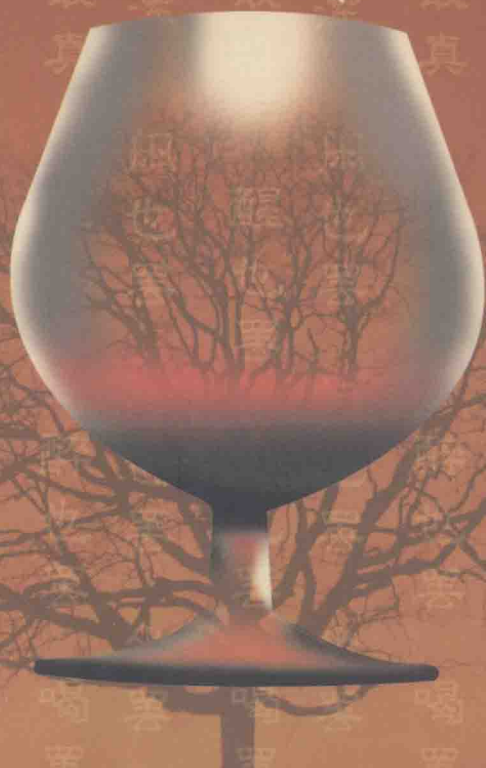


杯中乾坤

汤发龙 著



广东省地图出版社

杯中乾坤

汤发龙 著

广东省地图出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

杯中乾坤/汤发龙编著. 广州: 广东省地图出版社, 2001.9
ISBN 7-80522-710-1

I. 杯... II. 汤... III. 酒—文化—中国 IV. TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 065588 号

杯中乾坤

汤发龙著

出版发行: 广东省地图出版社

印 刷: 广东省地图出版社彩印厂

规 格: 850×1168 大 32 开 3 印张 70 千字

版 次: 2001 年 9 月第 1 版 2001 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 1~1130 册

书 号: ISBN7-80522-710-1/TS·3

定 价: 8.00 元



作 者 简 介

汤发龙，1957年7月生于广东省蕉岭县高思镇。大学毕业，中国地质作家协会会员，现任职广东省国土资源厅矿产资源管理处处长。他多年从事科普、杂文写作，已出版有《谈天说地一分钟》、《谜海拾文》等科普著作，其作品多次在全国、全省评比中获奖。

序

酒是人世间的神奇尤物。无论哪个民族哪个阶层，他们的生活与酒都有着千丝万缕的关系。酒文化是人类文明的重要组成部分，在我国源远流长。据考古验证，早在八千多年前的旧石器时代，华夏先民便有了酿酒的活动。今天，不论是酒的产量、种类，还是其所引申的酒文化的内涵，在我国都已形成了鲜明的民族特色。当代社会中，酒和人类的关系越来越密切，已渗透到社会生活的各个领域。因此，了解有关酒文化的知识，讲究饮酒礼仪，培养良好的饮酒习俗，倡导积极、健康、文明的酒文化，是精神文明建设的内容之一。

粤人一般都不喜欢喝酒，而广东土生土长的汤发龙先生，不但是个海量豪客，而且善于观察、收集、总结有关酒文化的知识。这除了有客家人的中原血统特色外，与他讲究饮酒技巧，深谙酒的真谛是分不开的。《杯中乾坤》便是他“饮”出来的“酒品”，不管你是善饮者还是滴酒不沾，读了皆有醒酒劝世之感，可品出酒文化的醇香，可谓杯中有乾坤，书里有醉意。

中国文化发展传播促进会

常务副秘书长 汪雷

目 录

序

酒的起源和发展	1
酒的酿造过程	4
酒的种类	6
饮酒的学问	8
酒性与人性	11
酒量大小之谜	13
酒与健康	15
如何解酒	18
如何识别酒标	20
酒与情绪	22
酒与诗	24
酒与名著	30
酒与谋略	32
名酒与名人	34
咸亨酒店与孔乙己	37
名酒与名泉	39
把盏话酒具	40
酒与女人	43
酒与气候	45
酒与烹调	47
酒的装饰功能	48
酒的调制	50

