

酒是一种饮品，但它不仅仅是一种饮品，更是一种情感，一种文化，一种悠悠的韵。

CHARM OF WINE

品味酒科学 体会酒文化

酒是朋友欢聚时的畅饮，推杯换盏，幸福的生活荡漾在杯边。

酒是离别的伤感，长亭共短亭，饮不尽的嘱托和思念。

酒是宴请的欢愉，婚宴、寿筵、乔迁新居，祝福和快乐浓缩成一次次的碰杯。

酒是社交场的宠儿，一斟一饮，由陌生而成为朋友，由朋友而成为知己。

清月 编著

地震出版社

酒 韵

清 月 编 著

地 震 出 版 社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒韵 / 清月编著. ——北京: 地震出版社, 2004.5

ISBN 7-5028-2491-X

I. 酒… II. 清… III. 酒-文化-世界-通俗读物 IV. TS971-49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 031605 号

地震版 XT200400124

酒韵

清月 编著

责任编辑: 范静泊

责任校对: 张晓梅

出版发行: 地震出版社

北京民族学院南路9号

邮编: 100081

发行部: 68423031 68467993

传真: 88421706

门市部: 68467991

传真: 68467972

总编室: 68462709 68423029

传真: 68467972

E-mail: seis@ht.rol.cn.net

经销: 全国各地新华书店

印刷: 北京顺义向阳胶印厂

版 (印) 次: 2004 年 5 月第一版 2004 年 5 月第一次印刷

开本: 787 × 1092 1/16

字数: 314 千字

印张: 15.25

印数: 00001 ~ 10000

书号: ISBN 7-5028-2491-X/G · 274 (3099)

定价: 29.80 元

版权所有 翻印必究

(图书出现印装问题, 本社负责调换)

前言



酒是什么？

酒是一种饮品，但它不仅仅是一种饮品，更是一种情感，一种文化，一种悠悠的韵味。

酒是朋友欢聚时的畅饮。推杯换盏，幸福的生活荡漾在杯边；

酒是离别的伤感。饮不尽的嘱托和思念；

酒是宴请的欢愉。婚宴、寿筵、乔迁新居，祝福和快乐浓缩成一次次的碰杯；

酒是社交场的宠儿。一斟一饮，由陌生而成为朋友，由朋友而成为知己。

人世间有了酒，我们的生活便丰富多彩了，茫茫世间便增添了许多有趣的风景，短短人生便增添了许多悠长的滋味。

假如我们的老祖宗没能从腐烂了的野果和放久了的剩饭的酸香味中受到启发，发明了酿酒术，那么，我们回顾往昔的时候，也许少了许多兴味。我们的生活，也会少了很多的精彩。

从黄酒到扎啤、从米酒到白兰地、从酒楼到酒吧、从陶质酒具到高脚杯，喝的酒变了，饮酒的场所也变了，甚至饮酒的器具也推陈出新，但推杯换盏间的那份豪情、那份洒脱，却不曾改变。

展开这本《酒韵》，您将融入一部酒的历史、酒的文化、酒的传奇。

从酒的渊源谈起，在各国的传说间，从中国到希腊，找寻酒神的足迹；

葡萄酒的红色诱惑、啤酒的泡沫情怀、白酒的一汪清澈、鸡尾酒的绚丽多彩，神奇的酒的世界，不管喜好怎样的口味，您总能在其间找到最爱。

酒具的艺术美、酒联的优美文笔、酒与艺术的密不可分，在酒的醇香中，流淌着艺术的气息。

而从苏东坡到老舍、从汉武帝到毛泽东，您更能领略到名人与酒的一幕幕传奇。

从酒旗到酒吧，从广州到北京，从深圳到哈尔滨，酒吧文化更是让人陶醉，灯光下、酒杯里装满了浪漫和欢乐。

SAQ84 / 10

目 录

第一章 寻根溯源——酒的渊源和传说

第一节	传说与科学——酒的起源	3
第二节	我国酒的绰号	4
第三节	酿酒起源的传说之一猿猴造酒说	8
第四节	酿酒起源的传说之二仪狄造酒说	9
第五节	酿酒起源的传说之三上天造酒说	9
第六节	酿酒起源的传说之四杜康造酒说	10
第七节	我国少数民族的酒的起源传说	11
第八节	黄酒的起源	12
第九节	“酒”字新解	14
第十节	酒神的创造——葡萄酒的起源	15
第十一节	豪饮快乐的源泉——啤酒的起源	17
第十二节	美丽的诞生——鸡尾酒的起源	18
第十三节	各国酒神	19

