

福建古田为红曲发源地考证

林 风

福建省微生物研究所, 福建 福州 350007

摘 要: 中国是红曲的发源地。关于红曲的起源年代和发源地至今存在多种观点。以新发现的史料, 对红曲起源相关问题进行再研考, 澄清了过去一些错误的认识, 否定了唐朝之前已有红曲的说法。同时, 证明了福建省古田县的红曲发源于唐朝开元二十八年(公元740年)之前, 是至今所报道且可查证的有关红曲起源时间最早的记载。以此推断古田是红曲的发源地。

关键词: 红曲; 福建; 古田; 发源地; 考证

中图分类号: R28

文献标志码: A

文章编号: 0253-2670(2017)13-2793-08

DOI: 10.7501/j.issn.0253-2670.2017.13.032

Textual research on Gutian as place where red yeast rice originated

LIN Feng

Fujian Institute of Microbiology, Fuzhou 350007, China

Abstract: China is regarded as the birthplace of red yeast rice (RYR). However, various opinions concerning the place where RYR originated and time when RYR invented exist. Upon newly-discovered documented files, current opinion saying “RYR was invented before Tang Dynasty” was proven to be invalid. Meanwhile, RYR in Gutian county Fujian province was verified to be manufactured before 28th year of Kaiyuan in the Tang Dynasty (AD 740) with rich historical data. Based on the fact dating back to the farthest times among those records reported nowadays, a conclusion was accordingly deduced that Gutian was the birthplace of RYR.

Key words: red yeast rice (RYR); Fujian; Gutian; birthplace; textual research

红曲是以大米作为主要原料, 由红曲霉菌 *Monascus* sp. 发酵制成的紫红色曲米, 1 000 多年来被广泛应用于食品着色剂、调味品、酒类酿造、生物催化及中医药等领域, 是珍贵的药食两用原料, 具有广泛的应用范围和极高的开发价值。随着红曲中莫纳可林 K (monacolin K) 等生物活性物质及其相关的调血脂、降胆固醇等功能的发现, 红曲功能产品的开发已经引起国内外的高度关注。

长期以来, 世界公认中国是红曲生产与应用最早、最广的国家, 且以福建古田最为著名。但因史料不足和研究不深, 致使红曲起源年代问题至今仍有不同说法^[1-8], 关于红曲发源地的研究鲜有报道, 且尚无确论。

本文通过梳理历代文献资料, 并尽量左以典籍, 对当今世界关于红曲起源等问题进行再研考, 以证明福建省古田县是红曲的发源地。

1 红曲起源年代的不同说法

关于红曲的起源年代至今仍众说纷纭, 尚无定

论。经对已发表文献的归纳和相关依据的整理, 笔者认为主要有汉代起源、晋魏起源和唐朝起源等 3 种说法。

1.1 汉代起源说

有学者认为我国从汉代起就能制造红曲^[1-2,4,6-7]。主要的依据是唐徐坚等^[9]编纂的《初学记》|卷二十六|器物部下|饭第十二叙事|事对|西旅东墙|王粲《七释》曰: “西旅游梁, 御宿素粲, 瓜州红麹, 参糗相半。软滑膏润, 入口流散。”

1.2 晋魏起源说

有学者认为我国西晋^[10]和北魏^[3-4]就有红曲(酒)的记载。主要依据: 宋李昉等^[11]撰写的《太平御览》|卷八百五十|饮食部八|饭糗黍|饭|潘尼《钓赋》曰: “红曲之饭, 糗以菰粱。五味道洽, 馥气芬芳。”北魏杨衒之的《洛阳伽蓝记》^[12]|城西|法云寺|“河东人刘白堕, 善能酿酒, 季夏六月, 时暑赫羲, 以罌贮酒, 暴于日中。经一旬, 其酒不动, 饮之香美而醉, 经月不醒。”

收稿日期: 2017-03-12

作者简介: 林 风, 博士, 研究员, 研究方向为微生物及其代谢产物。Tel: (0591)88205653 E-mail: life8810@aliyun.com

1.3 唐朝起源说

有学者认为红曲制作始于唐朝的理由是较充分的^[3]。例如,宋叶廷珪编撰的《海录碎事》^[13]卷四下|楼台门|褚载代表作《句》:“有兴欲沽红曲酒”。五代陶谷北宋初年撰写的《清异录》^[14]卷下|饌馐门|酒骨糟|孟蜀尚食掌《食典》一百卷有赐绯羊。其法:以红曲煮肉,紧卷石镇深入酒骨腌透,切如纸薄,乃进。注云:酒骨糟也。

