

千年

酒

文化

主编／邓玉梅 副主编／董帅



君不见黄河之水
奔流到海不复回
君不见高堂明镜
朝如青丝暮成雪
人生得意须尽欢
莫使金樽空对月
天生我材必有用
千金散尽还复来
烹羊宰牛且为乐
会须一饮三百杯
岑夫子，丹丘生
将进酒，杯莫停
与君歌一曲
请君为我侧耳听
钟鼓馔玉何足贵
但愿长醉不复醒
古来圣贤皆寂寞
惟有饮者留其名
陈王昔时宴平头
斗酒十千恣欢娱
主人何为言少
径须沽取新
五花马
呼儿将出换美酒

清华大学出版社



千年 酒文化



主编／邓玉梅
副主编／董帅

清华大学出版社

北京

内 容 简 介

酒文化是人类文明的结晶，也是我国传统文化宝库中耀眼的明珠。本书以我国历史悠久的酒文化为主线，运用形象、翔实的语言，生动地介绍了我国的美酒趣闻，并配以大量直观、优美的插图。其内容涉及有关酒的传说、典故、酿造、分类、鉴赏，以及由酒衍生出的酒政、酒礼、酒俗、酒肆、酒诗、酒吧等诸多方面。

本书清晰地梳理了我国千百年酒文化萌芽、孕育与发展的过程，涵盖了我国酒文化的视阙。全书集思想理论、生活知识、酒诗文鉴赏于一体，融专业性、理论性、实用性、可读性、文化性于一身，对酒文化教学和科研将起到积极的作用。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签，无标签者不得销售。

版权所有，侵权必究。侵权举报电话：010-62782989 13701121933

图书在版编目(CIP)数据

千年酒文化/邓玉梅主编. —北京：清华大学出版社，2013

ISBN 978-7-302-33995-3

I. ①千… II. ①邓… III. ①酒—文化史—中国 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第228787号

责任编辑：钟志芳

封面设计：刘 超

版式设计：文森时代

责任校对：王 云

责任印制：宋 林

出版发行：清华大学出版社

网 址：<http://www.tup.com.cn>, <http://www.wqbook.com>

地 址：北京清华大学学研大厦 A 座 邮 编：100084

社总机：010-62770175 邮 购：010-62786544

投稿与读者服务：010-62776969, c-service@tup.tsinghua.edu.cn

质 量 反 馈：010-62772015, zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn

印 刷 者：北京鑫丰华彩印有限公司

装 订 者：三河市新茂装订有限公司

经 销：全国新华书店

开 本：170mm×240mm 印 张：14.5 字 数：244 千字

版 次：2013 年 12 月第 1 版 印 次：2013 年 12 月第 1 次印刷

印 数：1~4200

定 价：42.90 元

产品编号：053714-01

前言

中国酒文化有数千年的发展历史，具有鲜明的时代印记。酒，不仅是一种物质存在，更是一种文化象征。它渗透到人类社会生活的各个领域，更融入古老的中华文明，流进国人的内心深处。不同的历史时期，酒文化有不同的呈现方式，逐步形成了一个蕴涵丰富的酒文化体系。

商朝时，商纣王筑造酒池肉林，整日沉溺美色，留下了臭名昭著的“酒色文化”。

周代，周公旦颁布《酒诰》，开始了中国历史上的第一次禁酒，把酒限制在祭祀典礼，“酒祭文化”开始出现。

秦汉年间出现了“酒政文化”，有了专司酒务的酒吏，同时统治者站在“政治”的高度屡次禁酒。

三国时期，酒成为一种较为普及的消费品，葡萄酒文化日渐兴起。

东晋永和九年，王羲之等魏晋名士齐集会稽山阴兰亭举行“曲水流觞”的盛会，乘酒兴写下了千古名篇《兰亭集序》。

唐宋时期的酒与诗词紧密联系，使唐宋成为中国酒文化史上的一个高峰，出现了辉煌的“酒诗文化”。这一时期，酒与诗词、音乐、书法、美术、舞蹈等相融相兴。到了元朝时，葡萄酒专用于宴请王公大臣，招待外国使节。清末，一般的社交场合以及酒馆里都可以饮用到葡萄酒。

