

这本宁波人写的书集古代酿酒法大成 辗转200年，秘笈回归宁波酒企

记者 周晖

核心提示

“秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。”一本集古代酿酒技法之大成的清代专著《六必酒经》家刻传世珍本，最近出现在宁波一家老字号酒企的非遗文化馆内，作为“镇馆之宝”，重现古法酿艺的光辉。让人赞叹的是，这本曾引起不俗反响的酿酒专著出自宁波人之手，1822年杨万树在书中首次对“六必”酿酒工艺流程进行了全面、系统的阐述，在辗转近200年后，这一珍贵酿酒专著又回归宁波酿酒人手中。

A 酿酒奇人出酒书

8月10日，在位于宁海县力洋镇的宁波力洋酒业非遗文化馆里，记者见到这本《六必酒经》，该书封面缺失，内页基本完好。在目录上，《六必酒经》注明参考了我国历代39种酿酒文献，如《吕氏春秋》、苏东坡《酒经》、朱翼中《酒经》、《北山酒经》，在文献基础上，杨万树对“六必”工艺推陈出新。

据考证，杨万树是清代嘉道年间宁海籍人，生性慷慨，乐善好助，青年时博闻强学，中年收敛豪侠之气，归于沉静，以把酒吟诗为乐，因仰慕苏轼醉吟于西湖曲院风荷间，故自号“苏堤”。杨家有较强的经济实力，善于酿酒。杨万树多方搜罗酿酒文献，悉心钻研酿酒技术。1796年，他来到杭州，抄读文澜阁所藏宋朱翼中《中山酒经》、羹革《酒谱》等书，又旁搜有关酿酒的历代文献，相互参考，终于豁然悟道。他在家乡从事酿酒50余年，在继承传统的基础上，摸索出一整套有科学价值的酿酒经验，于道光二年(1822年)撰写成《六必酒经》一书，有家刻本传世。



《六必酒经》写明作者为“浙江宁海杨万树”。



宁海的古法酒窖。

B 《六必酒经》亮点不少

中国是酒文化的发祥地，酿酒文化源远流长。在历史文献中，有一批关于酒与饮酒的专著。这些典籍不仅在总结、记录、传播酒文化中起到了不可替代的历史作用，而且本身就是酒文化的重要内容。

宁波大学教授、浙东文化研究资深专家张如安对杨万树和《六必酒经》进行了深入研究。张如安认为，作为清代浙东的酿酒专家，杨万树既懂理论，又懂技术，他写下的《六必酒经》主要总结了浙东酿酒的经验，具有鲜明的地方特色，学术价值和实用价值都比较高。

源于先秦时期的酿酒“六必古法”是我国最早的酿酒工艺。作为一本古代酿酒操作手册，杨万树认为酿酒必须“遵一定之法式”，这个“法式”就是《礼记·月令》记载的酿酒“六必”原则：原料必须精选，份量要充足；曲蘖的供应、制造必须适时；浸曲、浸蘖、浸米、蒸煮过程必须讲究卫生清洁；选取的水源必须清冽，不杂异味；酿酒

的盛器要不渗不漏；酿酒时必须掌握好火候。

张如安认为，《六必酒经》最有创意的地方是对历代酿酒工艺流程的进一步细化，如对曲的制造过程中麦粉如何拌水，历代酒书都缺少介绍，杨万树详细规定了“按粉扣水”的比例，务求做到“粗粉湿拌，细粉干拌，干湿得宜，握得聚，扑得散”。“这些都大大方便了酒匠的操作，能使酒匠在酿酒中有法可循，有据可依。”张如安认为。《六必酒经》的另一亮点是别出心裁地以问答法来记录，这种问答法在我国古代的科技著作中极为罕见。

杨万树的《六必酒经》记录了不少浙东地区酿酒的珍贵史料。如他称清代嘉道年间浙江有5大名酒，以绍兴酒为第一，而“宁波酒曲蘖参用，色白味正”。是什么因素导致宁波老酒品质上佳？他分析指出水是一个关键的因素，宁海南郊外溪水，清洁甘美，与西湖、绍兴水不分伯仲，是最佳的酿酒用水。

C 重现古法酿艺的光辉

此次发现的家刻本是“祖宗级”的清代版本，是杨氏后裔最近在搬迁时无意中发现的。

据宁波力洋酒业总经理王肖峰介绍，宁海酿酒之风古而有之，杨万树后裔世居宁海西门村，前两年在西门村搬迁时，杨氏后人在家中一处箱底发现了清代古籍《六必酒经》。“目前只发现一本，宁海一位搞收藏的朋友知道后，马上买下来，我们7月份刚刚从他手里收购过来。”

早在两年前，王肖峰就向市场监管部门提出了“六必酒”的商标申请。“北京六必居酱园知名度高，在国内酿酒业，《六必酒经》名气不小，如果申请下来将是一个好IP。”王肖峰说。不过令人遗憾的是，“六必酒”未能申请成功，“六必酒经”

也被外地企业抢注，目前被贵州茅台镇一家酒企作为商标。王肖峰说，这次收购珍本古籍，一是作为历史珍藏保护起来，增加非遗文化馆的厚度，另一方面将继续对商标、字号等进行深度开发，更好地打响宁波酒企品牌。

宁波市老字号企业协会会长张空认为，《六必酒经》的发掘和回归，增加了我市老字号企业的文化自信，也反映了传承保护的一个侧面。老字号作为珍贵的文化遗产，需要被“唤醒”，最近宁波正进行“宁波老字号”首批申报认定工作，不少企业已闻风而动，与市档案馆、文化研究单位等紧密联络，对老字号进行重新盘点与梳理，可能还将有更多的新发现。