2 唐前起源说史料的再研考

作为唐前起源说主要依据的汉代王粲的《七释》、西晋潘尼的《钓赋》和北魏杨衒之的《洛阳伽蓝记》等文章中出现的红曲或红曲酒等字样,被后人发现并用以证明红曲或红曲酒的起源年代。

2.1 汉代起源说依据错误分析

唐朝徐坚等编纂的《初学记》始引王粲《七释》中的“瓜州红麹”,在日本宫内厅书陵部藏南宋刊本《初学记》^[15](图1)、《四库全书》之《初学记》^[9](图2)的相关条目中都可得到印证,是至今被用作红曲起源于汉代的唯一证据。

经查阅考证,发现新的关于《七释》所引文句的史料依据。

2.1.1 唐《北堂书钞》所引《七释》 唐朝虞世南编纂的《北堂书钞》|卷一百四十四|酒食部三|饭篇二|软滑膏润 入口流散|条目中,引王粲的《七释》

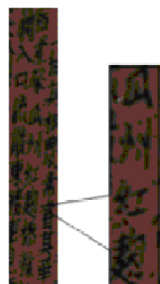


图1 日藏南宋本《初学记》卷二十六

Fig. 1 *Beginner Record* (Vol. 26) of Song Dynasty in Japan

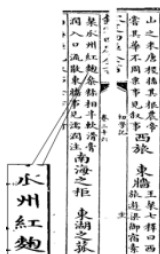


图2 《四库全书》之《初学记》卷二十六

Fig. 2 *Beginner Record* (Vol. 26) in *Si Ku Quan Shu*

文句:“瓜州红麹”,在《中华再造善本》所藏清代孙星衍藏明影宋本《北堂书钞》(图3)、明代抄本《古唐类范》(《北堂书钞》的另一版本。明后期李犹龙藏,后来经黄丕烈等收藏)(图4)和清朝孔广陶校注本《北堂书钞》(孔广陶影抄孙星衍本并校注本,亦称万卷堂光绪刻本)^[15](图5)相同条目中均得到印证。值得注意的是,后者条目之案语称:“严辑《王桀集》本钞酒食总篇引同陈本,青误素,麹误麴。《初学记》廿六引亦然”(图5)。

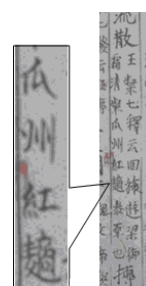


图3 影宋本《北堂书钞》卷一百四十四

Fig. 3 *Yu Shina* (Vol. 144) copied from version of Song Dynasty



图4 明抄本《古唐类范》卷一百四十四

Fig. 4 *Gu Tang Fan* (Vol. 144) hand-copied of Ming Dynasty

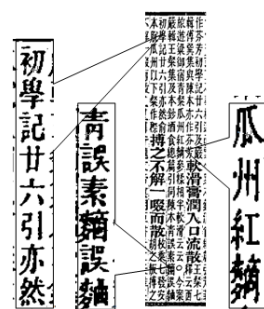


图5 清孔广陶本《北堂书钞》卷一百四十四

Fig. 5 *Yu Shina* (Vol. 144) by Guang-tao Kong in Qing Dynasty

2.1.2 清《全后汉文》所引《七释》 清朝严可均校辑的《全上古三代秦汉三国六朝文》|《全后汉文》^[16]卷九十一|王桀二《七释》:“乃有西旅游梁,御宿青桀,瓜州红麹,参糴相半,软滑膏润,入口流散”(图6)。

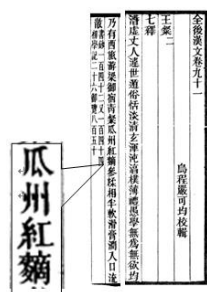


图6 严可均《全后汉书》卷九十一

Fig. 6 Late Han Dynasty (Vol. 91) by Ke-jun Yan

2.1.3 王粲《七释》原文 在《日藏弘仁本文馆词林校证》^[17]一书传入中国之前，国内的汉代王粲《七释》全文一直是残篇。《文馆词林》成书于唐高宗显庆3年（658年），后传入日本。在日本有多种版本，如影钞本、摹写本及中土传刻本等。1969年日本古典研究会尽力搜罗各版本，择善而取，汇集成《影弘仁本文馆词林》，是目前收文最多、版本最善者。《日藏弘仁本文馆词林校证》是罗国威以《影弘仁本文馆词林》为底本整理而成。《日藏弘仁本文馆词林校证》|卷四一四|《七释》：“乃有西旅游梁，御宿青粲，瓜州紅麴，參糴相半，柔滑膏潤，入口流散”（图7）。