在这漫长的过程中，中国的酿酒工艺不断提高。同时，酒也演绎着俗世的悲欢离合，造就了无数的文人佳作。酒名雅号内涵深远，历代酒政各不相同，酒礼酒俗丰富多样，酒诗酒词不计其数，酒书酒典著作颇丰，酒令酒戏花样百出，这些都构成了博大恢弘的中国酒文化宝库。酒文化还将伴随着人类历史的前进不断地演绎、不断地丰富，创造出更加美好的明天。

虽然酒文化中还有很多概念尚未定论，笔者不揣浅陋，编纂此书，希望读



者能从中管窥中国千年酒文化之一斑。

本书由邓玉梅任主编，董帅任副主编。全书由董帅审校统稿，邓玉梅总纂定稿。编者的具体分工如下（按章节排序）：

第一章 邓玉梅 董 帅

第二章 董 帅 万华中

第三章 邓玉梅 陈慧芳

第四章 唐 文 叶志鹏

第五章 刘国平 徐 佳

本书以整理编纂为主，借鉴并引用了同仁的相关研究成果，在此一并表示谢意。由于编者学识浅薄，疏漏、错误之处在所难免，还望读者不吝赐教，以匡不逮。

编 者

目录

第一章 酒文化——窖香绵亘的酒史钩沉 / 001

长风万里送秋雁，对此可以酣高楼——酒的起源 / 002

仪狄造酒说 / 003

杜康造酒说 / 004

猿猴造酒说 / 005

上天造酒说 / 007

半醒半醉日复日，花开花落年复年——酒的发展 / 008

夏商周时期 / 008

秦汉时期 / 009

魏晋南北朝时期 / 010

唐宋时期 / 011

元明清时期 / 012

近现代时期 / 015

开轩面场圃，把酒话桑麻——酒宴文化 / 016

国宴文化 / 016

皇家酒宴文化 / 018

官场酒宴文化 / 019

家宴文化 / 021

醉里挑灯看剑，梦回吹角连营——历代酒政 / 022

古代的酒政 / 023

近当代的酒政 / 027

劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人——酒人酒事 / 029



以酒为器霸西戎之秦穆公 / 029

宋江化酒裂变水泊英雄 / 030

鸿门假醉脱虎口之刘邦 / 031

青梅煮酒论英雄之曹操 / 031

耽于饮宴亡宗庙之陈后主 / 033

一杯清酒释兵权之宋太祖 / 033

第二章 酒的种类——个性独特的冰火交融 / 035

莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚——历代酒类 / 036

烧酒初开琥珀香——白酒 / 036

如倾潋滟鹅黄酒——黄酒 / 042

兰陵美酒郁金香——红酒 / 046

香醇沁人饮不止——啤酒与果酒 / 049

满酌香含北砌花——药酒以及滋补酒 / 053

东篱把酒黄昏后，有暗香盈袖——中国当代名酒鉴赏 / 055

国酒精魂之贵州怀仁茅台酒 / 055

世界名酒之四川宜宾五粮液 / 058

国之瑰宝之山西杏花村汾酒 / 059

品味历史之四川泸州老窖 / 061

酒中牡丹之安徽亳州古井贡酒 / 064

开坛香十里之陕西凤翔西凤酒 / 065

国密工艺之贵州遵义董酒 / 067

宫廷盛世之四川绵竹剑南春 / 069

淮畔明珠之江苏双沟酒 / 071

国色清香之河南宝丰酒 / 072

金樽清酒斗十千，玉盘珍羞直万钱——酒的品评与选购 / 075

白酒的品评与选购 / 075

黄酒的品评与选购 / 077

红酒的品评与选购 / 079

啤酒的品评与选购 / 083

身后堆金拄北斗，不如生前一尊酒——酒的储藏方法 / 085

白酒的储藏方法 / 085

黄酒的储藏方法 / 086

葡萄酒的储藏方法 / 087

啤酒的储藏方法 / 088



第三章 酒的艺术——粗犷柔美的诗酒因缘 / 091

