

酒菜与酒话

阮汝玮 编



W 世界图书出版公司

酒菜与酒话

阮汝玮 编



世界图书出版公司

上海·西安·北京·广州

图书在版编目(CIP)数据

酒菜与酒话 / 阮汝玮编. — 上海: 上海世界图书出版公司, 2001.8
ISBN 7-5062-5086-1

I. 酒... II. 阮... III. ①菜谱—中国 ②酒—文化—中国
IV. TS972.182

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 23791 号

酒 菜 与 酒 话

阮汝玮 编

上海世界图书出版公司 出版发行

上海市武定路 555 号

邮政编码: 200040

上海界龙印刷装订厂印刷

各地新华书店经销

开本: 889 × 1194 1/24 印张: 4.5

2002 年 6 月第 1 版 第 2 次印刷

印数: 10 001—16 000

ISBN 7-5062-5086-1/T · 51

定价: 18.00 元

前

言

我

国是酒的故乡。自古以来，在创造中国古老悠久的文明进程中，我国人民以独特的智慧和丰富的想象力，积累了极其丰富的酿酒经验，从而造出了品类繁多、色香味各具特色的名酒佳酿，同时也孕育了悠久灿烂的中国酒文化。



酒是一种非常奇特而又富于魅力的饮品，一问世便迅速进入了社会生活的各个领域，以其独特的功能与人们生活密不可分。无论喜宴、庆功、接风、饯别，还是祭奠、祈福、消愁、解闷，甚至医疗、养生、健美、长寿，几乎都离不开酒。其实除了以上功用外，酒的另一大功用也常伴随着人们，它在菜肴烹制中的独特作用，是其它调料所不可替代的。酒与烹调长期结下的不解之缘，使之成了烹制佳肴的得力助手，能使美味佳肴得到更充分的体现。据此，本书运用中国烹饪的基本方法，选取十种不同类型的酒，整理、设计、创新了以酒为主要

调味品的酒菜 100 款。这些酒菜通过不同原料与不同酒类的巧妙配置，辅之特定的加工工艺，使酒菜成品酒香浓郁、酒味醇厚、酒色鲜明、别具风采。

中国酒醇厚芬芳，味美无比。中国酒文化同样十分发达，它深深地植根于民族文化的沃土之中。中国人的饮酒，通过对饮人、饮时、饮地、饮趣等选求，揉合了诗歌、书画、风俗、游戏等方式，把物质享乐的酒升华为更高级的精神享乐；通过饮酒来影响人们的观念、感情、行为、人际关系，从而创造出了颇具浪漫色彩的生活意境和文化氛围。本书从我国酒文化的十个不同侧面，提供了简炼、通俗的酒文化短文 100 篇。让大家在品尝酒菜美味的同时，也一同欣赏酒文化的独特魅力。

本书入选的各款酒制菜，选料广泛，制作简易，风味各异，图文并茂，适合家庭美食爱好者阅读，也可供餐饮业同行参考。菜谱中酒的选择和酒量的配比，实际制作时可根据具体菜目灵活调整。本书照片拍摄由上海康明照相馆摄影名师刘海鸣先生担任，菜肴制作得到了上海沪东状元楼菜馆名厨的协助，在此一并表示衷心的感谢。书中如有疏漏不当之处，敬请行家和读者指正。

编者 阮汝玮

目 录



黄酒菜 / 酒史篇

●黄酒焖元菜 / 古代酒史	1
●黄酒坛子鳞 / 古代酒名	2
●黄酒东坡肉 / 古代酒书	3
●黄酒浸红菱 / 古代酒礼	4
●黄酒话梅虾 / 古代酒器	5
●黄酒醉枣子 / 古代酒楼	6
●黄酒蒸干贝 / 古代酒宴	7
●黄酒凝金腿 / 古代禁酒	8
●黄酒醉河蟹 / 古代税酒	9
●黄酒肥肠煲 / 古代榷酒	10
●白酒乳汁蚶 / 仪狄杜康酒始祖	11
●白酒黄鱼卷 / 嗜酒诗人陶渊明	12
●白酒渍牛肉 / 魏晋之竹林七贤	13
●白酒醉猪舌 / 诗仙酒仙李太白	14
●白酒泡嫩鸡 / 颠张醉素大书人	15
●白酒麻雀脰 / 一代酒豪数杜甫	16
●白酒香脆瓜 / 制酒专家苏东坡	17
●白酒核桃仁 / 陆游善饮爱国酒	18
●白酒炆腰花 / 药酒行家李时珍	19
●白酒煮香螺 / 嗜酒成性曹雪芹	20



