，能生津解渴。“望梅止渴”的故事就将梅子甘酸解渴的特性描绘得淋漓尽致。早在距今3000多年以前，梅已经作为栽培植物见于各类文学作品典籍中，如《诗经》有5处提及梅，其中3处为酸果之梅。《尚书》中说：“若作和羹，尔惟盐梅。”将梅掺入羹中作为酸味调料，显然是先民们在长久的生活实践中总结出的经验。用梅烹饪鱼，可以使鱼肉中的碱性与梅中的有机酸中和，消除鱼腥气。梅与肉同煮，容易将肉煮烂。时至今日，梅的这种调味方式仍然在不少地区为人们所沿用。

将梅子捣碎后挤出汁，做成梅浆，称为“醢”。《礼记·内则》记载：“浆、水、醢、醢。”在制作梅浆时，人们惊奇地发现粟米也可制成酸浆，“熟炊粟饭，乘热倾在冷水中，以缸浸五七日，酸便好用。如夏月，逐日看，才酸便用”。在制成酸浆的基础上，又加上曲，可做成苦酒。苦酒实际上就是早期的醋。除了“苦酒”之外，“醋”在古代还有“醢”“酢”之名。

“醋”与酿酒有很亲密的关系。《韩非子》记载了这样一则故事：有一个卖酒的宋国人，酒的分量很足，对待顾客十分恭敬有礼貌，酿造的酒也很好喝，卖酒的旗子挂得很高很显眼，然而酒就是卖不出去，都发酸了。这是因为古代酿造的酒精精度数比较低，过低的酒精量使酒一遇到空气中的产酸菌即进一步氧化成醋。因此，醋最初是作为酿酒的副产品出现的。汉代扬雄在《法言》中有“日昃不饮酒，酒必酸”的记载。“昃”是太阳偏西的意思，这句话实际上是讽刺了当时礼仪的繁缛，由于仪式过长，一直等到太阳偏西的下午，做好的肉食都放干了，准备好的酒也变酸了。可见，古代的酒很容易变酸。

其实酒和醋的酿造过程共享一定的阶段，包括浸米、蒸饭、冷却、糖化酵母发酵等。这些阶段是酿造过程中不可或缺的，无论是制作酒还是醋。醋名称中的“酉”字代表酒，而“昔”字意味着二十一天，这象征着酒通过发酵二十一天可以变成醋的概念。这表明酒与醋在某种程度上是同根同源的，它们使用相同的原料，并且都需要用曲来发酵。

酿酒在完成上述共同阶段后，会进入后熟陈化或者蒸馏阶段，以产生不同类型的酒。相比之下，酿醋还需要添加醋曲，进行醋酸发酵，将酒发酵成醋，之后才进入后熟陈化（红醋）或者蒸馏（白醋）阶段。因此专业人士说，醋和酒仅差一道工序。

周朝“醢人”专管醋

周代，专设掌管醋类生产调配的官职叫“醢人”。《周礼》记载：“醢人，掌共五齐七，凡醢物，以共祭祀之齎。凡醢酱之物，宾客亦

“吃醋”的典故出自唐朝，而中国人真正“吃醋”的历史却要早得多。酸味很早就被列为调味品中的五味之首，与咸味并称为中华民族的两大食味。醋在中国古代有“醢”“酢”“苦酒”等称呼。从其偏旁就可以看出，酒醋一家亲，可以说，醋是酿酒的副产品。在长期生产生活实践中，古代先民创造出先进的酿醋工艺，代代都能推出许多质优味美的食醋。今天我们就来说一说中国人的“吃醋史”。



1972年在嘉峪关发掘的一批魏晋时期壁画墓中，3号墓室东壁墙砖上有一幅《滤醋图》，现存嘉峪关长城博物馆。

如之。王举，则共齎菹醢物六十瓮，共后及世子之齎菹菹。宾客之礼，共醢五十瓮。凡事共醢。”意思是醢人掌管五齐、七菹等，凡用醢调和的食物，都供给祭祀所需的菹、菹。提供所需调和醢的菹、菹以及未调和醢的酱类都在其职责范围内。款待宾客也这样。王杀性盛饌，其就供给用醢调和的菹、菹六十瓮。供给王后和太子所需的酱类，以及用醢调和的菹、菹。接待宾客之礼，需要提供醢五十瓮。总之，凡是涉及醢物，都要负责供给。“菹”“菹”指的是腌制的蔬菜或肉类。“醢物”指的是用醢来调拌的各种酱类食品。