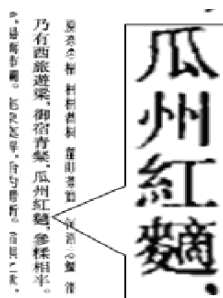


图7 《日藏弘仁本文馆词林校证》卷四一四

Fig. 7 Japanese Collection Hongrenben Wenguan Cilin Jiaozheng (Vol. 414)

关于“麴”字，《故训汇纂》的解释如下：“麴，麦敷屑也。十斤为三斗。从麦，音声。”①麴，麦敷屑也。②麴，麦屑也。③麴，屑也。④麴，麸麴。⑤麴，麴麸。⑥麴之尚未成末，麸与面未分，是为麴。⑦麴，麴麦未簏，麸与面并者。⑧今关中谓麦屑坚者为麴头，江南呼为麴子。

故上述《七释》中的句意：乃有西方戎国的游梁，御宿的上等精米，瓜州的红麦麸面，混合制作（而成的食物），给人一种入口即化、滑爽无比、滋味无穷的口感。

2.1.4 汉代起源说依据有误 与《日藏弘仁本文馆词林校证》中的《七释》原文比较，《初学记》所引句中主要存在“素”与“青”、“麴（同麴）”与“麴”的差异。

从客观上说，《北堂书钞》和《初学记》都成书于唐朝，现代人对二者抄引汉代《七释》字句[本文关注“麴”和“麴”（麴、曲）字]的异文正误，难以直接判别。但若综合考虑以下4个因素，笔者认为可以推断《初学记》的引用有误：（1）清朝著名藏书家、刻书家孔广陶给予“麴误麴”的明确订正（图5），说明孔广陶对《初学记》引用之“麴”字存疑；（2）可信度高的古籍善本《日藏弘仁本文馆词林校证》《七释》原文（图7）的记载；（3）《北堂书钞》引用《七释》句是在“酒食部三”的“饭篇二”中，而在“酒食部七”的“酒六十”中，全然不见红曲或红酒字样；（4）《初学记》引用《七释》句是在“器物部”的“饭第十二叙事”中，而在“器物部”的“酒第十一叙事”中只字未提及红曲或红酒等，说明《七释》句描述的应该是食物（红麴）而非与酒有关的曲（红麴）。

综上，红曲起源于汉代的至今唯一的证据——《初学记》所引“瓜州红麴”不成立。

2.2 西晋起源说依据错误分析

《太平御览》^[11]中引用潘尼《钓赋》：“红曲之饭”与以下新发现的史料出入明显，该抄引出错的可能性极大。

2.2.1 唐《北堂书钞》所引《钓赋》 清朝孔广陶校注本《北堂书钞》^[15]|卷一百四十四|酒食部三|饭篇二|红麴|潘尼《钓赋》云：“红麴之饭，糴以菰梁，五味道洽”（图8）。

2.2.2 清《全晋文》所引《钓赋》 清朝严可均辑的《全上古三代秦汉三国六朝文》|《全晋文》^[18]|卷九十四|潘尼《钓赋》：“红麴之饭，糴以菰梁。五味道洽，馥气芬芳。和神安体，易思难忘”（图9）。

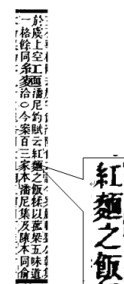


图8 孔广陶本《北堂书钞》所引《钓赋》

Fig. 8 Poem on Fishing in Yu Shina by Guang-tao Kong



图 9 严可均《全晋文》卷九十四

Fig. 9 Complete Works of Jin Dynasty (Vol. 94) by Ke-jun Yan

2.2.3 西晋起源说依据错误分析 《太平御览》^[11]引西晋潘尼《钓赋》：“红曲之饭，糅以菰粱。五味道洽，馥气芬芳”，同在《四库全书》之《初学记》^[9]卷二十二和《艺文类聚》^[19]卷六十六引用《钓赋》诗文中均被遗漏，无以印证。而《全晋文》引为“红麴之饭”（图 9），《北堂书钞》引为“红麴之饭”（图 8）（应亦在孔广陶订正“麴误麴”的范畴）。麴是含麸皮的麵，可以作饭。再者，以上 5 文献中所引《钓赋》^[9,11,15,18-19]均在“食饭篇”，而在“酒篇”未提及红曲（或红曲酒）。有红曲作饭、无红曲酿酒，不合情理。证明《太平御览》引《钓赋》句为“红曲之饭”不可靠。