遥知湖上一樽酒，能忆天涯万里人——中国古代的饮酒之风 / 092

殷商时期饮酒之风 / 092

春秋战国时期饮酒之风 / 093

秦汉、三国以及两晋南北朝时期饮酒之风 / 096

唐宋元明清时期饮酒之风 / 100

劝君酒杯满，听我狂歌词——中国古代文人与酒诗的发展 / 106

中国最早的酒诗 / 106

中国古代酒诗的发展 / 108

浊酒一杯家万里，燕然未勒归无计——中国古代的酒肆与酒楼 / 118

历史悠久的酒旗与酒令 / 118

唐朝的酒肆与酒楼 / 121

宋朝的酒肆与酒楼 / 123

元、明、清时期的酒肆与酒楼 / 125

狂来轻世界，醉里得真知——中国的品酒文化简析 / 127

佐酒文化 / 127

品酒文化 / 129

侑酒文化 / 132



第四章 酒的生活——雅俗兼备的浅酌豪饮 / 135

常记溪亭日暮，沉醉不知归路——酒与民俗 / 136

民间酒礼与酒规 / 136

民间酒德 / 139

民间酒祭 / 140

V

目
录



少数民族的酒俗文化 / 142

东篱把酒黄昏后，有暗香盈袖——酒与名人 / 146

酒与国之君王 / 146

酒与庙堂之吏 / 151

酒与文人墨客 / 154

白日放歌须纵酒，青春作伴好还乡——酒与文艺 / 158

酒词、酒赋、酒联、酒书 / 158

酒歌、酒舞、酒戏 / 165

酒画、酒书法 / 168

酒困路长惟欲睡，日高人渴漫思茶——酒与健康 / 171

酒的营养成分 / 171

健康饮酒的注意事项 / 172

药酒的功用 / 176

第五章 世界各地的酒文化 / 179

走向世界的酒文化 / 180

中国酒文化向日本传播 / 180

中国酒文化向朝鲜半岛传播 / 182

英国的酒文化 / 184

俄罗斯的酒文化 / 185

南亚诸国的酒文化 / 186

美洲与非洲诸国的酒文化 / 188

世界闻名的洋酒酒类 / 189

白兰地 / 190

威士忌 / 192

伏特加 / 194

金酒 / 195

朗姆酒 / 196

其他洋酒 / 197

世界各地的酒吧文化 / 200

北上广、港澳台地区的酒吧 / 200
日韩及东南亚的酒吧 / 208
欧洲英、法、意等诸国的酒吧 / 212
美国的酒吧 / 215
世界最著名的特色酒吧 / 216

6 后记 / 219

6 参考文献 / 221

第一章

酒文化——窖香 绵亘的酒史钩沉

弃我去者，昨日之日不可留；

乱我心者，今日之日多烦忧。

长风万里送秋雁，对此可以酣高楼。

蓬莱文章建安骨，中间小谢又清发。

俱怀逸兴壮思飞，欲上青天览明月。

抽刀断水水更流，举杯消愁愁更愁。

人生在世不称意，明朝散发弄扁舟。

——李白《宣州谢朓楼饯别校书叔云》



长风万里送秋雁，对此可以 酣高楼——酒的起源

酒是人类各民族民众在长期的历史发展过程中创造的一种饮料。酒自出现以后，便与生活紧密相连。同时，酒与文化的发展基本上是同步进行的。

我国是酒的故乡，也是酒文化的发源地，是世界上酿酒较早的国家之一。在夏代，我国就已能人工造酒。例如，在甲骨文中就出现了“酒”字（图 1-1）和与酒有关的“醴、尊、酉”等字。

中国人酿酒的历史悠久，从文化意义上说，酒是物质文化和精神文化的结合体：一方面酒是物质的饮料；另一方面酒承载了中国精神的诉求，包含有深刻的哲学、诗文、科技、艺术乃至安邦治国的道理，是中国文化的重要组成部分。因此，所谓中国酒文化，是指酒在生产、销售、消费过程中所产生的物质文化和精神文化总称。它既有酒自身的物质特征，也有品酒所形成的精神内涵，是制酒饮酒活动过程中形成的特定文化形态。