值得注意的是，在《周礼》的记载中，掌管酒的官员叫作酒正、酒人等，与掌管醋的醢人各司其职。尽管醋是一种“特殊”的酒，但周代人还是分得很清楚。醢能作为周天子日常食用以及祭祀所用之物，表明醢在周代的地位还是很尊贵的，普通百姓难得品尝其滋味。

到了春秋时期，醢变得普及了一些了。《论语》记载：“子曰：‘孰谓微生高直？或乞醢焉，乞诸其邻而与之。’”微生高姓微生，名高，是孔子的弟子。时人认为此人诚信坦率。孔子却并不以为然。原因在于微生高在别人向他讨醋时，家里正好没有醋，但他不说家里没有，而是跑到邻居家讨来，再送给别人。孔子通过这件小事，认为微生高慷别人之慨，以求名义，非正人君子所为，所以他才反问道：“是谁说微生高正直？”孔子认为讨醋虽然是件小事，但若遇到国家大事，就容易出现问題。从“微生高乞醢”这个故事也可得知，春秋时期醋已经进入寻常百姓家。

固态发酵酿陈醋

秦汉时期，人们已经使用粮食发酵法制作醋。当时的“醋”被称为“醢”，又称“酢”。在先秦时期，“酢”字原本读“zu ò”，表示酬

谢、报答之意。《诗经·大雅》中有“或献或酢”的记载。在先秦时期的宴会上，主宾之间的进酒礼节，称为“献”“酢”“酬”。主人敬宾客之酒曰“献”；宾客回报主人之酒曰“酢”；主人先自饮，再劝宾客饮之酒曰“酬”。后来“酢”的含义发生了演变，变成表示酸醋的意思，它的读音也变成和醋一样。

汉代文献多提到“苦酒”。《释名·释饮食》云：“苦酒，淳毒甚者，酢苦也。”《五十二病方》《伤寒论》《金匱要略》等汉代医书也用“苦酒”入药疗疾。此外，江陵凤凰山168号汉墓中墨书“苦酒”与“盐”“酱”的竹筒墨书同出，所以“苦酒”显然也有调味品的属性。因此，综合看来，“苦酒”是“醋”的可能性极大。东汉崔寔《四民月令》中把制酢列入农事之一，“四月四日可作酢，五月五日亦可作酢”。但对于酢的制作技术却没有进一步介绍。根据汉代史籍记载，汉初醢的制作规模很大。如《史记·货殖列传》记载：“通邑大都，酤一岁千酿，醢酱千瓠，浆千缸……此亦比千乘之家，其大率也。”这则记载表明，醢在当时的需求量很大，专门生产和经营醢的商人所累积的财富甚至与“千户”（官职名）齐平。

魏晋南北朝时期，醋的酿造技术取得了重大进展。北魏贾思勰《齐民要术》共记载20余种醋的制作方法，如“大酢”“秫米酢”“粟米曲酢”“大麦酢”“烧饼酢”“回酒酢”“糟糠酢”“酒糟酢”“小豆千岁苦酒”“桃酢”“乌梅苦酒”“蜜苦酒”等。从制醋的原料来看，包括有粟米、大麦面粉、小麦面粉、糯米、黍米、大小豆、桃、乌梅和蜜等，可谓种类繁多。以富含糖分的水果、蜂蜜等为原料的制醋流程，相较于以谷物为原料的制醋流程而言，省略了一个淀粉转化为糖的过程，可直接把糖发酵为乙醇，再把乙醇发酵为醋酸就行了。《齐民要术》中的制醋技术掌握了固态发酵制曲酿醋法，已经学会利

用各种谷物制曲和使用醋母传醋的科学方法，开创了我国酿造陈醋的历史。

隋唐时期，醋的酿造工艺又有了进一步发展。《云仙杂记》载有“桃花醋”，《食医心鉴》提及了“五辣醋”，唐韩鄂的《四时纂要》中记载了“米醋法”“暴米醋”“暴麦醋”“醋泉”等。这些酿醋法的名称是此前未见的，应为唐代的创新。其中，“暴米醋”“暴麦醋”的“暴”字，应为简单快速之意，和《齐民要术》中的“卒成”类似。至于“醋泉”，指的是醋取之不尽，应是夸大之词。此时的“醋”已不叫“酢”了。

