

LÜYOUXUE

高等院校
旅游专业系列教材

LÜYOUXUE



酒文化与酒水管理

吴克祥 曾婷婷

编著

南开大学出版社

高等院校旅游专业系列教材

酒文化与酒水管理

吴克祥 曾婷婷 编著

南开大学出版社
天津

图书在版编目(CIP)数据

酒文化与酒水管理 / 吴克祥, 曾婷婷编著. —天津:
南开大学出版社, 2010. 5
(高等院校旅游专业系列教材)
ISBN 978-7-310-03416-1

I. ①酒… II. ①吴… ②曾… III. ①酒 - 文化 - 高
等学校 - 教材 ②餐厅 - 商业管理 - 高等学校 - 教材
IV. ①TS971②F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2010)第 067593 号

版权所有 侵权必究

南开大学出版社出版发行

出版人: 肖占鹏

地址: 天津市南开区卫津路 94 号 邮政编码: 300071

营销部电话: (022)23508339 23500755

营销部传真: (022)23508542 邮购部电话: (022)23502200

*

天津市蓟县宏图印务有限公司印刷

全国各地新华书店经销

*

2010 年 5 月第 1 版 2010 年 5 月第 1 次印刷

787 × 960 毫米 16 开本 19.25 印张 2 插页 353 千字

定价: 35.00 元

如遇图书印装质量问题, 请与本社营销部联系调换, 电话: (022)23507125

前 言

进入 21 世纪,随着我国经济的快速发展和物质资料的极大丰富,人们越来越关注生活质量,特别是精神文化生活质量。酒作为人们精神生活和物质生活的载体之一,不仅存在于形式多样的传统节庆活动或仪式中,而且与人们日常生活密切相关,在迎送宾客、聚朋会友、彼此沟通、传递友情等方面发挥了独到的作用。现代人们不仅关注酒品质量,而且更重视饮酒的习俗和礼仪,特别是在借鉴西方的饮酒礼仪中,使传统酒文化不断得到提升和发扬光大。

咖啡厅、KTV、酒吧等一些西方的生活元素逐渐渗入到我们的生活当中,成为人们娱乐、休息的场所,西方一些生活模式与理念也不断影响着人们。只有深入理解酒文化的精神内涵与特质并积极融合与吸收其精华,去其糟粕,才能真正建立起对我国居民具有价值的中国现代酒文化。基于这样的目的,我们在大量借鉴国内外已有的研究成果基础上,撰写了《酒文化与酒水管理》一书。

首先,本书全面系统地阐述了中西方酒文化和酒吧文化,并对中西酒文化进行对比分析,便于人们把握酒文化与所处文化环境之间的关系。

其次,系统介绍了各类酒水知识和品饮礼仪。酒水知识内容极为广泛和丰富,本书的着眼点在于简单明了地将各类酒水的基本知识介绍给读者。

第三,从我国酒吧现状出发详细介绍了酒水管理要求。

第四,本书配有大量的案例,让人们更生动地了解酒文化,以提高认识水平和认知能力。

本书在撰写过程中,我们尽可能全面地阅读相关资料,但因时间和自身水平的限制,书中仍存在一些疏漏和不尽如人意之处,敬请读者谅解和指正。

本书由暨南大学深圳旅游学院吴克祥主笔,曾婷婷(第四、五章)、全玉婷(第九、十章)、肖朋娜(第十二、十三章)参与完成。本书参阅了大量国内外已有的研

究成果,这些成果给了我们很大的启示和帮助,最初我们将相关的引用部分在每章节标有出处,但限于本书的体例格式,最后改为全部排列在参考文献中,在此谨对这些成果的 authors 致以诚挚的谢意。最后,还要感谢出版社的老朋友孙淑兰老师给予的关注和邱静编辑的支持。