白酒菜 / 酒人篇

目 录



米酒菜 / 酒俗篇



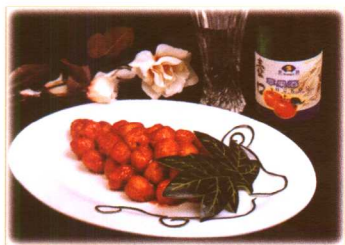
药酒菜 / 酒事篇

●米酒浸猪爪 / 春节酒俗	21
●米酒蛤蜊蛋 / 曲水流觞	22
●米酒蟹钳肉 / 清明上坟酒	23
●米酒溜鱼卷 / 端午雄黄酒	24
●米酒竹筒鸭 / 中秋赏月酒	25
●米酒烩鱼肚 / 重阳菊花酒	26
●米酒冻鸡粒 / 数九冬至酒	27
●米酒鱼头汤 / 婚嫁酒俗	28
●米酒锅贴鱼 / 生寿酒俗	29
●米酒田螺肉 / 少数民族酒俗	30
●药酒煨猪肘 / 酒池肉林终亡国	31
●药酒乳鸽汤 / 荆轲怒酒刺秦王	32
●药酒猴头菇 / 刀光剑影鸿门宴	33
●药酒烧牛筋 / 霸王饮酒别虞姬	34
●药酒乌骨鸡 / 卓文君当垆卖酒	35
●药酒竹荪扇 / 关羽温酒斩华雄	36
●药酒炖甲鱼 / 青梅煮酒论英雄	37
●药酒龙虎羹 / 王羲之兰亭醉书	38
●药酒羊肉煲 / 太祖杯酒释书权	39
●药酒百合菊 / 《醉翁亭记》与醉翁	40

目 录



啤酒菜 / 酒谱篇



果酒菜 / 酒雅篇

●啤酒蒸花蟹 / 白酒	41
●啤酒锅仔鱼 / 黄酒	42
●啤酒灼草虾 / 啤酒	43
●啤酒牛蛙煲 / 葡萄酒	44
●啤酒红鲤鱼 / 果酒	45
●啤酒炖水蛋 / 洋酒	46
●啤酒海螺片 / 药酒	47
●啤酒鸭块汤 / 米酒	48
●啤酒焗猪排 / 露酒	49
●啤酒炖童鸡 / 鸡尾酒	50
●果酒寸香骨 / 酒令	51
●果酒葡萄鱼 / 酒旗	52
●果酒焖鸭掌 / 酒诗	53
●果酒素火腿 / 酒联	54
●果酒拌梨瓜 / 酒字	55
●果酒溜排条 / 酒歌	56
●果酒炸鸡排 / 酒戏	57
●果酒渍香栗 / 酒画	58
●果酒桂花扎 / 酒拳	59
●果酒牛肉干 / 酒节	60

目 录



洋酒菜／酒经篇

●洋酒鸡柳串／饮酒	61
●洋酒焖牛尾／喝酒	62
●洋酒拌色拉／品酒	63
●洋酒香肋骨／忌酒	64
●洋酒目鱼圈／劝酒	65
●洋酒烙蜗牛／醉酒	66
●洋酒烤蟹盖／解酒	67
●洋酒北极贝／戒酒	68
●洋酒煎牛腩／买酒	69
●洋酒板鱼扇／贮酒	70
●红酒烤鸭脯／酒杯	71
●红酒焖牛肉／酒瓶	72
●红酒烹吐司／酒塞	73
●红酒葡萄球／酒桶	74
●红酒烧凤翼／酒窖	75
●白酒凤尾虾／酒壶	76
●白酒炸虾球／酒罐	77
●白酒烩海鲜／开酒器	78
●白酒珍珠贝／调酒器	79
●白酒软煎鱼／少数民族酒器	80