第二章 红色诱惑——葡萄酒

第一节	分门别类——葡萄酒的分类	25
第二节	飞跃——从葡萄到葡萄酒	26
第三节	世界著名的葡萄酒产区和品牌	30
第四节	葡萄酒，中国造——知名的国产葡萄酒	35
第五节	葡萄酒的主要质量指标	37
第六节	葡萄酒的营养成分	38
第七节	葡萄酒的鉴别	40
第八节	法国葡萄酒的鉴别 —— 如何看标签	41
第九节	法国葡萄酒的鉴别 —— 酒品年份表	43
第十节	如何品味葡萄酒	44
第十一节	葡萄酒饮用时的最佳温度	44
第十二节	葡萄酒的斟酒方法	45

第十三节 葡萄酒与中、西餐的搭配	46
第十四节 葡萄酒：一种挑剔的优雅	47
第十五节 葡萄酒的储存	49
第十六节 葡萄酒饮酒戒律	50
第十七节 葡萄酒泡澡 美容又健康	52

第三章 泡沫情怀——啤酒

第一节 啤酒的原料	55
第二节 啤酒的分类	56
第三节 啤酒的新品种	58
第四节 啤酒小常识	59
第五节 不可不学——啤酒的饮用方法	60
第六节 饮用啤酒有八忌	62
第七节 啤酒风味DIY——自配风味啤酒饮	63
第八节 一种误解——啤酒肚与啤酒有关	64
第九节 另一种误解——啤酒=液体面包	64
第十节 喜欢的不只是人——花卉也爱“喝”啤酒	65
第十一节 方寸间的世界——啤酒标的收藏	65
第十二节 不只是饮料——啤酒的妙用	68
第十三节 啤酒的几则小幽默	68
第十四节 漫谈慕尼黑啤酒节	69
第十五节 中国的啤酒盛会——青岛啤酒节	70
第十六节 世界著名啤酒介绍	72

第四章 醉在一汪清澈中——白酒

第一节 白酒简介及分类	79
第二节 曲乃酒中之骨	81
第三节 白酒的营养功能	83
第四节 酒是用来品的——白酒的品评	84
第五节 中国白酒五大文化派系	87
第六节 历届国家名酒	89
第七节 传世佳酿——茅台的故事	90
第八节 酒的神话——五粮液的故事	92
第九节 江阳酒熟花似锦——泸州老窖	93
第十节 牧童遥指杏花村——汾酒	94
第十一节 美哉柳林酒——西凤酒	95
第十二节 酒或者药——中国的药酒及滋补酒	96

第五章 一翎美丽的火鸡羽毛——鸡尾酒

第一节	不只是名字——鸡尾酒特点	101
第二节	区别各种绚丽——鸡尾酒的分类	102
第三节	神奇的手法——调制鸡尾酒的常识	103
第四节	鸡尾酒调酒工具	104
第五节	鸡尾酒调制的基本材料	105
第六节	美味的根源——六大基酒的介绍	106
第七节	不只是一种混合——调酒方法	110
第八节	鸡尾酒魔法配方	112
第九节	时机酿造好酒——鸡尾酒的时机	120
第十节	鸡尾酒与星座——星座鸡尾酒的调配	121

第六章 无酒不礼——酒礼酒俗

第一节	中国酒文化中的礼与德	125
第二节	酒习俗之温酒热饮	127
第三节	漫话古今酒令	127
第四节	少数民族的饮酒风俗	129
第五节	酒与民俗	134
第六节	酒会礼仪	136
第七节	不只是斟酒——倒酒有方	140
第八节	中国宴饮之礼	140
第九节	酒与社交	142
第十节	文明劝酒诸方法	143
第十一节	酒场防守诸方法	148

第七章 品酒之器——中国酒具文化

第一节	远古时代的酒具	157
第二节	商周的青铜酒具	157
第三节	漆制酒具	158
第四节	瓷制酒具	159
第五节	其他酒具	159
第六节	现代酒具	160