吴克祥

2010 年 3 月

目 录

第一章 酒文化	(1)
第一节 酒的风格与类型	(1)
第二节 酒的起源	(9)
第三节 饮酒习俗	(15)
第二章 葡萄酒	(22)
第一节 葡萄酒的类型与酒龄	(22)
第二节 产地与酒庄	(27)
第三节 葡萄酒的保存与服务	(34)
第三章 啤酒与黄酒	(40)
第一节 啤酒	(40)
第二节 黄酒	(49)
第三节 清酒	(54)
第四章 白兰地、威士忌	(58)
第一节 白兰地	(58)
第二节 威士忌	(67)
第五章 金酒、伏特加、兰姆、特基拉酒	(81)
第一节 金酒	(81)
第二节 伏特加酒	(82)
第三节 兰姆酒	(84)
第四节 特基拉酒	(86)
第五节 配制酒	(86)

第六章 茶文化	(94)
第一节 茶的种类与特征	(94)
第二节 茶道与茶艺	(100)
第三节 茶叶加工	(111)
第七章 健康饮料	(117)
第一节 果蔬饮料	(117)
第二节 乳饮	(122)
第三节 咖啡	(127)
第四节 碳酸饮料	(134)
第八章 鸡尾酒文化	(140)
第一节 鸡尾酒的源起	(140)
第二节 鸡尾酒的类型	(144)
第三节 鸡尾酒制作	(151)
第四节 酒会服务	(160)
第九章 酒吧文化	(169)
第一节 酒吧的源起	(169)
第二节 酒吧的类型	(173)
第三节 酒吧物质文化	(183)
第四节 酒吧文化	(192)
第十章 酒吧活动管理	(198)
第一节 酒吧主题活动管理	(198)
第二节 酒吧促销活动管理	(205)
第十一章 酒水服务管理	(216)
第一节 酒吧服务文化	(216)
第二节 酒水服务活动	(224)
第三节 酒吧服务促销	(230)

第十二章 酒吧人员行为管理	(237)
第一节 酒吧员工行为管理	(237)
第二节 顾客行为管理	(250)
第十三章 酒水经营环节管理	(255)
第一节 酒水原料采购计划	(255)
第二节 原料验收与储存、发放	(263)
第三节 酒水操作管理	(272)
第四节 酒水销售管理	(275)
附 录 常见鸡尾酒配方	(285)
参考文献	(296)

第一章 酒文化

第一节 酒的风格与类型

一、酒的定义

(一) 酒的定义

酒是人们日常生活饮食中的一部分。《释名》认为：“酒，酉也，酿之米曲。酉，恻而味美也。”后来，人们发现了它的许多特殊的作用和价值，其功能不再是一般意义上的饮料。《汉书》中描述：“酒者，天之美禄，帝王所以颐养天下，享祀祈福，扶衰养疾，百福之会。”梁《春秋纬》也有类似的说法：“酒者，乳也。王者法酒旗以布政，施天乳以哺人。”《说文解字》道：“酒，就也，所以就人性之善恶。……一曰造也，吉凶所造也。”这是说酒在人们生活中的不同环境里所起的作用不同，或者说造成的结果不同。酒，千百年来不仅是人们的生活必需品，而且是人与人交往、沟通的载体，还具有祛寒益身之功效。酒，作为人类文明结晶，创造了灿烂的酒文化。

对于酒的定义和分类，1999年版的《辞海》对酒的定义是：“酒，用高粱、大麦、米、葡萄或其他水果发酵制成的饮料。如白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒。”而1992年版的《汉语大词典》则作如下解释：“酒，用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含乙醇的饮料。”酒是一种含有酒精的饮料，根据规定其酒精含量在0.5%至75.5%之间。酒精的学名为“乙醇(Ethyl Alcohol)”，化学式为 C_2H_5OH 。酒精在常温、常压下为无色透明的液体。标准状态下，乙醇的沸点为 $78.3^{\circ}C$ ，冰点为 $-114^{\circ}C$ 。

