



杯光酒韻

中国酒文化探秘

聂鑫森／著



金城出版社
GOLD WALL PRESS



杯光酒韻

中国酒文化探秘

聂鑫森／著

图书在版编目 (CIP) 数据

杯光酒韵/聂鑫森著. —北京: 金城出版社, 2011. 8

ISBN 978-7-5155-0029-4

I. ①杯… II. ①聂… III. ①随笔—作品集—中国—当代②小品文—作品集—中国—当代 IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第155373号

Copyright©2011 GOLD WALL PRESS, CHINA

本作品一切中文权利归 **金城出版社** 所有, 未经合法许可, 严禁任何方式使用。

杯光酒韵

作 者	聂鑫森
责任编辑	雷燕青
开 本	635毫米×965毫米 1/16
印 张	15.5
字 数	190千字
版 次	2011年10月第1版 2011年10月第1次印刷
印 刷	北京蓝迪彩色印务有限公司
书 号	ISBN 978-7-5155-0029-4
定 价	29.80元

出版发行 **金城出版社** 北京市朝阳区和平街11区37号楼 邮编: 100013

发 行 部 (010) 84254364

编 辑 部 (010) 84250838

总 编 室 (010) 64228516

网 址 <http://www.jccb.com.cn>

电子邮箱 jinchengchuban@163.com

法律顾问 陈鹰律师事务所 (010) 64970501

序：杯光酒韵说来由

我从韶华岁月至年逾花甲，一直对饮酒情有独钟。文朋诗侣中，喜好饮酒的亦比比皆是。杯光酒韵，与我日日相厮守。但我很少醉，更不会借酒使性，闹得惊天动地。大多时候，是浅尝辄止，或者是微醺而已。于是，我自命为“酒人”。

我自小爱酒，大约与供职于中医界的父亲有关。他一生就未离开过酒，给病人诊病后回家必喝两三盏，与朋友聚会必举杯尽欢。但他决不酗酒，喝得有滋有味，喝得情趣盎然。他的这一良好习惯，深深地感染了我。

普天下爱饮酒的人多矣。

当我走上文学创作之路，饮酒之余，常自思：人为什么喜欢这个玩意？酒喝到什么境界方为佳境？中国古酒属于何种酒的类型？古代为什么有那么多宴饮活动？

在我此生的读书中，除读正规的古今中外文学作品之外，还爱读闲书，闲书中的野史笔记又令我分外倾心。也就十分注意与酒有关的著作，或与酒有关的片言断语，几十年过去，对中国的“酒文化”有了些粗浅的理解。

于光远说：“广义的文化，包括酒文化的发展，在一定程度上对我国的经济建设以及人民生活有影响。”（《我与酒文化》）他又说：“以学术方面论，就有酒化学、酿酒学、酒生理学、造酒医学、酒社会学、酒心

理学、酒文化学、酒历史学……最后作经济学的研究者不会忘记酒经济学、酒经营学。”（《酒文化的丰富内容》）

如果从这种角度去谈“酒文化”，岂是一本小书可以论及？

我只能以一个作家的视域，以中国古代的诗文为切入点，以文学的感受为催发剂，去漫笔“酒文化”中让广大读者魂牵梦绕的“热点”，于以聊天式的评说。

中国古酒的类型，流传不衰的名品有何特色？如何在宴饮中遵循尽欢而合“礼”的原则？中国酒器、酒具，如彝、爵、觥、觥、觥、瓯……到底有多少品种？宴饮的游艺项目，如划拳、射虎、吟诗、对句、唱曲、跳舞……有着怎样的规则？中国有特色的宴饮，如曲江宴、烧尾宴、千叟宴、凯旋宴、满月酒、祝寿酒……是如何产生的，又有着什么样的内蕴？如此种种，不一而足。