2.3 北魏起源说依据错误分析

当今的不少文献认为北魏杨衒之的《洛阳伽蓝记》^[12]中已有“红酒”的记载^[3-4]。其实，《洛阳伽蓝记》中既未出现“红酒”二字，也未提及“红曲”。即使载有|城西|法云寺|“河东人刘白堕，善能酿酒”，和|城西|白马寺|“白马寺……浮屠前，茶林蒲萄异於馀处，枝叶繁衍，子实甚大。柰茶林实重七斤，蒲萄实伟於枣，味并殊美，冠於中京。”若再考虑《北堂书钞》^[18]卷第一百四十八|酒食部七|酒六十|道之咽唾|“魏文帝诏朝臣云：蒲萄酿以为酒，道之固以流羨咽唾，况亲饮之。”不难推断，所谓“红酒”应为“红葡萄酒”而非“红曲酿制的红酒”。以此作为红曲始于北魏的依据显然难以成立^[1,3]。

2.4 唐前起源说缺乏证据

以上对汉代、西晋和北魏已有红曲或红曲酒的错误依据进行了分析和论证。此外，北魏贾思协编撰的《齐民要术》^[22]介绍的制曲酿酒方法很多，却没有红曲酿酒法。倘若汉代已有红曲，到北魏的数百年间，未见红曲的其他记载，不合常理。北宋朱翼中的《北山酒经》^[23]是中国古代较早的全面完整论述酒的专著。该书中制曲部分详细介绍了顿递祠祭曲、香泉曲、香桂曲、杏仁曲、瑶泉曲、金波曲、

滑台曲、豆花曲、玉友曲、白醪曲、小酒曲、真一曲、莲子曲 13 种酒曲的配方和制作工艺，亦未记录红曲或红曲酿酒工艺。此时，已距汉魏数百上千年，如汉代或晋魏时期就有红曲及其酿酒制作工艺，而未被该书收录，确实难以解释。因此，唐朝之前已有红曲之观点缺乏可信证据。

3 红曲唐朝起源说之续考

3.1 已报道的相关依据

大量文献支持“红曲唐朝起源说”，有北宋初年的《清异录》中“红曲煮肉”的记载，以及唐褚载的“有兴欲沽红曲酒，无人同上翠旌楼”、唐孟郊的“铜斗饮红酒，拍手铜斗歌”^[13,24]诗句等。该观点虽得到同行的高度认可，但仍显分量不足。当然，宋胡仔《茗溪渔隐丛话》中“江南人家造红酒，色味两绝”^[25]；宋庄绰《鸡肋编》中“江南闽中公私酝酿皆红曲酒，至秋尽食红糟，蔬菜鱼肉率以拌和，更不食醋”^[26]；宋李之仪《姑溪居士集》中“红糟荀”^[27]的描述；北宋苏东坡“去年举君苜蓿盘，夜倾闽酒赤如丹”^[28]；“剩与故人寻土物，腊糟红曲寄驼蹄”^[29]等诗句，都能有力证明宋朝初期开始就已普遍使用红曲酿酒和调制食物了。此时，距唐朝 200~300 年，推断红曲发源于唐朝随后逐渐发展（红曲制作技艺在早期时被人作为保密^[30-31]），既符合常理，也符合“记录必滞后于发明”的规律，且 200~300 年应属合理的滞后时间范围。因此还有学者提出“唐宋之间起源说”^[8]。其实这也是对“唐朝起源说”的补充与支持。宋元以后此类记载数量快速增加且内容愈加详细和清晰，亦是该说法的有力参证^[2,4-5,30]。

3.2 古田红曲起源唐朝的记载

福建省古田县，在过去 1 270 多年的历史进程中，由政府主导纂修的地方志主要有 6 部，分别是明万历 28 年（1600 年）版的《古田县志》、明崇祯 6 年（1633 年）的《玉田识略》、清乾隆 16 年（1751 年）版的《古田县志》、清光绪 32 年（1906 年）的《古田乡土志》、1940 年版的《古田县志》和 1997 年版的《古田县志》。其中，《玉田识略》和《古田乡土志》内容偏窄、门类不多，参考价值不高^[31]。

