青少年素质教育必读文库·基础知识之四

饮食文化卷

苏艳杰摇主编

延边大学出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

摇图书在版编目（悄驶）数据

摇青少年素质教育基础知识必读文库 郾饮食文化卷 辖苏艳杰主编 郾–延吉 :延边大学出版社，圆园园园原
摇陨杂月晕怨园原苑原彰园园园原园园园园原

摇Ⅰ郾青…摇Ⅱ郾苏…摇Ⅲ郾①科学知识 原青少年读物摇②饮食文化 原世界 原青少年读物摇Ⅳ郾②园园园园摇栽园原园

摇中国版本图书馆 悄驶）数据核字（圆园园园）第 园园园园园号

饮食文化卷

主摇摇编 :苏艳杰
责任编辑 :贾摇锐
装帧设计 :攒胜视觉
出版发行 :延边大学出版社
社摇摇址 :吉林省延吉市公园路 怨苑号摇邮编 :园园园园园
网摇摇址 :
耘 原
电摇话 :园原园园园园园园园园 传真 :园原园园园园园园园园
印摇摇刷 :北京市顺义康华福利印刷厂
开摇摇本 :
印摇摇张 :园园园 字数 :园园园千字
印摇摇数 :园原园园园园
版摇摇次 :圆园园园年 缘月第 员版
印摇摇次 :圆园园园年 缘月第 员次印刷
陨杂月晕怨园原苑原彰园园园原园园园园原原

定摇摇价 :怨园园园园园元（员原套园册）

编 委 会

摇摇主摇编：苏艳杰

摇摇编摇委：（按姓氏笔画排序）

王洪亮摇邓摇伟摇左摇宏摇杨摇阳

李艺伟摇李汉超摇张玉波摇张摇瑜

武永庆摇罗丽敏摇赵摇月摇高摇静

摇摇审摇校：周振和摇吕摇维摇张玉波

目摇录

第一章摇中国饮食文化…… 员
摇摇第一节摇中国酒文化…… 员
摇摇第二节摇中国的茶文化 …… 鄄
摇摇第三节摇中国的餐桌礼仪 …… 澳
摇摇第四节摇中国主要菜系 …… 澳
摇摇第五节摇中国菜烹饪知识 …… 缘
第二章摇西方饮食文化 …… 缘
摇摇第一节摇西方酒文化 …… 缘
摇摇第二节摇西方酒的基本知识 …… 缘
摇摇第三节摇咖啡 …… 苑
摇摇第四节摇西餐点菜法 …… 苑
摇摇第五节摇西餐礼仪 …… 苑
摇摇第六节摇意外情况处理 …… 愿

第一章摇中国饮食文化

第一节摇中国酒文化

一、起源

我国酒的历史，可以上到上古时期。其中《史记·殷本纪》关于纣王“以酒为池，悬肉为林”“为长夜之饮”的记载，以及《诗经》中“十月获稻、为此春酒”和“为此春酒，以介眉寿”的诗句等，都表明我国酒之兴起，已有五千年的历史了。

据考古学家证明，在近现代出土的新石器时代的陶器制品中，已有了专用的酒器，说明在原始社会，我国酿酒已很盛行。以后经过夏、商两代，饮酒的器具也越来越多。在出土的殷商文物中，青铜酒器占相当大的比重，说明当时饮酒的风气确实很盛。

自此之后的文字记载中，关于酒的起源的记载虽然不多，但关于酒的记述却不胜枚举。综合起来，我们主要从以下几个方面介绍酒的起源：

(一) 上天造酒说

在古代，往往将酿酒的起源归于某某人的发明，把这些人说成是酿酒的祖宗，由于影响非常大，以致成了正统的观点。对于这些观点，宋代《酒谱》曾提出过质疑，认为“皆不足以考据，而多其赘说也”。这虽然不足于考据，但作为一种文化认同现象，不妨罗列于下。主要有以下几种传说：

素有“诗仙”之称的李白，在《月下独酌·其二》一诗中有“天若不爱酒，酒星不在天”的诗句；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，地列酒泉之郡”之说；经常喝得大醉，被誉为“鬼才”的诗人李贺，在《秦王饮酒》一诗中也有“龙头泻酒邀酒星”的诗句。此外如“吾爱李太白，身是酒星魂”，“酒泉不照九泉下”，“仰酒旗之景曜”“拟酒旗于元象”“囚酒星于天岳”等等，都经常有“酒星”或“酒旗”这样的词句。窦苹所撰《酒谱》中，也有酒“酒星之作也”的话，意思是自古以来，我国祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。不过这连《酒谱》的作者本身也不相信这样的传说。

