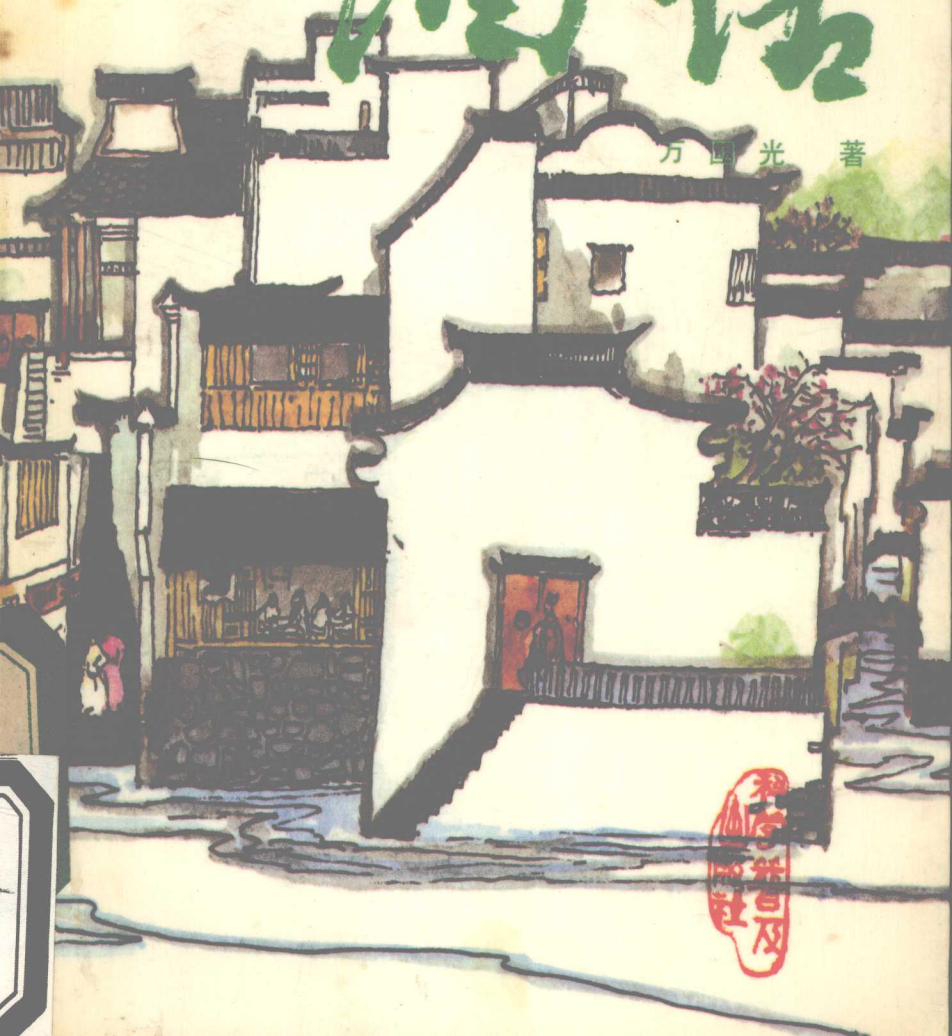


酒话

万国光 著



酒 话

万国光 著

科学出版社

内 容 提 要

本书以漫话的形式,简述了中国饮酒及酿酒的历史;介绍了几种流传最广的关于酒的发明者的不同说法;谈到一些主要的酿酒成就及其对世界的重大影响;对于酒与人们生活的关系,饮酒的习俗,文人与酒,如何选择和品饮酒,国家名酒的评选等也都作了叙说。全书内容精炼,生动活泼,不仅可使读者从中获得一些科技知识、历史知识和生活知识,培养高尚情趣,也是一本老少咸宜的健康的消遣读物,还可作为酿酒、卖酒工商企业职工的业务学习资料。

酒 话

万国光 著

责任编辑:纪 思

封面设计:冀 人

*

科学普及出版社出版(北京海淀区白石桥路32号)

