

中国酒

李争平 编著



辽海出版社

人 文 中 国 书 系



中国酒

李争平 编著



辽海出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国酒/李争平编著. —北京: 五洲传播出版社, 2010.1
ISBN 978-7-5085-1672-1

I. 中… II. 李… III. 酒—文化—中国 IV. TS971
中国版本图书馆CIP数据核字(2009)第180873号

中国酒

编 著 者 李争平

责任编辑 张 宏

装帧设计 汤 妮

出版发行 五洲传播出版社(北京市海淀区北小马厂6号 邮编:100038)

电 话 8610-58891281(发行部)

网 址 www.cicc.org.cn

承 印 者 北京华联印刷有限公司

版 次 2010年1月第1版第1次印刷

开 本 155×230 毫米 1/16

印 张 7.75

字 数 100千字

定 价 34.00元

目 录

前言 1

酒的发明 11

酒从何处来.....12

通神的圣物，神秘的酒祭.....15

酒的种类与品鉴 19

黄酒与名酒.....20

白酒与名酒.....25

啤酒与名酒.....37

中国葡萄酒.....41

宴饮的礼仪与风俗 51

壶美杯奇.....52

酒礼和酒德.....58

酒桌上的游戏.....63

民间酒俗.....66

节日酒俗.....79

酒、养生与美食.....85

酒的传奇 87

酒与政治.....88

对酒当歌.....94





诗与酒.....97

从酒楼到酒吧 105

传统的酒楼.....106

城市的休闲驿站——酒吧.....108

进口酒的消费.....112



附录：中国历史年代简表 116



前言

在中国人的观念中，酒不是生活必需品，但在社会生活中，酒文化却作为一种独特的文化形式影响着中国人的生活。中国的酒以谷物粮食酿造的居多，在这样一个历史悠久、人口众多并长期以农业立国的国家，酒业的兴衰历来都与政治、经济、社会有着密不可分的关系——粮食生产的丰歉是酒业兴衰的晴雨表，历朝历代的统治者都会根据粮食的收成情况，通过发布酒禁或开禁，来调节酒的生产，以确保民生。在一些地区，酒业的繁荣不仅是当地风调雨顺物产丰饶的产物，而且促进并活跃了当地的社会生活。在人们的传统观念中，酒有三个主要用途：酒以成礼、酒以解忧、酒以治病。

中国酿酒业最早应追溯到约公元前4000多年前新石器时代仰韶文化的早期。在漫长的发展过程中，中国酒形成了独特的风格——以生长霉菌为主要微生物的酒曲为糖化发酵剂，作复式发酵和半固态发酵，这也是东方酿酒业的典型特征。中国的酒主要是以粮食为原料，有少量的果酒；近代以来，啤酒引入中国，发展得很快，目前中国啤酒的年产

【仰韶文化】

仰韶文化是黄河中游地区重要的新石器时代文化，其遗址于1921年在河南省三门峡市渑池县仰韶村被发现，故称“仰韶文化”，时间大约在公元前5000—公元前3000年。





量已居世界第二位。按最新的国家标准，中国饮料酒分为发酵酒、蒸馏酒和配制酒三大类。发酵酒包括啤酒、葡萄酒、果酒、黄酒和其它发酵酒五种；蒸馏酒包括白酒和其它蒸馏酒，如白兰地、威士忌等。中国的配制酒特指在成品酒或食用酒精中加入药材、香料等原料精制而成的酒精饮料，以山西省汾阳县杏花村酒厂生产的山西竹叶青酒最为著名，竹叶青酒以汾酒为原料，加入竹叶、当归、檀香等芳香中草药材和适量的白糖、冰糖后浸制而成。

从考古出土的一些制酒、盛酒的器具来看，从仰韶文化早期到夏代（公元前2070—前1600）初年，是中国酒酿造的启蒙期，在这一时期，人们从自然果酒的发酵过程受到启发，开始用发酵的谷物来泡制水酒，并逐渐将酿造方法规范化。从夏至周（前1046—前256），中国酒的酿造技术取得长足进步，官府设有专门管理酿酒的机构。



