

拉曼大学

中华研究院中文系

《诗巫福州红酒文化研究》

科目编号：ULSZ 3078

学生姓名：杨风茹

学位名称：文学士（荣誉）学位

指导老师：林良娥师

呈交日期：2015年8月27日

本论文为获取学士荣誉学位（中文）的部分

目次

题目	i
宣誓	ii
摘要	iii
致谢	v
第一章	绪论	1
第一节	研究动机与目的	2
第二节	研究范围	4
第三节	研究方法	5
第四节	研究难题	6
第五节	前人研究综述	8
第二章	酒产生的历史渊源	10
第一节	酒的起源	10
第二节	酒的传承法——“国之大事，在祀在戎”	13
第三节	（红）酒文化传承到诗巫的历史渊源	15
第三章	红酒在诗巫日常生活中所扮演的角色与意义	18
第一节	青红酒的传说与“红酒”名称在诗巫的定名	18

第二节	诗巫福州红酒的酿制及禁忌·····	19
第三节	红酒在诗巫福州传统饮食的角色扮演及意义·····	21
第四章	诗巫福州人对红酒的认知与来源（问卷调查）·····	31
第一节	各个年龄层自酿红酒的巴仙率·····	31
第二节	各个年龄层对红酒酿制的认识度·····	32
第三节	诗巫善于自酿红酒女性的技艺来源·····	37
第五章	诗巫福州红酒文化的隐忧反思与比较·····	39
第一节	福州红酒文化的反思·····	39
第二节	诗巫福州红酒与实兆远福州红酒比较·····	42
结语·····		46
附录·····		48
一、红酒材料介绍和酿制过程图案·····		48
图（一）红曲与糯米·····		48
图（二）将糯米放在竹筛匾上放凉·····		49
图（三）将糯米装进容器之内·····		49
图（四）将红曲加入与糯米进行搅拌·····		50
图（五）加入开水滋润糯米·····		50

图（六）将糯米与红曲搅拌均匀·····	51
图（七）拿出一块布盖住容器口·····	51
图（八）将红酒盛起进行过筛·····	52
图（九）红酒放在锅上加热至沸腾·····	52
图（十）红酒装入玻璃瓶内·····	53
二、红酒或红糟所烹饪出的各种美食·····	53
图（十一）红酒面线·····	53
图（十二）诗巫本地鸡煮红酒面线·····	54
图（十三）红酒猪肝面线·····	54
图（十四）比较诗巫与实兆远红酒面线·····	55
图（十五）红酒粉干·····	56
图（十六）红酒炒美莲·····	56
图（十七）红酒炒切螺·····	57
图（十八）红糟鸡·····	57
图（十九）红糟鸡翅·····	58
图（二十）红糟烤猪肉（三层肉）·····	58
图（二十一）红糟烤猪肉（全瘦肉）·····	59

三、诗巫出售红酒摊位·····	59
图（二十二）将自酿的红酒放在摊位上出售·····	59
图（二十三）妇人兜售少量红酒·····	60
图（二十四）老翁也将红酒放在摊位上出售·····	60
四、实兆远红酒·····	61
图（二十五）实兆远红酒有酒糟沉淀在酒瓶底层·····	61
图（二十六）红糟连同红酒液一并装入瓶子内·····	62
五、红糟腌制品·····	63
图（二十七）红糟咸菜·····	63
图（二十八）红糟榨菜·····	63
六、访谈者·····	64
图（二十九）王丽丽女士·····	64
图（三十）黄秀妃婆婆·····	65
图（三十一）吴美诗小姐·····	66
七、港主黄乃裳垦荒史一二的资料来源·····	67
图（三十二）诗巫福州公会·····	67
图（三十三）世界福州十邑文物馆·····	67

图（三十四）文物馆中的工作人员·····	68
参考文献·····	69
一、专书·····	69
二、学位论文（期刊）·····	70
三、互联网·····	71
四、访谈·····	71

诗巫福州红酒文化研究

宣誓

谨此宣誓：本论文由本人独立完成，凡论文中引用资料或参考他们著作，无论是书面文字、电子资讯或口述材料，皆已于注释中具体注明出处，并且详列相关的参考书目。

签名：

学号：12ALB06257

日期：2015年8月27日

摘要

本文是以“红酒”为研究对象，探讨诗巫红酒文化的发展过程及其文化的传承意义。由于红糟属于红酒的衍生物，所以篇章中除了论述红酒外也将略提到红糟，并介绍它是怎么被诗巫福州人所采用。论文将通过五章进行论述。

第一章为绪论，主要阐明研究动机与目的、研究范围、研究方法、研究难题及前人研究综述。第二章为“酒产生的历史渊源”，介绍酒产生的原因及它如何被延传下来。酒的流传与古代的祭祀与战争活动有关，随着十九世纪初港主黄乃裳前来诗巫开垦后，随之红酒文化也在诗巫繁衍开来。

论文第三章着重于红酒主题的阐述。第三章的论题为“红酒在诗巫日常生活中所扮演的角色与意义”。本章内容也有描述酿制红酒的禁忌。红酒的角色和意义体现在婚嫁生日篇、产后月子篇、健康养生篇以及其他用途篇。福州人的婚嫁生日一定要有红酒面线，而飘红的红酒汤头在婚嫁被认为是吉利之兆；产妇饮用红酒则能达到血液流通的功效；红曲则具有降低胆固醇、预防心脏衰竭的功效；以及红糟作为调味料等都为红酒增添意义。

论文第四章将进行实地的问卷调查，调查在诗巫各个年龄层对红酒的认识与了解。问卷数据显示只有年龄层介于 50 岁或以上的妇人才善于自酿红酒，而在少女或青少年的年龄层中只有为数极少的人会自酿红酒。这样的数据令笔者担忧，笔者担忧这样的情况或会造成红酒技艺在诗巫失传。

论文第五章为“诗巫福州红酒文化的隐忧反思与比较”。在本章中，笔者将提出对福州红酒文化的隐忧意识。笔者认为，身为福州人应该有责任与义务去传承红酒文化。为了使诗巫福州红酒继续传承下去，笔者提出了几道解决方案，如鼓励年轻人学习酿制红酒、将酿制红酒作为一番事业来经营，如此便能协助推广红酒。本章也对诗巫红酒与实兆远红酒做出比较，笔者发现，比起实兆远的福州人，诗巫福州人更善于利用红酒烹饪。

【关键字】 诗巫红酒 红糟 红曲 问卷 角色
文化

致谢

首先，笔者想谢谢拉曼大学，正是因为它规定学生在毕业前必须完成个人学位论文，才使得笔者在大学生涯结束前，有了一份专属于自己研究而撰写的学位论文。这份报告满足了笔者先前总是羡慕一些专业研究人员在研究某项学术研究后所撰写的论文的小小野心。

再来，笔者非常感谢笔者的指导老师——林良娥导师。这份谢意基于老师愿意接受笔者为门下额外指导的论文学生。笔者也要表达对林志敏师的感激，感谢林志敏师愿意割让笔者这位不才生，成全笔者个人欲研究东马文化课题的心愿。林良娥导师像慈母般的耐心指导笔者论文各个方面的不足，使得笔者的论文能更加顺利地进行着。林导师给笔者的资料都让笔者觉得很受用，减轻了笔者的压力。导师对笔者的鼓励，也让笔者增加信心，故导师就似笔者的明灯，照亮笔者的论文，成为笔者的伯乐。为此，笔者衷心感谢林导师。

再者，笔者要感谢笔者的父母亲对笔者的协助。当笔者在为论文题目而苦恼时，母亲一语点醒梦中人，她建议笔者何不以“福州红酒”为题，撰写一份论文，而笔者也觉得这题目甚是有趣。母亲此建议恰如为笔者注射了一剂强心剂，让笔者有了概念并与导师讨论论文方向。为此，笔者感激母亲在旁对笔者的支持，她为笔者提供概念，让笔者茅塞顿开。在论文题目定下后，为了确定诗巫酒厂的相关资料，笔者请求父母的帮助，为笔者多番探听酒厂的下落。父母亲义无反顾的为笔者向人打听，更在找到酒厂地址后，奔波劳碌的为身在金宝的笔者找到酒厂的正确地址。父母亲在笔者身后默默为笔者付出，笔者感谢至极。

对于在笔者身旁伸出援手的友人，笔者也要向他们至上谢意。首先，笔者感谢黄诗怡学姐在论文格式上的帮忙，使得笔者不至于手忙脚乱。笔者还想感激诗怡学姐以及其他学姐一路走来对笔者的关心和关爱，让笔者面对难题时，不至于孤立无援。再来，笔者要谢谢在笔者身边最好的朋友——张燕真，是她的正面鼓励以及建议，才化解了笔者紧绷的心情，使得笔者更有信心完成论文撰写。此外，还要谢谢她在红酒问卷调查中的帮忙，请她的家人、朋友为笔者回答问卷，让笔者更快完成报告的章节。此外，笔者还要感谢问卷调查中每一位受访对象，让笔者的报告内容有了依据。张永永也是笔者要感谢的朋友，每次与其外出闲聊时，偶尔都能提供笔者一些生活小资讯，成为笔者的小小情报员。

最后，笔者要感谢幸运之神的眷顾，让笔者能够在后来幸运地转入当林良娥导师的论文学生。笔者为自己能身为林良娥导师的指导学生而感到自豪。幸运之神还安排笔者在诗巫东山小学实习，清闲的实习生涯让笔者在闲空之余，还能有更多时间构思论文。上帝之恩也是笔者要感谢的，感谢上帝的恩泽，让笔者在外出去访问时，都是和风暖阳天，而不是倾盆大雨天。

第一章 绪论

红酒是福州人日常生活中不可或缺的食品。诗巫既为福州人的开垦地，故红酒自然也在诗巫生根。红酒伴随着福州人来到了诗巫并在此繁衍，至今它已经孕育出属于诗巫文化性质的红酒。因此认识诗巫红酒也能带领读者认识诗巫福州人的饮食习惯。

对于“红酒”这个称号，人们通常都会直接联想到葡萄酒，因为葡萄酒也称之为红酒，可是若提到福州人红酒，人们自然就会展现出理解的神情，因为福州红酒已然成为福州人的标志，只要强调“福州人”的红酒，人们自然联想到那是福州人自酿的红色酒。

自酿的红酒有稀薄和浓厚之分。若是在酿制中加入了多余的开水，那么它在味道上就较为稀薄；反之若是在酿制过程中只参入少量的开水或是直接不参入开水，那酿制出的酒液就会比较浓厚，而且香气也会比较醇厚。

其实福州红酒的酿制方法并不难，只是在过程中需要多加注意。红酒的主要材料只有糯米和红曲¹（参见图一），其余的都是些简单易得的工具，如陶器皿或是玻璃器皿。但也有人会酿制失败，因为没有注意细节或是提防酿红酒的禁忌。

福州红酒是诗巫福州美食重要的配角，若是少了配角的烘托，就凸显不出主食的美味。这就是诗巫福州人对于红酒的情结，少了红酒就觉得美中不足，而多了一道红酒，它就摇身成为正宗的福州菜肴。

¹红曲：是一种发酵物，色泽鲜红。福州人用其发酵糯米酿制福州红酒。

第一节 研究动机与目的

本论文的研究动机主要在于笔者身为诗巫的福州人，有责任也有兴趣将福州红酒这一文化进行传播，或许一些人对福州红酒文化已经略有所闻，但并非所有的人对福州红酒文化都了解。因此笔者秉持发扬福州红酒文化为宗旨，并将其视为传承福州文化的使命感看待，故有意撰写一份比较详细的学士学位论文，以介绍诗巫的红酒文化。虽说笔者的力量是薄弱的，但通过此论文的撰写，相信可以让读者对福州红酒有着粗浅的认识。

酒能对人体产生疗效，这已是众所周知的事实，当然福州红酒也不例外，因此笔者要略过（红）酒的普遍功能而强调福州红酒的特色。这一特色在笔者看来是使得诗巫福州红酒更有了被发扬的价值，它促使了笔者的研究动机。红酒在酿制完成后所衍生出的红糟²不仅能成为桌上的美食，更能成为疗治折伤病患的妙方。这些都是诗巫福州红酒文化的特色，因为它在诗巫的使用是普遍的，而相对与小福州——实兆远而言，那儿的福州人就没有用酒糟为疗药功用，因此诗巫人采用红糟来敷药成了笔者想继续探索的动机。

此外，笔者身为砂拉越诗巫子民，亦想要在毕业前为诗巫的饮食文化尽一份绵力。诗巫福州人的饮食文化与福州红酒是息息相关的，它让笔者有了强烈的动机要研究红酒文化。提到福州美食，人们第一联想大概都是红酒面线了，而这红酒面线不就是与红酒相关吗？为了协助大家厘清福州红酒面线中的“红酒”这一味食材，因此选择本课题为研究范围。

² 红糟：红曲酒在发酵后，将酒液滤过后所剩下的酒杂。

砂劳越诗巫福州人普遍使用红酒的饮食习惯也使得笔者有目的性的想宣传诗巫福州人的红酒文化。在论文内容中提到的各项美食，诸如红酒炒美莲（参见图十六）、田螺炒红酒（参见图十七）等都是诗巫福州人舌尖上的好滋味。红酒作为调味料在诗巫的普遍性与其他地区的罕见性都让笔者想将其介绍给众人，也籍此与大家一同分享诗巫福州红酒的美味。