酒的贮存	52
民间酒谣	54
饮坛趣事	56
饮坛“老千”	62
酒的幽默	64
酒后絮语	73
附录：我国历届名优酒榜	86

酒的起源和发展

世间万物，没有任何东西比得上酒的美妙神奇。人不论雅俗、不分贵贱、不管哀丧或是喜庆，皆饮之。酒渗透到古今中外一切人类活动之中。

可以毫不夸张地说，在人类还未出现之前，便有了酒。酒的发明专利，应属古猴。古猴把吃不完的山果藏进山洞，在洞中适宜的温湿度条件下，发酵成酒，香醉顽猴。后来人类发现了这醇香的果酒，从而开始了酿酒的历史。我国西南地区人民至今还保留着酿“猴酒”的习俗。他们趁猴子外出时，进洞捡取发酵的野果，带回家中做酒曲酿酒待客，这种酒便称为“猴酒”，它甘甜醇香。

据《吕氏春秋》记载，酒为夏禹时期一个名叫仪狄的人所创制。而民间却一直把杜康作为酿酒业的鼻祖，杜康是 3000 多年前的西周人，因善造酒而受到民众的景仰，被封为“酒仙”。因此，明代出版的《酒史》中便说“酒自仪狄、杜康始”，把两者都作为酒的创始人。

从我国酒的发展历史看，公元前 2000 年之前，是我国酒的创始期。这一时期的酿酒方法是将稻菽等浸泡发酵泡制水酒，因人喝后会兴奋出现幻觉，所以当时酒就被蒙上了一层神秘的面纱，被称为“神水”，民间禁止饮用。

从夏朝到秦朝，我国开始了用酒曲酿酒。仪狄、杜康等酿酒鼻祖便是这一时期出现的。酒曲的出现以及统治阶级享乐的需要，刺激了酒业的大发展。当时官府还设置了专门的酿酒机构。这一时期酒仍局限于上层社会享乐，被官府控制。汉武帝时，张骞从西域带回葡萄酒的酿造技术，推动了我国酿酒业的蓬勃发

展。西汉之后，酒才传入民间。特别是到了唐宋时期，实行开明政策，东西方贸易兴起，加上大批文人雅士推动了酒文化的进步，使我国酒业得到了长足的发展。不但水酒大行其市，而且黄酒、果酒等非蒸馏酒也开始出现。

元朝之后，西方蒸馏器传入我国，导致了中国白酒的出现。《本草纲目》记载：“烧酒非古法也，自元时起始创其法。”此后，我国酿酒业进入了鼎盛时期。白酒、黄酒、果酒、药酒等成为上层和民间普遍享用的销量最大的饮品。目前，我国已有各种类型的酒 300 多类 5000 多个品种。

公元前 6000 年，我国先民就用自己酿制的酒从事宗教活动。我国自从有文字记载的历史起，便有了酿酒的记述。我国最早的诗歌总集《诗经》中就有很多有关于酒的描述，如《七月》中“为之春酒，以介眉寿”，《丰年》中有“为酒为醴，蒸畀祖妣”。说明古人以饮酒来助长寿，而且以酒祭祀祖先。不过古代所酿的酒称为醴，是用稻、麦、菽等粮食直接酿造，未经蒸馏的“水酒”。如同我们今天的“黄酒”，酒度低，并含有糖分，因而古人可大碗喝酒，大块吃肉，人人都是海量豪客。蒸馏白酒的出现是在元代之后。因工艺复杂，产量一直有限，人们还是普遍喝未蒸馏过的黄酒。白酒的普及是近二三百年的事。我国酿酒技术高超，历史悠久，但酿酒的原料比较单一，主要以粮食为主。目前，我国已有大小酒厂 23000 多家，年耗粮食几千万吨，年产白酒达 800 多万吨，啤酒 1000 多万吨，成为名符其实的“酒国”。葡萄酒在我国的出现，是在 1892 年烟台创建我国第一个葡萄酒厂开始的。目前，我国年产葡萄酒不足 30 万吨。我国水果资源丰富，生产果酒条件得天独厚，从节约粮食和保健方面的需要出发，发展果酒是符合我国国情的。以葡萄酒为原料酿制的白兰地主要在欧洲，最著名的是法国 Cognac 地区产的白兰地，称为“科涅克干邑白兰地”，主要品牌有 Hennessy（轩尼诗）、Martell