《晋书》中也有关于酒旗星座的记载：“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴飨饮食。”轩辕，我国古星名，共十七颗星，其中十二颗属狮子星座。酒旗三星，即狮子座的 ψ、ε 和 ⌒ 三星。这三颗星，呈“员”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿蜍颗星。柳宿八颗星，即长蛇座 δ、σ、η、P、ε、3、宰、⊙八星。明朗的夜晚，对照星图仔细在天空中搜寻，狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一，很明亮，很容易找到，酒旗三星，因亮度太小或太遥远，则肉眼很难辨认。

酒旗星的发现，最早见《周礼》一书中，据今已有近三千年的历史。二十八宿的说法，始于殷商而确立于周代，是我国古代天文学的伟大创造之一。在当时科学仪器极其简陋的情况下，我们的祖先能在浩渺的星汉中观察到这几颗并不怎样明亮的“酒旗星”，并留下关于酒旗星的种种记载，这不能不说是一种奇迹。至于因何而命名为“酒旗星”，一度认为它主宴飨饮食，那不仅说明我们的祖先有丰富的想象力，而且也证明酒在当时的社会活动与日常生活中，确实占有相当重要的位置。然而，酒

自“上天造”之说，既无立论之理，又无科学论据，此乃附会之说，文学渲染夸张而已。姑且录之，仅供鉴赏。

（二）猿猴造酒说

唐人李肇所撰《国史补》一书，对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴，有一段极精彩的记载。猿猴是十分机敏的动物，它们居于深山野林中，出没无常，很难活捉到它们。经过细致的观察，人们发现并掌握了猿猴的一个致命弱点，那就是“嗜酒”。于是，人们在猿猴出没的地方，摆几缸香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至，先是在酒缸前踌躇不前，接着便小心翼翼地用指蘸酒吮尝，时间一久，没有发现什么可疑之处，终于经受不住香甜美酒的诱惑，开怀畅饮起来，直到酩酊大醉，乖乖地被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非我国独有，东南亚一带的群众和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩，也都采用类似的方法。这说明猿猴是经常和酒联系在一起的。

猿猴不仅嗜酒，而且还会“造酒”，这在我国的许多典籍中都有记载。清代文人李调元在他的著作中记叙道：“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。”清代的另一种笔记小说中也说：“粤西平乐（今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，其酒多至娄石。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。无独有偶，早在明朝时期，这类的猿猴“造”酒的传说就有过记载。明代文人李日华在他的著述中，也有过类似的记载：“黄山多猿猱，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻娄百步。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，必嬲死之。”可见，这种猿酒是偷饮不得的。

这些不同时代、不同人的记载，起码可以证明这样的事实，即在猿猴的聚居处，多有类似“酒”的东西发现。至于这种类似“酒”的东西，是怎样产生的，是纯属生物学适应的本能性活动，还是猿猴有意识、有计划的生产活动，那倒是值得研究的。要解释这种现象，还得从酒的生成原理说起。

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。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的大自然原野中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。含糖的水果，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成酒，是一种自然现象。就是我们的日常生活中，在腐烂的水果摊床附近，在垃圾堆附近，都能常常嗅到由于水果腐烂而散发出来的阵阵酒味儿。猿猴在水果成熟的季节，收贮大量水果于“石洼中”，堆积的水果受自然界中酵母菌的作用而发酵，在石洼中将“酒”的液体析出，这样的结果，一是并未影响水果的食用，而且析出的液体——“酒”，还有一种特别的香味供享用，习以为常，猿猴居然能在不自觉中“造”出酒为，这是即合乎逻辑又合乎情理的事情。当然，猿猴从最初尝到发酵的野果到“酝酿成酒”，是一个漫长的过程，究竟漫长到多少年代，那就是谁也无法说清楚的事情了。

二、酒的分类

(一) 白酒

白酒——中国蒸馏酒的俗称。

由于酵母菌在高浓度酒精下不能继续发酵，所得档的酒醪或酒液酒精浓度一般不会超过 [illegible]。采用蒸馏器，利用酒液中不同物质，其挥发性不同的特点，可以将易挥发的酒精（乙醇）蒸馏出来，蒸馏出来的酒汽中酒精含量较高，酒汽经冷凝，收集，

