禹州酒文化

仪狄造酒一说始载于秦汉时期辑录帝王公卿谱系的《世本》中讲：“仪狄始作酒醪，变五味。”大禹时期，夏禹宫中有一宫女叫仪狄，她把采摘的果子进行发酵从而制作果子酒。大禹就曾饮此酒而误事，并感叹：“后世必有酒之亡国者。”随即远离了仪狄。许慎在《说文解字》说：“少康作秫酒。少康，杜康也。”明确杜康是“秫酒”的创始人，少康是酿酒的鼻祖。少康中兴于禹州，在少康中兴时期，少康勤政爱民，专心农业水利，大力发展农耕，极大地促进农业生产的发展，农作物已经有了很多的节余。“秫”即是粘高粱，古时也作为高粱的统称。少康用“秫”发酵，进行反复试验，终于酿成了秫酒，开启了中国丰厚的酒文化。

在禹州境内的出土文物中，发现有很多铜制、陶制或玉制酒具，足以说明“少康作秫酒”对当时有着相当大的影响。就是在几千年的今天，禹州这个好客之乡仍有着独具特色的酒文化。当前，在对少康造酒这个问题上，仍有不少的争议，但“少康还都于禹”，夏朝由此才进入盛世局面，已成为不争的事实。

据《世本》、《吕氏春秋》、《战国策》等先秦典籍记载，仪狄是夏禹时代司掌造酒的官员，相传是我国最早的酿酒人，女性。