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

中国科学院印刷厂印刷

*

开本: 787×1092毫米 1/32 印张: 5.25 字数: 115 千字

1987年3月第1版 1987年3月第1次印刷

印数: 1—5,800册 定价: 0.95元

统一书号: 17051·1112 本社书号: 1365

目 录

奇特的食品——酒	1
猿猴嗜酒与“猿猴造酒”	5
漫话酒星	8
古人喝些什么酒？	11
酒与酒精	14
从希腊酒神说起	17
杜康遗址	22
世界最早掌握和广泛应用微生物的民族	26
不幸的仪狄	31
可以吃饱肚子的酒	34
世界最早的酿酒工艺规程	37
古人的酒量比今人大吗？	41
武松喝的什么酒？	44
帝王为之垂涎的美酒	47
芳洁如露之美酒	51
杀人的利器与救人的良药	53
古老的乳酒	56
欢乐的咂酒	59
酒的颜色和色酒	62
值得一提的几位帝王	66
贪杯的帝王将相	69
戒酒箴言几则	72
古祭祀与今天的节日饮酒	75

投醪河与盗马人·····	78
令人胆颤心惊的酒宴·····	82
嫁娶生丧之饮·····	85
“有酒无菜,不为怠慢”·····	88
兄弟民族饮酒习俗谈·····	90
文人与酒·····	95
杂谈酒器·····	106
如何挑选酒? ·····	115
“酒骨”、“酒肉”、“酒血”·····	123
老窖、新窖与陈放 ·····	128
浅说勾兑·····	133
酒的“特供”·····	136
“酒司令”的悲剧·····	140
且说“洋酒”·····	144
谈谈欣赏美酒·····	147
国家名酒是怎么评出来的? ·····	151
附录1: 国际赛会获奖的酒 ·····	155
附录2: 历届全国评酒会评比结果 ·····	156

奇特的食品——酒

大概没有哪种食品象酒一样令人感到奇特和有趣。

酒有特殊的气和味，人们一旦品尝，往往留下较强烈的印象，即使是孩童，当再次遇到时，一般都能准确无误地判断出来。

人们并不都喜好酒。嗜饮的人，对它赞美备至，把它比作“玉液”、“甘露”、“太平君子”、“天禄大夫”等等，从“往昔十四五，……性豪业嗜酒”到“数茎白发那抛得？百罚深杯亦不辞”（杜甫诗句），可以说爱之如命，甚至超过生命。恶酒的人，则把它说得一无可取，认为是“致疾败行，乱性伤身”的东西，乃至说“亡国之君败家之子”，莫不与酒有关（见邱浚《大学衍义补》），简直成了罪恶的渊藪。同一食品，引起人们的爱、恶到了如此悬殊的程度，确是罕见的。还有一些不饮酒或不能多饮的人，却喜欢请别人或看别人饮酒，从中获得某种乐趣。大诗人苏东坡就是代表。他觉得请人饮酒，“见客举杯徐引”，“酣适之味，乃过于客”（见苏东坡《书东皋子后传》）。大概吃饭、吃肉甚或品茶，是没有人爱看的，唯独饮酒却不一般。

酒，并非生活中之必需品。人几天不吃饭、不喝水，就会危及生命。但若不饮酒，即使一辈子涓滴不沾唇，仍可以活得很健康。可是现实生活中，每逢庆典年节、婚丧大事，迎宾待友，却又少不得酒。古人认为，无酒不成礼，无酒不成欢，无酒欠敬意。特别是祭祀天地、祖宗，非酒不行。元代仁宗皇帝当政时，严令禁酒，违者处以重刑。可是“资国院使”拜降的母亲

去世了，仁宗特许送酒“十罍”（罍，一种小口大腹的盛酒器），使拜降得以完成奠礼（见《拜降传》）。

令人感到有趣的是，家庭中生了孩子，添了人口，大家要喝喜酒；而遇到有人死了，也就是说减了人口，不管是“寿终正寝”还是夭亡，少不得也要摆酒。

酒宴，大多是欢乐的，“觥筹交错，坐起而喧哗者，众宾欢也”（欧阳修《醉翁亭记》）。然而令人胆颤心惊，毫无欢乐可言的酒宴，亦复不少。“鸿门宴”和“青梅煮酒论英雄”堪称众所周知的代表例证。

人们在高兴的时候饮上几杯酒，可以添欢助兴，而愁闷时酒又成了浇愁散闷的物品。无论人们的心情如何，过量饮酒都会带来严重的后果，从言行失态、贻误工作，直到丧生殒命。但晋代文人阮籍，却以酒醉而多次避祸，在乱世中得以苟全性命。