最后，笔者选择“诗巫福州红酒文化研究”为题其实也是想传达一份隐忧之心。在早前，笔者与诗巫的朋友们聚餐时，大家默契地都会点上一盘红酒炒美莲，但是在与大家讨论是否在笔者这一辈人当中还懂得自酿红酒时，大家基本一致都摇头表明不会。在当时，笔者已有警觉和隐忧，似乎福州红酒的酿制手艺存在着无人继承的危机，通过这份报告中的问卷调查环节得出结论，年轻一辈的福州人果然大多不会酿制红酒。因此，笔者欲借此论文表达此危机，并提出几项解决方案，目的就是鼓励诗巫福州子弟能多加传承这门文化。

第二节 研究范围

本论文的主要研究场地涉及诗巫的柄源酒厂³、中央市场、周日市集（Sunday market）、迪敢路外婆家（采访先前为柄源酒厂工作人员）等。

为了使论文更加完善，本论文中的“口述资料”来源是直接采访居住在诗巫的福州人所得，而这些资料也成了主要资料来源。

为了使论文中的内容更加丰富化以及多元化，本论文还比较了实兆远与诗巫的红酒文化。虽说论文中谈及实兆远部分并非太多，不过相比之下能够让读者们看出同为福州人的诗巫人和实兆远人在福州红酒文化上的小差异。

这样的观察研究能直指出两者在红酒文化上差异，例如：这差别就表现在诗巫的红酒面线是漂抹清新的红；而实兆远区的红酒面线是大红色，而且带浊，这是因为红糟也被点缀在其中之故（参见图十四）。因此笔者认为能够勘察两地的不同点，使得人们更能够分辨出他们眼前的红酒面线是哪区的特色。

³柄源酒厂：是诗巫第一家酒厂，名为柄源酒厂。

第三节 研究方法

本论文采用了“实地访问”研究法。基于文化是由人所继承而流传下来，因此虽说没有充足的纸本资料，但直接访问福州人长辈也是一个好方法，因为他们本身就是文化的继承者和积淀着，借由访问他们，从他们那儿得知福州红酒的陈年往事是可靠且可信的。

此外，为了实地调查诗巫福州人在各个年龄层中尚有多少人还善于自酿红酒，本论文也采用了“问卷调查方法”以得到数据。而这研究方法还通过现代科技——网络，诸如面子书、邮箱、微信来完成。透过网络力量的研究方法不仅省时省力，还能有效的在时间内完成论文。这是因为笔者不需要出外面对每一位友人进行手填问卷，而是直接发送给友人，请他们代为回答，并且再按回发键即可。收集完成后，笔者就能进行数据研究。

“文献论证法”也是本论文的另一研究法。本论文中开头中所提到的酒的来源以及介绍福州红酒如何传入诗巫市都是透过阅读文献而取得的。文献研究法是笔者认为最耗时的研究法，而访问却让笔者觉得更加有趣的原因在于与人交谈不仅能在过程中听到对方生动的描述还能联系起福州人的集体记忆，更能增加笔者个人对福州人历史发展的了解。

“拍照记录”也是本论文的资料来源方法之一。与受访者完成访问后，笔者都不忘了与受访者合影。关于拍照记录红酒酿制全程不仅能保留住红酒的酿制方法，更可以使之不会失传，再一次为诗巫福州红酒文化的传承献上一点绵力。

第四节 研究难题

古云：“从来好事天生俭，自古瓜儿苦后甜”，因此本报告在撰写过程中自然也遇到了难题。首先最令笔者感到挫败的是论文原本以“柄源酒厂”为研究开端，再续之以其他章节。可是没想到当在笔者千里迢迢从金宝回到诗巫后，特地抽时到柄源酒厂到访时，负责人却以酒厂不产红酒为由直接回绝笔者，让笔者心灰意冷。

原本想有一个顺利的开始，却没想到被意想不到——“没有生产红酒”的理由回绝，这令笔者非常失望，因为这代表着原本预设的走向将面临变化。不过幸好后来经过外婆的介绍，认识了“柄源酒厂”的先前员工并为笔者提供了资料。

由于笔者在进行此论文期间长期留在诗巫实习，因此与身在金宝的导师面对面的交流的机会很少，故只能通过邮箱与导师进行商榷。由于不能面对面的谈论，一些难题在通过邮箱表达时，由于笔者词不达意，所以出现了些沟通难题。不过所幸的是导师为人和蔼，不嫌烦的为笔者多番讲解。

在问卷调查中，笔者的研究难题就包括了一些实习同事不愿意为笔者回答问卷。正是因为笔者的朋友圈中的友人多数与笔者的年龄不相上下，而“少妇年龄层”的友人则寥寥无几，因此笔者原以为请实习同事回答便可解决，但没想到一些同事却拒绝回答，所以笔者只能通过通过友人的姐姐们或是亲戚们这“绕一圈”的方法解决问卷难题。

由于笔者孤陋寡闻，因此对于实兆远区的红酒文化根本不了解，因此在做比较的时候就略显笨拙，因为笔者不知该如何向受访对象（笔者友人）进行提

问。所幸笔者身边的朋友们比笔者见识广博，提供笔者资料，于是笔者有了概念后，对实兆远友人进行访问时，能捉住重心的提问并且求证，完成论文中比较的部分。

第五节 前人研究综述

对于《诗巫福州红酒文化研究》，至今依旧没有一个完整性的研究成果。诗巫人对红酒都不感陌生，或许就是因为熟悉，所以一直没人真正研究这课题。虽然对“酒”的研究不少，但对于“诗巫红酒”的研究却未见。

笔者在撰写这篇论文时，正因需要了解“酒”文化的由来，因此参考了许多书籍与期刊。其中如《酒文化中的中国人》、《泛谈我国酒的起源与酒文化考古》、《酒的起源新探》等。这些前人研究成果有助于让笔者对酒的由来和起源有着更深层的认识，但缺点是没有一篇文章对酒的来源有着准确的说法。其中只有《酒的起源新探》这本书稍有提到，而笔者也参见其看法，进而提出自己的看法。

为了在论文中展现红酒对人体所带来的健康好处，笔者还参考了林赞峰的《健康世界》，里头讲述了红酒的原料——红曲所带来的医疗效用。为了更了解红酒对妇女产后的助益，笔者还参考《坐月子这样吃才对》与《元气鸡汤》这两本书籍。这两本书虽有谈及红酒，但仅是点到为止，笔者认为还不够完整，所以笔者还访问了诗巫福州人以便从中得到更多的资料。

为了解释福州红酒是如何传入诗巫，笔者还参考了诗巫开辟者——港主黄乃裳⁴前来诗巫开垦的历史资料，如《黄乃裳与新福州》，其中包括了黄乃裳的自叙《绂丞七十自叙》。这些内容中涉及历史内容，却没有提到红酒传入诗巫的最终原因。

⁴黄乃裳：是诗巫开垦者，是一位伟人。正是由黄乃裳的率领下，福州人移民至诗巫驻足。

如上所述，由于笔者尚未发现有“前人”专对诗巫红酒做出深入研究，因此一些酿酒禁忌、红酒在各种喜气扮演的角色和意义、红酒中的红糟所提供的其他用途等，都经由笔者以实地的采访、拍照记录方式以完成论文。

第二章 酒产生的历史渊源

第一节 酒的起源

酒的出现，一向被视为中国人四项发明之外的另一项伟大的“发明”，受到了世人的重视。然而这种“发明”的由来又是从何时开始的？它的起源又是如何呢？因为众说纷纭，因此笔者收集了资料，为酒起源的说法做出一些粗浅的整理。所收集的资料将以三个部分进行解说，其一为从古籍文献中去查证，其二是从考古学上进行探索，其三为从自然和科学的角度，解释酒的诞生。

一、从古籍文献中追本溯源

根据古文献，酒的始祖被认为是仪狄或是杜康两人。仪狄乃夏禹的臣子，之所以摇身变为酒的“发明者”的来源来自于秦·吕不韦《吕氏春秋》、西汉刘向的《战国策》和《世本八种》。此三篇都一致认为仪狄是始造酒者。此三篇原文分别如下：

《吕氏春秋》云：“仪狄造酒”（吕不韦著、陈奇猷校注，2002:1088）

《战国策·魏策》记载：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄而绝旨”（刘向，2006：1353）

《世本八种》说：“仪狄始作酒醪”（宋衷注，2008：362）

杜康为造酒者的资料来源则见于东汉·许慎《说文解字·巾部》中：“古者少康初作箕帚秫酒。少康，杜康也。”（许慎撰；段玉裁注，1998：361）这里说的就是杜康发明了酿酒术，而曹操的“何以解忧，唯有杜康”也阐述了杜康对酒的“发明”。

除了仪狄、杜康二人造酒之说，晋人江统在《酒诰》中也提到了对酒的“发明者”的看法。江统否定了酒为仪狄和杜康之起源的说法。其原文乃：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。有饭不尽，委余空桑，郁结成味，久蓄气芳”（陈延嘉主编，1997:1075）。这里说明了江统认为酒的起源非来自仪狄或杜康，而是人们将剩余的饭丢弃在桑林中，余饭意外的自然发酵就酿成为酒了。

此外，还有更多说法不一的酒史，甚至可追溯到更加久远以前，例如李时珍的《本草纲目》就认为说酒的源头来自于黄帝，其原文为“酒自黄帝始”（李时珍，1994：661），以及《黄帝内经》中所提到的黄帝与医者歧伯共同切磋“汤液醪醴”（上海书局出版社编，1988:61），二者都认为酒在黄帝期间就存在，这样的说法将酒的时间历史更加往上移了。

二、从考古学上发掘研究所得

随着科技一日千里、日新月异，考古学呈现生气勃勃的发展状态，因此一批又一批丰富的酒器、酒具、酿酒遗址、甚至于是埋藏在地底下历经几千年的古酒本身也随着考古过程中被发现和挖掘。

无论是三星堆遗址（现今的四川广汉）被发现而出土的陶器或是青铜酒器——杯、觚、壶，抑或是大汶口文化墓葬中所发现的酒器，诸如发酵所用的陶尊、过滤酒所用的漏缸、煮具鼎等都进一步说明了中华民族远在七千多年前的“大汶口文化”时代就已经懂得如何酿酒。而酿酒遗址的逐一发现，如郑州二里岗商代酿酒作坊、河北台西殷代酒坊都证实了远古时早就存有制酒活动。在

河北平山中山王墓所进行的考古活动挖掘出保全完整的战国酒液都阐明战国时代已经有酒的出现。（黄文川，2008：238）

三、从自然和科学角度解释

当果子熟透之后，因为无人采摘，于是便随着地心引力的影响自然掉落在地面上。在此时，如果水果的掉落点恰逢是在阴凉处，又是日光照射不到的阴湿处，那么这些水果就会因为空气中的尘埃以及附着在果皮表面的微生物——酵母菌而自行酝酿及发酵，“霉烂”成为酒精。倘若水果恰巧滚落并聚集在呈现出凹槽的岩石中（自然的“酒容器”），便会因为霉菌的感染而互相发酵，再经过时间的催发，摇身成为“自然美酒”。

而猿猴遇到岩石低洼的“现成酒”，又在好奇心的驱使下自然的品尝起“酒”。在经过“生活实践”的洗礼，猿猴不仅懂得喝酒，更懂得“造酒”。猿猴的习性是将许多未吃完水果搬运到岩洞中，若是水果恰好被安置在了有凹槽的岩石时，经过“霉烂”的工序，便成了“猿酒”。其实这说法也可在古籍文献中得到证明，例如在明代的《蓬拢夜话》就有此一说，文中写到“黄山多猿揉，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步”（陶宗仪，2012：1303）都显示了猿猴在人类出现以前的“生活实践”中是自然而然懂得酝酿成猿酒。（阎钢，2000：81-82）

小结

综上所述，其实关于酒起源的说法历来都是意见分歧的。通过不同的研究方法，所推敲的结论也有所不同。就目前而言，所产生的观点也各持其一，且通过科技的进步，不断的推陈出新。正因如此，酒起源的确切时间、年代和产生的地点、背景依旧是个不解之谜。据笔者愚见，笔者推敲酒应当是在自然而然的形态之下形成的，经由猿猴酿“猿酒”的基础上，再由人类人工酿造“发明”而成的。

从水果酒到谷物酒的转变乃在于人类农业文明的出现，这就标志着酒开始成为人类所“发明”的物质。渐渐地，人类对饮酒也产生了自觉性的需要，因此酒就不断被人类酿制，目的就为了能满足“需要”。自然界微生物（酵母菌）与动物（猿猴）之间的渊源关系正是促成人类“发明”酿酒的起源，因此在考古学的发掘中，对于酒的起源有着推前的趋势也就能给予合理的解释。（阎钢，2000：79-80）

第二节 酒的传承法——“国之大事，在祀在戎”

酒既然于远古时代就已经出现，那它是如何被传承下来的呢？为什么它能够被传承呢？其实笔者认为《左传·成公十三年》所提到的一句话能成为酒得以传承的解释。酒和国家的关系是紧密的。《左传》云：“国之大事，在祭在戎”（杨伯峻，1983：861），这话的意思就是说明一个国家的大事情其实就在于祭祀及战争。祭祀及战争和酒是分割不开的。所谓“饮必祭”、“祭必饮”（王国守，1989:316），无论是哪一种祭祀中，酒都是不可或缺的角色。《周礼》一