浙江嘉兴古镇人家悬挂的酒葫芦（江心/CFP）

由于年代遥远，有关酒的酿造的原始文字记载无从查考。

1979年，在山东省大汶口文化墓葬中，人们发掘出了距今5000年的成套酒器。这套酿酒器具共有100多件，有的是用来煮原料的，有的是用来发酵的，有的是用来滤酒和贮酒的，还有许多种用于饮酒的杯。这些酒器的出土，说明当时的酿酒技术已达到相当成熟的程度了。

随着酿酒技术的不断发展，饮酒之风渐起，这一点有已发掘出的大量青铜酒具作为佐证。商代（前1600—前1046）贵族酗酒豪饮成为时尚，据《史记·殷本纪》记载，商朝末年，国君纣王好酒淫乐，以酒为池，使男女裸体相逐其间，通宵豪饮，导致了商朝灭亡。为吸取前代覆灭的教训，西周（前1046—前771）第一任统治者命人在殷商故地卫国宣布戒酒的诰辞，颁布了中国历史上第一部戒酒法令《酒诰》，同时执政者设立了一整套机构，对酿酒、用酒进行严格管理。西周时把酒分为三大类，一是专门为祭祀准备的酒，这种酒酿造的时间较短，酒酿成后，立即使用；二是经过贮藏的酒；三是经过过滤的酒。这种对酒的分类之法说明当时的酿酒技术已发展到较高水平。

“曲者酒之骨”，早在先秦时代，中国人的祖先就发明了用曲酿酒的方法，酿酒技术取得了一定成就。记述先秦时期礼制、礼仪的古代重要典籍《礼记》中记载了酿酒的六点注意事项：酿酒用的谷物要成熟、投曲要及时、浸煮时要保持清洁、酿酒用的水要好、酿酒用的器皿要选优良的陶器、火候要适宜。先秦时代中国酒文化发展的一个显著特点，就是当时各国的政治、军事等常常与酒发生联系，酒甚至在某些事件当中还起到了重要作用。





历史典故“鲁酒薄而邯郸围”就讲述了一则酒与政治的故事——春秋时期（前770—前476），楚国称霸南方后，傲慢的楚宣王号令天下诸侯备酒前去朝见他。鲁恭公因故迟到，酒带得也少，楚宣王大怒，在众目睽睽之下羞辱鲁恭公。鲁恭公不甘受辱，说：我是周公之后，勋在王室，给你送酒已经有失礼节和身份的事了，你还指责我备的酒薄，不要太过分了。鲁恭公不辞而归。楚宣王为此事决定发兵攻打鲁国。一直想进攻赵国，却忌惮楚国会援助赵国的梁惠王便乘机发兵包围了赵国的邯郸城。赵国的邯郸因鲁国的酒薄无端做了诸侯争霸的牺牲品。

到了汉代（前206—公元220），随着农业生产技术的进步，粮食产量增加，为酿酒业的兴旺提供了物质基础。由于制曲技术的发展，各地利用不同的谷物制曲，酒的品种有所增加——既有廉价的“行酒”，又有少曲多米、“一宿而熟”的“甘酒”，还出现了时称作“酎”的白酒、名为“酎”或“糟下酒”的红酒，和叫做“醴”的清酒。汉代人称酒为“天之美禄”，亦即上天赐予人类的礼物，既可合欢，又能浇愁，其味美，其意深，以至从战国（前475—前221）到汉代不少酒人狂饮烂醉，享受酒带来的美妙、畅快的感觉。一块山东省出土的汉代画像石上有一幅酿酒图，描绘出当时酿酒业的盛况。图中一人以跪姿捣碎曲块，一人在点燃柴火，一人在劈柴，一人在甑旁拨弄米饭，一人将曲汁过滤到米饭中，另有两人负责酒的过滤，一人拿着勺子将酒液装入酒瓶。