葡萄酒菜／酒器篇

目 录



酒糟菜 / 酒疗篇



酒酿菜 / 酒趣篇

●糟浸麻花肚 / 酒与营养	81
●糟香素八仙 / 酒与长寿	82
●糟罐白鹅脯 / 酒与滋补	83
●糟卤浸凤爪 / 酒与老人	84
●糟香扣猪肉 / 酒与医药	85
●糟味排甩水 / 酒与疾病	86
●糟烩蛭肉羹 / 酒与御寒	87
●糟溜鲈鱼片 / 酒与健美	88
●糟汁爆竹蛭 / 酒与烹饪	89
●糟味溜三白 / 酒与佐餐	90
●酒酿蒸鱼头 / 天然之古酒	91
●酒酿干烧鱼 / 好酒者之名	92
●酒酿炒豆瓣 / 酒后之百态	93
●酒酿烧带鱼 / 历代之酒怪	94
●酒酿溜茄夹 / 酒味之成语	95
●酒酿魔芋结 / 酒量之奥秘	96
●酒酿开片虾 / 名泉之美酒	97
●酒酿蒸扇贝 / 名酒之趣闻	98
●酒酿脆皮奶 / 酒吧之个性	99
●酒酿三味羹 / 动植物之酒癖	100



黄酒焖元菜

用料:

甲鱼(元菜, 又称团鱼、水鱼)1只约600克, 银芽(绿豆芽)100克, 黄酒150克, 酱油15克, 盐3克, 白糖20克, 油50克, 水淀粉5克, 味精少许, 葱5克, 姜5克。

制法:

- 1.甲鱼宰杀, 洗净改刀成块。入热水锅焯水后捞出。
- 2.锅上火, 烧热下油煸葱姜, 再入甲鱼煸炒, 加黄酒、酱油、盐、白糖及适量水, 烧沸转中小火, 烧至成熟, 再加适量黄酒, 收紧卤汁, 略勾芡出锅, 按甲鱼原形装盆。银芽入锅煸炒, 成熟围甲鱼周围。

特点: 酒味醇厚, 甲鱼味浓。

古代酒史

我国酒的历史悠久, 历经几千年漫长的发展过程, 在世界酒文化的长河中, 散发出自己独特的芬芳。

公元前4000~前2000年, 即仰韶文化早期到夏朝初年, 为我国传统酒的萌芽期。以发酵谷物泡制水酒为酿酒的主要形式。

公元前2000年的夏王朝到公元前200年的秦王朝, 为我国传统酒的成长期。由于出现五谷六畜, 加之曲蘖(niè, 酒母)的发明, 使我国成为世界上最早用曲酿酒的国家。

公元前200年的秦王朝到公元1000年的北宋, 为我国传统酒的成熟期。《齐民要术》、《酒诰》等科技著作问世, 李白、杜甫、苏东坡等酒文化名人辈出, 黄酒、果酒、药酒等酒品有了很快发展, 使传统酒进入一个新的时代。

公元1000年的北宋到20世纪初的清末, 为我国传统酒的提高期。由于西域蒸馏器传入我国, 从而导致白酒的发明。其间还出现了大量的酒器, 为酒品发展繁荣起了很好的作用。随着海陆贸易的兴起、发展, 使中西酒文化得以互相渗透。特别是晚清, 西方先进的酿酒技术与我国传统的酿造工艺争放异彩, 新酒种不断产生, 酒产量迅速提高, 使我国逐步成为世界酒品的产销大国。



黄酒坛子鳊

用料:

黄鳊750克, 火腿50克, 竹笋肉250克, 黄酒250克, 油15克, 葱5克, 姜5克, 盐10克, 胡椒粉少许, 味精少许。

制法:

1. 黄鳊宰杀, 洗净去头尾, 改刀成段。火腿切片, 竹笋切块。锅烧热用油滑锅, 葱、姜煸出香味, 加水烧沸, 入黄鳊焯水, 捞出洗净。

2. 取坛子, 将竹笋块、黄鳊、火腿放入, 加黄酒和盐, 上笼蒸酥后加味精、胡椒粉, 面上淋热油上席。

特点: 酒香扑鼻, 黄鳊鲜嫩。

古代酒名

我国是世界上酿酒最早的国家之一, 由于年代不一、地域各异, 因此流传下许多酒的称呼和美名。

最早的酒名为“酉(yǒu)”。相传夏禹仪狄制出了浓烈甘甜的酒叫“旨酒”。夏朝第六代王少康发明了“秫(shú)酒”。殷商时期是我国酿酒史上的重大发展时期, 所酿造的酒品类繁多, 见于甲骨文的有“酒”、“鬯”、“醴”、“醇”等。西周时有“春酒”、“浆”、“醕”等, 最著名的为“五齐”与“三酒”。春秋战国时期酒又有了“乳”、“桂酒”、“椒浆”等名。