3.2.1 明万历版《古田县志》^[32] 该版《古田县志》，由文林郎福州府古田县知县豫章刘曰珣于万历 28 年（1600 年）原修，经赐进士文林郎古田县知县西吴王继祀于万历 34 年（1606 年）重修、刊刻。志书中与红曲相关的记载摘录如下。

（1）|卷之一|封域志|建制|考本县志，唐开元

以前为山洞；二十八年，洞豪刘疆、林希、林溢向化归命，都督李亚丘遣参军杨楚晚招致谢能等千余户，置县于双溪之汇，屏山之南，遂名“古田”。

(2) |卷之四|食货志|税|曲税额银六十两|古田地僻民贫，岁收米制曲，易银完粮，先此未有税也。万历二十五年奉文创立义仓，当事者权议征曲税六十两以为仓谷余本，未几，复奉文改充兵晌。

(3) |卷之五|食货志|物产|谷之属|降来|谷米俱白，无芒，可作曲，九月收。|货之属|红曲|降来米蒸饭，伴以红糟，密室藏熟，令水淘三次，可以作酒，此惟古田能造，远方闽中皆用之(图 10，1979 年抄本，藏于福建师范大学图书馆)。



图 10 明万历版《古田县志》卷之五

Fig. 10 Emperor Wanli version of Gazetteer of Gutian County (Vol. 5)

3.2.2 清乾隆版《古田县志》^[31,33] 该版《古田县志》由知县辛竟可于乾隆 16 年(1751 年)修纂成书。志书中与红曲相关的记载摘录如下。

(1) |卷之二|风俗|杨德周《识略》云：“客有问古田风土者，余答曰：邑人林秀春诗云：田家多制曲，畚客少租山。”明杨德周《玉田杂咏》诗：“刘疆辟地俨冠簪，尚有耕夫抬玉函。百里贩鲜多忘远，千村制曲不知酣；钟唇箭簇空春草，渔唱樵歌隐暮岚。学士文章御史节，双悬日月照天南”(图 11)。



图 11 清乾隆版《古田县志》卷之二

Fig. 11 Emperor Qianlong version of Gazetteer of Gutian County (Vol. 2)

(2) |卷之二|物产|谷属|降来|可作曲。|白晚稻|可酒酿。|红芒秫|作酒少糟。|猪膏秫|作酒糟少。|乌芒秫|作酒糟多。

(3) |卷之二|物产|货属|红曲|降来米蒸饭，聚而覆之，使温散而铺之，使凉，浸诸水，欲其化，而复聚之、散之；奄以水，欲其化，而复聚之、散之，温凉得中，而后有用。色如朱者入药材、佐染采，此出产之一也。

(4) |卷之三|赋役|税|曲税|古田地瘠民贫，岁收米制曲，易银完粮，原有税，明万历二十五年，创立义仓，权议征曲税六十两，今除。|酒税|额银一十两八钱，遇闰加银九钱。

3.2.3 1940 年版《古田县志》^[34]

(1) |卷之十|赋税|国税|红曲税亦报列于土黄酒类，从量计斤收税，全年可收一万余元。民六时并归于酒专局办理。

(2) |卷十七|实业志|邑东北等区出产品以红曲为大宗，北区曾多数，大东区次之，小区又次之，法用山稻或粮米炊熟拌以醋糟，窑之阴湿不通风之屋内，上盖草策使其发热，时至则成红曲矣。分数种，曰市曲，曰色曲，曰库曲，名既不一，销路也不等，近售本馆及连罗福宁省城，远则贩运上海、宁波、天津各埠，为制酒之原料。

3.2.4 1997 年版《古田县志》^[35]

(1) |概述|唐建县之初，人口千余户，地瘠产物无多。唐末，中原诸姓流裔迁徙境内，促进经济开发，制曲酿酒等家庭副业颇为兴盛。清代，印刷、制曲、制茶等行业较为出名。

(2) |第九篇|工业|工业门类|酿造|红曲|古田县是红曲正宗产地，《福建通志》载“红曲产古田，转鬻四方”。平湖镇生产始于南宋，明代以来就享有盛名，至清乾隆初年，便大量生产，开始外销。咸丰 3 年(1853 年)后趋于兴盛。出现许多专门经营红曲销售的商人，产品远销香港、新加坡、马来西亚、日本等地区和国家。1936 年全县红曲年产量几百吨。1951 年，红曲生产和收购由县专卖事业局管理。1953 年县专卖局又委托农业社管理，年产量达 500 吨左右。1956 年成立地方国营古田县制曲厂后，民间之生产少量红曲。1979 年县红曲厂被省政府授予大庆式企业。1988 年水仙牌红曲获第一届全国食品博览会金奖。1990 年县红曲厂被省政府授予先进企业称号，主要产品有库曲、轻曲、色曲。产品销往全国 20 多个省、市、自治区，曾出口日本、