也许正由于酒十分美好，所以历来成为帝王将相赏赐重臣属下以示嘉奖或犒劳的佳品。而《辽史·穆宗纪》中却记有赐酒以示羞辱的事例：应历（穆宗年号）17年，耶律贤适讨伐乌古回朝，穆宗皇帝握着他的手，赐他一卮（一种盛酒器）酒，以示奖励；而对楚思霞里等无功的人，则“赐醪酒（一种质薄的酒）以辱之”。《世说新语》中更有则奇特用酒之事例：东晋大臣谢安的哥哥谢奕为剡县令时，有次，一老翁“犯法”。犯什么法，没有载明。这位县太爷竟别出心裁地罚老翁喝“醇酒”（酒质厚的酒），直到过醉也不许停止。同样是酒，可用于奖，可用于辱，可用于赏，可用于罚，难道不是奇特得很吗？

尤其荒唐的是历史上竟有因酒质薄而兵戎相见的事。《淮南子》记，春秋战国时，楚王大会诸侯，鲁国、赵国都献上本国酿造的酒。楚王手下主管酒的官吏私下里向赵国要酒，赵国不给。这位官吏记恨了，暗将赵国质厚的酒与鲁国质薄的酒掉

了包，谗于楚王说赵国的酒质薄。于是楚王大发雷霆，下令兵围赵国的邯郸城。这就是所谓的“鲁酒薄而邯郸围”的故事。

酒喝过量了可以令人丧命，但如适量却可以治病。我国现存最早的一部重要医学文献《黄帝内经》中，就记有黄帝与医家岐伯讨论酿酒的事。用酒和一些药物炮制成的药酒，治疗和保健效果尤为显著。我国的药酒，在世界上有很高的声誉，受到广泛的重视。而用一些有毒物质炮制的毒酒，又是杀人的利器。传说中的鸩酒，就是一种说起来就令人毛骨悚然的剧毒酒。

人要是喝醉了，不仅多嘴多舌，而且坐立不稳，东倒西歪，走路摇摇晃晃，颠颠扑扑，丑态百出。然而生活里模拟醉态编定的武术套路《醉拳》、《醉棍》和舞蹈《贵妃醉酒》等等，不仅不丑，反而矫健、优美、健康、活泼，即使在极端恶酒的人中，也大有爱好者在。

因为饮酒，还形成了许多成语，如“觥筹交错”、“杯盘狼藉”、“花天酒地”、“酒酣耳热”、“酩酊大醉”、“玉山倾倒”、“杯弓蛇影”、“画蛇添足”等等。

酒还具有多方面的用途，如作烹饪中的调料，直接浸泡食物制成“醉蟹”、“醉螺”等菜肴；浸渍果品不仅保鲜，还可使果品带有特殊的风味；制成糖果等。

在南方一些农村里，人们还常给早春下水田耕作的牛喂些稀释的黄酒，帮它抵御春寒，以免患病。有的地区还给猪、蚕饲些酒，据说可以催肥、催熟。

酒的生产投资少，成本低，利润大，历代朝廷中，不少从酒的生产和流通中，获得大量财政收入。

在社会进步、科学文化空前发展的今天，人们的思想面貌、道德品质、文化素养，和历史上任何一个时代都不可同日而语，风习有了极大的改变，对酒的认识也远不是过去可以比

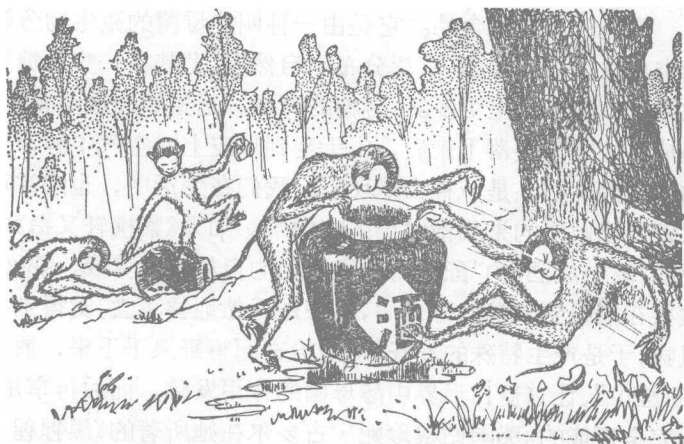
拟的。但喜好这种饮料的人,不是少了,而是更多。酒的用途也日益广泛。近些年来,国外还进行了用酒配合灭生性除草剂杀灭田地里的杂草的实验,取得了可喜的成就。日本科学家用酒生产钻石,也取得了成功。

今天,我国酒类的生产不仅产量空前,花色品种也大大增加了。酒和酒的生产在丰富人们生活方面,在医疗保健方面,在积累“四化”建设资金和为国家赚取外汇方面,在增进国际交往和为国争得荣誉等等方面,都发挥了重要作用,作出了重大贡献。

酒,多么奇特的食品啊!