汉代正月酿造、八月始成的酒称之为“酎(zhòu)”、“九酝”。魏晋南北朝时期, 酒禁大开, 酒类品目颇多, 有“忘忧”、“欢伯”、“千里醉”、“梨花春”等。唐代出现了“烧酒”之名, 根据酒的清浊浓淡, 又有“圣”、“贤”、“愚”、“君子”之名。宋代出现了“老酒”、“古辣泉”、“昆仑觞(shāng)”的酒名。“白干”之类的烈酒被认为出现于元朝建立前后, 元人称“汗酒”、“烧酒”。清代酒名愈益增多, 南酒有绍兴的“女儿红”、“老酒”, 苏州的“福贞”, 宜兴的“红友”, 扬州的“木瓜”, 浙西的“浔酒”, 高邮的“五加皮”; 北酒则有山东的“罗酒”, 沧州的“沧酒”, 山西的“汾酒”、“人参酒”, 北京的“罨(zǎn)妈酒”。



黄酒东坡肉

用料:

五花猪肉 500 克, 小菜心 10 棵, 黄酒 200 克, 酱油 25 克, 白糖 10 克, 葱 15 克, 猪肋骨 300 克, 姜 5 克。

制法:

1. 五花猪肉改刀成正方形, 入沸水锅中稍煮即取出洗净。
2. 砂锅内铺上猪肋骨、葱结、姜块, 将肉块排入, 加黄酒、酱油、白糖, 加盖旺火烧开, 再改小火焖 2 小时。肉块装盆, 加原汁再蒸半小时。菜心入热水焯熟后捞出, 排入两边, 即可上席。

特点: 香郁味透, 油润柔糯。

古代酒书

我国古代的酒书几乎与酿酒、饮酒史同步, 在各国酒文献中最为丰富, 自夏商以来均有记载。经、史、子、集、小说、类书、农医等各种文献汇编中均有大量关于酒的记录, 历代咏酒诗、词、文、赋更是无处不有。

《九酝酒法》是汉时曹操撰写的, 记述了“九酝春酒”的酿造方法。北魏贾思勰的《齐民要术》, 记述了各种造酒的方法、工序及经验, 是研究北魏前我国酿酒制曲技术的重要资料。唐代王绩写有《酒谱》, 记载从仪狄、杜康到唐初的酿酒名师。《酒经》是宋代大文人苏东坡所作, 详述南方人酿酒方法与过程, 虽寥寥几百字, 但由大文学家写来, 清楚、详尽。元代太医忽思慧撰写了《饮膳正要》, 此书卷一、卷三都有饮酒、作酒的记载, 对研究蒙古族饮酒习俗有参考价值。明代田艺蘅所作的《醉乡律令》, 告诫人们饮酒的时间、地点、情绪、同饮者的选择等, 是研究酒令的资料。明代药物学家李时珍在其药理学巨著《本草纲目》中, 有许多关于酒的资料, 特别是阐述了不同药酒的功效。清代张潮所写的《酒律》, 以古代法律论酒刑, 将饮酒者所犯过失分等处刑, 颇受法律文化的影响, 在酒书中独具一格。

黄酒浸红菱

用料:

嫩红菱 500 克，黄酒 25 克，鲜酱油 20 克，芝麻油 3 克，白糖 5 克，味精少许。

制法:

- 1.红菱剥壳，漂洗干净，入水锅煮至断生，捞出褪去涩衣，洗净。
- 2.清水注入锅中，置旺火上烧沸，投入红菱一余，捞出沥干水，放入容器，加黄酒、酱油、白糖、味精拌匀，加盖醉浸。2小时后，启盖装盆，淋上芝麻油，稍带卤汁即可上席。

特点：红菱爽脆，酒香清口。



古代酒礼

在中国古代，酒与礼是密不可分的酒文化的特色之一。“非酒无以成礼，非酒无以成欢”。饮酒乃是学问之事，故须讲究礼仪规范，讲求酒德。早在西周时期，古人对于饮酒的礼仪，就规定得十分严格和具体。简而言之，可概括为四个字：“时”、“序”、“数”、“令”。

“时”，就是严格掌握饮酒的时间，只能在天子或诸侯加冕封爵、成婚、举丧、祭奠或其他喜庆大典之时才能饮酒，违时即违礼。“序”，就是饮酒之时，必须遵循先天、地、鬼（祖）、神，后长、幼、尊、卑的顺序，违序亦违礼。“数”，就是喝酒时最多不过三爵，三爵之后应“斯斯而退”，过量即违礼。“令”，就是在饮酒礼仪过程中，必须服从酒官的统一指挥，不在酒官的指挥下而擅自行动，同样是违礼的表现，为礼所不容。