加拿大以及东南亚各国。龙岩沉缸酒、福建老酒、北京同仁堂药酒等名酒均采用古田红曲为发酵剂。

(3) |第九篇|工业|工业门类|酿造|酒类 曲醋|黄酒, 又称红酒、老酒, 是古田县传统产品。红酒生产在境内已有一千多年历史。唐天宝 14 年(755 年) 杉洋乡余氏始祖(余焕) 因卖官酒而居杉洋。清乾隆年间, 杉洋后街开设瑞安酒库, 以酿制经营 3 年陈窖而闻名。解放前, 古田县酒库(酒厂) 林立, 家庭酒作坊遍及全县各乡村。明代, 古田县已有制作曲醋和加醋(醋子), 其产量与黄酒相差无几。各家酒厂在酿制黄酒的同时, 也生产一定数量的曲醋(食醋)。

4 古田为红曲发源地之分析

古田县属福建省宁德市, 唐开元 29 年(741 年) 设县, 位于福建省东北部, 闽江中游的北岸, 界于北纬 $26^{\circ} 16'$ 至 $26^{\circ} 53'$, 东经 $118^{\circ} 32'$ 至 $119^{\circ} 24'$ 。全境相对海拔高差 1 613.5 m, 大部分地区海拔在 500 m 以上。全县境属中亚热带季风气候。境内降水丰富, 日照时间长, 十分适宜水稻生长。古田红曲是古田县的一大特色产品, 为食品工业中起发酵、防腐、生香、染色等作用的添加剂与佐料。红曲还可药用, 其味甘, 性微温, 归脾、大肠、肝经, 具有健脾消食、活血化淤的功效, 主治饮食积滞、脘腹胀满、赤白下痢、产后恶露不尽、跌打损伤。红曲以古田所产最佳, 而著称。

4.1 福建生产红曲的记载颇多

古田自古属福建。因此在许多史料中, 古田等地出产的红曲或红酒, 以“福建”为产地得以记载。

北宋诗人苏东坡有“去年举君苜蓿盘, 夜倾闽酒赤如丹”的诗句^[26]。(2) 明黄仲昭《八闽通志》^[36]卷二十五|食货|土产|福州府|货之属|红曲出古田县, 转鬻四方。(3) 清张璐《本经逢原》^[37]卷三|谷部|神曲|红曲|红曲乃粳米所造, 然必福建制者为良。(4) 清郝玉麟等《福建通志》^[38]卷十|物产|福州府|货之属|红曲出古田县。(5) 《中华本草》^[39]红曲|别名|赤曲、丹曲、红米、福曲、红大米、红糟。(6) 《中药大辞典》^[40]红曲|性状|为不规则形的颗粒, 状如碎米; 外表棕红色, 质脆, 断面粉红色, 微有酸气, 味淡, 以红透质酥, 陈久为佳。我国大部分地区有产, 主产福建、广东。

从以上记载可以看出, 早在宋朝时期, 福建

红曲酿造的“红酒”已经全国闻名。红曲曾被称“福曲”即“福建之曲”, 凸显福建在红曲传承和生产的重要地位。同时, 还表明福建红曲又以古田红曲为最。

4.2 古田红曲唐朝起源史料可靠

综合分析前文关于古田红曲的记载, 可以得出以下 3 个结论, 以充分证明古田红曲始于唐朝开元年间: (1) 明朝以来的诸版《古田县志》均详实记载, 唐开元 28 年(740 年), 刘疆等人率领当时的洞民下到平原, 开疆拓土、申请立县, 翌年获批设县, 刘疆成为首任县令。古田城内尚存的城隍庙至今还供奉着这位“古田拓主”^[32]。(2) 清乾隆版《古田县志》载, 杨德周于明崇祯 6 年(1633 年) 任古田知县, 任内编纂了《玉田识略》。其《玉田杂咏》集中有诗云: “刘疆辟地俨冠簪……千村制曲不知酣……”(图 11)。从中可以清晰看出, “刘疆辟地”时, 就有“千村制曲”的景象了。说明古田制曲在唐开元 28 年(740 年) 之前许多年就已开始, 此时已“遍地开花”了。(3) 诸版《古田县志》都有物产红曲、赋役曲税、红曲制酒等记载。这些都是古田红曲自唐朝以来持续传承与不断发展的最好史证。