猿猴嗜酒与“猿猴造酒”

猿猴是很机敏的动物。她们居山野里，在巉岩林木间攀缘跳跃，行动迅速，出没无常，很难活捉。可是她们有一个“致命”的弱点被人们掌握住了，那就是“嗜酒”。人们往往在猿猴出没的场所，摆上几缸又香又甜的美酒。猿猴闻香而至，先是在缸边徘徊，踌躇不前，继而以指蘸酒吮尝，时间一久，没有发现什么可疑之处，经不住香甜的诱惑，终于开怀畅饮起来，直到酩酊大醉，瘫成一堆泥，乖乖地被人捉住。这是一种很古老的捕捉猿猴的方法，唐代人李肇撰的《国史补》一书中，就有这方面的记载。据说东南亚一带的群众捕捉猿猴也有用这种方法的，非洲土著民族甚至用以捕捉力大无比的大猩猩（也叫



猿猴饮酒图

王植民 画

猿猴喝了酒后，醉得不能动弹，乖乖地被人捉住

大猿)。

猿猴不仅嗜酒,还有“造酒”之说。清代文人李调元辑《粤东笔记》一书卷九中,有如下一段记载:“琼州(今海南岛)多猿……。尝于石岩深处得猿酒,盖猿以稻米杂百花所造,一石六辄有五六升许,味最辣,然极难得。”《清稗类钞·粤西偶记》中也说:“粤西平乐(广西壮族自治区东部,西江支流桂江中游)等府,山中多猿,善采百花酿酒。樵子入山,得其巢穴者,其酒多至数石。饮之,香美异常,名曰猿酒。”看来人们在广东和广西都曾发现过猿猴“造”的酒。早于以上二书的《紫桃轩又缀》(明代文人李日华著)中说:“黄山多猿猱,春夏采杂花果于石洼中,酝酿成酒,香气溢发,闻数百步。野樵深入者或得偷饮之,不可多,多即减酒痕,觉之,众猱伺得人,必黠死之。”

这些不同时代、不同人的记载,是否都可信呢?也就是说,猿猴真能“造酒”吗?要回答这个问题,就得先说说酒是怎么生成的。

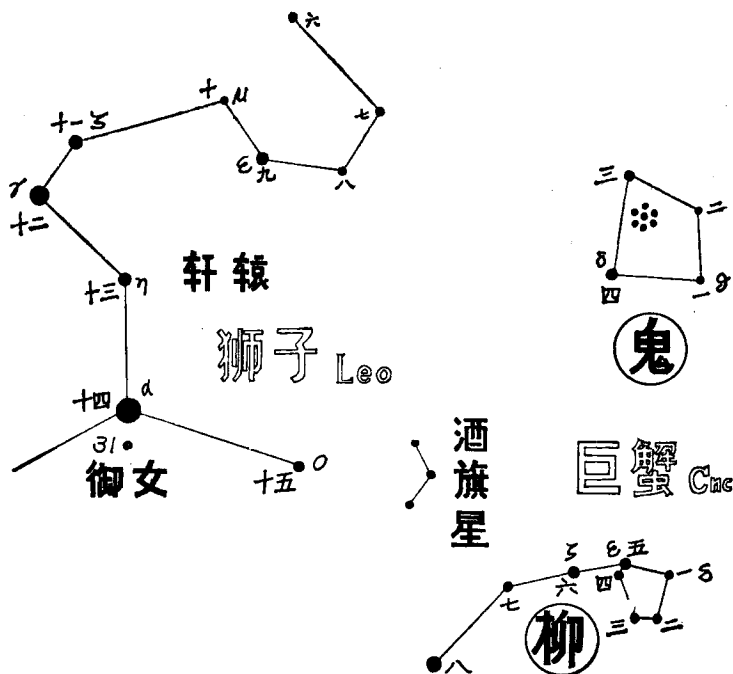
酒是一种发酵食品。它是由一种叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌,广泛分布于自然界,尤其在一些含糖的水果(如葡萄等)上更多。含糖的野果,是猿猴的重要食品。当成熟的野果坠落下来后,由于受到果皮上或空气中酵母菌的作用而生酒,是一种自然现象。我们在生活中,也经常可以发现腐败了的果品散发出阵阵酒气。如果《紫桃轩又缀》中说的“酝酿成酒”的“酝酿”,是指事物的自然变化养成,那么,猿猴在捡拾到发酵的野果后,也许是偶然地尝了尝,觉得别具风味,于是产生特殊的爱好,从捡拾进而将野果采下来,放在“石洼中”,让它受自然界中酵母菌的作用发酵,而后再享用,是完全可能的。英国姑娘珍妮·古多尔在她所著的《黑猩猩在召唤》一书中,记有她目睹黑猩猩“钓”白蚁吃的情景,黑猩猩不仅会将草棍伸进白蚁的洞穴中去,让白蚁咬着草棍“钓”出