中国酒的起源，晋代文人江统在其“酒法”一文中总括道：“酒之所兴，肇自上皇；或云仪狄，一曰杜康。有饭不尽，委之空桑，积郁成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”“肇自上皇”，即在传说中的远古时代伏羲氏时期就有造酒；“不由奇方”，即最初的酒不是人为制作，而是无意中发现的，由粮食或果品自然发酵而成。

那么，中国酒的起源说到底有哪些呢？其中比较具有代表性的主要有仪狄造酒说、杜康造酒说、猿猴造酒说和上天造酒说。

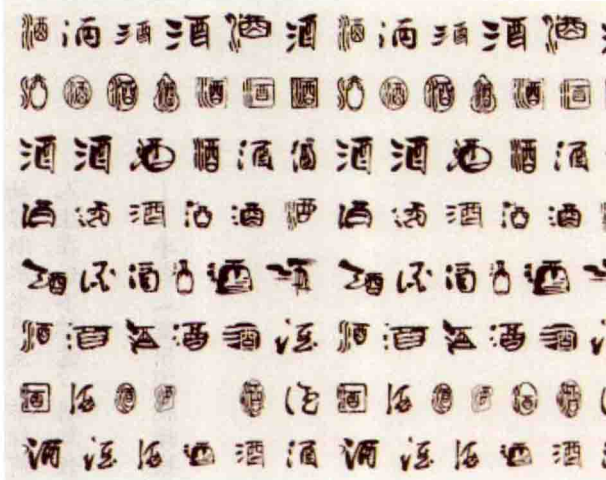


图 1-1 中国“酒”字

仪狄造酒说

仪狄造酒说，始载于《世本》中“仪狄始作酒醪，变五味；少康作秫酒”，认为仪狄是最开始制作酒的人，“变五味”即酒有多种口味。《战国策》记：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪绝旨酒。”大禹将这种美味可口的事物命名为“酒”。同样东汉许慎在撰《说文解字》“酒”条时，也记载“古者仪狄作酒醪，禹尝之而美，遂疏仪狄”。三国蜀汉学者谯周著《古史考》也说“古有醴酪，禹时仪狄作酒”，都将仪狄奉为酒的发明人。

仪狄或许是一位善酿美酒的匠人、大师，或许是一位监督酿酒的官员，总结前人的经验，完善酿造方法，酿出质地优良的酒醪，故被后人称颂为“酒祖”。

相传仪狄在田间劳作，家人将饭送到田间，当时耕田的四周长有桑树，为了腾碗，他就把吃剩下的饭用桑叶包起来，放在金家泉流出的浣河边。几天后，他发现溅过泉水的桑叶包里流出了充满香味的汁液，拿起一尝，绵香可口，非常甘美。此后他经过反复琢磨、实验，用金家泉水多次调制、品尝汁液，最后发明出酒。

石碑《村语》云：“仪狄村祖秘方传，福我境地醴甘甜。上有千载衍后代，天赐神造袞平安。”为纪念仪狄造酒的功绩，2012年4月4日，“首届中国酒祖仪狄文化节”在中国白酒的发明人仪狄出生地——河南省宝丰县商酒务村隆重举行。

还有一种说法是：

有一天，仪狄到深山里打猎，希望猎得山珍美味，为大禹做美味的料理，却意外发现了一只猴子在喝一潭发酵的汁液，原来这是桃子所流出来的汁液。猴子喝了之后便醉倒了，而且脸上还露出十分满足的样子，于是仪狄也想亲自品尝看看。尝了之后，感到全身热乎乎的，很舒服，整个人筋骨都活络了起来，大为惊奇。

当时，大禹的病痛一直未见好转，并且还与共工作战，十分伤神。仪狄赶紧将在深山所发现的汁液拿来给大禹饮用，大禹被这香甜浓纯的味道深深吸引，胃口大开，顿时觉得精神百倍，体力也逐渐恢复，大大增加了对抗敌人的胜算。鉴于大禹对酒的肯定，仪狄便决心自己来研究制作，在旁人的帮助之下，终于完成了第一次的造酒（图1-2）。仪狄尝试喝了一口，但是味道