4.3 古田为红曲发源地的理由充分

通过对“唐前起源说”依据的研考排除, 以及对古田红曲历史资料的整理分析, 得出以下结论。

4.3.1 古田红曲发源时间史料记载时间最早 “唐前起源说”的依据存在明显错误, “唐朝起源说”依据可信。古田红曲起源于唐开元 28 年(740 年) 以前的史料详实、证据确凿, 而且是至今所见有关红曲起源研究报道中可查证的记载时间最早的。

4.3.2 古田红曲扩散传播史实可鉴 明版《古田县志》记载红曲“惟古田能造, 远方闽中皆用之”。明版《八闽通志》和清版《福建通志》都有“红曲产古田县, 转鬻四方”的记载。明清时期县里还成立“红曲帮”^[36]将红曲产品和制作技艺扩散到日本、朝鲜半岛、印度、尼泊尔、不丹、缅甸、泰国、老挝、柬埔寨、越南、新加坡, 以及欧美等国家和地区^[6,28,41-46], 日本《御膳本草》及《中国食品事典》、韩国《医方类聚》及《东医宝鉴》等典书中都有记载^[2,46-47]。解放后, 古田红曲制作技艺及其优质产品为新中国红曲和酿造产业发展做出了巨大贡献^[5,35]。

4.3.3 古田保持红曲制作技艺和生产规模长期居世界第一 古田已有 1 000 多年的红曲生产历史。清张璐《本经逢原》曰: “红曲乃粳米所造, 然必福建

制者为良”^[37]。数百年来,“古田红曲”一直以其高超的制作技艺和卓越的产品质量而闻名海内外。2010年,古田红曲加工技术列入福建省级非物质文化遗产名录;2012年国家商标局授予“古田红曲”地理标志标志。如今,古田红曲年产量仍占全国的85%以上。综上,古田是红曲的发源地。

5 结语

红曲是我国古代劳动人民的伟大发明,是中华民族智慧的结晶,是祖国宝贵的科学文化遗产,被誉为“国曲”实至名归。当代学者和科学家在研考红曲起源年代时,选择了“记载时间更早”的《初学记》引《七释》文句,并试图在汉唐之间的朝代探寻红曲或红曲酒的“蛛丝马迹”,其用意可以理解。但因年代久远,先贤文著经后人不断传抄刊刻校订,难免出现异文错漏,这可能干扰甚至误导对红曲起源问题的研究。在以往文献研究的基础上,依据一些新发现的典籍资料,本文再次对红曲的起源和原产地等问题进行了深入的研究考证,澄清并订正了“唐朝以前就有红曲”的错误认识,并据实推断福建古田是红曲的发源地。红曲发源年代和原产地说法不一问题的解决,对推动红曲作为中药材的道地性研究、红曲制作技艺申请国家和世界非物质文化遗产的主体确定等重大事宜,对传承、保护和发展中华“国曲”品种,都将发挥重要的作用。

致谢:华侨大学文学院黄燕平博士为本文部分资料的收集、分析和文章修改提供许多帮助!