(二) 酒的度数

酒度的概念：指酒液温度为 $20^{\circ}C$ 时，每100毫升中含有多少毫克的乙醇，则称该酒为多少度(符号为“%”、“GL”、“°”)。一般酒的酒度指的是体积百分比，

但啤酒指的是重量百分比(啤酒酒标上的“度”指的是麦芽汁浓度百分比)。

国际上酒度表示法有三种:

1. 标准酒度

标准酒度(Alcohol % by Volume)指温度为 20℃ 的条件下,每 100 毫升酒液中含有多少毫克的乙醇。它是由法国著名化学家盖·吕萨克(Gay Lusaka)发明的,又称为盖·吕萨克法。酒度通常用符号为“% Vol”、“GL”表示,即按酒精所占液体容量的百分比为度数。我国酒的酒度表示方法采用标准酒度法。欧洲、日本等国也以此来表示,如威士忌一般为 40% Vol 或 43% Vol,白兰地为 40% Vol,葡萄酒为 12%~12.5% Vol。

2. 英制酒度(Degrees of proof UK)

英制酒度是 18 世纪由英国人克拉克(Clark)创造的一种酒度计算方法,用 Sikes 表示,酒液中酒精含量在 114.4Proof 或 57.1% 酒度时,定为 Osides。

3. 美制酒度(Degrees of proof US)

美制酒度用酒精纯度(Proof)表示,一个酒精纯度相当于 0.5% 的酒精含量。美国、加拿大仍用 proof 来表示。proof 之值等于百分比之两倍,如 80proof=40%。标准酒度与英美酒度之间的换算关系为:1 标准酒度=2 Proof=1.75Sikes

英制酒度和美制酒度的发明都早于标准酒度的出现,早期人们检测酒精含量的方法是用火,他们把酒与火药混合,然后用火点燃。如果火药不起火,证明酒精含量很低;如果火焰很明亮,证明酒精含量很高;如果火焰中等且呈蓝色,证明酒精含量中等。这种方法称为验证(英文 Proved)法,由此演化酒精含量多少,用酒精纯度“proof”来表示。

二、酒的风格

酒品的风格就是指酒品的色、香、味、体作用于人的感官,并给人留下综合印象。

(一)色

酒液中的自然色泽主要来源于酿制酒品的原料,发酵过程生产出来的酒会保持原料的本色。自然的色彩会给人以新鲜、纯美、朴实、自然的感觉,在语言描述上称之为正色。因为酒品一般在正常光线下观察带有亮光,所以色和泽是同时感观于人的视觉的。好的酒液像水晶体一样高度透明,优良的酒品都具有澄清透明的液相。不同的酒品色泽,表现出不同的风格情调。酒色能充分表现出酒品的内在品质和特性,给人以美好的感觉。酒无论是鹅雏般嫩黄、竹叶般青绿,还是金黄色、琥珀色、碧绿色、咖啡色等,色泽都应纯正,酒品才是上乘佳品。

酒品颜色形成的主要途径如下:

第一,来自酿酒原料。

大多数发酵酒,由于其酿造原料中含有色素,酿出的酒带有其自身的自然颜色。如红葡萄酒,在葡萄经过压榨发酵的过程中,果皮和果肉里的色素不断析出,并进入酿成的酒液里,因而使得酿成的红葡萄酒大多成棕红色,可以说,红葡萄酒的这种颜色也是葡萄本身的颜色。酒原料的自然本色能给人以纯朴清新之感。

第二,陈酿过程中自然生色。

蒸馏酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后,改变了原来的颜色而呈无色透明状。当把酒液,如白兰地酒、威士忌酒装入橡木桶进行陈酿,一方面慢慢地由于空气中的氧气作用使酒更趋成熟;另一方面在陈酿过程中不断吸收橡木桶木质的颜色,使酒液呈令人悦目的琥珀色。