在饮酒过程中，对敬酒和答酒，也有严格的规定，如地位高的尊者，只喝小杯（如“角”），地位卑微的则喝大杯（如“觥”）。而加冕、婚礼、祭奠等各类饮酒活动，还有具体细致的饮酒规则。这些规定的酒礼，既表现出统治阶级在饮酒文化活动中的种种繁文缛节，更是为了维护统治阶级的利益和尊严。



黄酒话梅虾

用料:

活河虾250克, 话梅6粒, 黄酒250克, 盐10克, 白糖5克。

制法:

- 1.河虾用洁净水冲洗后放入容器内, 话梅入开水稍煮一下。
- 2.将黄酒、话梅、盐、白糖及适量话梅汁, 倒入容器内, 醉制河虾。半天以后, 启盖装入盆内, 稍带醉卤, 即可食用。

特点: 酒浓梅香, 虾嫩爽口。

古代酒器

漫步于中国酒器发展的历史长廊, 你一定会为我国酒器之多、种类之繁、造型之美、工艺水平之高而惊叹不已。古代酒器从材料来讲, 有陶制品、青铜制品、漆制品、玉制品、瓷制品、水晶制品、金银制品、玻璃制品、动植物制品等; 从酒器的用途来讲, 有贮酒器、盛酒器、烫酒器、斟酒器、饮酒器等。每种酒器在不同时代、不同地区又各具特色, 真可谓五花八门, 琳琅满目。

上古时期(隋唐以前), 是我国酒器的起步阶段, 以陶制品、青铜制品、漆制品、动植物制品为主。中古时期(隋唐到金元), 是我国酒器的发展时期, 以瓷制酒器最为突出, 此时的陶瓷生产达到了鼎盛时期, 可谓名窑频出, 争相媲美。此外金银酒器在王公贵族的筵席上也日益占据重要地位。近古时期(明清时期), 酒器发展达到了新的高峰。明代瓷制酒器以青花、斗彩、祭红最具代表性。清代瓷制酒器以珐琅彩、素三彩、青花玲珑酒器为佳品。与此同时, 金银酒器、象牙酒器、玉石酒器、景泰蓝酒器也得到了空前的发展, 成为宫廷、官宦和富商酒宴上夸富斗奇的奢侈品, 这些酒器更是我国劳动人民高超智慧和丰富创造力的结晶。



黄酒醉枣子

用料:

红枣或黑枣 500 克, 黄酒 500 克, 冰糖 250 克, 黄瓜、红椒少许。

制法:

1. 挑选上好的红枣或黑枣, 洗净晾干, 放入容器内上笼蒸一下。
2. 出笼冷却后放入容器内, 加入碎冰糖、黄酒, 密封浸泡 1~2 天, 取出装盆, 稍带卤汁, 黄瓜、红椒点缀, 即可上席。

特点: 醇香浓厚, 枣子软糯。

古代酒楼

酒楼, 又作酒店、酒馆、酒亭、酒家、酒舍、酒肆、酒垆等, 即专门卖酒或供人饮酒的场所。

酒楼的历史悠久, 约在周代初期, 官家首先出现酒楼。最初的高楼大多用于“敬神”, 但古代帝王渐渐发现, 在高楼饮酒, 既清静凉爽, 又可俯瞰风光, 确是佳绝。春秋时, 吴王夫差为与西施饮酒, 筑了“姑苏台”, “高三百丈”, 与她游宴其上。西汉时, 高祖刘邦、武帝刘彻, 分别在“歌风台”和“柏梁台”上, 告慰乡亲父老和宴请文武群臣。曹魏时, 官家酒楼亦称“青楼”, 曹植曾有“青楼临大道”的诗句。南北朝时酒楼发展迅速, 南朝宋明帝刘彧在“新亭楼”大宴将士。唐朝私人酒楼林立, 最著名的是长安长乐坊安国寺的“红楼”。宋代的官私酒楼星罗棋布, 《东京梦华录》中记有洛阳城里的“礼乐楼”、“集贤楼”、“宣德楼”、“莲花楼”等。元末, 经长期战乱, 朱元璋统一天下, 社会经济得到发展, 不少酒楼得以修建。南京城中著名的酒楼有“来宾楼”、“鹤鸣楼”、“醉仙楼”、“梅妍楼”等。各地赴京的官员、各族上京的“贡使”、进京赶考的文人, 常常光顾官办酒楼, 赏乐欢舞, 饮酒作乐。而在私人酒楼里, 则是一些旅客、浪人, 借酒消愁, 以酒解劳。