对于爱饮酒、会饮酒的人来说，此书让你略谙酒的奥秘和妙趣。即便是滴酒不沾的人，也可增添一点关于酒的知识，于愿足矣。

饮酒是轻松的、愉快的，但愿读这本书时，你也有这样的感觉！

Contents 目录

001 酒典·酒仪

- 002 酿酒谁为先
- 004 古酒细勘寻
- 007 趣说酒名
- 010 酒人·酒徒·酒龙·酒仙
- 013 酒颠·酒怪
- 015 酒监·觴政·令官
- 017 酒楼·酒店·“大酒缸”
- 019 都门帐饮无绪
- 021 酒旗
- 023 诗化的饮境
- 025 酬与酢
- 027 宴饮座次妥安排
- 030 相饮觅同心
- 032 醉与不醉之间
- 034 小饮三江酒一杯
- 036 酒不醉女人
- 039 酒池肉林
- 041 “竹林七贤”与酒
- 044 饮酒之戒
- 048 把酒酹滔滔

049 酒器·酒具

- 050 金尊美酒斗十千
- 052 主人奉觴客长寿
- 054 一升曰爵
- 056 尊彝夜夜酒盈波
- 058 兕觥其觶
- 060 削觚为圆
- 062 四升曰角
- 064 晡时酌酒三四瓿
- 065 挽取长江入尊罍
- 066 一饮千钟
- 067 和水于酒的盃
- 069 柸鬯一点
- 071 鸛鹑罍
- 072 力士铛
- 073 甗与甗
- 074 多方挈取瓮头春
- 076 斗酒诗百篇
- 078 花间一壶酒
- 080 千古才人一酒杯
- 083 琼浆满泛玻璃盏

084 欲持一瓢酒
086 饭囊酒瓮奚足云
088 擣香筛辣入瓶盆
090 榼木来方泻
091 玉碗盛来琥珀光
093 葫芦口大贮古春
096 酒注子——执壶
098 勺酒对青山
099 传统的吸酒管
101 随类赋形的酒器
103 醒酒石·醒醉草

105 宴乐·酒令

106 酒筹花谱
108 宴射
110 诗酒风流
113 流觞曲水继永和
115 水调数声持酒听
117 舞低杨柳楼心月
119 对句助饮
121 粘头续尾话接龙

123 拇战
125 击鼓传花
127 送钩
129 射覆
131 投壶
133 占花名儿
135 三宣牙牌令
137 拆字与合字
139 但凭酒力频射虎
142 玲珑骰子安红豆
144 “酒面”“酒底”与“席上生风”

147 酒俗·酒品

148 正月初一屠苏酒
150 匝地东风劝椒酒
152 春社酒共饮
154 牛过生日也喝酒
156 端午的雄黄酒与粽子
158 万寿菖蒲酒
160 立夏狂来醉寄身
162 常诣夏至筵

164	肉山酒海庆中元	194	喝喜酒
166	中秋节的团圆酒	196	交杯酒
168	买糕沽酒作重阳	198	祝寿酒
170	冬至酒熟百传觞	201	丧席
172	欢欢喜喜吃年酒	203	上梁酒
174	千叟宴	205	葡萄美酒夜光杯
176	曲江宴	207	松醪能醉客
178	鹿鸣宴	209	烧酒·南烧酒
180	凯旋宴	211	羊羔美酒
182	烧尾宴	212	女儿红
184	外藩宴	214	名门大族沧州酒
187	送别酒·洗尘酒	216	茉莉酒·桂花酒
189	合拢饭·转转酒	218	山居农家南瓜酒
192	满月酒	220	随意配制有美酒



酒
典
·
酒
仪



酿酒谁为先

曹操的《短歌行》写道：“慨当以慷，忧思难忘。何以解忧？唯有杜康。”

《说文解字》曰：“古者仪狄作酒醪……杜康作秫酒。”这是说仪狄和杜康是最早懂得用高粱酿酒的人，但民间却尊杜康为酒神。

“醪”，指的是“汁滓混合的酒，即酒酿”（《辞海》），又引申为浊酒。唐人杜甫《清明二首》：“钟鼎山林各天性，浊醪粗饭任吾年。”而“秫”则为具有黏性的高粱，可以用于造酒。晋人陶渊明《和郭主簿》：“春秫作美酒，酒熟吾自斟。”