参考文献

- [1] 李东,谢静,王敏,等.红曲起源新考[J].中药材,2007,30(4):484-487.
- [2] 邢旺兴,宓鹤鸣,贺祥,等.红曲考证[J].中药材,2000,23(3):175-177.
- [3] 洪光柱.《中国酿酒科技发展史》[M].北京:中国轻工业出版社,2001.
- [4] 包启安.红曲的渊源及其培养技术的发展[J].中国酿造,2001(1):5-10.
- [5] 傅金泉.《中国红曲及其实用技术》[M].北京:中国轻工业出版社,1997.
- [6] 日·花井四郎.中国的红曲与红曲酒[J].酿酒科技,2000(4):82-84.
- [7] 贾波,周立平.红曲霉研究之现状及发展前景[J].中国食品添加剂,2002(6):32-35.
- [8] 陈驹声.《中国微生物工业发展史》[M].北京:中国轻工业出版社,1979.
- [9] 唐·徐坚.《初学记》,《四库全书》子部十一类书[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [10] 流沙河.三食考(系列谈之六)[J].乡音,2001,8:38.
- [11] 宋·李昉.《太平御览》,《四库全书》子部十一类书[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [12] 北魏·杨衒之.《洛阳伽蓝记》,《四库全书》史部十一地理类七古迹之属[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [13] 宋·叶庭珪.《海录碎事》[M].北京:中华书局,2002.
- [14] 五代·陶谷.《清异录》,《四库全书》子部十二小说家类三琐记之属[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [15] 唐·虞世南.《北堂书钞》[M].北京:学苑出版社,2015.
- [16] 清·严可均.《全后汉文》,《全上古三代秦汉三国六朝文》[M].北京:中华书局,1958.
- [17] 唐·许敬宗.《日藏弘仁本文馆词林校证》[M].北京:中华书局,2001.
- [18] 清·严可均.《全晋文》,《全上古三代秦汉三国六朝文》[M].北京:中华书局,1958.
- [19] 唐·欧阳询.《艺文类聚》,《四库全书》子部十一类书[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [20] 北魏·贾思协.《齐民要术》,《四库全书》子部四农家类[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [21] 北宋·朱翼中.《北山酒经》,《四库全书》子部九谱录类二饮饌之属[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [22] 元·杨士宏.《唐音》,《四库全书》集部八总集类[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [23] 宋·胡仔.《苕溪渔隐丛话》[M].北京:商务印书馆,1968.
- [24] 宋·庄绰.《鸡肋编》,《四库全书》子部十二小说家类杂事之属[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [25] 宋·李之仪.《姑溪居士集》,《四库全书》集部三别集类二宋[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [26] 宋·苏轼.《苏东坡全集》,正文卷三,诗七十六首,《四库全书》集部三别集类[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [27] 宋·苏轼.《苏东坡全集》,正文卷二十一,诗六十六首,《四库全书》集部三别集类[M].上海:上海古籍出版社,2003.
- [28] Pattanagul P, Pinthong R, Phianmongkhon A, et al. 2007. Review of angkak production (*Monascus purpureus*) [J]. *Chiang Mai J Sci*, 34(3): 319-328.
- [29] Arunachalam C, Narmadhapriya D. *Monascus* fermented rice and its beneficial aspects: A new review [J]. *Asian J Pharm Clin Res*, 2011, 4(1): 29-31.
- [30] 潘子明.红曲之应用及其智慧财产权保护[J].*J Life Sci*, 2008, 2(4): 38-59.
- [31] 清·辛竟可.《古田县志》(清乾隆辛未版)[M].古田:福建省古田县方志办点校,1987.
- [32] 明·刘曰旸.《古田县志》,《万历福州府属县志》[M].

- 北京: 方志出版社, 2007.
- [33] 清·辛竟可. 《古田县志》(清乾隆辛未版影印) [M]. 台湾: 成文出版社, 1967.
- [34] 黄澄渊. 《古田县志》, 《中国地方志集成》 [M]. 江苏: 江苏古籍出版社, 1942.
- [35] 李扬强. 《古田县志》 [M]. 北京: 中华书局, 1997.
- [36] 明·黄仲昭. 《八闽通志》 [M]. 福州: 福建省人民出版社, 2016.
- [37] 清·张璐. 《本经逢原》 [M]. 北京: 中国中医药出版社, 1996.
- [38] 清·郝玉麟纂修. 《福建通志》, 《四库全书》史部十一地理类三都会郡县之属 [M]. 上海: 上海古籍出版社, 2003.
- [39] 国家中医药管理局编委会. 《中华本草》 [M]. 上海: 上海科学技术出版社, 1998.
- [40] 南京中医药大学. 《中药大辞典》 [M]. 上海: 上海科学技术出版社, 2006.
- [41] Wood B B. *Microbiology of Fermented Foods* [M]. New York: Springer, 1997.
- [42] Shi Y C, Pan T M. Beneficial effects of *Monascus purpureus* NTU568-fermented products: A review [J]. *Appl Microbiol Biotechnol*, 2011, 90(4): 1207-1217.
- [43] Palo M A. A study on ang-kak and its production [J]. *Philipp J Sci Soc*, 1960, 89: 1-22.
- [44] Hesseltine C W. A millennium of fungi, food, and fermentation [J]. *Mycologia*, 1965, 57(2): 149-197.
- [45] Church M B. Laboratory experiments on the manufacture of Chinese ang-khak in the United States [J]. *J Ind Eng Chem*, 1920, 12: 45-46.
- [46] Chen W P. Edible filamentous fungi from the species *Monascus*: Early traditional fermentations, modern molecular biology, and the future genomics [J]. *Compreh Rev Food Sci Food Safty*, 2015, 14: 555-567.
- [47] Shurtleff W, Aoyagi A. *History of Koji-Grains and/or Beans Enrobed with A Mold Culture (300 BCE to 2012)* [M]. Lafayette: Soyinfo Center, 2012.