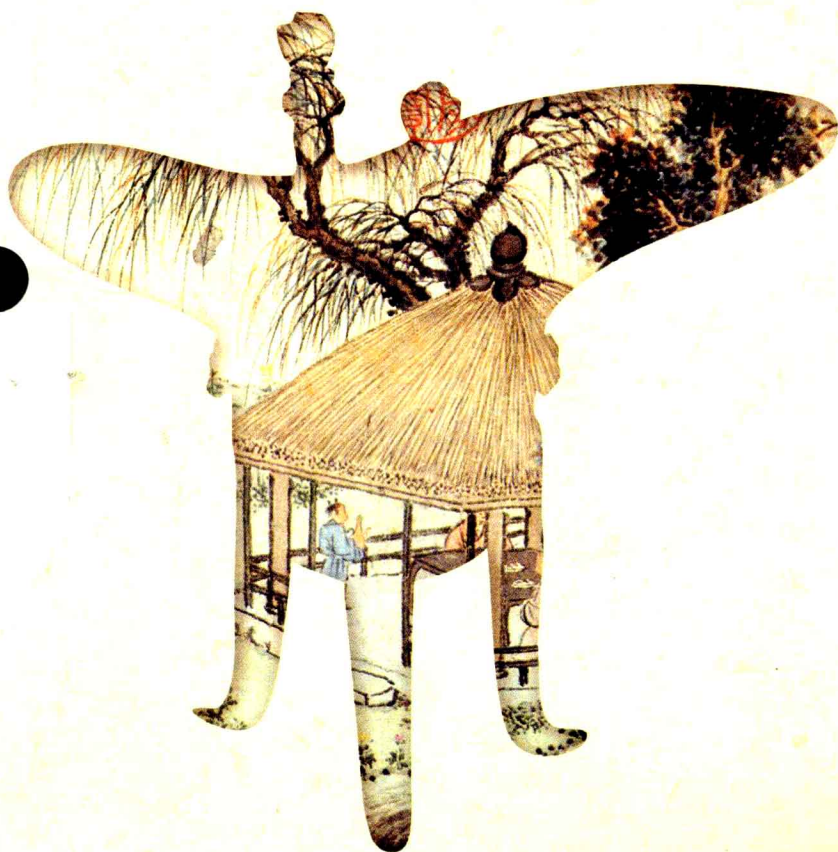




「中华诵·经典诵读行动」之文化常识系列 尚善源 主编

中華酒文化

赵荣光 著



中華書局



“中华诵·经典诵读行动”之文化常识系列

尚善源 主编

中华酒文化

赵荣光 著

中华书局

图书在版编目(CIP)数据

中华酒文化/赵荣光著.-北京:中华书局,2012.11

(“中华诵·经典诵读行动”之文化常识系列)

ISBN 978-7-101-08486-3

I.中… II.赵… III.酒-文化-中国-通俗读物
IV.TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 276781 号

-
- | | |
|-------|---|
| 书 名 | 中华酒文化 |
| 著 者 | 赵荣光 |
| 丛 书 名 | “中华诵·经典诵读行动”之文化常识系列 |
| 责任编辑 | 祝安顺 |
| 出版发行 | 中华书局
(北京市丰台区太平桥西里 38 号 100073)
http: //www.zhbc.com.cn
E-mail: zhbc@zhbc.com.cn |
| 印 刷 | 北京精彩雅恒印刷有限公司 |
| 版 次 | 2012 年 11 月北京第 1 版
2012 年 11 月北京第 1 次印刷 |
| 规 格 | 开本/787×1092 毫米 1/16
印张 12 字数 170 千字 |
| 印 数 | 1-13000 册 |
| 国际书号 | ISBN 978-7-101-08486-3 |
| 定 价 | 48.00 元 |
-

序：认识中国的标志

龚鹏程

（台湾师范大学博士、著名文化学者、北京大学中文系教授）

欧洲各地对中国的称呼，基本上都是 China（英语、德语、西班牙语、葡萄牙语、荷兰语等），或为 China 之同源词，如法语的 Chine、意大利语的 Cina，捷克语、斯洛伐克语的 Čína 等，还有希腊语的 Κίνα，匈牙利语的 Kína 等，这些词的语源均与印度梵语的 Shina 或 Cina 相同，发音亦均与梵文的“支那”相近。印度人为何称中国为支那，历来相信其来源于蚕丝。证据是牾厘耶的《政事论》中有中国丝卷（Kauseyam Cinapattasca Cinabhumi jah）。Cinapatta 原意是“中国所出用带子捆扎的丝”。古代世界，只有中国人懂得缫丝制衣，故以蚕丝之国称呼中国。