黄酒蒸干贝

用料:

干贝250克, 银芽50克, 青红椒少许, 黄酒200克, 盐5克, 白糖5克, 葱5克, 姜5克, 油5克。

制法:

1. 干贝清水洗净, 放入容器内, 加黄酒浸泡一定时间。
2. 浸泡后的干贝, 放入盆内, 加葱、姜、黄酒、盐、白糖, 上笼中火蒸制, 待干贝涨发、入味后出笼, 浇上原汁。

银芽、青红椒丝入热水锅氽熟, 加盐、熟油拌和, 放在干贝中间, 即可上席。

特点: 干贝细柔, 鲜香入味。

古代酒宴

酒宴活动早在黄帝时已有萌芽, 从虞舜至周代, 酒宴从形成走向成熟。南北朝至隋唐时期, 酒宴方式发生了新的变化, 伴随着规模的扩大、质量的提高, 特别是酒宴的意义不断深化。祭祀、庆功、祝寿、婚丧、迎宾、饯行等社交往来, 无不使用酒宴的方式, 而酒宴上除了丰盛的菜点外, 酒是必不可少的。从而逐渐形成了“无酒不成席, 无酒不成礼, 无酒不成欢, 无酒不成敬意”的习俗。

古代酒宴, 规格最高的当属朝廷酒宴, 以庆加冕、册封、庆功、祝寿、重大节日举办的宫廷御宴。名目繁多的官府公宴, 有依时令、设宴场所、必备食品命名的酒宴, 也有各级官僚社交所需的各种酒宴。简朴庄重的民间私宴, 以婚嫁、生丧、造房、节庆、待客为主要目的。古代还有一种别致的文会宴, 雅士齐聚, 饮酒赋诗, 各抒怀抱。

古代宴席的办宴形式也颇具特色。野宴, 即在野外风景秀丽的地方所设的酒宴, 唐朝著名的曲江宴就是野宴。船宴, 即设在游船上的酒宴, 隋炀帝曾乘龙舟游宴于江都。宋代宫廷盛行的九酒宴更为突出, 宋皇寿宴时百官向皇帝行酒九次, 其间有奏乐、唱歌、演戏、摔跤等, 每次行酒配以不同酒菜, 其场面甚是浩大。



黄酒凝金腿

用料:

火腿上方300克, 冰糖250克, 西芹少许, 红椒少许, 黄酒250克。

制法:

1. 金华火腿上方切成长方块, 清水洗净。放入大碗内加清水、黄酒、冰糖, 用旺火蒸半小时, 取出, 滗去汤水。

2. 将火腿再放入碗内, 继续以黄酒、冰糖、清水旺火蒸半小时。取出火腿排列盆中, 原汁再加黄酒适当收汁, 淋浇火腿上, 盆边点缀, 即可上席。

特点: 香馥味甜, 肉酥形美。

古代禁酒

禁酒, 即由官府下令禁止酿酒、卖酒和饮酒。

早在三千多年前的周朝初期, 周文王总结了殷商戒酒兴国和纵酒亡国的经验教训, 开始提倡“酒德”, 并专设刑官, 强制限酒。还首次立法, 把“禁止滥饮, 防止酒祸”法律化。此后, 大规模的真正禁酒在古代只有几次, 原因除了酗酒会造成社会问题外, 主要是减少粮食的消耗, 备战积聚物资。

禁酒一般都由朝廷发布禁酒令, 禁酒范围、内容各有不同。有的绝对禁酒, 官私皆禁, 整个社会不允许酒的生产和流通; 有的禁酒曲, 即酒曲限于官府专卖, 不许私人制作, 没了酒曲, 酿酒自然无法进行; 还有局部地区禁酒, 主要原因是粮食丰歉程度不一。

古代不少君王曾下过禁酒令。汉文帝下过“戒酒”诏, 曹操在建安年间下令禁酒, 北魏文成帝的禁酒令很严厉, 唐宋时有的地方也曾禁过酒。元世祖忽必烈、明太祖朱元璋、清皇康熙都曾下过禁酒令。但是酒与人们生活实在太密切了, 想禁也难以禁绝。因此古代禁酒, 大多并非要把酒禁绝, 而是提倡节俭, 且禁酒大多从节约粮食入手, 解决生活缺粮和酿酒耗粮的矛盾, 因而赢得了民众的支持。