东汉（25—220）末年，丞相曹操（155—220）将家乡安徽亳州产的“九酝春酒”进献给汉献帝刘协，并上表说明九酝春酒的制法。这种酿酒的方法是在一个发酵周期中，原料不是一次性

< 2007年，在一年一度的端午节，南京网友自发组织在玄武湖畔以传统的仪式过节，此为祭司洒雄黄酒为人们送祝福。（焦点/中新社）





清代画家苏六朋（1791—1862）绘《太白醉酒图》，表现了唐代大诗人李白（701—762）醉酒于唐皇宫殿却能答蕃书的故事。

都加入，而是分多次加入。该法先浸曲，第一次加一石（中国市制容量单位，一石约为100升）米，以后每隔三天加入一石米，共加九次。曹操称用此法酿成的酒醇厚芳香，故向当时的皇帝进献贡酒并推荐此法。

魏晋南北朝时期（220—589），北方农民因避难大量南迁，带来了先进的生产技术，增加了南方的劳动力，南方农业普遍发展。经济的发展，给酿酒业提供了长足发展的基础。北方人口的南迁，使南北方酒文化发生一次大的融合，产生了许多名酒。北魏时期的贾思勰（中国古代农学家，生卒年不详）写下了著名的农业技术专著《齐民要术》，有关酿酒技术的内容占据了一定篇幅，提到了8种制曲法，40余种酿酒方法，是对汉代以来各种酿酒技术的总结。

隋（581—618）唐（618—907）时期，酿酒业继续发展。隋朝有关酿酒的政策比较宽松，不再对私人酿酒加以限制，也取消了酒的专营权，百姓可以自由酿酒，自由买卖。唐朝前期延续了隋的政策，不设置酒类专卖，也不征收酒税。唐朝的中后期，因为国库空虚，为了增加中央财政收入重新实行酒的专卖。

到了宋代（960—1279），酿酒技术在经过了上千年的实践后，已经形成了一整套理论体系，尤其是黄酒的酿造工艺流程、技术设施和主要的工艺设备到这时已基本定型。南宋时期（1127—1279）有一本书叫《酒名记》，全面记述了宋代全国各地的100多种名酒。这些名酒，有的出自皇宫，有的出自大臣之家，有的出自酒店，有的出自百姓之家。

元（1206—1368）明（1368—1644）清（1616—1911）时





期，中国的酿酒业达到鼎盛时期，酿酒理论也趋于成熟，相关记述散见于医书、烹饪饮食书籍、日用百科全书以及各种笔记中。明代科学家宋应星（1587—1663）的代表作《天工开物》中，讲述了红曲的制作方法，还配有红曲制造技术的插图，相当宝贵。中国古代医学百科《本草纲目》中关于酒的内容也较为丰富，将酒分为米酒、烧酒、葡萄酒三大类，还收录了大量的药酒方。

明代是中国城市化进程中一个重要的历史阶段，工商业发展使得城市人口大规模增加，对酒的需求不断扩大，酿酒业逐渐脱离农业，在此时成为一个独立的手工业生产行业。明代酿酒行业遍及全国各地，据史料记载，仅湖南衡阳一地，以酿酒为业的手工作坊就达万家之多。如此之多的专业酿酒作坊，使酿酒业空间发展，蒸馏酒技术业已成熟。除了盛产许多名酒之外，与前代相比，明代还有一个非常突出的特点，就是保健酒和药酒的种类、产量都达到了一定的规模。

到了清代，酒的需求和品种都超过前代，酿酒业更为发达。清代的饮酒习俗是沿袭明代的。清代人整理的中国古代烹饪艺术集大成之作《调鼎集》，有关酒的内容多达百条以上，值得一提的是，它全面地记载了中国黄酒的酿造技术。另外，许多清代笔记都记录了当时的酒文化生态。