书中更是对祭祀所用的祭酒做了明确的规定，里头提到的“凡祭祀，以法共五齐三酒，以实八尊”（钱玄注，2001：44）意思就是在祭祀时总共需用到八种酒。

酒扮演着一种美好的角色，除了给人民享受之外，更是用来奉献给上天、神明以及祖先的享用之物。在远古的时代，祭祀的对象是无从考察的，但是到了周朝以后，祭祀的对象就有迹可寻了。一般来说，天地、鬼神、宗庙、祖先、社稷、山川都变成了祭祀的对象。（王国守，1989：316）例如，人民通常在粮食得到丰收后举行祭祀，意在要感谢上天的保佑使得他们的农作物能够茁壮成长，不受到天灾的侵袭而得到良好的收成。

在祭典中，人民会摆上收成的谷物以及献上以谷物酿成的美酒为祭品以酬谢上天的眷顾。《诗经·丰年》就表现出农民在丰收后是如何举行祭祀的情况。（冯桂容，2013：43）其原文如下：

丰收年成收黍稻，备有粮仓高又大。装进万亿黍和稻，酿制美酒和甜浆。献给先祖和先妣，备齐百礼祭神灵，神降福祉真普遍。（程俊英、蒋见元，1991：595）

所以用酒祭祀的习俗一直源远流传，到了清代的萨满祭祀⁵仍然保留有用酒作为祭祀品。

酒和战争的关联则牵涉在将士出征之前以酒为一行人壮行的这一个古老仪式上。在中国古代的传统上，每当将士出征前，君王会为其将士举行饯别宴，此宴除了表示对将士们关心以及祝福他们出师顺利，打胜仗归来外，更主要的是为了壮大将士们誓死杀敌的豪情壮志。正是因为帝王深谙酒是鼓士气、壮军威的灵丹妙药，于是就把酒和战争合而为一。

⁵ 萨满祭祀：满人的祭祀，以歌舞形式进行。

吴主孙权就巧用酒这一妙方鼓舞士气来换取士兵为他作战攻打曹军获得胜利。此历史发展在孙权趁着曹操分兵救合肥而扎营未定时，亲赏美酒五十壶、羊肉五十斤给众将士。众将士满饮之后，无不在作战中冲锋陷阵、以死抵抗，最后使得曹军闻风丧胆，大将甘宁大获全胜。

但事有两面之分，酒固然能增强军威，但是若是一位君主饮酒只为自娱而无视军事战略，那酒起到的就不是震军威的效力，而是削弱军威的后果。如清朝的康熙皇帝和乾隆皇帝皆为好饮酒之君，为助其饮酒的“雅兴”，竟然饲养络纬（纺织娘）、蝈蝈这类秋虫与其作伴。欢情酣饮之际，将国家至于边缘，如何能成就国泰民安？（王国守，1989：318）所以酒和军情战争是如丝如缕的关系，所谓牵一发（酒）动全身，“酒”所以载舟亦所以覆舟。

第三节 （红）酒文化如何传承到诗巫的历史渊源

从上一节的论文还可见，凡有祭祀和战争都可寻到酒的踪迹。换言之祭祀和战争可称之为酒的媒介，只要出现这两个活动，酒是不可或缺的助兴品。甚至在晚清光绪皇帝执政，及慈禧太后垂帘听政时仍然保持着这种习俗。

就在光绪推行维新运动失败后，身为福州代表而支持康有为、梁启超维新运动的黄乃裳也同时遭受牵连。经友人的协作下，黄乃裳脱险回闽。根据黄乃裳《自叙》中，在变法失败后，他深谙唯有通过革命和拓殖才得以改变中国，所以他就决定到南洋群岛为自己的同胞开辟另一条生活途径，使得同胞能够继续生活不至饿死，并且也为助其本身脱离慈禧的追捕。见下文：

“知非革命不足以救亡拯弊…… ……远女王之淫威，与夫专制之虐毒”参见（闽清县政协文史资料委员会、闽清县黄乃裳研究会，2007:312 黄乃裳）〈绂七十自叙〉。

想当然尔，女王指的是慈禧太后。从中可窥探出，黄乃裳远赴南洋垦荒是与他所处的时代背景、社会环境是紧密联系在一起。

1899年，黄乃裳携带家眷来到新加坡，再只身赴马来亚及苏门答腊进行考察。1900年的4月，经由女婿林文庆的介绍下，黄乃裳亲临沙捞越拉让江流域，竟发现诗巫一带地广人稀、土地肥沃，堪称是一块理想的垦荒之地。于是黄乃裳经由一位中介——古晋的福建侨领瑞安号店东王长水的介绍，再以林文庆为担保人，最终得以与拉者查尔斯·布洛克订立垦约进行开垦。签订垦约后，黄乃裳以诗巫市的新珠安为垦殖区。地理位置选中后，黄乃裳回故乡福州，并且奔走在隶属于福州的闽清、古田、闽侯、福清等地进行招募，分三批送往诗巫新珠安垦场。（刘子政，1998：5-9）

身为文化习俗中的一环，酒自然不会随着人群的搬迁而中断。福州人将酿酒秘方以记忆传承的方式及手工酿造的方式携带到了诗巫市。红酒是福州人特有的酒文化，更是福州人的饮食代表。

当福州人辗转来到诗巫这块“新福州”地时，自然也将福州人所持有的酒文化一并登陆来到这块土地。如同种子发芽一般，红酒已成功在“新福州”萌芽、播种以开枝散叶。最早酿制红酒的酒厂为柄源酒厂。

对于柄源酒厂生产红酒这段历史，笔者在诗巫采访了一位名为吴春花的女士。此女士为福州人，是柄源酒厂的前员工，她将一生的岁月都献给了柄源酒厂。以其在酒厂的丰富工作经验以及了解，笔者认为女士之所知以及提供的资

料也非常可靠。虽说诗巫素有“新福州”之美称，但也并非全部人口都是福州人。据知，柄源酒厂的经营者就并非福州人，酒厂原本供应的酒类不包含红酒。可是后来，酒厂竟也酿制出红酒可见红酒在“新福州”的重要性。

在与春花女士交谈中，笔者获知了当时的市场（非诗巫市场）有红酒的需求，因此身为诗巫唯一的柄源酒厂被要求生产红酒。但是遗憾的是，非福州人的经营者却酿不出真正的红酒味道。于是在迫于无奈之际，便以红色色素染红酒液体，再推出市场。这批货源最后还是被遣返回酒厂，原因是被染红的酒液体居然褪色，由“红”酒转为“白”酒。

春花女士的解说下，酒厂从原本用白米酿红酒转为正宗用糯米酿红酒。女士也告知应当采用红曲为糯米发酵，如此才能酿出色泽鲜红的红酒。因此，在酿正宗的红酒这一环节，女士倒摇身一变成为了成功酿制红酒的大功臣。女士此举倒也为专属福州人的红酒作出了贡献。在市场上有着红酒的需求量就证明了红酒登陆在诗巫后已经成功驻足，并且凭借自身名气招来外地市场需求。当人们想到红酒就会想到诗巫——“新福州”，这点就是红酒最成功的文化传播力量。

笔者曾亲身到访柄源酒厂，唯柄源酒厂在这之后也不再生产红酒，而是生产其他普通的药材酒，但是在历史的篇章上，柄源酒厂曾酿制红酒却是不争的事实，也是证实福州人佳酿也随着南迁流传到了“新福州”这片土地上，因为在当时的每一位福州女子基本上都懂得如何酿制福州正宗红酒。在“新福州”，福州女性成了红酒的媒介以及红酒的代言人。

第三章 红酒在诗巫日常生活中所扮演的角色与意义

第一节 青红酒的传说与“红酒”名称在诗巫的定名

提起红酒，它原来名称为“青红酒”，南迁到诗巫后就被简称为“红酒”，因此只要提起“红酒”就明白它指的就是“青红酒”。提到青红酒的缘由，就不得不提起它的一段传说。在美丽的传说中，青红酒实际上是由一位民间美女自酿而成。这酒是闽越王无诸建都之时，她亲自进献给无诸。而无诸建都的原由在于他在楚汉战争中协助了刘邦击败项羽，所以建冶成并被加封为闽越王。就在这日，这位民间美女献上了青红酒。此酒色泽青红，无诸饮后感到大悦，并决定以后在闽越皇宫举行祭祀或是婚嫁都必备此佳酿。自此后，此女被称为“青红娘子”，而青红酒也由此现世。（林原，海峡摄影时报）

“青红酒”名称由来在于其原料是关键。青红酒乃采用糯米以及红曲两大材料酿制而成，刚压榨出的酒汁呈现为鲜红色，若是放置两三年后，其颜色就会开始由红逐渐呈现青色，这也就是为什么其有着“青红酒”的美称。此外，青红酒又是由“生红酒”转变而来，因为如果用福州话的发音来读的话，“生”和“青”字彼此的读音是谐音。（林原，海峡摄影时报）其实“生”在福州音乃属多音多义字，一读为“shang”，二读为“chang”，而第二读音和“青chang”谐音，因此“生红酒”也通“青红酒”，所以读着读着就发展为“青红酒”。在诗巫简称为“红酒”。

第二节 诗巫福州红酒的酿制及禁忌

在中国，红酒最佳的酿制季节是在冬至。这是因为从冬至这一天到来年春天这一段时节的气温比起往常都来得低温，所以对于酿酒中抑制杂菌的繁殖是有好处的。少了杂菌的干扰，酿酒自然在发酵过程中进行得比较顺利。（张建忠，中国新闻网）但是到了诗巫，这种跟随着季节性酿红酒的规矩就被打破了。处于热带雨林一环的诗巫，长年累月都处在“夏季”，所以在诗巫生存的福州人打破了根据季节酿制法，一变应万变的整年都可随着自己的意愿和心情随时随地的酿制红酒。

在将材料以及器皿预先就准备好之后，就是将已经经过一夜浸泡并且吸收饱满水分的糯米放置在锅内进行“蒸饭”的程序。当糯米在蒸熟之际，香味蔓延开及百里飘香时，就要将其放置在一个竹筛匾上摊开放凉。刚出蒸炉的糯米粒粒饱满而且细长，在热气的烘托之下，每颗糯米都在阳光的照耀下反射着晶莹剔透的闪亮，让人不禁垂涎三尺。（参见图二）

等糯米饭凉透之后，就洒入适量红曲进行搅拌，之后将其放入事前预备的容器之中，拿一块白布盖在容器口，并用绳子将白布与口的边缘紧紧捆绑起。在酿酒的头一星期是关键，每天早上都要将绳子松开，打开白布，将洗净的手伸入到容器中进行搅拌，这是因为糯米每天都在发酵，发酵中的糯米饭会膨胀，在膨胀中的糯米间会留有空气，所以需要伸手搅拌，协助气体从中释放开来。此举维持一星期即可。酿制为期一个月后，就可将红酒过筛，让酒汁和糟分离，之后将虑过的酒放在锅上沸腾装瓶，正宗的红酒就此完成了。（参见图三至图十）

酒就如一名娇嫩的女子，红酒更是其中佳丽之一，捧在手里怕摔了；含在嘴里怕化了，因此在酿制红酒的过程中，更是时时得对这名“佳丽”加倍呵护。如若不然，在酿酒时候将令失败酿酒，许多禁忌可是需要处处提防以及慎而重之的处理。在此，笔者将列出一系列注意事项。如下：

1. 酿制红酒的手和器皿一定要保持干净，一丁点的油渍都不容沾上
2. 除了手干净之外，就连身心都要保持纯净，一点污秽都沾染不得，否则红酒将会发酸，如：

（一）若是女子生理期，该女子决不能沾染到正在酝酿的红酒。

（二）若是有过性行为，也不宜在红酒酿制过程中直接触碰到它，必须在事后将身体清洗干净才能触碰红酒。

（三）若是刚办白事的人也切勿靠近进行酝酿的红酒。

3. 在酿制的后三个星期，都不宜将进行酿制的红酒打开来看，以免受杂菌感染。
4. 妇人（俗话说花谢的女人）拌红曲为最佳。
5. 装入容器预备酝酿的红酒必须安置在阴凉处，若是温度高将会使酒变质。
6. 糯米饭一定要放凉后才能和红曲相拌，否则过热的糯米饭将使红曲菌被烫死。
7. 准备工作完善后，需拿白布（因布有缝隙才能够让空气流通）遮盖容器的口，不能密封，否则将无法发酵。
8. 容器本身必须经过热水烫过杀菌，再经由太阳晒干以确保干净。
9. 加入容器的水必须是沸腾过的凉开水，而不能是生水。

10. 切记糯米在发酵中会膨胀，所以容器一定得剩有总容器 1/3 的空间。

无论以上的禁忌是否有着迷信的色彩参杂其中，但是自古以来酿制红酒就有这些需要注意的事项，至今仍旧如此。这些事项也可被称为是福州人的民俗，所有福州人都恪守自古流传下酿红酒的细节以及禁忌。如此繁复陈杂的过程以及多项需要避讳的禁忌是酿酒必须注意的重要事项。

第三节 红酒在诗巫福州传统的角色扮演及意义

在未进入研究重心时，笔者先叙述一段诗巫的酒禁史。笔者采访了一位诗巫福州女士。她的身份是家庭主妇，名为王丽丽（参见图二十九）。她对酿酒的过程颇为熟悉。据王丽丽女士转述，大约在十五年前（2000 年）诗巫发生了一宗酒禁事件。这件事的导因于诗巫人善于在自家酿酒所酿起的风波。这禁酒事件在诗巫共长达十年之久。