第八章 酒与艺术

第一节	酒与绘画——醉笔染丹青	165
第二节	酒与戏曲——壶中日月，粉墨春秋	166
第三节	酒与影视——屏幕生辉	169

第四节	酒与音乐——美酒飘香歌绕梁	170
第五节	酒与书法——笔走惊龙蛇	173
第六节	酒与舞蹈——酒酣情浓舞翩跹	174
第七节	酒与杂技——百戏添酒趣，技艺更出神	176

第九章 酒与文化——名人与酒

第一节	李清照的词与酒	181
第二节	苏东坡与酒	182
第三节	酒圣陶渊明	183
第四节	酒仙张旭	184
第五节	汉武帝与酒	184
第六节	“饮中八仙”之李适之、李白	186
第七节	梁实秋抒情酒话	188
第八节	高祖还乡	189
第九节	周作人与啤酒	190
第十节	溥杰先生与酒	191
第十一节	当代“酒仙”的故事	191
第十二节	名人与葡萄酒	192

第十章 联溢酒香——酒联欣赏

第一节	赞酒对联	197
第二节	酒楼对联	199
第三节	节俗酒联	202
第四节	婚喜酒联	204
第五节	祝寿酒联	205
第六节	哀挽酒联	206
第七节	名胜酒联	207
第八节	题赠酒联	209
第九节	劝戒酒联	210

第十一章 从酒旗到酒吧文化

第一节	漫话酒旗	215
第二节	浅尝酒吧文化	216
第三节	北京酒吧文化	218
第四节	沉醉在霓虹都市——上海酒吧文化	223
第五节	喧嚣中的文化沉积——广州酒吧文化	226
第六节	轻快的华尔兹——深圳的酒吧文化	228
第七节	多元化的精彩——成都的酒吧文化	229
第八节	中西合璧，耐人寻味——哈尔滨的酒吧文化	232

第一章

寻根溯源——酒的渊源和传说



第一节 传说与科学——酒的起源

酒，这一让人销魂的佳酿是如何起源的呢？

是来自大自然的神奇造物？还是来自先人的灵光一现？

让我们追根溯源，从传说与科学的两条路径，去探寻一下酒的起源，先来看看科学家们的说法。

最近科学家发现，自然界中就存在酒精。这样的酒精如制成啤酒，可供人类饮几亿年。这说明什么问题？正好可用来说明酒是自然界的一种天然产物。人类不是发明了酒，仅仅是发现了酒。酒里的最主要的成分是酒精（学名是乙醇，分子式为 C_2H_5OH ），许多物质可以通过多种方式转变成酒精。如葡萄糖可在微生物所分泌的酶的作用下，转变成酒。只要具备一定的条件，就可以将某些物质转变成酒精，大自然完全具备产生这些条件的基础。

而从传说的故纸堆里，我们也能闻到浓烈芬芳的酒香。

我国晋代的江统在《酒诰》中写道：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，又云杜康。有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”在这里，古人提出剩饭自然发酵成酒的观点，是符合科学道理及实际情况的。江统是我国历史上第一个提出谷物自然发酵酿酒学说的人。

总之，人类开始酿造谷物酒，并非发明创造，而是发现。

方心芳先生则对此作了具体的描述：“在农业出现前后，贮藏谷物的方法粗放。天然谷物受潮后会发霉和发芽，吃剩的熟谷物也会发霉，这些发霉发芽的谷粒，就是上古时期的天然曲蘖，将之浸入水中，便发酵成酒，即天然酒。人们不断接触天然曲蘖和天然酒，并逐渐接受了天然酒这种饮料，于是就发明了人工曲蘖和人工酒，久而久之，就发明了人工曲蘖和人工酒”。

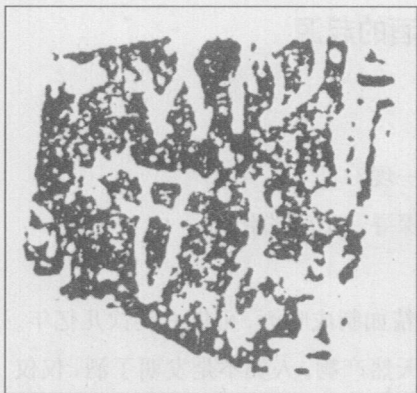
现代科学对这一问题的解释是：剩饭中的淀粉在自然界存在的微生物所分泌的酶的作用下，逐步分解成糖分，酒精，自然转变成了酒香浓郁的酒。在远古时代人们的食物中，采集的野果含糖分高，无须经过液化和糖化，最易发酵成酒。