明清时期，随着酒业的不断发展，人们对饮酒的看法也发展得较为成熟。强调酒德和饮酒适量，认为醉酒可以给人带来快乐，但也会给身体带来极大的伤害。

到清代后期，中国传统的酿造工艺开始与西方传入的“洋酒”酿造工艺相融合，生产出品牌各异、口味各异的白酒、啤酒



（清）丁观鹏绘《夜宴桃李图》局部

和葡萄酒。尽管如此，中国酿酒行业仍是家庭手工作坊式的，产量低、设备落后、产业规模小、产品质量不稳定，酒的生产基本靠手工劳作，没有试验室，没有大型机械设备，甚至没有电、没有自来水，种种复杂的酿制技术，全靠酒师们口口相传，没有行业标准。1949年，全国白酒年产量仅10余万千升、黄酒产量2.5万千升、啤酒年产量仅7000余千升、葡萄酒产量不足200千升。

1949年新中国成立后，国家对酒业加大了扶植力度，北京酿酒总厂等一批国营酒厂纷纷开工建设，一批传统企业和品牌得到了政府的保护和投资，酿酒行业的技术创新取得了巨大进步，由传统的作坊式生产逐步转变为机械化、自动化的工业生产。1978





年改革开放后，随着经济体制的转变，中国酒业步入快速发展期，产业规模更是快速扩大，出现了一批大型企业集团，从1993年起，陆续有数十家酒类企业上市。截至2008年，全国白酒生产企业达3.8万余家，其中产能达万千升级以上的超大型现代化酿酒企业集团近50家，白酒品牌3万多个，全国白酒产量达569.34万千升，较1949年提高了近60倍；啤酒产量4103.09万千升，较1949年提高了5800倍；黄酒产量达80.93万千升，增长了30多倍；葡萄酒产量为69.83万千升，增长了近3500倍。酒类的消费也逐步趋向多元化，尤其是在中国加入WTO以后，受到西方消费文化的影响，新型消费需求不断出现，白酒以外的其它酒种发展得越来越快，中国酒类产品结构发生了根本性的变化，啤酒、葡萄酒、黄酒的市场占有率逐步上升，啤酒已超过白酒成为中国第一大酒种。随着时代的发展，中国酒文化承前启后、与时俱进，文化诉求从历史与传统转向现代与时尚。



在位于河北沙城的中法酒庄葡萄园可以看到管理有序的葡萄园，那里有着清新的空气和令人赏心悦目的自然风景。

酒的发明





酒从何处来

爱酒，似乎是人类的共性。但追溯起美酒初酿成的时代，今天的人却没那么容易找到“酒从何处来”的满意答案。先秦重要史料《世本》有这样的记载：“仪狄始作酒醪，变五味，少康作秫酒。”后世即有人据此将仪狄、少康当作中国酿酒技术的发明人。酿酒和卖酒行业的人将杜康视为酒业的祖师爷。

关于仪狄作酒醪，公元前2世纪的历史著作《吕氏春秋》、汉代人编纂的史书《战国策》和汉代解释汉字的来源、造字法与字义的著作《说文解字》都有记述，意思是说，夏的国君大禹身边的女人让仪狄酿酒。仪狄经过一番努力后，酿出味道很好的美酒，进献给大禹，大禹尝了一下说滋味不错。但他担心后世君王如喝了这种美酒会亡国，因此疏远仪狄，并让自己和酒断绝了关

【《齐民要术》】

《齐民要术》全书共九十二篇，分成十卷，正文大约七万字，注释四万多字，共十一万多字；此外，书前还有《自序》和《杂说》各一篇。引用前人著作有一百五十多种，记载的农谚有三十多条。全书介绍了农作物、蔬菜和果树的栽培方法，各种经济林木的生产，野生植物的利用，家畜、家禽、鱼、蚕的饲养和疾病的防治，以及农、副、畜产品的加工，酿造和食品加工，以至文具、日用品的生产等等，几乎对所有农业生产活动都作了比较详细的论述。在农学方面具有重大意义。



无论是黄酒还是白酒都有将酒温热再饮用的习俗，人们认为饮温过的酒更利于酒精的挥发，对身体更有益处。（/东方IC）