(马爹利)、Yemgmartim (人头马) 等，我国张裕酒业公司生产的白兰地也曾获国际金奖。

目前，我国成年男性平均每人每年喝酒 15 公斤左右，而欧洲人年均酒的销量是 40 公斤。但我国国民喝的主要是高度白酒，而欧美人喝的大多是葡萄酒和啤酒，从酒精含量来说，国人饮酒并不少于欧美。酿制 0.5 公斤白酒要耗粮 1.25 公斤，而 0.5 公斤粮食可酿制 0.75 公斤啤酒。无论从节约粮食还是从身体健康方面考虑，发展果酒和啤酒都是明智之举。但首先要改变国人嗜饮白酒的习惯。目前，酒坛开始兴起饮葡萄酒的热潮，无疑是国人的一大福音。

酒的酿造过程

酒质的好坏与酿造技巧密切相关，包括选料、选曲、用水、酿造工艺、勾兑、贮存等各个环节，每一个环节都决定了酒的质量。所以我国几千个品种的酒，每一种酒都有其独特的风格，这便是酿造技巧使然。

酿酒首先是选料。酿酒的原料很多，包括大米、小麦、高粱、玉米、甘薯、木薯、马铃薯、葡萄、猕猴桃、山捻、甘蔗等等。选用原料不同，酿出的酒类型也各异。如高度曲酒一般以高粱为主要原料，清香型的白酒一般以大米为主要原料，黄酒的原料则用纯大米，白兰地的原料是葡萄等等，不同类型的酒其选料配方也不同。

其次是选曲，即发酵用的酒曲。俗语说：“曲是酒之母。”酒曲决定了酒的味道及出酒率。酒曲主要有大曲、小曲、麸曲三大类。大曲又称陈曲，久存不坏，酿出的酒具有酱香型特色；小曲又称酒药，酿出的是清香型的酒，但不及大曲酒醇厚绵长；麸曲酿酒发酵快，出酒率高，酿出的酒具有曲香型特色，但不宜大批量生产。除以上原料外，大型酒厂还要用一些辅助原料，一般是谷物和豆类的壳。其作用是中和酸碱、调整浓度、保持原料空隙，以利原料充分发酵。

原料选好后并不一定就能酿造出好酒，还要有一流的酿酒工艺。名酒厂都保持有自己独特的秘不宣人的酿造工艺，但一般都要经过糖化和酒精转化两个阶段。糖化阶段的过程是：原料经过破碎、蒸煮后，加入酒曲，在酶的作用下，淀粉或果糖便转化为麦芽糖，再由麦芽糖转化为单糖，便完成了糖化过程。原料经糖化后加入适量的水入槽，有的还要再投入酒曲或酵母菌，使单糖

在酵母菌作用下，发酵成为乙醇，最后经过滤蒸馏便完成了酿酒过程。

在上述过程中，温度、时间、投料时机的掌握都决定着酒的品质，这便是独特的工艺。一般温度低，发酵时间长，酒中的酯类物质形成较多，酒便越醇香。而一般酒厂的发酵时间只有十天左右。但著名的国酒茅台酒的发酵时间长达9个月，发酵温度掌握在20℃左右，而且一直沿用手工发酵的传统工艺，因而茅台酒有不可比拟的绵厚醇香。

酒酿造出来后，并不能马上上市，因新酒性烈味辣，不但难喝而且容易冲头，必须经过贮存和勾兑。一般白酒和白兰地最少要贮放5年以上才可上市，且贮存时间越长味越好越醇和，价也越高。每个酒厂的酒在上市前，还要由勾兑师或品酒师把不同时间、批次的酒进行掺和勾兑，确保上市的所有批次的酒都保持同一风格，以便独树一帜，占领市场。

除上述之外，酿酒时选用的水质也直接影响酒质。一般酿酒用的水要求酸碱度呈中性偏酸，水质纯净，水温20℃左右，最好是选用含有矿物元素的矿泉水。因矿物元素在发酵过程中能起到催化作用，产生芳香物质，因而所有名酒，都必有名泉作原料。

自从人类发明酒以来，人们一直不断追求酒的独特风格。古书《饮膳标题》记载：“酒也，而清浊厚薄，甜苦红绿白之别，故清香曰醪，甜者曰醴，浊者曰醖，亦曰醕，浊而微清曰酉，重酿者曰酎，三重酿者曰酎，薄者曰醕，甜而一宿熟者曰醴，苦者曰醒，绿者曰醕，白者曰醴。”可见酒自古就有各种不同酿造的风格。