第三,人工或非人工增色。

人工增色是生产者为了取悦顾客而在酒液中添加一定的色素或调色剂,以此来改善酒品的风格。大多数利口酒都会根据酒品的味道适当增色,如薄荷酒增添绿色、咖啡酒增添咖啡色。另外,还可以通过浸泡植物的根茎叶来使酒品增色。

酒品的颜色能起到烘托饮酒气氛的作用,使人充分品味到饮酒的快乐与满足感。酒的色泽各具特色,只要能充分表现酒品的独特风格,达到使人赏心悦目的效果,一般都会受到欢迎。从感官出发,无论酒是哪种颜色,都应清澈透明,光泽明亮,无悬浮物,无浑浊。

(二)香

酒品的香气是继酒色之后人们评价酒品的风格。香气是由嗅觉来决定的。嗅觉部分位于鼻粘膜的最上部。最好的方法是把头部低下,把酒杯放于鼻下。酒中香气自下而上进入鼻子,使香气在闻的过程中容易在鼻中产生气流,使香味分子接触鼻粘膜后,溶解于嗅腺分泌液中而刺激嗅神经、嗅球及嗅束延至大脑中枢,从而产生嗅觉。在呼吸时能感受到香味物质,一般都以香气浓郁清雅为佳品。

酒品的香气非常复杂,不同的酒品香气各不相同。同一种酒品的香气也会出现各种变化,人们一般习惯对酒香的程度和特点进行评价。

表述酒品香气程度包括无香气(香气淡薄无法嗅出)、似无香气、微有香气(有微弱的香气)、香气不足(香气清淡,未达到应有香气的浓度)、浮香(香气短促,一哄而散,缺少正常香气的持久性,有人工加工香的感觉)、清雅(香气浓度恰当,令人愉快又不粗俗)、细腻(香气纯净而细致柔和)、纯正(正常应有的香气,纯净无杂气)、浓郁(香气浓烈馥郁)、谐调(酒中各种香气成分,协调、和谐,没有不

愉快的刺激感)、完满(香气丰满完善)、芳香(香气芬芳悦人)等词语。

描写酒香释放情况的词语有暴香(香气浓烈但过于强烈粗猛)、放香(从酒中释放的香气)、喷香(香气扑鼻,尤如从酒中喷涌而出)、入口香(酒液入口后感到的香气)、回香(酒液咽下后才感到的香气)、余香(饮后齿颊间留有的香气)、醇香(酒经长期贮存老熟而特有的一种醇厚、柔和的香气)、焦香(令人愉快的焦糊的香气)等。

描述有不正常气味用异香(不是该类酒应该有的香气)、臭气(各种令人不愉快的气味,如腐败气味、霉气、酸气等)。

每种酒都有自己特有的香气,仅葡萄酒的香气就有上千种之多。

(三)味

酒的味感是关系酒品优劣的最重要的品评标准,古今中外的名酒佳酿都具备优美的味道,令饮者赞叹不已,长饮不厌,甚至产生偏爱。一般说来,酸、甜、苦、涩(微涩)对于不同的酒品来说均属正常味道。

1. 酸

酸味是针对甜味而言,是指酒中含糖量低,英语里常用“Dry”(干)一词表示,因此酸型通常又称为干型,如干白葡萄酒、半干型葡萄酒等。酸度源于葡萄中的酒石酸和苹果酸以及发酵产生的琥珀酸、乳酸和醋酸。酸度赋予葡萄酒清新、清脆的品尝感。酸有洁净嘴巴和让上颚焕然一新的效果。酸味型酒常给人们醇厚、干冽、清爽、爽快等感觉,要求酸而不涩、酸而不苦,入口爽净,酸还具有开胃作用。目前,酸型酒尤其是葡萄酒越来越受消费者的喜爱。