而果酒和乳酒，就是人类的第一代饮料酒。

远在旧石器时代，人们以采集和狩猎为生，水果自然是主食之一。水果中含有较多的糖分（如葡萄糖，果糖）及其他成分，在自然界中微生物的作用下，很容易



古陶字中的“酒”字



甲骨文的“酒”字

发酵生成香气扑鼻、美味可口的果酒。另外，动物的乳汁中含有蛋白质，乳糖，极易发酵成酒，以狩猎为生的先民们也有可能意外地从留存的乳汁中得到乳酒。在《黄帝内经》中，记载有一种“醴酪”，即是我国乳酒的最早记载。根据古代的传说及酿酒原理的推测，人类有意识酿造的最原始的酒类品种应是果酒和乳酒。因为果物和动物的乳汁极易发酵成酒，所需的酿造技术较为简单。

现在最主要的酿酒原料自然不是水果和乳品，而是大米、高粱等谷物，那谷物酿酒的起源是怎样的呢？

探讨谷物酿酒的起源，有两个问题值得考虑：谷物酿酒起源于何时？我国最古老的谷物酒是属于哪类？

谷物酿酒始于何时，有两种截然相反的观点。传统的酿酒起源观认为：酿酒是在农耕之后才发展起来的，这种观点早在汉代就有人提出了，汉代刘安在《淮南子》中说：“清盎之美，始于耒耜”。现代的许多学者也持有相同的看法，有人甚至认为是当农业发展到一定程度，有了剩余粮食后，才开始酿酒的。

另一种观点认为谷物酿酒先于农耕时代，如在1937年，我国考古学家吴其昌先生曾提出一个很有趣的观点：“我们的祖先最早种稻种黍的，是为酿酒而非做饭……吃饭实在是从饮酒中带出来。”这种观点在国外是较为流行的，但一直没有证据。时隔半个世纪，美国宾夕法尼亚大学人类学家索罗门·卡茨博士发表论文，又提出了类似的观点，认为人们最初种粮食的目的是为了酿制啤酒，人们先是发现采集而来的谷物可以酿造成酒，而后开始有意识地种植谷物，以便保证酿酒原料的供应。该观点的依据是：远古时代，人类的主食是肉类不是谷物，既然人类赖以生存的主食不是谷物，那么对人类种植谷物的解释可能也可另辟蹊径。

对于后一个问题，在第三章啤酒部分介绍。

酒，是天然的产物，却陶醉了爱好生活的人类。

第二节 我国酒的绰号

我国酿酒历史悠久，品种繁多，自产生之日开始，就受到先民欢迎。人们在饮酒赞酒的时候，总要给所饮的酒起个饶有风趣的雅号或别名。这些名字，大都由一些典故演绎而

成，或者根据酒的味道、颜色、功能、作用、浓淡及酿造方法等等而定。酒的很多绰号在民间流传甚广，所以在诗词、小说中常能看到酒的代名词。这也是中国酒俗文化的一个特色。

· 欢伯

因为酒能消忧解愁，能给人们带来欢乐，所以就被称之为欢伯。这个别号最早出现在汉代焦延寿的《易林 坎之兑》，他说，“酒为欢伯，除忧来乐”。其后，许多人便以此为典，做诗撰文。如宋代杨万里在《和仲良春晚即事》诗之四中写道：“贫难聘欢伯，病敢跨连钱”。又，金代元好问在《留月轩》诗中写道，“三人成邂逅，又复得欢伯；欢伯属我歌，蟾兔为动色。”

· 杯中物

因饮酒时，大都用杯盛着而得名。始于孔融名言，“座上客常满，樽（杯）中酒不空”。陶潜在《责子》诗中写道，“天运苟如此，且进杯中物”。杜甫在《戏题寄上汉中王》诗中写道，“忍断杯中物，眠看座右铭”。