禁酒的原因在于酒所衍生出来的乱事，如在酒精的熏陶以及催眠下，意志力薄弱的人就会饮酒误事、饮酒闹事、饮酒失智。这类事件层出不穷，致使诗巫市议会人员赫然颁布禁令禁诗巫全体市民自家酿酒。在禁令的实行下，十年间，唯有有执照的酒厂得以生产红酒。这项禁令直至诗巫议员刘会州在州议会中竭力争取后，最后才解禁。

刘会州身为福州人，自然对于自家酿制红酒的传统习俗有着怀旧的情节。福州人对红酒的广泛用途，如结婚、新年、生辰大寿、福州产后妇女必饮红酒的传统都成为刘会州议员尽力争取福州人应该再续自家酿酒的习俗，好让这习

俗能够传承流传而不中断。经过刘会州议员的一番努力，十年酒禁终于被解禁，市民自酿酒的习俗又可以从重新抬头。对于福州红酒传统的争取，刘会州议员立了大功，替福州人谋福。

红酒对诗巫福州人的传统，其一为婚嫁生日，其二为产后坐月子，其三为健康养生。

一、婚嫁生日篇

在诗巫福州人的婚嫁生日等佳节喜庆节日中，红酒面线一定是餐桌上不可或缺的一道料理。顾名思义，红酒面线中一定有着一味红酒当作佐料之一。所谓的红酒面线就是以麻油、姜、红酒爆香鸡肉，再将爆炒过的鸡肉加入水熬成鸡汤，而红酒鸡汤将作为寿面的汤底，两者组合而成就成为名副其实的福州红酒面线。在福州人举行婚嫁时，男女双方都会在家里预备一大锅的红酒鸡汤，红酒鸡汤不仅是为新人准备，更是提供给莅临道贺的各位亲朋戚友们共享的。

（参见图十一）

新人在出门之前会吃上一碗红酒面线，长长的面线寓意着新人间的感情能够“长长久久”，而团团的面线则寓意着将福州人之间的感情相互捆绑在一起。红酒爆炒鸡肉熬成汤使得鸡肉、汤头及面线的色泽都飘上一抹红，更是大吉大利之兆，为新人们多增添了一份喜气，因此婚宴中所吃的红酒面线也被称之为“喜面”。

在福州人生日或是大寿中，诗巫福州人也同样会端上一碗红酒面线上桌。生辰或是大寿的红酒面线则别称为“太平面”，而在福州音中，“面 mien”又和“命 mia”属于谐音，因此长长又被红酒染红的“太平面（命）”就附着

年延益寿、长命百岁的意思，因此“太平面”还有一个别名——“长寿面”。这对福州人来说又成为了一个好预兆。

根据诗巫福州人的习俗，生日的寿星所食用的红酒面线还得再加上一颗拨了壳的光滑无暇的鸡蛋点缀在其碗中。之所以加鸡蛋是因为圆滚滚的鸡蛋意味着祝福寿星吃了鸡蛋后能够万岁顺意、左右逢“圆”。诗巫福州人也习惯在欢庆新年的大年初一早上准备红酒面线，这意味着福州人以红艳又吉祥的“红”酒面线当作开门红迎入开春，一整年都能一展“红（宏）”图。

王女士还分享说，在福州人中的闽清人则喜欢在长辈、亲戚、朋友欲来访时，事前准备红酒鸡汤于家中，等客人到达家中时，便捞一碗面线于红酒鸡汤中请尊贵客人食用。对闽清人而言，红酒面线请客可算是一份大礼，以代表对来客的尊重。而古田人则不然，虽古田人也有食用红酒面线习俗，但对到访的来客表示尊敬的方式则是用美绿加鸡蛋。这做法并不难，就是先将新鲜鸡蛋打进杯子中，用滚烫热水冲入杯中，将其搅拌成蛋花，之后在加入一大勺美绿以及适量白糖就大功告成了。

二、产后坐月子篇

据王女士说，女子在产后会大耗气血，为补气血，福州人惯用纯糯米酿造又含有丰富营养的红酒作为产后妇女的滋补饮品，所以福州人在家中有妇女生产，一定会事先预备好分量足够的红酒于家中。王女士说产后妇女饮红酒是有助于产妇调节气血、促进血液循环、解决恶露不畅通等情况，所以红酒对于福州人来说可是上等的产后补品。

对于产妇来说，最忌身体受寒，针对这一点，红酒就有助于产妇避风寒，暖身体经脉，更促进产妇的母乳分泌的作用。为了让红酒容易入口，福州人更是将红酒加入各种产妇产后的饮食清单，使得产妇的食物丰富化。以下例举福州人在坐月子期间最常见的产妇料理。其一为红酒炖鸡汤，其做法为：

倒入麻油将姜爆香后，加入切块的鸡肉一起炒，鸡肉被炒热后便加入红酒炒香，尔后倒入能掩盖住所有鸡肉的热水于锅中，加入几朵香菇，之后再将其舀起放在汤锅中隔水放在鼎中炖，炖到直至汤头不断滚烫，鸡肉熟透，才得以起锅。产妇基本六餐都以红酒炖鸡汤为主，或配以面线或以配饭，所以每天早上所炖的红酒鸡汤一定要有足够的分量以供产妇吃。王女士还分享了，当年她本身产后坐月子时，因为其家婆不赞同将鸡肉沾酱油吃，认为酱油会影响了鸡汤的营养，于是便用红酒参入一些盐巴隔水加热溶化盐巴，以此代替酱油沾鸡肉吃。

由此可见，红酒广泛摄取使用于产后补身上，就连酱汁都可搭上红酒，可见红酒食用之广。此外，在《坐月子这样吃才对》一书的作者林禹宏就有提到月子餐“红糟鸡蛋面线”中麻油以及红酒糟这两项材料对产妇的功效，无怪乎福州人如此热爱这一味，其文如下：

“麻油能够祛寒补虚；红糟具有开胃健脾、补血活血的作用，此道料理能够有效促进产妇的食欲，并且帮助恶露排出”（林禹宏，2011：51）

另外，还有红酒蛋花汤。其做法为：

将姜切片爆香，打入鸡蛋热锅拌炒，再加入适量红酒鸡汤，煮至汤热滚即可起锅。姜有着驱寒的功用，是产妇料理中不可缺少的材料之一，所以大量被使用。

再者，多饮蛋汤又可提高产妇的蛋白质，所以红酒蛋汤也是产妇坐月子常见的料理之一。

再来，为红酒猪肝汤（参见图十三）。其做法为：

将姜爆香，加入清水热滚（鸡汤也可），之后倒入猪肝汆烫，再倒入适量红酒就可起锅。猪肝一向被视为是一道补血的好料理，所以身为产妇，猪肝汤被视为产后补血的圣品。由于猪肝带有血腥味，为了去除腥味，福州人就将红酒加入其中，以作为去腥、提味、暖身的作用。此外，猪和鸡的内脏诸如，腰子及心脏都是常见于福州人的坐月子餐中，而这些内脏的料理方式与猪肝汤的料理法一样，都会加入红酒去腥提鲜，而红酒的加入又提供了暖身驱寒的功效。据王女士指教，腰子的作用表现在对产妇的腰有好处，让产妇的腰不易酸疼。

生姜以及红酒皆为产妇驱寒的圣品，所以在月子料理中常见之与红酒“合影”。在坐月子料理介绍书《元气鸡汤》就有提到关于姜的作用。姜有着驱寒、散寒、健胃、促进血液循环的功效，加之于红酒一起，达到双重效果。对产妇而言，可谓是不可或缺的补品，难怪福州人产后总以姜和红酒相伴做料理。就以上三道月子料理餐就可见识到姜和红酒二者是如影随形的。《元气鸡汤》强调姜作用的原文如下：

“老姜辛辣味浓厚，除了用做调味，姜有驱寒杀菌功效……老姜有促进消化，增强分泌，增强食欲的好处。在药用方面，姜有止呕、镇咳、散寒、发汗的功效……此外，老姜可兴奋神经、健胃整肠、驱寒解热、促进血液循环等有一定的功效”（林永好，2014：87）

根据传统福州民风，凡是家中有人顺利产下宝宝，就将喜事公布给亲朋戚友。这时亲戚朋友就会在预先告知主人的情况下来到主人家进行拜访道贺以及

探视宝宝。来宾将会受到主人贴心的招待，以红酒面线作为招待来宾的上品。所有到访的亲朋戚友都能享用到红酒面线，而产后坐月子所吃的面线称之为“福面”。主人家还会在餐桌上摆上一盘满满的红酒鸡汤中的鸡肉让亲朋戚友享用。享用完传统美食后，亲朋戚友就可以到房中探视初生婴儿。

由此可见，红酒在福州人的喜庆节日扮演着举足轻重的角色。王女士还分享一则消息是笔者认为非常值得一提的事，那就是近年来除了福州人本身以外，诗巫的兴化人、客家人等也开始有用红酒作为产妇的产后滋补品。由此证明，红酒的功效一定有其优越之处，所以才使得福州以外的籍贯也将红酒视为补品。

三、健康养生篇

由上所述，已知红酒是由红曲与糯米发酵而成，而红酒能达到健康养生的效益则应从红曲菌说起。红曲可说是一个亦食亦医的佳品，对维护众人的健康有着莫大的帮助。红曲原本的用途在于酿酒、制醋或是一种天然红色素，人们对于红曲本身所含有的营养价值却没有加以钻研。

随着科技的进步，学者们逐渐发现红曲具有保健医疗方面的作用。日本生物化学家远藤章教授就发现以及确认红曲的神奇降胆固醇的医疗作用。红曲之所以能有效阻止胆固醇合成，主要是因为成分中的 monacolin K，而 monacolin K 与降胆固醇的西药 statins 类中的 lovastatin 是同类，所以红曲也能抑制胆固醇。值得一提的是红曲不仅有效降低胆固醇，预防心脏病，天然素材的它更抵御了西药所带来的不良副作用。（林赞峰，2009：21-16）

此外，面对现代人的文明病，红曲中已被证实为一种健康保健物品，对已患有高胆固醇、高血压、高血糖、癌症、阿兹海默症或是未患有此类疾病者均

有治疗以及预防功效。红曲菌所含高含量的蛋白质、氨基酸均对人体有益。红曲菌作为红酒的发酵原料，自然也让红酒涵盖以及继承了有益的营养和效用，所以福州人的红酒可谓是让饮者在预防以及治疗都获益良多。美国麻省理工学院生化工程博士林赞峰在《红麴⁶在现代生物科技上的应用》一文中就列出了红曲菌所产生的已知医疗效用，其表如下：

1. 免疫力调节 (红曲黄色素 monascin 及 ankaflavin)
2. 胆固醇合成抑制剂 (monacolin K 及其他类物)
3. 降血压物质 (GABA、acetylcholin、peptides)
4. 天然抗氧化剂 (dimerumic acid、flavonoids)
5. 抗腐败菌物质 (ankalactone、monacolin K、红曲橙色素)
6. 降血糖 (glucosamine、PPARS)
7. 抑制胆固醇吸收 (phytosterols)

(林赞峰，2009：22)

⁶红麴：红曲的另一个别称。

红酒在酿制完成并虑过后，就会留下酒糟，福州人称之为红糟。红糟是红曲与糯米稀化后的衍生物。《本草纲目》记载：“红麹主治消食活血，健脾燥味，治女人血气痛及产后恶血不尽”（李时珍，1994：657）红糟既属于红曲的衍生物而红曲有消食、健脾以及上述所提到的医疗与预防益处，因此红糟当自然也是一道健康养生的调味料。因此除了红酒，红糟也广泛被福州人采用。

福州人善于用红糟来做料理，例如有红糟鸭、红糟焖鸭肉、红糟烤猪肉、姜丝红糟猪肉、红糟鸡翅、红糟鱼等。所谓“近朱者赤”，红糟既然有着天然染色的功能，自然是将用它为调味料的食材全都漂成红色了。出于天然色素而非化学成分的原因，所以煮出的食物亦健康。鲜艳的颜色不仅增加了食物的美感，也促进了饮食男女的食欲。天然色素使得食物看起来更加美味。（参见图十九至图二十一）

此外，在诗巫也有一些医师采用红糟作为药品为伤者治理伤折方面的问题。它的作法是，首先会将患者的伤折处进行揉擦或揉摩，之后敷上红糟于伤折处，用白布裹起，经过一两天的时间便可发现伤折处逐渐康复。而敷在伤折处的红糟是经过处理加工的。

据笔者采访的81岁黄秀妃婆婆表示（参见图三十），制作红糟敷折伤的过程需要预备红糟一把、红花一把、隔夜饭一撮、寿面头蒂一小撮，之后将这些材料参一起捣碎再放入鼎中炒热。在炒热过程中要分别加入七次的红酒于材料中，每次倒入红酒的分量都只是一些，维持七次便可。当炒完后的热红糟团稍微退温，直至手掌能够接受的热度（最好热一些），就将其热敷在伤口上裹起来。裹完后不宜碰水，否则会失效。黄秀妃婆婆还温馨提示用来煮这些材料的

鼎一定不能和平时炒菜的鼎一起用，因为红花是会产生毒素的，所以必须分开使用。

酒糟的外敷疗效法其实在古书《本草纲目》有所记载，其原文为：“能活血行经止痛，故治伤折有功”（李时珍，1994：666）。由此可见，红糟用以治伤折是有依据的。以这种外敷的方式尽用红糟也是福州人对红酒酒糟物尽其用的特点。