极其不好，原来汁液还没有经过“发酵”这个步骤。经过多次试验之后，仪狄最后制作出各种美味的酒，此后造酒技术渐渐地流传到各地。

对于仪狄造酒的说法，后人颇有怀疑。例如，《黄帝内经》已有黄帝与医家岐伯讨论“汤液醪醴”的记载，《神农本草》又肯定神农时代就有了酒，都早于仪狄的夏禹时代。考古发现，酿酒早在夏朝或者夏朝以前就存在了，如在磁山文化时期就有一些形制类似于后世酒器的陶器和大量谷物，谷物酿酒的可能性很大。但是，人们将仪狄奉为“酒祖”，说明了后人对仪狄造酒总结工作的肯定。

杜康造酒说

曹操在乐府诗《短歌行》中写道：“慨当以慷，幽思难忘；何以解忧，唯有杜康。”此间的“杜康”已然成为酒的代名词，也成了我国酿酒业的鼻祖、酒圣。

杜康（图 1-3）何许人也？



图 1-2 仪狄造酒



图 1-3 酒圣画像

西晋人张华撰《博物志》一书认为杜康是汉朝时的酒泉太守。民间传说他是一个手艺高超的酿酒师，他酿造的美酒在陕西、河南一带享有盛誉。

据明万历年间《直隶汝州全志》载：杜康就是现在的杜康村。该村三山环抱，一溪旁流。村南杜康河里流水潺潺，清澈见底，其中酒泉沟一段，百

泉喷涌，清冽碧透，夹岸树木葱郁，景色宜人。可见“杜康造酒”是可信度较高的民间传说故事。

《说文解字》“帚”条中有说：“古者少康初作箕帚、秫酒。少康，杜康也。”明确提到杜康是“秫酒”的初作者。秫，即粘高粱，也作高粱的统称，据此可推测杜康可能是用高粱酿酒的创始人。在粮食作物中，高粱比黍、稷、粟、稻的出现要晚一些。杜康在总结前人酿酒经验的基础上，创造性地用高粱来酿酒。可能由于他的手艺高超，加上高粱的特性，酿出的酒味道很好，人们尝了这种酒，觉得别有风味，于是杜康善酿酒之名鹊起，为后人奉为“酒圣”。因此，古书《杜康造酒醉刘伶》流传道：“天下好酒数杜康，酒量最大数刘伶……饮了杜康酒三盅，醉了刘伶三年整。”

传说固然夸张，但杜康造酒在我国历史上载誉已久。当然，人类造酒都是受大自然现象的启发，在不经意中发现酒的生成，经过多次的实验与加工，寻求最佳配置方法，最后酿成酒香四溢的琼浆。

猿猴造酒说

有人说，中国最原始的“酒”是由猿猴所采集的野生花果经过一段时间的堆积，自然发酵而成的花蜜果酒，后人称之为“猿酒”，由此也产生了“猿猴造酒”说。“猿猴造酒”，听起来很荒唐，其实是有科学根据的。



图 1-4 猿猴造酒

在我国古代的典籍文献中，有关“猿猴造酒”（图 1-4）的历史记载屡见不鲜。

（1）东汉学者高诱曾在《淮南子》的《汜论篇》中的“猩猩知往而不知来”句下注释道：“猩猩……嗜酒，人以酒搏之，饮而不耐息，不知当醉，以禽其身。”

（2）明代李日华在《紫桃轩杂缀·蓬拢夜话》中说道：“黄山多猿揉，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。野樵深入者或偷得之。”

（3）刘柞蕃的《清稗类钞·粤西偶记》则记述了其在广西有关“猿猴造酒”



的见闻：“粤西平乐（今广西东部）等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”

我国近些年来多处“猿酒”考古遗迹的发现则为“猿猴造酒说”提供了更加有力的科学依据，使该学说的可信度大大提高。

（1）1953年，中国社会科学院古生物研究所的专家们在江苏洪泽湖畔下草湾河床的施工现场意外地发现属于晚期智人阶段的“下草湾人”，并证实这些猿人是喝了含有酒精成分的野果汁，醉倒致死而后形成的化石，因而首次将其命名为“醉猿”，并定名该化石为“醉猿化石”。