来吃，还会将草棍弄弯了的一头咬掉或调过头来再用；不仅能将草棍上的叶子先捋掉，使之适用，还经常一下准备三四根备用。为了饮到树洞里的水，它们会将叶子揉碎，塞到洞中去，象海绵一样吸水，而后掏出来放在嘴里吸吮；它们还会把粗细不同的管子连接起来去够食物……。将野果采下来放在那里让它自然发酵，和上面所列举的活动比起来，似乎要简单得多，所以说它的可能性是完全存在的。当然，猿猴从初尝发酵的野果到“酝酿成酒”，是一个漫长的过程，谁也说不清经历了多少代。

我不知道国外有没有“猿猴造酒”之类的传说，但我不能不钦佩我们的前人的观察力和善于思考。即或是在今天，当我们进入猿猴出没的山林，发现一堆堆散发出酒味的野果时，也未必会想到是猿猴在“造酒”吧！当然，猿猴的这种“造酒”，充其量也只能说是“造带有酒味的野果”，与人类的“酿酒”，是有质的不同的。前者纯属生物学适应的本能性活动，后者则是完全有意识、有计划的活动。谁要是说人会酿酒是猿猴教的，固然未免荒唐，但如果说人类嗜酒是人类的祖先猿猴留下的“遗产”，却是事实。

漫话酒星

读古人诗文，经常遇到“酒星”或“酒旗”星这两个词，如号称“酒仙”的大诗人李白在《月下独酌·其二》一诗中有，“天若不爱酒，酒星不在天”。东汉末年以“座上客常满，樽中酒不空”自诩的孔融，在《与曹操论酒禁书》中有，“天垂酒星之耀，地列



酒旗星在星图中的位置 王植民 画

酒泉之郡”。经常喝得大醉，被誉为“鬼才”的诗人李贺，在《秦王饮酒》一诗中有，“龙头泻酒邀酒星”。此外如“吾爱李太白，身是酒星魂”，“酒星不照九泉下”，“仰酒旗之景曜”，“拟酒旗于元象”，“囚酒星于天嶽”等等。前些时，翻阅有关酒的史料，在《酒谱》中见到：酒，“酒星之作也”的话，这才知道原来我们的祖先中竟然有人认为，酒是天上“酒星”的“作品”，也就是说酒是酒星发明的，不禁哑然失笑。其实就连《酒谱》的作者、宋代人窦革，也并不相信这种传说。

失笑之余，又令人感到有趣。《晋书·天文志》中说：“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴飧饮食。”轩辕，我国古星名，共十七颗星，其中十二颗属狮子座。酒旗三星，即狮子座的 π 、 ϵ 和 ω 三星。这三颗星，呈“1”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿八颗星。柳宿八颗星，即长蛇座 δ 、 σ 、 η 、 ρ 、 ϵ 、 ζ 、 ω 、 θ 八星。在晴朗的夜晚，我也曾用星图仔细寻对天空的星星，那明亮的狮子座 α 星，即轩辕十四；长蛇座的 α 星，也就是星二十八宿中的星宿一，也很亮，很好找，但却很难发现酒旗三星。我知道自己不具备天文知识，加上这三颗星的亮度太小，肉眼也确不易发现。

酒旗星是什么时候被我们的祖先发现的呢？相传为西周（约公元前11世纪——公元前770年）初的政治家周公所作的《周礼》一书中，已提到酒旗星。二十八宿的说法，大概在殷代开始逐渐形成，可能也是在周代初期确定下来的。它是我国古代天文学的伟大创造之一。令人感到疑惑的是在当时科学仪器没有或极其简陋的情况下，我们的祖先是怎样发现这些星星的，特别是肉眼很难看清的星星，并确定它们的位置的呢？又是根据什么给它们定名的呢？凭什么说它“主宴飧饮食”？站在广袤无垠的星空下，仰望灼灼烁烁亘古辉耀的群星，想到我们聪明睿智的祖先和他们对人类的发展作出的伟