就成为浓度约为 [illegible] 的蒸馏酒。蒸馏器的采用是酿酒工业具有划时代意义的大事。而且蒸馏技术还可以用于其他行业。尤其是现代的石油工业广泛使用蒸馏器，这些都为现代文明立下了汗马功劳。

蒸馏酒的传统发酵方法是：

[illegible]发酵容器

发酵容器的多样性也是造成烧酒香型各异的主要原因之一。传统的发酵容器分为陶缸和地窖两大类型。陶缸还有地缸（将缸的大部分埋入地面之下）和一般置放在室内的缸之分。

从古至今，酒的发酵一直离不开容器，黄酒发酵的容器多数为陶质容器，有的烧酒仍继承陶质容器发酵的传统。如南方的烧酒发酵容器几乎都是采用陶器。即使是像糟烧酒，也是如此。但自从出现蒸馏酒后，这一传统观念发生了变化，地窖这一特殊的容器应运而生。所谓地窖发酵，就是掘地为窖，将原料堆积其中，让其自然发酵。此法创于何时，目前仍无确切的答案。据说四川省有窖龄达五六百年的老窖。如果确实，则地窖的挖筑采用应在明代之初。地窖分为泥窖、碎石窖和条石窖等多种类型。

[illegible]发酵工艺

蒸馏酒的发酵工艺脱胎于黄酒发酵工艺。但由于蒸馏酒本身的特点，也形成了独特的发酵工艺技术。

（[illegible]与黄酒类似的米烧酒发酵工艺

明代李时珍的《本草纲目》简单地记载了当时蒸馏酒的生产方法，可以认为这是一种与黄酒类似的发酵方法，所不同的是增加了一道蒸馏工艺。该书记载："其法用浓酒和糟入甑蒸，令气上，用器承取滴露。凡酸坏之酒，皆可蒸烧。近时惟以糯米或粳米，或黍或秫或大麦蒸熟，和曲酿瓮中，七日，以甑蒸取，其清如水，味极浓烈，盖酒露也。"简言之，就是用黄酒发酵常用的一

些原料，在酒瓮中发酵 苑天，然后用甑蒸馏。所以说，这是类似于黄酒的发酵工艺。

明末清初写成的《沈氏农书》中记载了一例大麦烧酒方法，从中可知当时南方的烧酒酿造法类似于黄酒的酿造方法。发酵是在陶缸中进行，采用固态发酵。发酵时间为七天，最后增加了一道蒸馏工艺。

㈣ 混蒸续渣法发酵工艺

续渣法可视为循环发酵法，此法的特点是酒醅或酒糟经过蒸馏后，一部分扔入窖（或瓮）发酵，同时加入一定数量的新料和酒曲 还有一部分则丢弃不用。初始采用这种方法的目的可能是节约粮食，同时反复发酵的酒质量也较好。

续渣法则是后来才形成的。但续渣法起源于何时，也至今未有定论。前面所提到的四川宜宾地区的杂粮酒秘方中，最后是“糟糠拌料天锅蒸”。这句话明确表明当时采用了酒糟，糠和原料三部分混合后进行蒸馏和蒸煮。这是典型的混蒸混烧的续渣法。采用续渣法的主要优点是原料经过多次发酵，提高了原料的利用率，经过多次发酵，也有利于积累酒香物质。在蒸馏的同时，又对原料加以蒸煮，可把新鲜原料中的香气成分带入酒中。加入谷糠作填充剂，可使酒醅保持疏松，有利于蒸汽流通。在发酵时，谷糠也起到了稀释淀粉浓度，冲淡酸度，吸收酒精，保持浆水的作用。加入谷糠作填充剂的作法起码在明末清初就采用了，最早的文字记载见《沈氏农书》。在《调鼎集》记载的“糟烧”生产过程中，也有类似的做法。

（二）黄酒

中国的黄酒，也称为米酒（[illegible]），属于酿造酒，在世界三大酿造酒（黄酒、葡萄酒和啤酒）中占有重要的一席。酿造黄酒的技术独树一帜，成为东方酿造界的典型代表和楷模。

黄酒名称的由来

黄酒属于酿造酒，酒度一般为 度左右。

黄酒，顾名思义是黄颜色的酒。所以有的人将黄酒这一名称翻译成“ ”。其实这并不恰当。黄酒的颜色并不总是黄色的，在古代，酒的过滤技术并不成熟之时，酒是呈混浊状态的，当时称为“白酒”或浊酒。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的，红色的，所以不能光从字面上来理解。黄酒的实质应是谷物酿成的，因可以用“米”代表谷物粮食，故称为“米酒”也是较为恰当的。现在通行用“ ”表示黄酒。