酒的种类

酒的种类很多，分类方法也各有不同。从酿造方法上分为蒸馏酒和水酒两大类。蒸馏酒是经蒸馏提取，酒精度较高的烈性酒，如各类白酒、白兰地等；水酒是未经蒸馏，含水量大，酒精度低，并含有一定糖分的酒，如各类黄酒、甜果酒、啤酒等。从酿造原料上又可分为粮食酒和果酒两大类。粮食酒的典型代表是各类白酒。白酒又分为酱香型（如茅台、酒鬼酒等）曲香型（如五粮液、剑南春等）清香型（如日本清酒）和米香型（如广东米酒）四大类。中国白酒与国际上著名的威士忌、伏特加、白兰地、朗姆酒、金酒并称为世界六大蒸馏酒。高度果酒有各类白兰地，低度不含糖分的有干红葡萄酒和干白葡萄酒，含糖分的有各种甜果酒。啤酒虽以粮食为主要原料酿造而成，但因其酒精含量低（一般 3°C 左右），因而国际惯例上把它列入饮料范畴（其中生啤酒未经杀菌，存有活酵母，味鲜但不易久存）。需要提醒的是，啤酒瓶上标明的度数是指麦芽度，并非指酒精度。从酒精含量上分为高度酒（ 45°C 以上）、中度酒（ $20^{\circ}\text{C} \sim 44^{\circ}\text{C}$ ）和低度酒（ 19°C 以下）三大类。

目前我国以生产粮食白酒为主，每年用于制酒消耗的粮食有几千万吨，而果酒只占粮食酒的15%，其中白兰地是1892年烟台张裕葡萄酒公司开始生产的。国外主要以葡萄为白兰地的原料。以法国的Cognac地区生产的白兰地最为著名，音译为“科涅克干邑白兰地”。目前市面上出现的酒种类很多，有各类白酒、国产及进口白兰地、干红葡萄酒、干白葡萄酒、甜果酒、糯米娘酒、香槟酒、啤酒等等，总的消费趋势是向低度、低糖化发展。什么场合喝什么类型的酒是有讲究的。家中亲朋欢宴一般因能控

制酒量，可喝浓香型的高度白酒，这类酒香醇浓厚，有助于增添亲热气氛；举办娱乐晚会或集体欢宴，则饮白兰地或红葡萄酒，这类酒香醇适口，可活跃娱乐气氛；夏季或劳累后小酌，宜饮啤酒，不但可以解渴，而且有补充体力、消除疲劳之功效；个人独酌或与挚友对饮，则宜饮各种药泡补酒，浅酌慢饮，又可强身壮骨。

饮酒的学问

“饮”被排在生活四大内容“饮、食、起、居”之首，可见，从古至今对“饮”之重视。而“饮酒”又是一切“饮”事中最有趣味的，不懂得其中真谛的人，饮酒只是解口腹之馋，称为“牛饮”，饮后除神经麻涨之外，一无所得。而英雄雅士之饮，其实是饮人、饮情、饮趣、饮誓、饮境。古今留下多少饮坛佳话：柳永酒醒杨柳岸的风流，曹操煮酒论英雄的诡险，李白把酒问青天的飘逸，岳飞醉卧沙场的悲壮，刘伯承彝海举杯盟誓的豪放等等都体现了“饮”的真谛。

酒是天地间的一种圣物，是不能胡喝滥饮的。古今饮坛都推崇饮酒时的清谈、妙令、联吟、传花、度曲、围炉等颇有趣味的形式，如大观园的公子小姐们春饮花亭、夏饮荷池、秋饮肥蟹、冬饮白雪，伴有雅诗传吟或妙令和曲，实乃饮中之雅事。而今天，饮坛被功利目的、急功近利的俗事所染，酒楼满眼是迷乱的拳影和颠狂的喧嚣，实在是辱美酒的圣洁。

饮酒干杯，应讲求韵致：鼻闻谓之嗅，舌舔谓之品，唇尝谓之啜，口啖谓之饮，喉干谓之喝。大口干杯便是“牛饮”了，食道成了下水道，什么酒味也品不出来了。评酒大师评酒，一般只是嗅、啜、品，是从来不饮的。所以，饮坛推崇浅尝慢饮，偶尔通干（大家一起干）或对干（两人对等干）是可以的，但反对强干、轮干、诱干、混干、胡干、乱干等粗俗不文明的干杯方式。那种蓬酒必饮、逢饮必醉的丑态，为饮坛所不齿。