四、其他用途篇

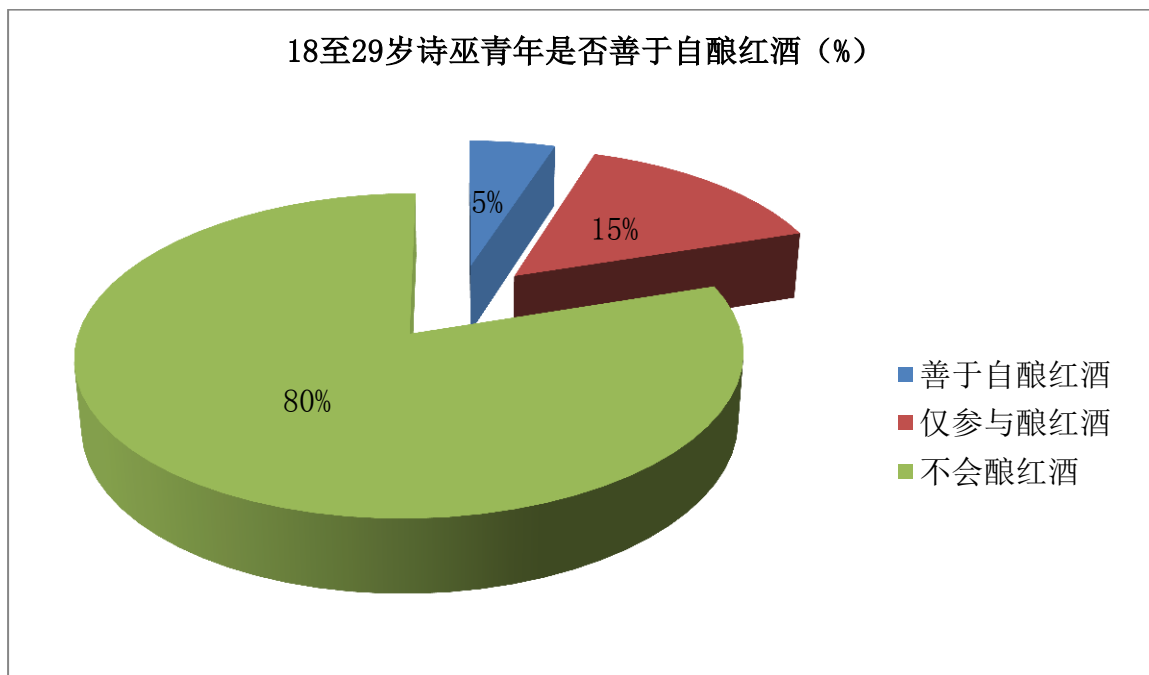
红糟除却治伤折外，还有另一门用途，此用途在《本草纲目》有所记载，书里是这么写的：“藏物不败，揉物能软”（李时珍，1994：666），因此福州人也善于用红糟来腌渍肉类，除了能够提味突出口感，还能达到防腐的效果，拖延肉类被侵蚀的时间。正因为红糟有着此二特点，所以红糟还被用来腌渍菜类，使得一时无法吃完的菜类得到了妥善的处理，例如：红糟榨菜、红糟咸菜等。这些糟菜的做法是以红糟和食盐抹菜，之后将其揉软装入瓮中存放。（参见图二十七至二十八）

当这些糟菜与粉干参合时，又成为福州人另一口味的特色汤面——糟菜粉干食。用糟菜粉干时，地道的福州人还会在汤面中加入适量的红酒，使得整碗红糟米粉的香味提升（参见图十五）。另外，福州人也会将糟菜加入猪骨或是鱼块一起熬汤。清炒糟菜后加入适量的糖一起拌炒，其酸酸甜甜的滋味更是开胃下饭，笔者本身就常在自家的餐桌上看到其踪影。这些都成了一道道专福州味的特色菜肴。所以说福州人的红酒及其酒糟在内服以及“外敷”（敷伤折和敷菜）方面真可谓是面面俱到、用至极致。

基于红酒为福州人代表性食品，所以在笔者看来，福州人对红酒有着一种情结。这种情结就表现在福州人喜欢在各种福州美食以及菜肴中加入红酒作为调味料。无论这种调味料是否符合大众口味，但是它却切切符合了诗巫福州人的口味，因此诗巫各种主食、菜肴都在福州人的带领下，飘散着红酒味道。

从主食来说，除却上面所提到的福州人喜欢糟菜粉干加入红酒外，还有福州鼎边糊、扁食肉汤、八珍汤面线等都加入了红酒。福州人普遍加入红酒的菜肴，如：红酒炒美莲、红酒炒小田螺、红酒蒸鱼等。在福州人看来，若是少了一味红酒味在上述美食中，就会觉得食物的味道不到位。身为诗巫福州人的笔者也抱持着和其他福州人一般，对红酒有一种难以释怀的情感。正因为同理心，故笔者深知福州人对红酒热爱的情结，这种眷恋感，催化为情结系在每个福州人的身里、心里以及精神里。

第四章 诗巫福州人对红酒的认知与来源（问卷调查）

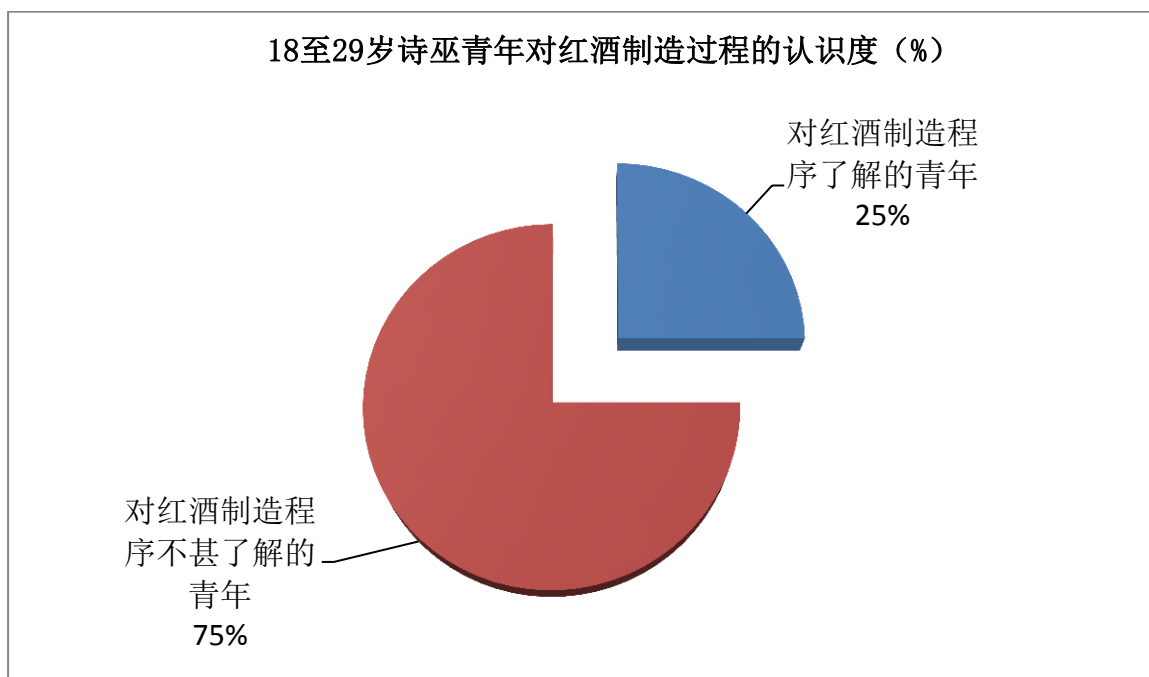


图一

根据图一显示，接受问卷调查的 20 位年龄介于 18 至 29 岁的年轻人中，仅 20%（4 人）参与及亲自酿红酒，而在这 20%（4 人）中，其中只有 5%（1 人）是实地而且真正善于自酿红酒，其余的 15%（3 人）也不过是参与过酿制红酒的过程。而这 5%（1 人）善于酿制红酒的女子并非上班族。另外的 15%（3 人）中，5%（1 人）为上班族，而 10%（2 人）为非上班族。因此，根据年龄可推断出，在这占数 10%（2 人）的非上班族或许还是学生或是大学生，因此闲暇时在家就恰巧参与到了酿红酒的过程。

笔者还大胆推断，许多的福州青少女不善于自酿红酒的原因在于，一般处于青年阶段的青少女多数都还在上中六或是在各所大学进修（笔者就是其一），

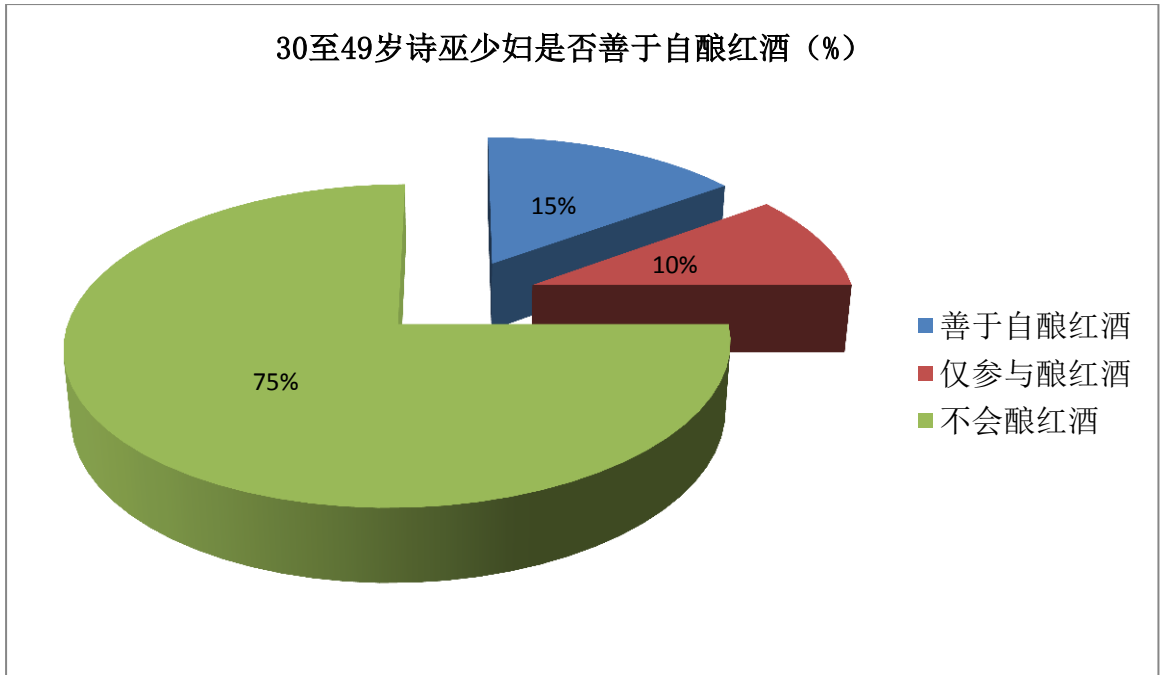
更有一些青少女已经在职场上为自己的事业做拼搏。因为长期在外深造或工作，因此自然没有机会参与红酒酿造。



图二

根据问卷显示，20位受访的青少女对于红酒的酿制过程可谓不甚了解，其中占了100%中的75%（15人）。而对于酿制过程了解的仅剩余25%（5人）。这25%（5人）中，除却原本5%（1人）善于自酿红酒的青少女必然对于酿酒过程有相当程度的了解之外，图一中所占据15%（3人）的曾参与过红酒酿制的青少女中的其中5%（1人）就对于红酒的酿制过程不甚了解。

笔者推断，所谓“纸上得来总觉浅”，青少女也许仅仅只是参与过酿酒过程，却未曾深刻的记着，以至于记忆浅，属于短暂记忆，经过时间的洗礼后，逐渐的淡忘了。



图三

根据图三显示，在年龄层介于 30 至 49 岁的少妇中，有体验过酿制红酒的福州少妇相比于福州青少女在总比率上是有提高 5%（1 人）之多。根据时代的先进以及人文思想的进步，女性已不再只被安置在家庭主妇的职务上，而是迈向社会，成为职业女性，因此在问卷中多可见少妇们多数为职业女性。身为职业女性，自然将更多的心思耗在工作职责上，至于酿红酒的活儿想当然尔就被安置一旁，因此在这些少妇中善于酿红酒的人数就呈现“鲜为人知”的状态。

虽说福州少妇在体验酿制红酒的总比率上高于福州青少女，但数量也只占少数。图三就显示会酿红酒的少妇仅占了百分（20 人）之 25%（5 人），而这 25%中善于自酿红酒的少妇占数 15%（3 人），而再为其细分中，15%中的 10%（2 人）为职业妇女性，只有 5%（1 人）非职业女性。占人数 10%（2 人）的仅参与酿红酒的少妇都为职业女性，而剩余的 75%（15 人）为不会酿制红酒的少妇。