2. 甜

糖份发酵产生酒精,甜味是酒品中含有残糖的百分比。酒品中甜味主要来自酿酒原料中的麦芽糖和葡萄糖,特别是果酒含糖量较大。甜味能给人以滋润圆正、纯美丰满、浓郁绵柔的感觉。无论葡萄酒、啤酒还是黄酒,酒中都存在一定比例的糖分。以葡萄酒和果酒为例。干葡萄酒的酒体中的残糖含量不超过4克/升,品尝起来不甜。半干葡萄酒的酒体中的残糖含量在4克/升以上且不超过12克/升。半甜白葡萄酒残糖的含量超过12克,不超过45克/升,甜白葡萄酒酒中的残糖含量要超过45克/升,而且没有上限。甜的成分增加葡萄酒的黏度和酒体的重量。赋予充实、丰腴、顺滑、醇厚和饱满的感觉。甜度可掩盖苦味、酸度和涩敛度。如果葡萄酒中的甜度过大,会变得粘稠而令人生厌。

3. 苦

苦味是一种独特的酒品风格,在酒类中苦味并不常见,比较著名的必达士酒(Bitters)就是以苦味为主。此外,啤酒中也保留了其独特的苦香味道,适量的苦味有净口、止渴、生津、开胃等作用。

4. 辣

辣也称为辛。辛辣口味使人有冲头、刺鼻等感觉,尤以高浓度的酒精饮料给人的辛辣感最为强烈,辛辣味主要来自酒液中的醛类物质。

5. 涩

涩味给人以麻舌、收敛、烦恼、粗糙等感觉。常因生产中工艺处理不当而使过量的单宁、乳酸等物质融入酒液,产生涩味。

怪味也称异味,是酒品中不应出现的气味,产生原因很复杂,一般表现为油味、糠味、糟味等。

只有酒中的各种味感的相互配合,酒味协调,酒体柔美的酒品才能称得上是美味佳酿。

(四)体

酒体是对酒品的色泽、香气、口味的综合评价。酒品的色、香、味溶解在水和酒精中,并和挥发物质、固态物质混合在一起构成了酒品的整体。人们对酒品风格的概括性感受,常用精美醇良、酒体完满、酒体优雅、酒体甘温、酒体娇嫩、酒体瘦弱、酒体粗劣等词语进行评述。酒体讲究的应是协调完美,色香味缺一不可。酒品的风格千变万化,各不相同,这都是由于酒中所含的各种物质决定的。最关键的物质是水,它构成了酒品的主要因素之一,优良的水质不仅能提高酒的质量,还赋予酒以特殊的风味。“名酒所在,必有佳泉”。其次是酸类物质、酯类物质、醛类物质、醇类物质,这些是构成酒的芳香的主要成分。

(五)风格

酒品的风格是对包括酒品的色、香、味、体的全面品质的评价。同一类酒中的每个品种之间都存在差别,每种酒的独特风格应是稳定的、定型的。世界知名的酒品无一不具有独特的风格。

三、酒的类型

(一)按照酿造工艺的主要特征分

1. 酿造酒

酿造酒是指以水果、谷物等为原料,经发酵后过滤或压榨而得的酒。一般都在 20 度以下,刺激性较弱,如葡萄酒、啤酒、黄酒等。

2. 蒸馏酒

蒸馏酒是指以水果、谷物等为原料先进行发酵,然后将含有酒精的发酵液进行蒸馏而得的酒。蒸馏酒酒度较高,一般均在 20 度以上,刺激性较强。如白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒和中国白酒等。

用特制的蒸馏器将酒液加热,由于酒中所含的物质挥发性不同,在加热蒸馏

时,酒精(乙醇)较易挥发,则加热后产生的蒸汽中含有的酒精浓度增加,而酒液中酒精浓度就下降。收集酒气并经过冷却,其酒度比原酒液的酒度要高得多,一般的蒸馏酒可高达60%以上,也称为烈性酒。中国白酒主要以特有谷物蒸馏而成,白兰地是以葡萄汁为原料经发酵后蒸馏而成,威士忌主要是以大麦等谷物为原料发酵酿制后经蒸馏而成,朗姆酒是以甘蔗汁为原料先发酵后经蒸馏而成的。