杜康又名少康，是夏启的孙子，父亲被仇敌杀害后，他联合夏朝的大臣，报了父仇，并恢复了夏朝的统治。他曾作过有虞氏（今河南虞城南）庖正，并在此成家。今天的河南汝阳县北还有个杜康村，传说是杜康的造酒处。在杜康村至今屹立着一座杜康祠，里面供奉着被尊之为酒神的杜康神像。祠联是这样写的：“泥醉刘伶，且勿倾杯逞豪兴；名传杜康，宜将制法再精良。”

在过去，每逢农历八月十八酒神的诞日，各酒坊、酒店往往要进行祭祀，除香、烛、牲、果等供品外，酒是主供之物。

杜康虽是公认的酒神，但在民间传说中，更早的造酒者应为仪狄。“昔者帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：‘后世必有以酒亡其国者’。”（《战国策·魏策二》）

而宋人窦苹在《酒谱》中认为：“尧酒千盅，则酒作于尧，非禹之世也”；《神农本草》《黄帝内经》皆有关于酒的记载，说明造酒并非始于仪狄；在天文史书中，称“轩辕右角南三星曰酒旗”，证明造酒的历史非常早。

那么，酒到底是谁发明出来的呢？实际上在没有文字记载的历史之前，酒已经产生了。考古证明，远在五千多年前的新石器时代龙山文化早期，就有酿酒和饮酒的器物出土，最早的酒是由植物的块根或果实酿制的，比如甘蔗、麻根、柿等。农业兴起之后，方出现以谷物酿酒。自从酒问世以来，经历了自然发酵的果酒、榨制酒（黄酒）和蒸馏酒（白酒）这三个发展阶段。酒的发明是集体智慧和劳动的结晶，而仪狄、杜康不过是古代传说中的酿酒明星罢了。

“晋人江统在《酒诰》中谈到酒产生的过程也许更近于历史真实：‘有饭不尽，委之空桑，郁积成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。’大约在新石器时代，人们从剩饭剩粥日久发酵所产生的酒味中受到启发，逐渐摸索出了造酒方法。”（王学泰《中国饮食文化简史》）

酒，“造作谓之酿，亦曰酝”（《酒谱》）。利用发酵作用造酒，谓之“酿”，又指代酒，故美酒称“佳酿”。造酒也叫做“酝”，曹植《酒赋》：“或秋藏冬发，或春酝夏成。”“酝”也是酒的别名，“大门多奇酝，一斗市钱千。”（宋·梅尧臣《永叔赠酒》）

从古至今，在我国人民的生活中，酒几乎无处不在。祭祀礼仪、婚丧生死、佳节良辰、亲朋聚会、疗伤治病，自然是离不开酒的。还有传统中草药的炮制，酒往往也是一味不可缺少的“药”。因此，酿酒业长盛不衰，各地皆有名酒传世，如贵州仁怀市的“茅台”酒、湖南湘西的“酒鬼”酒、浙江绍兴的“花雕”酒……至今仍受到人们的青睐。

古酒细勘寻

《酒谱·酒之名》：“《说文》曰：醖，酒母也。醴，一宿酒也。醪，滓汁酒也。酎，三重酒也。醕，薄酒也。醔，旨酒也。……酿之再者曰醖，漉酒曰醕，酒之清者曰醕，白酒曰醕，厚酒曰醕，甚白曰醖。”

《说文》，即《说文解字》。

“醖”，为“酒母”，也就是“酒曲”。训诂学家段玉裁注：“此醖亦训酒母，则今之醖也。”

“醴，酒一宿熟也。”（《说文解字》）这种一夜可以酿成的酒，即今天的“甜酒”。

“醪”，是指“汁滓混合的酒，即酒酿”（《辞海》），又引申为浊酒，杜甫《清明二首》：“钟鼎山林各天性，浊醪粗饭任吾年。”

“酎”，为“重酿酒，经过两次以至多次复酿的醇酒”（《辞海》）。

“醕”，即味薄的酒。《史记·屈原贾生列传》：“众人皆醉，何不铺其糟而啜其醕？”

“醔”，为美酒。宋人杨万里《小蓬莱酌酒》：“餐菊为粮露为醔。”

“酒再酿”谓之“醖”（《辞海》）。未滤过的重酿酒，叫做“醖醕”。庾信《春赋》：“石榴聊泛，蒲桃醖醕。”李白《襄阳歌》：“遥看汉水鸭头绿，恰似葡萄初醖醕。”