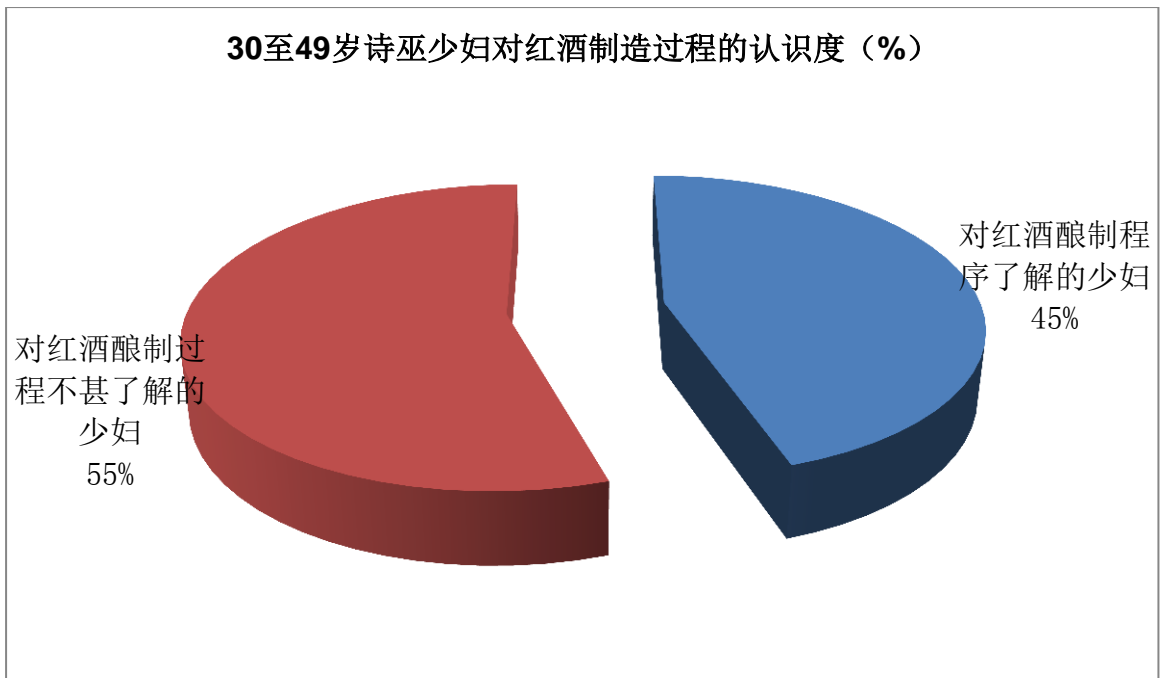
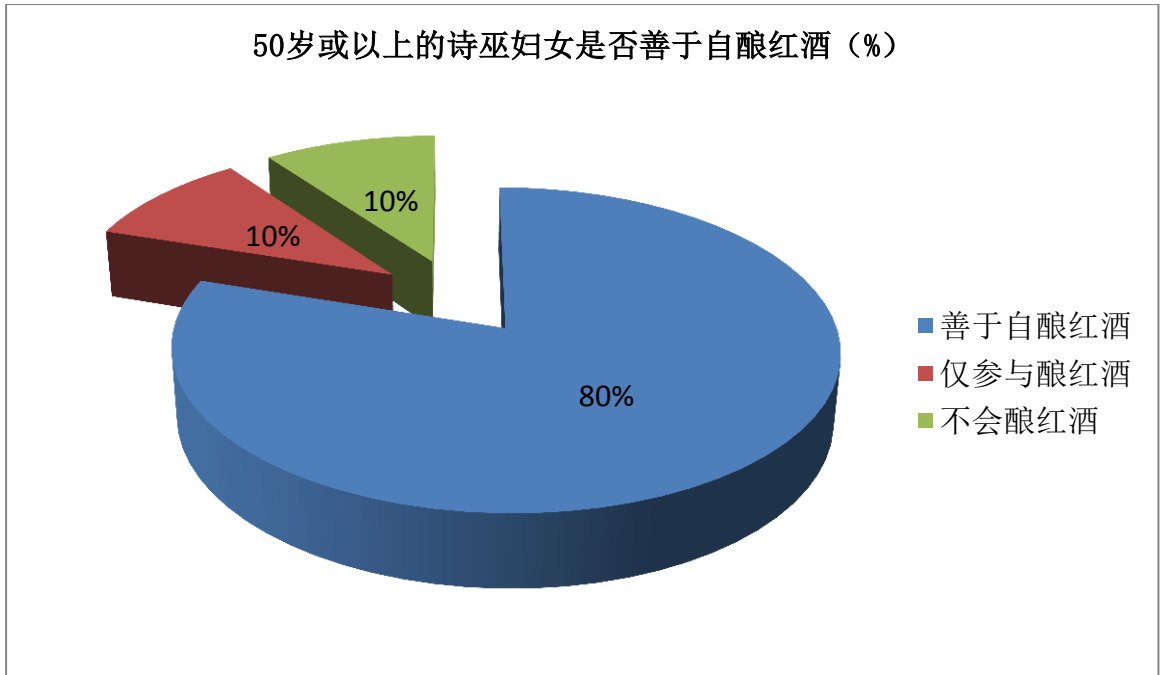


图 4

在少妇的年龄层中，为数 45%（9 人）对于酿制红酒的过程了解，而其余的 55%（11 人）却对红酒酿制过程不甚了解。根据笔者推断，相较于图二和图四，这些福州少妇较之于青少年对于红酒的程序有着更多的了解，因为这些少妇中，多数育有孩子，因此她们在坐月子时也喝过红酒补身。

在长辈为她们酿制红酒时，她们有机会亲眼目睹酿制红酒的过程。即便未婚的也有机会在家里看见家里的嫂嫂、姐姐或是弟媳在怀孕时，家里的长辈为之忙碌酿制红酒的画面。

而另外 55%（11 人）在对于酿红酒不甚了解的情况或许可以解释为这些少妇多为忙碌的工作者，即使在怀孕期间确有见到家中长辈在家里酿酒，但并未仔细的观看整体过程，因此造成对于酿酒过程的认识不足。再来，也可解释为，一些少妇直接以购买的方式取之于市场，因此对于酿制过程自然闻所未闻，见所未见，只知道坐月子时，红酒是必备佳品。

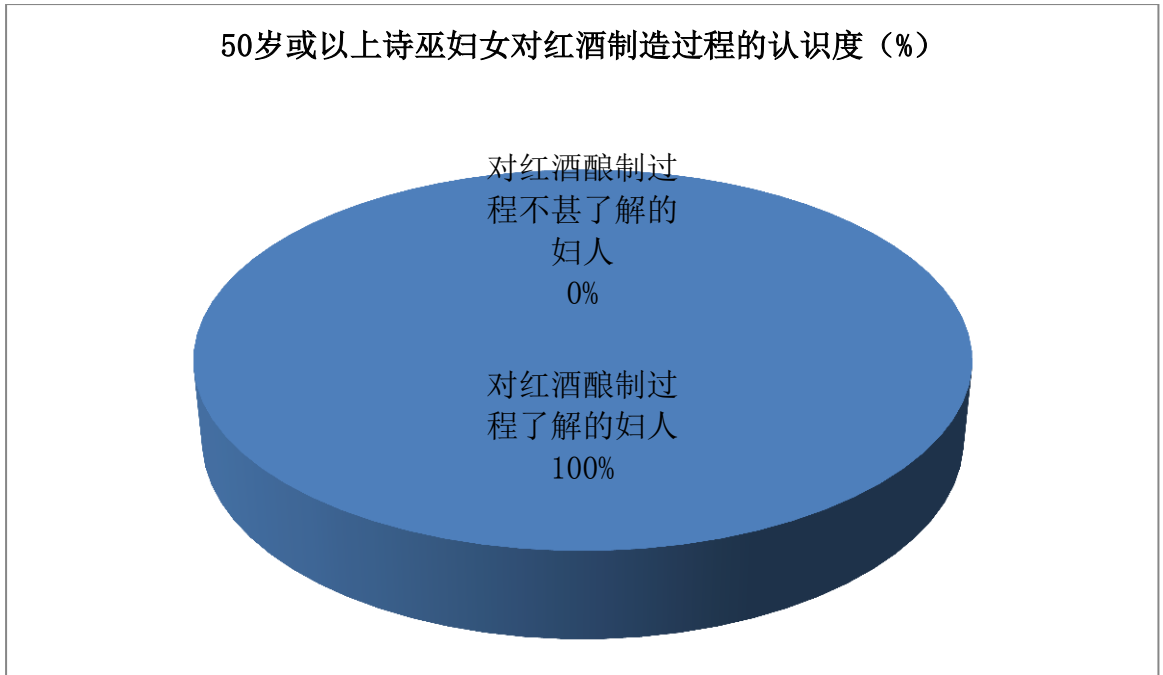


图五

图五显示了一张与图一和图三截然不同的数据。何以言之？在图一和图三中，善于自酿红酒的人数寥寥无几，而在图五中善于自酿的人数却占了 80%（16 人），结论为大部分年龄层为 50 岁或以上的福州妇女都善于酿红酒。这 80% 中的妇女极大多数都是非职业妇女，仅少数几人为职业妇女。

这情况与当代的思维变迁有所关连，当年的这批妇女嫁人而升格为人妻后，多数在家相夫教子，身为一位贤妻良母，因此自家酿制红酒“家务活”的传统自然广泛被保留。这些妇女也曾经历过青少年再到少妇的阶段，在当时的她们是以干家务活为首要责任，而现今的青少年或少妇则以学历、金钱、职业的追求为目标。在时代不同，思想不同的触因下，才会使得数据出现如此大的悬殊。

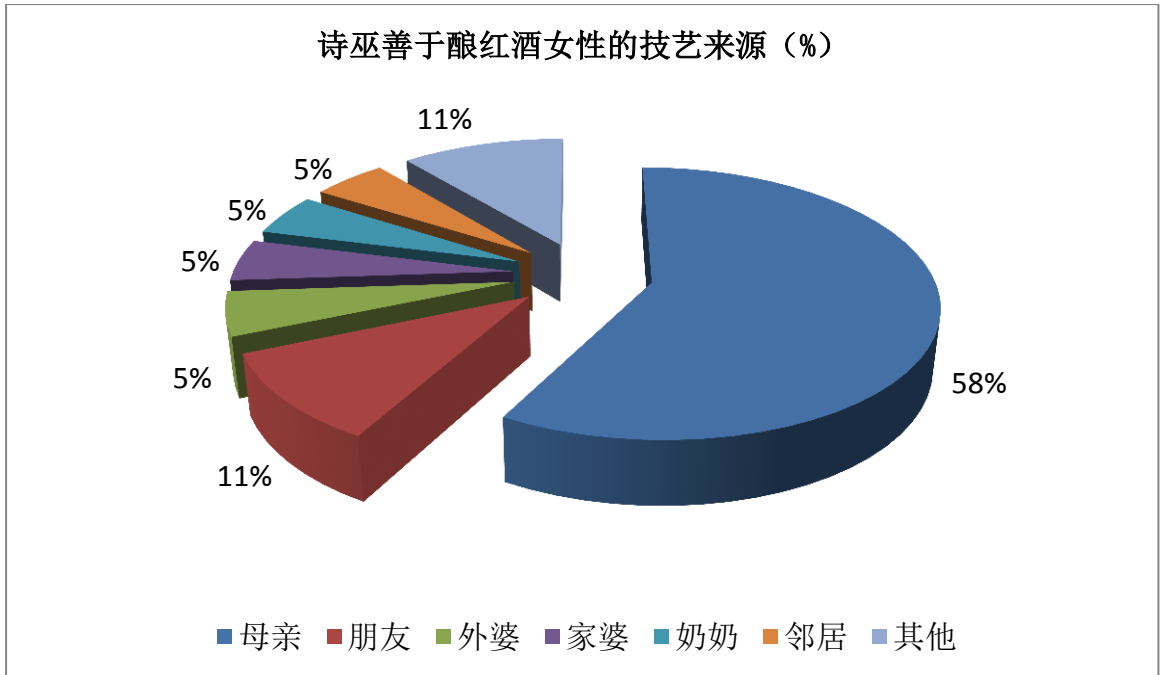
至于其余的 20%（4 人）则各被仅参与酿红酒和不会酿红酒的分别占了各半。根据笔者推断，占少数 10% 的不会酿红酒的福州妇人，或许因为家境富裕无需亲自动手酿制或工作原因使得这些妇人并不会酿红酒。



图六

根据图六昭示，50岁或以上的福州受访妇女对于红酒的制造过程都表示了解，占数100%（20人）。虽说在受访妇女中有些不懂得酿制红酒，不过对于酿制过程倒是表示有所认识。由此，笔者推断在当时，只有少数的妇女不会酿酒，但不表示她们就一定对过程不了解，毕竟以当时代近乎多数的福州妇女都懂得自酿红酒，因此普遍上都还是在拜访亲友时，或是一些富裕家境的妇女也在家偶然看见自家帮佣（如果为福州人）酿制的画面。