（2）1977年夏，中国科学院古脊椎动物与古人类研究所的李传夔教授，在苏北古镇双沟镇附近的松林庄的考古现场发掘出至今亚洲发现时代最早——距今已有1800万年的历史长臂猿化石，并将其命名为“双沟醉猿”。令人意外的是，这些古猿化石居然都浸透着酒的印记！

（3）2002年1月，中国科学院古脊椎动物与古人类研究所专家徐钦琦、计宏祥一行专门对江苏双沟地区下草湾“双沟醉猿”化石发现地进行科学考察，进一步证实了前两次的“醉猿”考古发现。

此外，还有一些近现代的真实故事也从侧面反映了“猿猴造酒”的传说。

1985年10月9日《安徽日报》的《繁花》副刊上，鲍杰先生在“黄山趣猴”一文中透露了其在黄山发现“猴儿酒”的趣闻：“有一年，我同老画家程啸天一起游黄山的皮篷峰，那里峰高、峦险、谷深。程老是黄山人，他说，在这里我们用心找找，也许能找到猴儿酒。此酒既能解渴，又能补身。于是，我四处寻觅，在一处草窝下发现有一泓用大石板盖着的黄澄澄的水，酒香扑鼻。程老尝了尝，连声说道：‘猴儿酒，肯定是猴儿酒！’我用手捧着喝了一口，果然酒很香，且甜而微酸，仿佛橘子水、柠檬水似的，喝来爽口、解渴。”

上述的相关资料已经给“猿猴造酒”说的真实性提供了相当有利的证据。那么，从技术层面来说，猿猴到底可不可能采花果自酿成酒呢？

第一，酒是一种发酵品，它是由一种称作酵母菌的微生物分解糖类而成的。而酵母菌又是一种分布极其广泛的菌类，尤其在含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。当成熟的野果坠落下来后，由于受到果皮或空气中酵母菌的作用影响而生成类酒饮品，这是一种很自然的现象。

第二，含糖分较多的野花果是猿猴的重要食品。猿猴群居深山老林中，

遇到落地堆积发酵后带有酒味的果子和果汁，在很偶然或饥饿的情况下尝了尝，觉得这种果子别有风味，于是就专门将野果采集放在“石洼中”或山洞中，让它们自然发酵后再拿来享用。

第三，据科学家考证，生活在50万年前的北京猿人就已经能够保存火种。根据达尔文的《生物进化论》，猿猴不论是智商或是劳动经验，都略胜一筹。因此，猿猴受野果自然发酵的启示，在依靠采集野花果度日的同时，用多余的野果“造”酒也是可能的。

不过，猿猴“造”的这种酒与人类酿的酒有本质上的区别，它们不像是人类有意识、有目的地酿酒，它们酿造的酒是建立在天然果酒的基础上的，充其量也只能是带有酒味的野果。当然，猿猴从最初尝到发酵的野果到自己学会“酿酒”，是一个很漫长的过程，但究竟经历了多长的时间，那就是谁也无法说清楚的事情了。因此，“猿猴造酒”并非虚构臆造，而是有证可考，具有一定的科学道理。

上天造酒说

酒在远古人们的心中，以独特的味道及其对人身体的特殊作用，被看作是一种很神奇的物质。在中国几千年文明发展历史中，认为酒是由上天“酒星”（图1-5）酿造的古籍或诗句就不胜枚举。

唐代卢肇的《唐逸史》中关于“酒星”的记载“太白酒星，仙品绝高，每游间饮酒，处处皆到”就是酒星造酒传说的最好的阐述。这也是“上天造酒”说的第一种解释。

唐代房玄龄等撰写的《晋书·天文志》中，就有关于酒旗星座的描述：

“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴飨饮食。”轩辕是中国的古星座名，一共十七颗星，其中十二颗属狮子座。酒旗三星，就是狮子座的。这三颗“酒旗星”，呈“1”字形排列。由于亮度太弱或距离太远，酒旗三星仅用肉眼很难辨认出来。

宋代窦革在《酒谱》中也有这样的记载：“天有酒星，酒之作也，其与



图1-5 酒星