“醕”，即未滤的酒。杜甫《客至》：“樽酒家贫只旧醕。”

“酏”，经历过滤的酒。又有“斟酒”之义，苏东坡《赤壁赋》：“酏酒临江，横槊赋诗。”

“醕”为清酒，“酏”为白酒。《本草纲目·造酿类》：“酒，红曰酏，绿曰酏，白曰酏。”

清酒，是经过多次酿制和过滤的酒，酒色清纯。白酒也是说的酒色，与现在所说的“白酒”不是一个概念。“酏”，是“较清的浅赤色酒”（《辞海》）；“酏”，带浅青色的酒；“酏”为白色的酒。

味道醇厚的酒，谓之“醕”。《诗经·大雅·行苇》：“酒醕维醕。”

酒色极白的，叫做“酏”。

《周礼》说到“五齐”“三酒”，是酒的不同分类。所谓“五齐”：“一曰泛齐，二曰醕齐，三曰盎齐，四曰酏齐，五曰沉齐”（《酒谱·酒之名》）。这“五齐”均为酏酒，也就是甜酒酿型酒，度数不高，区别在于酿法不同。所谓“三酒”：“一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒”（《酒谱·酒之名》）。“三酒”的区别，在于酿造时间的长短不一。“事酒”专用于宗庙祭祀、朝堂燕饮，酿造时间较短。“昔酒”的酿造时间较长，酒味醇厚。“清酒”，是需经多次酿制和过滤的酒，酿制时间长达大半年（郑玄注《周礼》称“冬酿夏成”）。即便如此，“清酒”的度数也是不高的。

在《西京杂记》中，浅青色的美酒，叫做“漂玉酒”；以甘蔗酿造的酒，名曰“金浆”。在《轻薄篇》中，有“苍梧竹叶青”酒。

古代除以粮食酿造的酒之外，还有果酒、花酒、药酒之属。如：椰子酒、柳花酒、椒酒、松针酒、葡萄酒、石榴酒、蔗酒、土瓜根酒、菊花酒、雄黄酒、人参酒、鹿茸酒……

明代冯时化在所著《酒史》一书中，将各地名酒作了推介：

西京金奖醪；杭城秋白露；相州碎玉酒；汀州谢安红；处州金盘露；广南香蛇酒；黄州茅柴酒；燕京内法酒；关中桑落酒；山西蒲州酒；山西太原酒；郫县郫筒酒；淮安苦蒿酒；云安曲米酒；成都刺麻酒；建章麻姑酒；荥阳土窟酒；富平石冻春；池阳池阳酒；宜城九酝酒；杭州梨花酒；剑南烧春酒；汾州乾和酒；山西羊羔酒；闽中霹雳春；岭南琼醑酬；苍梧寄生酒；淮南绿豆酒；华氏荡口酒；顾氏三白酒；凤州清白酒；扶南石榴酒；辰溪钩藤酒；梁州诸蔗酒；兰溪河青酒；西域葡萄酒；乌孙青田酒；西竺椰子酒；北胡消肠酒；南蛮槟榔酒；安城宜春酒；潞州珍珠红；平阳襄陵酒；蓟州薏苡仁；长安新峰市。

趣说酒名

自古及今, 在我国的各地, 生产出品类繁多的名酒。这些流传于世的酒名的设置, 是颇有讲究的。

以产地作为酒名:

“沧州酒”, 产于河北的沧州。

“茅台酒”, 产于贵州省仁怀县中部的茅台镇。1935年3月, 中国工农红军长征, 四渡赤水第三渡之地。

“凤州酒”, 是产于陕西凤翔(属凤州)的一种低度白酒。《宋人轶事汇编》: “陕西凤州伎女, ……手皆纤白; 州境内所生柳, 翠色尤可爱, 与他处不同; 又公库(官酿)多美酝。故世言凤州有三出, 谓手、柳、酒。”

“杏花村酒”, 产于山西汾县的杏花村。“借问酒家何处有? 牧童遥指杏花村。”(唐·杜牧《清明》)大约在元代之后, “杏花村酒”从低度数的米酒, 逐渐演变成用高粱酿制的烈性白酒。