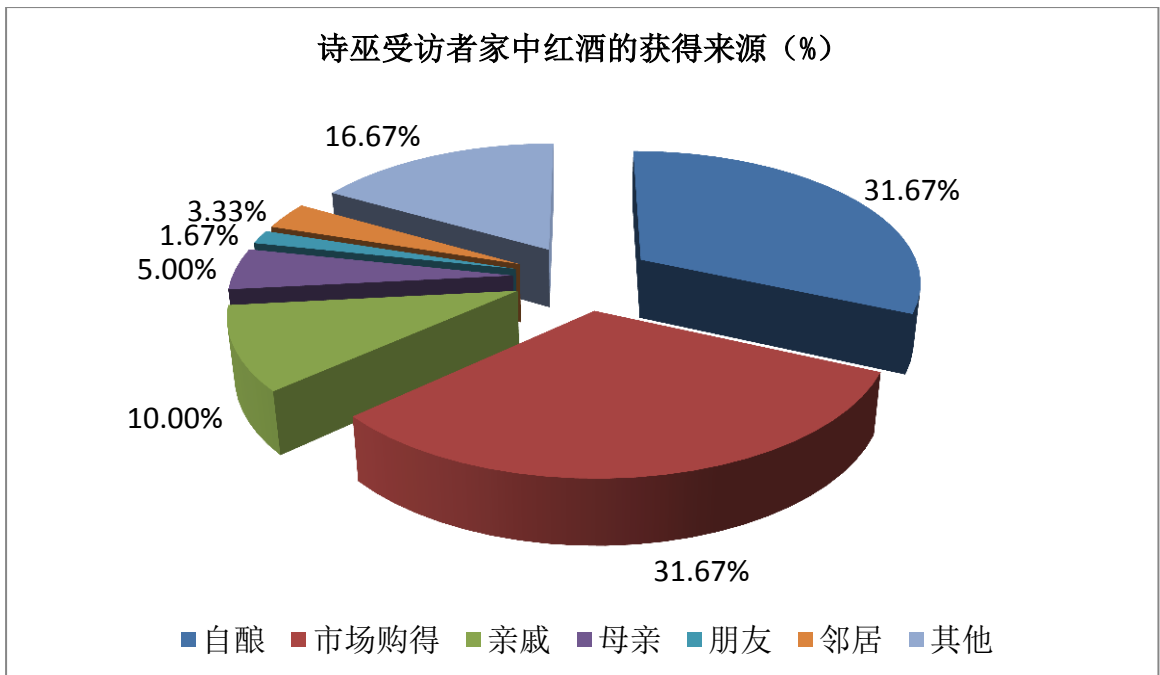
因此，在极大可能性都会“遇到”的情况下，虽说福州妇女本身不会酿红酒却还是懂得“第三者”是如何将红酒酿成的。因此总归来说这些妇女还是对于红酒有着普遍的认识。



图七

在图七中显示的全为在问卷受访中表示善于自酿红酒的女性，总共为 19 人。此 19 位女性的酿酒技艺来源分别为母亲、朋友、外婆、家婆、奶奶、邻居和其他。善于酿制红酒女性中，技艺来源来自于母亲的比率是最高，为 58%（11 人），而 11%（2 人）来自于朋友，5%（1 人）来自于外婆，5%（1 人）来自于家婆，5%（1 人）来自于奶奶，5%（1 人）来自于邻居，另外的 11%（2 人）来自于其他。

由此可见，善于酿制红酒女性的良师多为自己的母亲，这是因为她们与母亲相处的时间最长，自然也就能继承母亲的衣钵，练就一手酿制红酒技艺。



图八

图八显示了全部受访者在问卷中填写她们家中所备的红酒的来源。这些来源分别为自酿、市场购得、亲戚、母亲、朋友、邻居、以及其他来源。在所有来源中，自酿和市场购得显示出最高的比例，为 31.67%（19 人）。

虽说根据图五显示很多诗巫妇人大部分都善于自酿红酒，可是未必全部人在家中所备的红酒都为亲自酿制，一些也选择在市场直接购买（参见图二十二至图二十五）。笔者推断这有可能为这些妇人年纪已大，再加上一部分需要照顾自家孙子或外孙，因此就少了时间和精力去酿制，改为直接从市场购得，因此市场购得的比率也同样占了 31.67（19 人）。市场购得的便利也使得年轻一辈的福州女性减少想学习酿制红酒的念头。再来，10%（6 位）是从亲戚那儿获得，5%（3 人）从母亲处获得，1.67%（1 人）受访者家中的红酒是由朋友处获得，其余的 16.67%（10 人）的获得来源为其它。

第五章 诗巫福州红酒文化的隐忧反思与比较

第一节 福州红酒文化引发反思

经过调查以及数据显示，诗巫的红酒文化至今虽已普遍及广泛的流传着，而福州人也仍旧保持饮用或食用红酒的习惯，但是对于酿制红酒技艺的新新一代福州人可谓是“西风残照”了（笔者也属其一）。正因如此，它触发笔者身为诗巫福州人子弟的危机意识，进而引发了笔者的反思。

虽说年过 50 岁以上的妇人大多数都掌握了自酿红酒的技艺，可惜演变至今，年轻一代并没掌握着酿制红酒的技艺。年轻人本应扮演着传承文化的角色，可是数据显示，仅有少数人仍然关心且了解红酒文化的背后意义。为此笔者有深深的感慨。福州红酒虽然仍沿用在诗巫福州人的生活圈里，但早前各家各户的女性能自酿红酒的情景已不复再现。

一、社会角度隐忧

根据数据显示，善于自制红酒的多为 50 岁以上妇女，还让笔者担忧的是，倘若光阴流逝，这些 50 岁或以上的妇女作古后，那么酿红酒的技艺是不是都会随着失传呢？这是因为 50 岁以下也会酿酒的女人只占少数。

就目前情况看来，在诗巫并无任何酒厂专门生产或推销福州红酒的情况下，若是 50 岁或以上的福州妇女不再在市场上提供红酒，那是否就代表着社会上的福州红酒将断市？源头既已断开，后续又该怎么接龙？往后的福州美食，少了一味福州红酒相衬，还能是最正宗的福州人味道吗？笔者思及此，不竟沉重起来。

二、文化角度隐忧

广义的来说，文化讲究的就是一种精神形式的传承。在笔者看来，诗巫福州人的传统文化中早已包括了红酒这一味。而红酒作为一种物质与精神文化，是能够触摸得到的物质，同时也是触摸不到的精神文化。

红酒作为文化中的精神形式自然与思想是有所关联的。在福州人的思想中认定了“红酒”为种族的精神支柱，这是因为我们长期与它生活在一起，从食物的采用上就可以让这“长期”得到验证。它形成一种不能分割的文化力量。红酒已根深蒂固地在福州人日常生活中扮演着重要的角色。在福州人的认知中，“红酒”是一种文化及生活的依赖。

福州人自中国南来到诗巫市后，虽将红酒文化继承开来，但毕竟诗巫与中国的气候是有别的，因此到了诗巫市，福州人由原本的冬至酿酒变成了随着自己心情随时酿酒，衍生出专属于诗巫福州人新版文化。

然而新版文化传承至今，却面临着断层传播的危机。笔者不断思考，红酒文化的中断就代表着福州人之间通过红酒相互认可的桥梁被截断，这会形成福州人精神上的缺陷，使得福州人在思想上陷入迷茫，游荡在流放边界。而红酒文化若真就此中断，下一代的福州子弟将无福体验，这情况让身为福州人的笔者深感惋惜也让不善于自酿红酒的笔者深感惭愧。

三、解决方案

所谓“亡羊补牢，未为迟也”，只要有心要挽救诗巫福州红酒文化的失传，从现在开始也不算太迟。其实红酒文化失传的核心点就在于没有福州青少女去继承它，因此只要突破这窘境，那问题的根源就能迎刃而解，因此笔者这里提出了一些解决方法。

据笔者的了解，青少女之所以不再继承“衣钵”乃是因为现阶段的社会是以文凭挂帅，故家家户户都希望儿女成龙成凤，有的甚至还将子女千里迢迢送往外国深造。子女在专注于忙碌课业的前提下，就忽略了本身肩负着“文化责任”。当然，笔者所谓的补救方法不是让家长不送子女们进修，而是在每个学期休假时，趁着子女们回家时，召他们学习酿制红酒。每次休假时都回家酿制一番，便能纯熟的掌握技巧。有人学习就意味着不会失传，如此代代相传，红酒文化定能在与学业兼顾下渊源流传。当然，笔者本身也应该学习酿红酒，掌握一手技艺，为诗巫福州红酒文化尽份绵力。

再来，笔者建议可以将酿制红酒作为一番事业进行。在诗巫市中并未有专门卖福州红酒的店面。即使在菜市场，也只有零碎的小摊子有摆放几瓶红酒。因此，笔者就认为若是能将这红酒事业发展起来，也是个能赚钱的门路，毕竟家家户户在日常生活中都会采用红酒。只是至今为止，还没有人发展这一行业，笔者认为是因为当时的人们家中多数有长辈善于酿红酒，那并非赚钱的门道，然今非昔比，红酒事业的发展已经能符合现代人们想赚钱的念头。在文化与赚钱都兼顾下，笔者认为这是让红酒文化繁衍的可行之法。

最后，笔者认为福州男性也应该积极加入酿红酒行列。在此前，因为受男主外，女之内观念的影响，因此酿红酒者多为女性，笔者认为此后，男性也应该抛却以往的观念，助其妻子酿红酒并且从中学习，让自己也能独立完成酿酒技艺，以为福州红酒文化献出一些心力，更何况现在的女性并不只是“主内”，更多的也参与“主外”，所以笔者认为根据现今社会的走向，男女都应该互相“主外和主内”。男性没有生理期的优点更为红酒的酿制过程添了一些方便，因此笔者希望男性也应该通晓酿制红酒技艺，以为福州红酒文化尽力。

第二节 诗巫福州红酒与实兆远福州红酒比较

话说“一方水土养一方人”，笔者认为这句话说得颇有道理。正是因为水土的不同，故隔一方所孕育出的福州人在红酒文化上也有一些不同。正因为只是“小异”，所以不易被发现。在论文撰写过程中，笔者访问了一位实兆远的福州居民——吴美诗小姐（参见图三十一），借由她的资料协助让笔者做出两地的红酒文化比较。吴美诗小姐与笔者同为拉曼大学的学生，也是笔者的同学。笔者感谢美诗同学无私的提供资料，让笔者对实兆远的红酒文化有了更深一层的了解，所以笔者才能在以下作出分享。

一、红酒在食物上比较

在闻名的红酒面线上作研究，其实诗巫与实兆远的红酒面线是存在有差异的。首先，先从色泽上来比较，诗巫红酒面线是飘着一抹清澈的红，汤头的红是属于浅而易见的红，色泽虽浅但却能看出汤上飘着一抹红色在其中，这就是诗巫红酒面线。然而实兆远的红酒面线的汤头在色泽上是飘散着强烈的红，这

是因为实兆远的红酒面线中有加入红糟于汤中，所以在色泽上非常强烈呈现出红色。（参见图十四）

因为红糟的衬托，因此实兆远的红酒面线不如诗巫的红酒面线在汤头上显得清澈，反而略感浑浊。红酒面线在实兆远还有另一个称呼——称之为“红糟面线”，这也就不难解释为何实兆远人的面线中有飘散着红糟了。美诗同学表示，这些鲜红色的红糟点缀主要是为了让整碗面线看起来更加诱人，使人胃口大开。

据美诗同学的资料提供中，笔者发现实兆远的福州居民善用鸡肉与红酒做搭配，这一作法与诗巫福州人不一样。在诗巫，红酒不仅能煮鸡汤，更有人将红糟和鸡肉一起伴炒，形成一道色泽红艳的红糟鸡。然而实兆远的居民只会用红酒腌渍鸡肉入味，之后再将其入锅油炸，成为炸鸡。虽说在诗巫也有人用红酒腌肉，但并不只局限在鸡肉。在诗巫常见的红糟炒鸡肉是在实兆远所看不见的，因为实兆远人并不用红糟来做料理，更何况是诗巫常见的红糟炒猪肉或是红糟煎鱼等料理。

虽说诗巫人食用红糟炒鸡肉，但一部分诗巫人认为鸡肉与红糟放在一起煮，会产生一种疾病——“麻疯”，因此诗巫的一些福州人是忌讳将二者放在一起煮，但实兆远人就没这禁忌。他们还将红糟放入鸡汤内煮呢。不过一些诗巫福州人却没有这些忌讳，还是会将二者放在一起煮，笔者家就是其中之一。因此可看出诗巫福州人在这料理上的不同意见。（参见图十八）

诗巫福州人还会将红糟与鸭肉一起焖煮，而笔者本身就将这料理视作美味佳肴，然而代表实兆远的美诗同学却表示实兆远的福州居民只局限于用鸡肉与

红糟（红糟面线）相料理而已，并不会将鸭肉与红糟相料理。再者，由于实兆远福州人并没将美莲这一类蕨菜作为餐桌上的菜肴，因此在诗巫响当当的一道红酒炒美莲的菜肴在实兆远根本找不到踪迹。美诗同学还提到，在实兆远这地方，红酒多数只用来煮红酒面线，在其他料理方面倒是没那么广泛。从这里就可以看出，诗巫福州人无论在红酒或是红糟的运用上都比实兆远广泛。

二、红酒、红糟在医疗上的比较

在诗巫，红糟除了能烹调出美味料理外，还能在医疗上做出贡献，特别是在折伤这一点。在诗巫，有些医师是专门用红糟为病患治理折伤，因此诗巫居民若是发生折伤，都会前往医师处，以红糟裹折伤。虽说有些医者用红糟裹伤，但诗巫别的中医师是以草药裹之。而据美诗同学告知，在实兆远并未有用红糟为折伤裹伤处这一说，可见红糟能医折伤这一用途在实兆远并未被广泛使用。

不过红酒作为一个产后滋养品无论是在诗巫或是实兆远都是一样的。大家都相信红酒能为产后妇人带来好处，而这一文化在诗巫和实兆远都一直被保留和承传着。

三、其他方面比较

笔者还意外发现诗巫人与实兆远人在红酒酿成的装入瓶子这一步骤上有差别。虽说这只是个小小发现，不过也值得被发掘。在诗巫，酿制完成的红酒会经过过筛的过程，以助酒汁和酒糟分开，之后再装入瓶子。然而，实兆远的一些人却将未过筛的红酒直接装如瓶子内，因此连酒糟也一并进入瓶子，形成红酒汁液和红糟相间在瓶内的景象。（参见图二十六）