在当代黄酒是谷物酿造酒的统称，以粮食为原料的酿造酒（不包括蒸馏的烧酒），都可归于黄酒类。黄酒虽作为谷物酿造酒的统称，但民间有些地区对本地酿造、且局限于本地销售的酒仍保留了一些传统的称谓，如江西的水酒，陕西的稠酒，西藏的青稞酒，如非要说它们是黄酒，当地人也不一定能接受。

“黄酒”，在明代可能是专门指酿造时间较长、颜色较深的米酒，与“白酒”相区别，明代的“白酒”并不是现在的蒸馏烧酒，如明代有“三白酒”，是用白米、白曲和白水酿造而成的、酿造时间较短的酒，酒色混浊，呈白色。酒的黄色（或棕黄色等深色）的形成，主要是在煮酒或贮藏过程中，酒中的糖分与氨基酸发生了美拉德反应，产生色素。也有的是加入焦糖制成的色素（称“糖色”）加深其颜色。在明代戴羲所编辑的《养余月令》卷十一中则有：“凡黄酒白酒，少入烧酒，则经宿不酸”。从这一提法可明显看出黄酒、白酒和烧酒之间的区别，黄酒是指酿造时间较长的老酒，白酒则是指酿造时间较短的米酒（一般用白曲，即米曲作糖化发酵剂）。在明代，黄酒这一名称的专一性还不是很严格，虽然不能包含所有的谷物酿造酒，但起码南方各地酿酒规模较大的，在酿造过程中经过加色处理的酒都可以包括进去。到

了清代，各地的酿造酒的生产虽然保存，但只有绍兴的老酒、加饭酒风靡全国，这种行销全国的酒，质量高，颜色一般是较深的，可能与“黄酒”这一名称的最终确立有一定的关系。因为清朝皇帝对绍兴酒有特殊的爱好。清代时已有所谓“禁烧酒而不禁黄酒”的说法。到了民国时期，黄酒作为谷物酿造酒的统称已基本确定下来。黄酒归属于土酒类（国产酒称为土酒，以示与舶来品的洋酒相对应）。

㈠黄酒酿造原料

黄酒是用谷物作原料，用麦曲或小曲做糖化发酵剂制成的酿造酒。在历史上，黄酒的生产原料在北方以粟（学名：[illegible]在古代，是秫、梁、稷、黍的总称，有时也称为梁，现在也称为谷子，去除壳后的叫小米）。在南方，普遍用稻米（尤其是糯米为最佳原料）为原料酿造黄酒。由于从宋代开始，政治、文化、经济中心的南移，黄酒的生产被局限于南方数省，南宋时期，烧酒技术开始出现，元朝开始在北方得到普及，北方的黄酒生产逐渐萎缩，南方人饮烧酒者不如北方普遍，在南方，黄酒生产得以保留，在清朝时期，南方绍兴一带的黄酒称雄国内外。目前黄酒生产主要集中于浙淡、江苏、上海、福建、江西和广东、安徽等地，山东、陕西、大连等地也有少量生产。

㈡黄酒的种类

最新国家标准中黄酒的分类法：

在最新的国家标准中，黄酒的定义是：以稻米、黍米、黑米、玉米、小麦等为原料，经过蒸料，拌以麦曲、米曲或酒药，进行糖化和发酵酿制而成的各类黄酒。

㈠按黄酒的含糖量将黄酒分为以下六类：

①干黄酒：“干”表示酒中的含糖量少，糖分都发酵变成了酒精，故酒中的糖分含量最低，最新的国家标准中，其含糖量小

于 [illegible]（以葡萄糖计）。这种酒属稀醪发酵，总加水量为原料米的三倍左右。发酵温度控制得较低，开耙搅拌的时间间隔较短。酵母生长较为旺盛，故发酵彻底，残糖很低。在绍兴地区，干黄酒的代表是“元红酒”。

②半干黄酒：“半干”表示酒中的糖分还未全部发酵成酒精，还保留了一些糖分。在生产上，这种酒的加水量较低，相当于在配料时增加了饭量，故又称为“加饭酒”。酒的含糖量在 [illegible] 之间。在发酵过程中，要求较高。酒质厚浓，风味优良。可以长久贮藏。是黄酒中的上品。我国大多数出口酒，均属此种类型。