古希腊则称中国为赛里斯（Seres）。这个字的发音或说是“丝”，或说是“蚕”。汉代收唇音尚未消失，说是“丝”，略嫌牵强，这个字或许也出自“绮”。最早提到赛里斯这个“绮”国的，是在公元前 416 年到公元前 398 年间担任波斯宫廷医生的希腊人泰西阿斯（Ktesias）。其后，公元 1 世纪，罗马作家普林尼《博物志》写道：“赛里斯国以树林中出产细丝著名，灰色的丝生在枝上，他们用水浸湿后，由妇女加以梳理，再织成文绮，由那里运销世界各地。”同一时期，希腊航海家除了知道在印度北方有个赛里斯国外，从海上也可到产丝之国。《厄立特里海环航记》指出：“过克利斯国（马来半岛）时入支国（Thin）海便到了终点。有都城叫支那（Thinae），尚在内地，远处北方。”赛里斯或支国，是同一个地方，不过通往的道路和方向不同罢了。

不管支那或赛里斯，似乎都与蚕丝有关。但近代另有一说，以为支那之名不源于蚕丝，而源于茶。由于中国各地方言对“茶”的发音不尽相同，中国向世界各国传播茶文化时的叫法也不同，大抵有两种。较早从中国传入茶的国家依照汉语比较普遍的发音把茶称为“cha”，或类似

的发音，如阿拉伯、土耳其、印度、俄罗斯及其附近的斯拉夫各国，以及比较早和阿拉伯接触的希腊和葡萄牙。俄语和印度语更叫茶叶（чай、chai）。而这两种发音，似乎也都与支那音近。

丝与茶，就是世界认识中国的标志了。

我们中国人自己，如果要谈中国是什么，往往讲不清楚，又是地大物博，又是历史悠久，又是儒道佛，云山雾罩，一套又一套。殊不知老外对这些根本搞不明白。他们对中国之认识，大抵即从那光洁滑韧的丝绸和甘醪清冽的茶里来。抚摸着丝、品着茶，自然对中国就有了一份敬意：能生产这样好东西的国度呀，那该是什么好地方！

茶与丝之外，还足以代表中国的，当是饮食文化和玉文化吧。饮食文化，蒸煮炒炸，许多技艺是迄今世上其他民族仍未掌握的，相关之文化也是其他民族辨识我们最重要的指标。饮食中的酒文化，也与其他民族不同，独树一帜。其中的蒸馏白酒，我以为即由中国道士炼丹时创造，与欧洲及阿拉伯之蒸馏法不同。它和酒曲之发明、运用，乃我国对世界酒文化之两大贡献。至于玉，更是中国审美文化之代表，人们不仅喜欢藏玉、佩玉、赏玉，更要用玉礼敬天地鬼神。一切优秀的人物形象、德行，均以玉来形容，玉也是最高的审美标准。例如瓷，瓷器在许多场合也被视为中国的象征，然而瓷之品味其实就是仿拟玉的。陆羽《茶经》曾评论邢瓷越瓷之优劣，第一条就说“邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越一也”，可见一斑。故玉与酒、饮食文化，和丝茶一样，都是最能体现中国文化特质，足以为中国之象征的。

中华书局出版的这一系列书，据主事者言，除讲这几件事外，亦延及服饰、瓷器、陶器、家具、建筑等物质小道，科举、礼仪、民俗、宗法、书法、音乐、体育、天文等精神诸端也在筹划之列。凡此种种，非经国之大业、儒道佛之妙义，然而中国文化之精要，正藏于其中，值得细细体会。