3. 配制酒

配制酒是以发酵酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入可食用的花、果、动植物或中草药,或以食品添加剂为呈色、呈香及呈味物质,采用浸泡、煮沸、复蒸等不同工艺加工而成的改变了其原酒基风格的酒,其酒度界于发酵酒和蒸馏酒之间,如杨梅烧酒、竹叶青、三蛇酒、人参酒、利口酒、味美思等。配制酒分为植物类配制酒、动物类配制酒、动植物配制酒及其他配制酒。

配制酒主要有两种配制工艺:一种是在酒和酒之间进行勾兑配制,另一种是以酒与非酒精物质(包括液体、固体和气体)进行勾调配制。

配制酒的酒基可以是原汁酒,也可以是蒸馏酒,还可以两者兼而用之。配制酒较有名的也是欧洲主要产酒国,其中以法国、意大利、匈牙利、希腊、瑞士、英国、德国、荷兰等国的产品最为有名。

(二)按酒精含量分

1. 高度酒

高度酒是指酒精含量在40度以上的酒,如白兰地、朗姆酒、茅台酒、五粮液等。

2. 中度酒

中度酒是指酒精含量在20~40度之间的酒,如孔府家酒、五加皮等。

3. 低度酒

低度酒是指酒精含量在20度以下的酒,如黄酒、葡萄酒、日本清酒等。

四、酒器演变

饮酒须持器。古人云,“非酒器无以饮酒,饮酒之器大小有度”。中国人历来讲究美食美器,饮酒之时更是讲究酒器的精美与适宜。所以,酒器作为酒文化的一部分同样历史悠久,千姿百态。

酒器随着制作技术、材料的发展,经过了早期的天然材料酒器(木、竹制品、兽角、海螺、葫芦),后来的陶制酒器、青铜制酒器、漆制酒器、瓷制酒器、玉器、水晶制品、金银酒器、锡制酒器、景泰蓝酒器、玻璃酒器、铝制罐,到近代的不锈钢饮酒器、塑料杯、纸杯等变化。

1. 远古时代的酒器

远古时期的人们茹毛饮血,火的使用,使人们结束了原始的生活方式。农业

的兴起,人们不仅有了赖以生存的粮食,还可以用谷物作酿酒原料酿酒。陶器的出现,人们开始有了炊具;从炊具开始,又分化出了专门的饮酒器具。远古时期的酒,是未经过滤的酒醪(这种酒醪在现在仍很流行),呈糊状和半流质,对于这种酒,适于食用。故食用的酒具应是一般的食具,如碗、钵等大口器皿。在古代,一器多用是很普遍的。远古时代的酒器制作材料主要是陶器、角器、竹木制品等。

酿酒业的发展,饮酒者身份的高贵等原因,使酒具从一般的饮食器具中分化出来。酒具质量的好坏,往往成为饮酒者身份高低的象征之一。专职的酒具制作者也就应运而生。在现今山东发现的大汶口文化时期的一个墓穴中,出土了大量的酒器(酿酒器具和饮酒器具),酒器的类型多,用途明确,与后世的酒器有较大的相似性。这些酒器有罐、瓮、孟、碗、杯等。酒杯的种类繁多,有平底杯、圈足杯、高圈足杯、高柄杯、斜壁杯、曲腹杯、觚形杯等。

2. 商周的青铜酒器

在商代,由于青铜器制作技术提高,中国的酒器达到前所未有的繁荣。青铜器起于夏,现已发现的最早的铜制酒器为夏二里头文化时期的爵。青铜器在商周达到鼎盛,至春秋没落。商周的酒器的用途基本上是专一的。据《殷周青铜器通论》,商周的青铜器共分为食器、酒器、水器和乐器四大部,共五十类,其中酒器占二十四类。按用途分为煮酒器、盛酒器、饮酒器、贮酒器,此外还有礼器。形制丰富,变化多样。