醋能治病有故事

五代孙光宪撰《北梦琐言》中，记载了一则唐代名医赵卿妙用醋治病的故事：有一位少年，因为眼中常见一小镜子，所以请医工赵卿为之诊断。赵卿与少年相约，第二天备好生鱼片等候他上门。第二天，少年及时赴约，被延揽至厅堂，赵卿告诉少年自己正在款待其他宾客，请其在原地稍候片刻。少年在厅室中久候却不见赵卿出来，饥渴难耐之下，忍不住将在厅堂案台上摆放的一瓦罐的醋汤（由沙芥所制）喝光。喝完醋汤后，少年顿觉胸中豁然开朗，眼睛中的小镜子也不见了。赵卿躲在后室中看到这一幕后，欣然而出，道出原委：原来这一瓦罐的醋汤是赵卿提前准备的，目的就是让少年在饥渴难耐时将其饮下，以达到治病的效果。赵卿告诉少年说：“郎君，你先前吃了太多的生鱼片，大量鱼鳞沉积于体内，所以才会有眼花的毛病。现在我特制的醋为你调理好了，但从此以后，你应格外注意，切不可只图口腹之欲。”可见唐代人食脰之风确实十分流行，食脰需配醋。此外，醋在唐代被医家拿来作为治疗的药剂使用。

现代人将人因妒忌而产生的

不理智行为称作“吃醋”，据说与唐代名相房玄龄的夫人有关。唐太宗为了笼络当朝宰相房玄龄准备赐美女给他，为他纳妾。但房玄龄坚辞不受。唐太宗知道房玄龄不是不想要而是不敢要，原因在于房夫人十分强势，使“惧内”的房玄龄不敢纳妾。唐太宗不以为意，让人给房夫人送去一壶毒酒，说要么同意纳妾，要么饮下毒酒。房夫人性情刚烈，把那壶毒酒一饮而尽。结果那壶里不是毒酒，而是香醋。从此，吃醋、醋坛子、醋罐子就成为妒忌的代名词。

以醋代酒留佳话

史料记载，醋在宋代已成为人们日常生活中必不可少的调味品之一，需求量极大。据《姑溪居士文集·后集》记载，杭人“食醋多于饮酒”，当时民间还流行“欲得官，杀人放火受招安；欲得富，赶着行在卖酒醋”的谚语，说明当时卖醋的利润相当可观。醋在当时的烹饪中使用的频率非常高。比如宋代林洪的《山家清供》一道“山家三脆”的制作方法尽显“滴醋拌食”：嫩笋、小蕈、枸杞头入盐汤焯熟，同香熟油、胡椒、盐各少许，酱油、滴醋拌食。

元代忽思慧的《饮膳正要》记载的醋品有酒醋、麦醋、米醋、葡萄醋、桃醋、枣醋等。可见，元代醋品中，果醋与粮食醋并驾齐驱，深受人们喜爱。值得注意的是，与前代以麦醋为主的生产消费不同，元代米醋的生产消费所占比例越来越大。此外，元人还广泛利用糟、糠等生产食醋，节省粮食原料，也反映了元代食醋生产所具有的先进水平。

明代，醋与酒的“亲缘”关系更上一层楼，醋与酒一起征税，称为“酒醋税”。在当时还流传着一段有关“醋交”的佳话：参与《永乐大典》编纂工作的名士虞原璩聪敏睿智，博览群书，享誉当时。慕名向虞原璩求教之人络绎不绝，其中也不乏地方要员。尤其是温州知府何文渊，在任职期间经常上门拜访虞原璩，商榷理政时务。一次，何文渊深夜到访，两人聊着聊着突然想喝酒，可荒村并无处可买酒。于是，何文渊问道：“没酒，家里有醋吗？”虞原璩笑着端出一坛子醋，又在后院剪了一把韭菜。就这样，两个人就着韭菜，将一坛子醋当酒喝了。这段以醋为酒、一酸方休的故事就流传开来，人们将虞原璩和何文渊的交情亲切地称为“醋交”。

明清时期，醋用曲已有大曲、小曲和红曲之分。明李时珍《本草纲目》中记载的醋品有米醋、糯米醋、小麦醋、大麦醋、饴醋等。袁枚《随园食单》是这样评价各类调味品的：“醋用米醋，须求清冽。”各地酿造出来的醋的风味各具特色，最有代表性的有以高粱为原料的山西老陈醋，以糯米为原料的镇江香醋，以红曲为发酵剂的永春红曲醋等。明清时期，山西醋业发展到鼎盛时期，其标志之一就是醋坊林立。直到现在，山西老陈醋依然享誉海内外，无意中打碎一瓶老陈醋，满屋生香，并且老陈醋吃时要兑一点凉白开，越发清香。