· 金波

因酒色如金，在杯中浮动如波而得名。张养浩在《普天乐 大明湖泛舟》中写道，“杯斟的金波滟滟”。

· 酎

这是古代用黑黍和香草酿造的酒，用于祭祀降神。

· 白堕

这是一个善酿者的名字。

· 冻醪

即春酒。是寒冬酿造，以备春天饮用的酒。据《诗 豳风 七月》记载，“十月获稻，为此春酒，以介眉寿”。杜牧在《寄内兄和州崔员外十二韵》中写道，“雨侵寒牖梦，梅引冻醪倾”。



汉人宴集画像砖

· 壶觞

本来是盛酒的器皿，后来亦用作酒的代称，陶潜在《归去来辞》中写道，“引壶觞以自酌，眄庭柯以怡颜”。白居易在《将至东都寄令狐留守》诗中写道，“东都添个狂宾客，先报壶觞风月知”。

· 壶中物

因酒大都盛于壶中而得名。张祜在《题上饶亭》诗中写道，“唯是壶中物，忧来且自斟”。

· 酌

本意为斟酒、饮酒，后引申为酒的代称；如“便酌”“小酌”。李白在《月下独酌》一诗中写道，“花间、壶酒，独酌无相亲”。

· 酤

据《诗 商颂 烈祖》记载，“既载清酤，賁我思成”。[注]：酤，酒。

· 醍醐

特指美酒。白居易在《将归一绝》诗中写道，“更怜家酝迎春熟，一瓮醍醐迎我归”。

· 黄封

这是指皇帝所赐的酒，也叫宫酒。苏轼在《与欧育等六人饮酒》诗中写道，“苦战知君便白羽，倦游怜我忆黄封”。又据《书言故事 酒类》记载，“御赐酒曰黄封”。

· 清酌

古代称祭祀用的酒。据《礼 曲礼》记载，“凡祭宗庙之礼，……酒曰清酌”。

· 昔酒

这是指久酿的酒。据《周礼 天官酒正》记载，“辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒”。贾公彦注释说：“昔酒者，久酿乃孰，故以昔酒为名，酌无事之人饮之”。

· 青州从事、平原督邮

“青州从事”是美酒的隐语。“平原督邮”是坏酒的隐语。

· 曲生、曲秀才

这是酒的昵称。明代清雪居士有“曲生真吾友，相伴素琴前”的诗句。清代北轩主人写有“春林剩有山和尚，旅馆难忘曲秀才”的诗句。蒲松龄在《聊斋志异 八大王》一节中，也写有“故曲生频来，则骚客之金兰友”的词句。

· 曲道士、曲居士

这是对酒的戏称。宋代陆游在《初夏幽居》诗中写道，“瓶罍重招曲道士，床空新聘什夫人”。黄庭坚在《杂诗》之五中写道，“万事尽还曲居士，百年常在大槐宫”。

· 香蚁、浮蚁

酒的别名。因酒味芳香，浮糟如蚁而得名。韦庄在《冬日长安感志寄献虢州崔郎中二十韵》诗中写道，“闲招好客斟香蚁，闷对琼华咏散盐”。

· 绿蚁、碧蚁

酒面上的绿色泡沫，也被作为酒的代称。白居易在《同李十一醉忆元九》诗中写道，“绿蚁新醅酒，红泥小火炉”。谢朓《在郡卧病呈沈尚书》中写道，“嘉鲂聊可荐，绿蚁方独持”。

· 忘忧物

因为酒可以使人忘掉忧愁，所以就借此意而取名。晋代陶潜在《饮酒》诗之七中，就有这样的称谓，“泛此忘忧物，远我遗世情；一觴虽犹进，杯尽壶自倾”。

· 扫愁帚、钓诗钩

宋代大文豪苏轼在《洞庭春色》诗中写道，“要当立名字，未用问升斗。应呼钓诗钩，亦号扫愁帚”。因酒能扫除忧愁，且能勾起诗兴，使人产生灵感，所以苏轼就这样称呼它。后来就以“扫愁帚”、“钓诗钩”作为酒的代称。