盛酒器具是一种盛酒备饮的容器。其类型主要有:尊、壶、区、卣、皿、鉴、斛、觥、瓮、甗、彝。每一种酒器又有许多式样,多为动物造型。以尊为例,有象尊、犀尊、牛尊、羊尊、虎尊等。

饮酒器的种类主要有觚、觥、角、爵、杯、舟。不同身份的人使用不同的饮酒器,如《礼记·礼器》篇明文规定:“宗庙之祭,尊者举觥,卑者举角。”青铜酒器是贵族之具,多用于皇室贵族间的宴飨、朝聘、会盟等礼仪交际场合。

3. 汉代的漆制酒器

秦汉之际,青铜酒器逐渐衰落,在中国的南方,漆制酒具流行。漆器成为西汉至魏晋时期的主要酒具。漆制酒具,其型制基本上继承了青铜酒器的型制。有盛酒器具、饮酒器具。饮酒器具中,漆制耳杯是常见的一种。耳杯,又称“羽觞”、“羽杯”等。可用来饮酒,也可盛羹。耳杯通常的形状为椭圆形,平底,两侧各有一个弧形的耳。“羽觞”名称的来由,主要是因为它的形状像爵,两耳像鸟的双翼,所以称为“羽觞”。此外,还有两耳上鑲金铜饰或者用陶、玉、铜等材质制作的耳杯。由于在古代漆器还是财富和地位的象征,因此,能够用漆器耳杯饮酒的多是贵族阶层。

汉代,人们饮酒一般是席地而坐,酒樽放在席地中间,里面放着勺,饮酒器具也置于地上,故形体较矮胖。魏晋时期开始流行坐床,酒具变得较为瘦长。温酒器,饮酒前用于将酒加热,配以杓,便于取酒。温酒器有的称为樽,汉代流行。

4. 瓷制酒器

瓷器大致出现于东汉前后,与陶器相比,不管是酿造酒具还是盛酒或饮酒器具,瓷器的性能都超越陶器。唐代的酒杯形体比过去的要小得多,故有人认为唐代出现了蒸馏酒。唐代出现了桌子,也出现了一些适于在桌上使用的酒具,如注子,唐人称为“偏提”,其形状似今日的酒壶,有喙,有柄,既能盛酒,又可注酒于酒杯中,因而取代了以前的樽、勺。宋代是陶瓷生产鼎盛时期,有不少精美的酒器。宋代人喜欢将黄酒温热后饮用,故发明了注子和注碗配套组合。使用时,将盛有酒的注子置于注碗中,往注碗中注入热水,可以温酒。瓷制酒器一直沿用至今。明代的瓷制品酒器以青花、斗彩、祭红酒器最有特色,清代瓷制酒器具有清代特色的有法琅彩、素三彩、青花玲珑瓷及各种仿古瓷。

5. 其他特制酒器

在我国历史上还有一些独特材料或独特造型的酒器或酒杯,如金、银、象牙、玉石、景泰蓝等材料制成的酒器。

夜光杯:唐代诗人王翰有一名句:“葡萄美酒夜光杯”,夜光杯为玉石所制的酒杯。

倒流壶:在陕西省博物馆有一件北宋耀州窑出品的倒流瓷壶。壶高 19cm,腹径 14.3cm,它的壶盖是虚设的,不能打开。在壶底中央有一小孔,壶底向上,酒从小孔注入。小孔与中心隔水管相通,而中心隔水管上孔高于最高酒面,当正置酒壶时,下孔不漏酒。壶嘴下也是隔水管,入酒时酒可不溢出,设计颇为巧妙。

鸳鸯转香壶:宋朝皇宫中所使用的壶。它能在一壶中倒出两种酒来。

九龙公道杯:产于宋代,上面是一只杯,杯中有一条雕刻而成的昂首向上的龙,酒具上绘有八条龙,故称九龙杯。下面是一块圆盘和空心的底座,斟酒时,如适度,滴酒不漏;如超过一定的限量,酒就会通过“龙身”的虹吸作用,将酒全部吸入底座,故称公道杯。