③半甜黄酒：这种酒含糖分 [illegible] 之间。这种酒采用的工艺独特，是用成品黄酒代水，加入到发酵醪中，使那化发酵的开始之际，发酵醪中的酒精浓度就达到较高的水平，在一定程度上抑制了酵母菌的生长速度，由于酵母菌数量较少，对发酵醪中的产生的糖分不能转化成酒精，故成品酒中的糖分较高。这种酒，酒香浓郁，酒度适中，味甘甜醇厚。是黄酒中的珍品。但这种酒不宜久存。贮藏时间越长，色泽越深。

④甜黄酒：这种酒，一般是采用淋饭操作法，拌入酒药，搭窝先酿成甜酒娘，当糖化至一定程度时，加入 [illegible] 浓度的米白酒或糟烧酒，以抑制微生物的糖化发酵作用，酒中的糖分含量达到 [illegible] 之间。由于加入了米白酒，酒度也较高。甜型黄酒可常年生产。

⑤浓甜黄酒，糖分大于或等于 [illegible]

⑥加香黄酒：这是以黄酒为酒基，经浸泡（或复蒸）芳香动、植物或加入芳香动、植物的浸出液而制成的黄酒。

（圆）淋饭酒、摊饭酒和喂饭酒

这是按酿造方法对黄酒分类时的称呼。按这种方法分类，

可将黄酒分成三类：

①淋饭酒：淋饭酒是指蒸熟的米饭用冷水淋凉，然后，拌入酒药粉末，搭窝，糖化，最后加水发酵成酒。口味较淡薄。这样酿成的淋饭酒，有的工厂是用来作为酒母的。即所谓的“淋饭酒母”。

②摊饭酒：是指将蒸熟的米饭摊在竹篦上，使米饭在空气中冷却，然后再加入麦曲、酒母（淋饭酒母）、浸米浆水等，混合后直接进行发酵。

③喂饭酒：按这种方法酿酒时，米饭不是一次性加入，而是分批加入的。

（猿）麦曲黄酒、小曲黄酒、红曲黄酒、乌衣红曲黄酒

黄酒还可按酿酒用曲的种类来分。如小曲黄酒，生麦曲黄酒，熟麦曲黄酒，纯种曲黄酒，红曲黄酒，黄衣红曲黄酒，乌衣红曲黄酒。

（三）药酒

按最新的国家饮料酒分类体系，药酒和滋补酒属于配制酒范畴。故先介绍一下配制酒的种类。

配制酒（[illegible]），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。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。中国的药酒和滋补酒的主要特点是在酿酒过程中加入了中草药，因此两者并无本质上的区别，但前者主要以治疗疾病为主，有特定的医疗作用；后者以滋补养生健体为主，有保健强身作用。

从药酒的使用方法上分，可将药酒分为内服、外用，既可内服又可外用的三大类。

滋补酒用药，讲究配伍，根据其功能，可分为补气、补血、滋阴、补阳和气血双补等类型。

㈡药酒的发展史

㈠远古时期的药酒及滋补酒

殷商的酒类，除了“酒”“醴”之外，还有“鬯”。鬯是以黑黍为酿酒原料，加入郁金香草（也是一种中药）酿成的。这是有文字记载的最早药酒。鬯常用于祭祀和占卜。鬯还具有驱恶防腐的作用。《周礼》中还记载：“王崩，大肆，以鬯”。也就是说帝王驾崩之后，用鬯酒洗浴其尸身，可较长时间地保持不腐。

从长沙马王堆三号汉墓中出土的一部医方专书，后来被称为《五十二病方》，被认为是公元前 猿世纪末，秦汉之际的抄本，其中用到酒的药方不下于 猿缘个，其中至少有 缘方可认为是酒剂配方，用以治疗蛇伤，疽，疥瘙等疾病。其中有内服药酒，也有供外用的。

《养生方》是马王堆西汉墓中出土帛书之一，其中共有六种药酒的酿造方法，但可惜这些药方文字大都残断。但值得强调的是远古时代的药酒大多数是药物加入到酿酒原料中一块发酵的，而不是像后世常用的浸渍法。其主要原因可能是远古时代的酒保藏不易，浸渍法容易导致酒的酸败。药物成分尚未溶解充分，酒就变质了。采用药物与酿酒原料同时发酵，由于发酵时间较长，药物成分可充分溶出。

我国医学典籍《黄帝内经》中的《素问·汤液醪醴论》专篇曾指出：“自古圣人之作汤液醪醴，以为备耳”。这就说古人之所以酿造醪酒，是专为药而备用的。《称帝内经》中有“左角发酒”，治尸厥，“醪酒”治经络不通，病生不仁。