不同类型的酒有不同的饮法：白酒宜凉饮；白兰地宜加冰；黄酒宜煮热后加话梅或陈皮；白葡萄酒宜冷却至 10℃ 左右饮，并以白酒送白肉（海鲜类）为佳红葡萄酒宜 15℃ ~ 20℃ 左右饮，

并以红酒送红肉（禽畜类）为佳；（葡萄酒饮前最好提前一个小时开瓶，让其充分与空气接触“呼吸”，会更醇香）；啤酒则宜冰冻至5℃左右饮，口感和味感最佳，如果太冷会失去啤酒特有的清香，温度太高会有苦涩味。

如今饮坛被功利目的所染，喝酒往往成了摆派头，摆阔气，成了交易，成了俗事。一些人到酒楼喝酒，以为酒越贵越好，喝越多越气派，饮坛雅兴全被这些人糟蹋了。其实，内行人在酒楼喝酒，是十分讲究“酒道”的。因为茶有茶道，酒也有酒道，酒道的真谛便是“望、闻、切、问”。

首先，点酒时要考虑适合此时此地酒友口味的酒，一般白酒要高（高度数）、葡萄酒要干（干白或干红）、香槟要红（粉红）、啤酒要黄（金黄），只要对口味，不要求高档，此为“望”；一般服务员在开瓶前会读出酒的类型、成熟期（时间）、酒的度数等，如果服务员未读，便要问清楚再开瓶，不然一旦开瓶便“恕不退换”了，此为“闻”；验酒后，便开始试酒，正规酒楼的服务员会小心地先为主人斟上一点“杯底酒”，然后退至一旁，主人先举杯轻嗅一下，再微摇酒杯，再嗅酒的香气如何，嗅觉满意后再轻呷一小口，进行“口试”，表示满意后，才可示意给客人倒酒，此为“切”。训练有素的服务员一般都是从右方开始，逐一为客人斟酒，斟酒用的杯子要掌握：白酒要小、葡萄酒要“阔”（窄口阔肚高脚杯）、啤酒要直（直筒杯），若是白酒便要斟满小杯，葡萄酒（包括白兰地）则只斟五分之一杯，以杯子卧放时酒不溢出为限。饮酒时，主人可向客人频频举杯，边饮边品，谈自己对酒的感觉，并问客人是否满意，是否要换其他更合口味的酒，此为“问”。如果大家都感满意，便可浅酌慢饮，共享美酒的醇香。饮酒期间，主人和服务员之间礼仪要配合默契，大方得体，共同“酿造”气氛，才能真正享受饮酒的乐趣。

据宋代《文昌杂录》记载，宋代名文人石曼卿时常招客豪

饮，常与客人裸身赤脚套上枷镣，领略犯人喝酒的情趣，称为“囚饮”；有时爬到树上饮，称为“巢饮”；有时伏在地上并用草席裹住全身探出头来饮，称为“鳖饮”。如此极尽情趣，真正把饮酒作为一种娱乐来对待。

如果去朋友家中吃饭，尽管你有喝酒的习惯，但是主人未提出喝酒，客人便不要主动要求喝酒；朋友之间感情很深很熟的，则可推杯换盏，甚至一醉方休；如果感情一般或是初次造访，则不可酗酒狂饮，应适量而止；如果自己不喝酒或酒量不大，主人又热情劝酒，则可委婉谢绝，要知道，谢绝喝酒在社交场合并不算失礼，而相反，喝酒过度、粗野狂放、乱性失常才是真正失礼，且会使得主客都不快；如果是在喜庆场合，即使你滴酒不沾也要频频举杯，用嘴唇碰碰杯沿表示一下喝酒的动作，以免扫兴。

总之，对于酒，不但要能喝，还要会喝、懂喝，讲究方法，讲究礼仪。即使你酒量不大，只要表现得体大方，也可成为饮坛雅士。其实，在我国历史上因饮酒而成为雅士的可谓不胜枚举：蔡邕外号“醉龙”，李白美称“酒圣”，白居易自称“酒尹”，皮日休称为“酒士”，欧阳修被誉为“醉翁”……