渎山大玉海:专门用于贮存酒的玉瓮,用整块杂色墨玉琢成,周长 5 米,四周雕有出没于波涛之中的海龙、海兽,形象生动,气势磅礴,重达 3500 公斤,可贮酒 30 石。据传这口大玉瓮是元始祖忽必烈在至元二年(公元 1256 年)从外地运来,置在琼华岛上,用来盛酒,宴赏功臣,现保存在北京北海公园前团城。

6. 当代酒器

洋酒从清末开始引入中国,饮酒方式和饮酒器具也随之传入我国。西方人饮酒,在不同的场合下,饮用不同的酒,则要选用适宜的酒杯。这种生活方式对

酒具产生了显著的影响。

酒具,如啤酒、葡萄酒的饮用器具,其材质主要是以透明的玻璃为主。常见的酒杯:雪利和波特杯(Sherry & Port)、甜酒杯(Liqueur)、白兰地杯(Brandy Snifter)、鸡尾酒杯(Cocktail)、酸酒杯(Sour Cocktail Glass)、香槟鸡尾酒杯(Champagen Cocktail Glass)、古典杯(Old Fashioned)、哥连士杯(Collins Glass)、海波杯(Highball)、啤酒杯(Beer)、生啤酒杯(Mug)。

第二节 酒的起源

一、神造酒说

古代埃及人认为酒是由奥西里斯(Osiris)首先发明的,因为他是死者的庇护神。酒可以用来祭祀先人,超度亡灵,给它们插上翅膀,让它们飞到极乐世界里去。我们活着的人,喝醉后也有飘飘欲飞的感觉,所以,酒的本质是翱翔的精神。古代美索不达米亚人把酿酒始祖的桂冠戴到诺亚(Noah)头上。他们说诺亚不仅在洪水之后重新创造了人类,而且还赐给人类美酒以躲避灾难。美索不达米亚人甚至还确定了诺亚酿造酒浆的地方——埃丽坊(Erinan)。

古代希腊人拥有阿波罗——日神,代表梦幻的世界;狄奥尼苏斯——酒神,代表沉醉的世界。希腊酒神狄奥尼苏斯(Dionysus),是奥林匹克诸神中专与酒打交道的圣仙,是葡萄酒与狂欢之神,也是古希腊的艺术之神。据传说,他是宙斯(Zeus)和西姆莱公主(Semele)所生的儿子。忒拜王卡德摩斯的女儿西姆莱公主与宙斯相爱怀孕后,在宙斯的妻子赫拉的劝诱下,求宙斯以本来的面目和她相会。宙斯不得已答应了她的请求,结果使她在雷电中烧死。宙斯从母腹中取出胎儿,缝进自己的大腿,因而变成瘸腿。婴儿足月后出生,取名狄奥尼苏斯,意为“宙斯瘸腿”。宙斯开始把他交给西姆莱公主的姊妹伊诺哺养,后来为避免赫拉发怒,又将他托付给尼萨山上的山林女神。他在牧神潘的儿子西勒诺斯那里接受教育后返回希腊。途中,他从伊卡里亚岛去纳克索斯岛时,船上的海盗把他捆起来,准备将他卖作奴隶。他让绳索自动地从他手上脱落,还让长春藤盘绕船桅,葡萄藤爬满风帆。海盗惊恐跳海,变成了海豚。在纳克索斯岛,被雅典英雄忒修斯留下的阿里阿德涅与他相遇,作了他的妻子。狄奥尼苏斯是个勤奋好学的人,他到处拜师学艺。后来,经过一番努力,他发现了酿造葡萄酒的技艺。从此后,狄奥尼苏斯走到哪里,就把葡萄酒的酿制技术带到哪里。无数人在他的帮