㈡汉代至唐代之前的药酒及滋补酒

采用酒煎煮法和酒浸渍法起码始于汉代。约在汉代成书的

《神农本草经》中有如下一段论述："药性有宜丸者，宜散者，宜水煮者，宜酒渍者"。用酒浸渍，一方面可使药材中的一些药用成分的溶解度提高，另一方面，酒行药势，疗效也可提高。汉代名医张仲景的《金匮要略》一书中，就有多例浸渍法和煎煮法的实例。如"鳖甲煎丸方"，以鳖甲等二十多味药为末，取煅灶下灰一斗，清酒一斛五斗，浸灰，候酒尽一半，着鳖甲于中，煮令泛烂如胶漆，绞取汁，内诸药，煎为丸。还有一例"红蓝花酒方"，也是用酒煎煮药物后供饮用。《金匮要略》中还记载了一些有关饮酒忌宜事项，如"龟肉不可合酒果子食之，""饮白酒，食生韭，令人病增""夏月大醉，汗流，不得冷水洗身及使扇，即成病""醉后勿饱食，发寒冷"。这些实用知识对于保障人们的身体健康起了重要的作用。

南朝齐梁时期的著名本草学家陶弘景，总结了前人采用冷浸法制备药酒的经验，在《本草集经注》中提出了一套冷浸法制药酒的常规："凡渍药酒，皆须细切，生绢袋盛之，乃入酒密封，随寒暑日数，视其浓烈，便可取出，不必待至酒尽也。滓可暴燥微捣，更渍饮之，亦可散服"。这段话注意到了药材的粉碎度，浸渍时间及浸渍时的温度对于浸出速度，浸出效果的影响。并提出了多次浸渍，以充分浸出药材中的有效成分，从而弥补了冷浸法本身的缺陷，如药用成分浸出不彻底，药渣本身吸收酒液而造成的浪费。从这段话可看出在那时药酒的冷浸法已达到了较高的技术水平。

热浸法制药酒的最早记载大概是北魏《齐民要术》中的一例"胡椒酒"，该法把干姜，胡椒末及安石榴汁置入酒中后，"火暖取温"。尽管这还不是制药酒，当作为一种方法在民间流传，故也可能用于药酒的配制。热浸法确实成为后来的药酒配制的主要方法。

酒不仅用于内服药，还用来作为麻醉剂，传说华佗用的“麻沸散”，就是用酒冲服。华佗发现醉汉治伤时，没有痛苦感，由此得到启发，从而研制出“麻沸散”。

⑶猿唐宋时期的药酒及滋补酒

唐宋时期，药酒补酒的酿造较为盛行。这一期间的一些医药巨著如《备急千金要方》《外台秘要》《太平圣惠方》《圣济总录》都收录了大量的药酒和补酒的配方和制法。如《备急千金要方》卷七设“酒醴”专节，卷十二设“风虚杂补酒，煎”专节。《千金翼方》卷十六设“诸酒”专节。《外台秘要》卷三十一设“古今诸家酒方”专节。宋代《太平圣惠方》所设的药酒专节多达六处。除了这些专节外，还有大量的散方见于其他章节中。唐宋时期，由于饮酒风气浓厚，社会上酗酒者也渐多，解酒，戒酒似乎也很有必要，故在这些医学著作中，解酒，戒酒方也应运而生。有人统计过，在上述四部书中这方面的药方多达一百多例。

唐宋时期的药酒配方中，用药味数较多的复方药酒所占的比重明显提高，这是当时的显著特点。复方的增多表明药酒制备整体水平的提高。

唐宋时期，药酒的制法有酿造法，冷浸法，热浸法。以前两者为主。《圣济总录》中有多例药酒采用隔水加热的“煮出法”。

⑷醒解酒、醒酒及戒酒

醉酒是常常发生的事，如何醒酒，使醉酒者尽快恢复过来？如何使人彻底戒酒？在这方面，古人也有许多经验之谈。

在唐代的医书《外台秘要》中引用了许多前人的古方，如：“饮酒连日醉不醒方九首”。《肘后》疗饮酒连日醉不醒方（源首），所用药物有芜菁菜，葛根，葛藤，葛根汁，菊花末，小豆叶，井中倒生草等。据不完全统计在《太平圣惠方》《世医得效方》《普济方》《医方类聚》等书中有员缘园多种解酒，戒酒的药方，其