大贡献，有趣中又油然生起崇敬之情，不禁反躬自问：我们又将留下些什么给我们的后人，才无愧于祖先，无愧于这空前壮美的伟大时代呢？

古人喝些什么酒？

要问古人喝些什么酒，可以说种类繁多，不胜列举。

先从颜色上看，有红酒、黄酒、绿酒、白酒，这仅从唐代诗人的诗句中就可以找到证明，如：李贺诗“小槽酒滴真珠红”，杜甫诗“鹅儿黄似酒”，李白诗“白发对绿酒”，白居易诗“黄鸡与白酒”。此外，还有金色的酒，琥珀色的酒，纯黑的酒……，五光十色，丰富多彩。

从口味上说，有甜的和不甜的酒。《尚书》中提到的“醴”，就是一种甜淡的酒。唐诗中“不放香醪如蜜甜”，“一尊春酒甘若饴”，都是说的很甜的酒。白居易大概不喜好甜酒，他说过“甘露太甜非正味，醴泉虽洁不芳馨”。明代文人谢肇淛在他所著的《五杂俎》一书《物部》中下了个“酒以淡为上，苦冽次之，甘者最下”的结论。这个结论，未必能为所有的人都接受，因为人们的口味不同，爱好自然也不一样。其实味甘——也就是味甜的酒，不见得不好。《汉书·楚元王传》记楚元王常用醴酒招待上宾，可见味甘的酒决非都是“最下”等的。不过谢肇淛的话可以说明在不甜的酒中，还有淡的、苦的。另一些古籍中还提到“甘辛”的和“酸醪”的酒。辛是辣味，醪是质薄的酒。可见古人喝的酒从口味上说，也是多种多样的。

从酿酒用的原料上看，大体可以分为两大类：一是以谷物为原料酿的酒，一是以果品等酿的酒。谷物中的黍、稷、粟、稻、秫（高粱）、麦等，都是古人用以酿酒的原料。原料不同，酿成的酒品质和味道也不会一样。用不同的果品酿造的酒差异更加明显，往往是用什么果品酿的酒，就带着什么果品的味道。古

人酿酒用的果品极多，如葡萄、梨、枣、石榴、椰子、甘蔗、黄柑、荔枝等等。人们还常用一些花卉与酒液一起制成含有花香的酒，如醠醠酒、菊花酒、椰花酒、蔷薇露等等。用一些药用植物或动物制的酒，也是古人很喜欢饮用的，如屠苏酒就是一种。

从酒质的厚薄来分，质厚的如“酎”。《礼记·月令》中记有“孟夏之月，天子饮酎”的话。酎，就是一种经过三次酿造的酒。质薄的如“醠”。《史记·屈原贾生列传》中说“何不铺其糟而啜其醠”。

从是不是连酒汁、酒糟一起食用来看，连汁带糟一起吃的叫“醠”，去掉酒糟只喝酒汁的叫“酎”。前一种看起来很浑浊，后一种比较清明。

从取得酒汁所用的方法来说，有蒸馏酒和压榨酒。酿酒中，已发酵好的原料叫“酒醠”，如果蒸馏酒醠取得的酒汁，就叫蒸馏酒；压榨酒醠或用过滤的方法取得的酒汁，叫压榨酒。

还有以产地命名的酒，如“山西蒲州酒”；以名泉名水酿造命名的酒，如“若下酒”，据说就是以浙江长兴若溪之水酿造的；以酿酒时节物候命名的，如梨花熟时作成的“梨花春”，桑叶落时作成的“落桑酒”等等。一些达官贵人家也常酿出名重于时的美酒，如“高太后香泉”，“建安郡王玉沥”等等。平民百姓家酿的酒，有的尤为著名，如北魏人刘白堕，以酿酒为业，酿出的酒名“春醠”，据说极为香美，喝了久醉不醒。有个叫毛鸿宾的刺史，带着这种酒去上任，路上遇“盗”。“盗”喝了这种酒后，一个个沉醉不醒，因而被擒。当时流传说：“不畏张弓拔刀，唯畏白堕春醠”。

古人还常提到羊羔美酒，据明代人撰的《遵生八牋》中介绍，它是以肥羊肉煮烂取汁，与糯米饭相伴，加曲发酵制成的，据说“味极甘滑”。还有什么“于美人口中含而造之，一宿而成”