笔者本身就在霹雳州的安顺（teluk intan）游玩时，看到那儿兜售的实兆远红酒酒瓶中确实有红糟沉淀在瓶子下方。由于笔者身处的诗巫并未发现此“奇观”，因此当时的笔者还与几位诗巫朋友对这“奇观”还真是看得入神。

（参见图二十五）

结语

红酒既是福州人的文化象征，也是福州人的文化遗产。为了能够保留诗巫福州人的文化遗产，使之广泛被流传，身为诗巫福州人的子弟都得付出努力以让红酒在未来还能有延续生存的空间。红酒若是在诗巫失传，在笔者看来，所有的诗巫福州人都得担起责任，因为诗巫福州人并没有尽力去维护“红酒文化”这遗产。其中最大的原因在于新一代诗巫福州人长年在外地深造或就业，且对文化传承不甚关心，才导致红酒文化面临继承断层的困境。

虽说并非所有的诗巫福州人意识到危机，但从分析数据看来，年轻一代对造酒文化的疏忽，是令人担忧的。为了体现出笔者本身对红酒文化的关心，笔者在这（实习）期间向母亲讨教红酒的制作过程。虽说这过程并非笔者一人独立完成，但却有一定的意义。笔者对红酒产生“情”愫，或许就因为笔者身上留着福州人的血液吧，它激发笔者对红酒文化的情感，让笔者对红酒情有独钟。

笔者认为红酒文化在传承上，靠的是一种人为的力量。至少在红酒文化这块领域上，笔者相信的是“人定胜天”这一说。如果红酒延续传承，这是因为人们努力学习红酒技艺的结果，毕竟一分耕耘一分收获。由于诗巫人在努力耕耘红酒，才会换来红酒继续流传的收获。笔者感到幸运的是笔者选了诗巫福州红酒作为论文题目，从中证实红酒危机，让红酒将面临失传的已存在性问题诉诸大众，以提早做出防备。

通过这分论文，笔者本身也有诸多获益，这是因为笔者在采访采访者时，因为对方的慷慨分享，所以笔者从中得到了“秘方”。就好比说红糟裹伤折这一说，如果没有得到采访者的无私传授，笔者根本就不知道在这红糟裹伤折的

配料内容有哪些。经由访谈，笔者有了这方面的知识与常识。这些知识或许在未来还可以协助笔者将其发展成一门小事业呢，毕竟懂得这项技能的人也不多。

此论文的撰写只为了让诗巫人知道福州红酒这一文化是需要诗巫福州人本身的维持才能保留，因为这是身为诗巫福州人的责任，也是使命。

附录（一）红酒材料介绍和酿制过程图案

酿制红酒所需要的材料：

一、红曲

二、糯米

材料比例：（1：5 比例）

一公斤的红曲要搭配上五公斤的糯米。

图一：左边为红曲，右边为糯米。



红酒酿制过程:

图二： 将浸泡一夜的糯米放在蒸炉上蒸，待糯米蒸熟，然后放在竹筛匾上摊开放凉。（如果直接放入饭锅里煮就不需要“浸泡一夜”的程序）



图三： 将凉透的糯米全部装进事前准备好的容器之内。



图四：放好糯米后，将红曲加入容器中与糯米进行搅拌，直至均匀。



图五：若是觉得搅拌不动，可加入一些开水滋润，这有助于搅拌糯米与红曲。

若觉得搅拌的动，建议不用加开水，有助于酿制更加提纯浓厚的红酒酒液。



图六：将糯米与红曲搅拌至每一颗米粒都均匀沾上红曲即可。



图七：之后拿出一块布在容器口盖住，然后准备一条绳子将布与容器口的边缘紧紧捆绑起。

将捆绑后的容器移动至阴凉处，在头一星期都要将洗净的手伸入到容器中进行搅拌，因为发酵中的糯米饭会膨胀，伸手搅拌有助气体从被中释放出来。



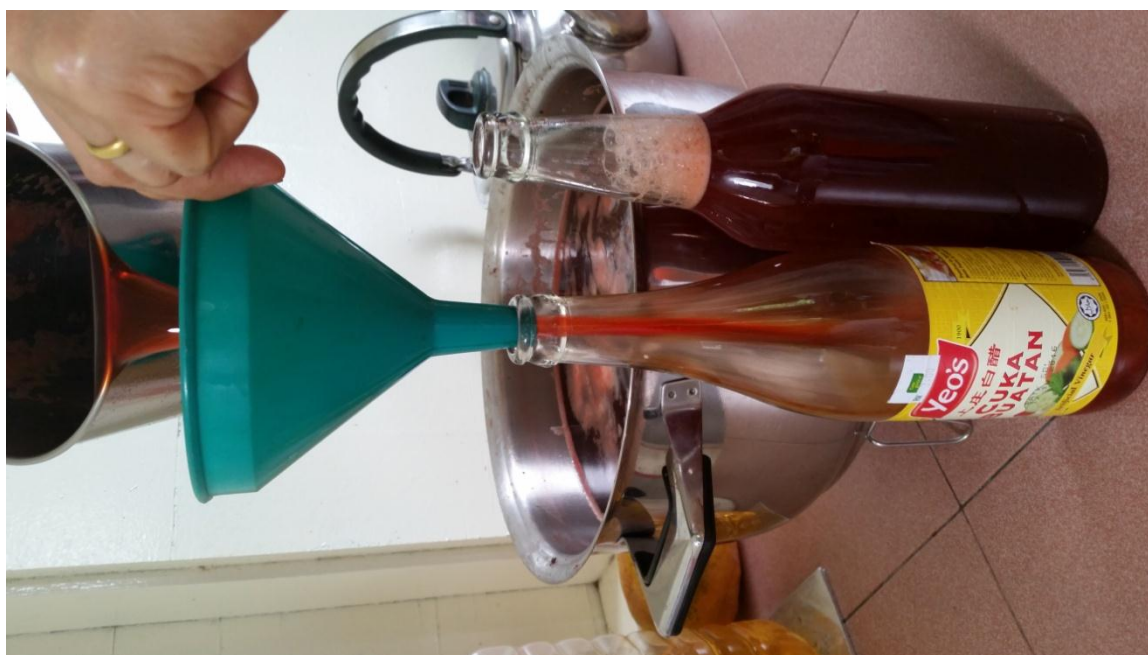
图八：一个月后，将覆盖的白布掀开，然后将红酒盛起放在一块白布中进行过滤，让红酒汁和酒糟分离。酒液会随着篮子向下流到容器内，而酒糟将留在裹着的白布内。



图九：过滤后的红酒放在锅上热到直至沸腾。（也有人省略此步骤将红酒直接装瓶）



图十：红酒凉了过后才装入玻璃瓶内。福州红酒就完成了。



(二) 红酒或红糟所烹调出各种美食

图十一：红酒面线



图十二：诗巫本地鸡煮红酒面线味道一绝。本地鸡身形较娇小，但肉质较弹性好吃，因为它多是有运动的鸡。



图十三：红酒猪肝面线



图十四：比较诗巫与实兆远红酒面线——诗巫红酒面线是漂这清澈的红，而实兆远红酒面线的颜色是深沉的。两者相较之下，颜色上是有差别的。



图十五：红酒粉干（倒入红酒的粉干更显香味四溢，令人唾液横生。）



图十六：红酒炒美莲（在诗巫必吃美食，是东马特色。美莲是蕨菜的一种。）



图十七：红酒炒切螺（据说吃此螺对眼睛有好处。）



图十八：红糟鸡（红彤彤的鸡肉令人大块剁姬。）



图十九：红糟鸡翅（腌渍一晚后就简单的放在烤炉烤就好吃得让人唇齿留香。）



图二十：红糟烤猪肉（选择油脂分布均匀的猪肉与红糟相腌制后烤熟，其皮酥肉嫩滋味美味至极。）



图二十一：红糟烤猪肉（此为全部瘦肉，但美味比起带有油脂的三层肉在笔者看来也豪不逊色。）



（三）诗巫出售红酒摊位

图二十二：目前在诗巫的周日市集尚能看到有人将自酿的红酒放在摊位上出售（照片中的啤酒瓶里头所盛的都是红酒酒液。）



图二十三：商家都摆放在简陋的摊位上出售，而照片中的妇人也在兜售少量红酒。



图二十四：图中的老翁也将红酒放在摊位上出售。



(四) 实兆远红酒

图二十五：笔者在安顺游玩时恰好看到实兆远红酒，与诗巫红酒差别在实兆远红酒有酒糟沉淀在酒瓶。



图二十六：实兆远的一部分福州人会将红糟连同红酒液也一并装入瓶子内，这在诗巫是见不到的。



(五) 红糟腌制品

图二十七：红糟咸菜



图二十八：红糟榨菜



(六) 访谈者

图二十九：此为受笔者采访的王丽丽女士。对于诗巫禁酒事件或是其自身的饮用红酒经历，王女士都不吝对笔者分享。



图三十：这位是受笔者采访的 81 岁的黄秀妃婆婆。她善于用红糟裹伤折。



图三十一：照片中站左边的是实兆远福州人吴美诗小姐。对于实兆远红酒文化与诗巫的差别，笔者采访她为对象。



(七) 港主黄乃裳垦荒史一二的资料来源

图三十二：这照片为诗巫福州公会。



图三十三：此建筑物名为“世界福州十邑文物馆”，笔者在其中寻找黄乃裳开垦诗巫的资料。



图三十四：感谢文物馆中的工作人员协助找资料。



参考文献

一、专书

1. 程俊英、蒋见元（1991），《诗经注析（下）》，北京：中华书局。
2. 陈延嘉、王同策、左振坤主编（1997），《全上古三代秦汉三国六朝（下）第五册》，河北：河北教育出版社。
3. 【明】李时珍（1994），《本草纲目》，北京：中医古籍出版社。
4. 林永好（2014），《元气鸡汤》，雪兰莪：名食谱饮食出版有限公司。
5. 林禹宏（2011），《坐月子这样吃才对》，台北：大众国际书局股份有限公司。
6. 【西汉】刘向（2006），《战国策笺证（下册）》上海：上海古籍出版社。
7. 刘子政（1998），《黄乃裳与新福州》，砂拉越：慕娘印务有限公司。
8. 【战国】吕不韦著、陈奇猷校注（2002），《吕氏春秋新校释（下册）》，上海：上海古籍出版社。
9. 闽清县政协文史资料委员会、闽清县黄乃裳研究会（2007），《近代伟人黄乃裳》，香港，香港天马出版有限公司。
10. 钱玄、钱兴奇、王华宝、谢秉洪注译（2001），《周礼》，长沙：岳麓书社。

11. 上海书局出版社编（1988），《道藏（二十一册）》，上海：上海书店出版。
12. 【汉】宋衷注；【清】秦嘉谟等辑（2008），《左传八种》，北京：中华书局。
13. 【明】陶宗仪等（2012），《说郛三种》，上海：上海古籍出版社。
14. 王国守（1989），《酒文化中的中国人》，河南，河南人民出版社。
15. 【汉】许慎撰；【清】段玉裁注（1998），《说文解字（上册）》，浙江：浙江古籍出版社。
16. 杨伯峻（1982），《春秋左传注（上）》，台北：源流出版社。

二、学位论文

期刊

1. 冯桂容（2013），〈从殷墟卜辞和典籍看酒祭〉，《襄阳职业技术学院学报》，2013年第4期，页42-44。
2. 黄文川（2008），〈泛谈我国酒的起源与酒文化考古〉，《农业考古》，2008年第4期，页237-239。
3. 林赞峰（2009），〈健康世界〉，《红麴在现代生物科技上的应用》，2009年第283期，页21-26。
4. 阎钢（2000），〈酒的起源新探〉，《山东大学学报（哲学社会科学版）》，2000年第3期，页78-83。

三、互联网

1. 闽都风情：酿青红过冬至 传统民俗盛福州（2010），《中国新闻网》，2015年4月28日阅自 <http://www.chinanews.com/df/2010/12-22/2740112.shtml>
2. 青红佳酿 闽派黄酒的正宗（2013），《海峡摄影时报》，2015年4月28日阅自 <http://845379.134216.201a.com.cn/showinfo-40-370-0.html>

四、访谈

1. 受访者：黄秀妃（红糟敷折伤师傅），访问者：杨凤茹，地点：南兰律住家，时间：2015年5月25日 下午1点30分。
2. 受访者：王丽丽（家庭主妇），访问者：杨凤茹，地点：诗巫乌路住家，时间：2015年2月10日 早上11点50分、2015年3月14日 早上10点10分、2015年4月11日 下午3点04分、2015年5月14日 早上8点05分、2015年5月16日 早上6点10分、2015年5月20日 早上8点05分、2015年5月24日 下午3点30分。
3. 受访者：吴春花（柄源酒厂早年工作人员），访问者：杨凤茹，地点：诗巫迪敢路外婆家，时间：2014年9月30日 下午2点50分、2015年5月16日 早上7点30分。
4. 受访者：吴美诗（实兆远同学），访问者：杨凤茹，地点：诗巫乌路住家（通过电话和网络），时间：2015年5月7日 早上8点37分、2015年5月

11日 早上7点40分、2015年5月12日 早上8点27分、2015年5月14日
下午2点05分、2015年5月15日 早上9点20分。