· 酒兵

因酒能解愁，就像兵能克敌一样而得名。

· 般若汤

这是和尚称呼酒的隐语。佛家禁止僧人饮酒，但有的僧人却偷饮，因避讳，才有这样的称谓。

凡此种酒的绰号，更让我们感觉到中华酒文化的源远流长！

第三节 酿酒起源的传说之一猿猴造酒说

“猿猴造酒”的古代传说是建立在天然果酒的基础之上。

江苏淮阴洪泽湖畔下草湾曾经发现醉猿化石，证明天然果酒是在“人猿相揖别”之前就产生。“猿猴造酒”听起来近乎荒唐，其实倒很有科学道理，它们不仅嗜酒，而且还会“造酒”。



各显其能

当然，这里的“酝酿”是指自然变化养成，猿猴居深山老林中，完全有可能遇到成熟后坠落发酵而带有酒味的果子，从而使猿猴采“花果”，“酝酿成酒”。不过，猿猴造的这种酒，与人类酿的酒是有质的区别的，充其量也只能是带有酒味的野果。

人类社会进入旧石器时代的后期，虽说当时人类基本上还过着采集和渔猎的

生活，但已能打制许多获取自然的石头工具，在此时，人类就具有野果自然发酵酿酒的知识了。随着社会的发展，人类社会进入新石器时代，畜牧业逐渐产生并发展起来，当猎获到哺乳幼兽的母兽时，人们可能尝到兽乳，含糖的兽奶也可能受到自然界酵母菌等微生物作用发酵成酒。自然发酵而成的果酒和用乳酿制的酒，可以说是最原始、最古老的酒了。

随着农业文明的出现，谷物酿酒取代了天然果酒。这标志着酒已经开始作为一种人类创造的物质出现在社会生活中，人类已经有了自觉的饮酒需求。农业的发展，生产出来的谷物由于保管等原因而发霉发芽成酒的事必定会多起来。人们尝了谷物变成的酒后，模仿着干起来，谷物酿酒就问世了。从考古发掘的许多酿酒和饮酒器具中可以推知，大约在5000年前的龙山文化的早期，我们的祖先就已经开始了谷物酿酒的划时代创造。

到商代，酿酒技术有了长足的进步，曲蘖开始出现。“蘖”是用发芽的谷物制成的酿酒发酵剂，用这种糖化剂所酿成的酒叫“醴”，醴是一种甜酒。曲主要是以含淀粉的谷物为原料的培养微生物的载体，在其中培养着丰富的菌灵——曲霉菌、根霉菌、毛霉菌以及酵母菌等。以曲酿酒能同时起到糖化和酒化的作用，从而把谷物酿酒的两个步骤——糖化和发酵结合到一起，为我国后来独特的酿酒方法——曲酒法和固态发酵奠定了基础。

第四节 酿酒起源的传说之二仪狄造酒说

仪狄造酒说始载于《世本》。《世本》是秦汉间人辑录古代帝王公卿谱系的书，书中讲：“仪狄始作酒醪，变五味；少康作秫酒。”认为仪狄是酒的始作人，后来，在东汉人许慎编写的《说文解字》中也有记载。

当然，很多学者并不相信“仪狄始作酒醪”的说法。在古籍中也有许多否定仪狄“始”作酒的记载，有的书认为神农时代就有酒了，也有说帝尧、帝舜时就有酒了，这神农、黄帝、尧、舜都早于夏禹，可见仪狄始作酒值得怀疑。最初的酒绝不是有意制造，而只能是无意中发现的，如前所述，是粮食和果品自然发酵形成的。粮食、水果在一定温度下滋生出酵母菌，就会变馊，到一定程度，恰好就是酒味。晋朝人江统的《酒诰》一书就指出了这个秘密，他说：“有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳；本出于此，不由奇方。”

事实上酿酒方法的创造发明，不可能由某一个人完成。众说纷纭，都有余地。



禹恶旨酒貶仪狄

第五节 酿酒起源的传说之三上天造酒说

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。

窦苹所撰《酒谱》中，也有“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。

酒旗三星，即狮子座的 ψ 、 ε 和 ω 三星。这三颗星，呈“1”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿八颗星。柳宿八颗星，即长蛇座 δ 、 σ 、 η 、 P 、 ε 、 3 、 W 、 $\odot$ 八星。

酒旗星的发现，最早见《周礼》一书中，距今已有近3000年的历史。二十八宿的说法，始于殷代而确立于周代，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，我们的祖先能在浩淼的星河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”，曾一度认为它“主宴飧饮食”，那不仅说明我们的祖先有丰富的想像力，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。