“双沟大曲”, 清代乾隆时江苏双沟(今泗洪县双沟镇)所产。

以酿酒人姓名作为酒名:

“幸秀才酒”。苏东坡在《东坡志林》中写道: “幸思顺, 金陵老儒也。皇佑中, 沽酒江州, 人无贤愚, 皆喜之。”

“东坡蜜酒”, 宋代的名酒中亦有此酒。苏东坡在黄州时, 好友杨士昌来看望他。当听到东坡慨叹黄州无好酒时, 杨便将蜂蜜酿酒的

方子授之，东坡依此方果然酿出好酒，还将此方写成一首《蜜酒歌》教给本地父老。此酒的酿法为：每次用蜂蜜四斤，炼熟，加入熟水搅匀，再用优良面曲二两和南方白酒饼子曲一两半捣细，用生绢包好，与蜜蜂汁一同装入瓮中，密封。装瓮时注意事项：三伏天冷装，天凉时温装。入瓮一二日，蜜汁发酵成沸腾状态，再过几日则变清亮，也就可以饮用了。

以酿酒所用之水为酒名：

“惠泉酒”，以惠山泉水酿酒，名为“惠泉酒”。江苏无锡西郊惠山有泉，水清味醇，唐代陆羽评其为“天下第二”，元代赵子昂因书“天下第二泉”五字刻石。《红楼梦》第十六回，赵嬷嬷来见贾琏，恰巧赶上贾琏和凤姐儿正在对饮，于是凤姐儿邀赵嬷嬷共饮“惠泉酒”。

“金谷酒”，在河南洛阳西北，有水流经此，谓之“金谷水”。以此水酿酒，故得此名。“不有佳作，何伸雅怀？如诗不成，罚依金谷酒数。”（唐·李白《春夜宴桃李园序》）《红楼梦》第十八回，元春省亲，黛玉为“世外仙源匾额”作诗，其中一句为“香融金谷酒，花媚玉棠人”。

“古井贡酒”，是用安徽亳县减店镇的千年古井之水所酿。

此外，还有“浏阳河酒”“洋河大曲”等。

以某种有特色的酿酒材料为酒名：

“菊花酒”中的菊花；“菖蒲酒”中的菖蒲；“苦艾酒”中的苦艾；“葡萄酒”中的葡萄；“羊羔酒”中的嫩羊肉；“钩藤酒”中的钩藤；“虎骨酒”中的虎骨；“鹿茸酒”中的鹿茸；“当归酒”中的当归；“茉莉酒”中的茉莉……

以某种植物应对的节令为酒名：

“桑落酒”，是在桑叶凋落时酿熟的酒。“色比琼浆犹嫩，香同甘露仍春，十千提携一斗，远送潇湘故人。”（唐·郎士元《寄李袁州桑落酒》）

“梨花酒”，梨花盛开时酿熟的酒，为唐代杭州产的一种美酒。
“红袖织绡夸柿蒂，青旗沽酒趁梨花。”（唐·白居易《杭州春望》）

以酒的颜色得名的酒：

“灰酒”，米酒酿成汁后与糟混合在一起，酒液混浊不清，故名。又叫“春灰”或“香灰”。“笛愁翻陇水，酒喜沥春灰。”（唐·李贺《奉和二兄罢使谴归延州》）“小炉低幌还遮掩，酒滴灰香似去年。”（唐·陆龟蒙《和袭美初冬偶作》）

“豆酒”，是一种豆绿色的酒，以绿豆酿制而成。《金瓶梅》第七十五回中提到。

“红娘过缸酒”，为清代福建酿造的红酒。

“绍兴黄酒”，酒色呈橙黄色。

酒的命名，还有多种方式：

以颇具影响人物的姓名为酒名，如“李白酒”“关公酒”；以某个故事、事件概括浓缩为酒名，如“天书酒”“白云边酒”；以称誉酒的优质为酒名，如“开口笑”；以吉祥语为酒名，如“和酒”“劲酒”“延年益寿酒”“福字酒”“龙凤呈祥酒”，等等。