目 录

Chinese Wine Culture

中华酒的文化起源

- 3 百药之长
- 10 酒的起源
- 13 女人与酒
- 22 大自然的启发
- 27 灵媒
- 31 中华酒醴

美酒佳肴的乐章

- 41 历史酒名与中华名酒
- 69 酒的品饮方法
- 79 美酒佳肴的学问

古人杯中几度酒

- 85 杯中几度酒
- 92 中国的酒店与酒吧
- 104 中华酒令文化

文酌武饮与酒人品藻

- 123 文人与酒
- 140 武士与酒
- 144 酒人品藻

中华酒文明与时代文明饮酒

- 161 酒德、酒道、酒礼
- 184 饮者宜自律



中华酒的文化起源

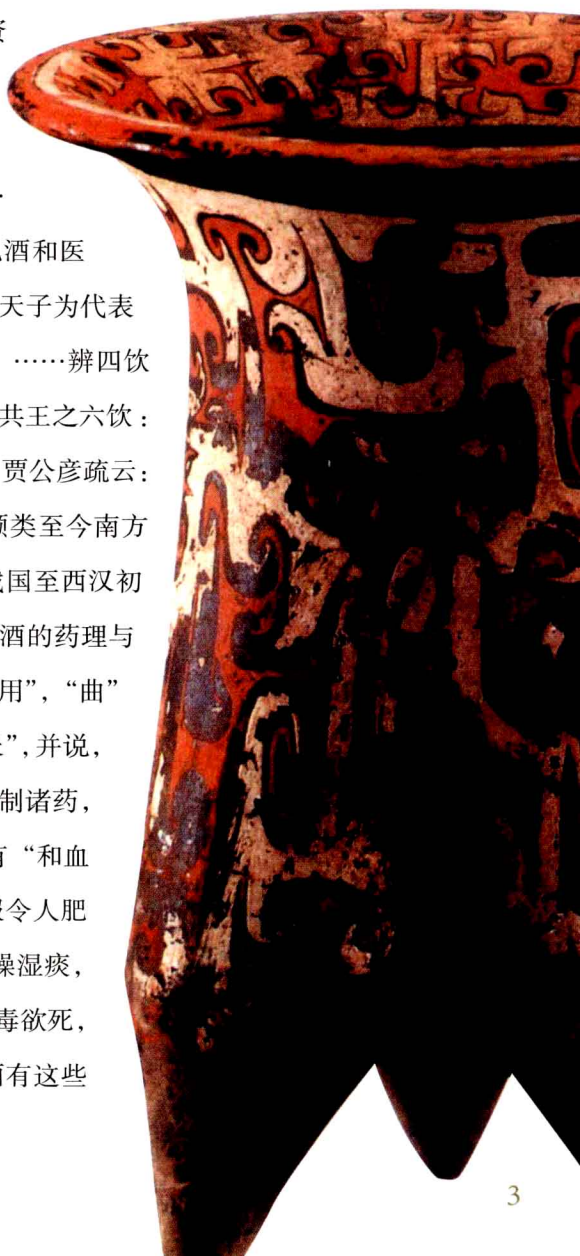
酒入药，或以酒助医，早见于先秦诸典，甲骨文中亦多有反映。酒有药用价值，这并非炎黄文化所独有，事实上这也曾经是一种很普遍的认识。





百药之长

酒有药的功效，“医”字的繁体——“醫”下边的“酉”字，就是酒坛子的象形。“酉”字，据今已发现的甲骨文资料有约 20 种形近的写法，均为“象酒尊之形；上象其口缘及颈，下象其腹有纹饰之形”。《说文》释“酒”字云：“从水从酉。”“医”，《说文》释为：“治病工也……得酒而使。从酉……酒所以治病也。”医字从酉，可见酒和医有不解之缘。早在周代时，微醇的“医”，就作为以周天子为代表的贵族阶级的日常保健饮料了：“酒正，掌酒之政令。……辨四饮之物：一曰清，二曰医，三曰浆，四曰醕”；“浆人，掌共王之六饮：水、浆、醴、凉、医、醕，入于酒府”（《周礼·天官》）。贾公彦疏云：“医者，谓酿粥为醴则为医。”可知，先秦的“医”，颇类至今南方人仍喜爱食用的“酒酿”（或俗谓“酒娘”）。成书于战国至西汉初期的我国现存最早医书《黄帝内经》，便辟有专章讨论酒的药理与医功。李时珍的《本草纲目》“酒”条说“惟米酒入药用”，“曲”亦入药，有“合阴阳”之功，为“百味之长”、“百药之长”，并说，金华酒（即古兰陵酒、东阳酒）“常饮、入药俱良”，“用制诸药，良”；米酒（老酒，腊月酿造者，可经数十年不坏），有“和血养气、暖胃辟寒”的功用；春酒（清明酿造者）“常服令人肥白”；“火酒”即今蒸馏酒，饮用可以“消冷积寒气，燥湿痰，开郁结，止水泄，治霍乱、疟疾、噎膈、心腹冷痛、阴毒欲死，杀虫辟瘴，利小便，坚大便，洗赤目肿痛有效”。因酒有这些



效用，故历来本草、医案，无不著列阐释，列为一类药品，并佐方剂无数。可见，中国传统医药学是无酒不可的。在古代，酒甚至被认为是一种医治百病的灵药，这大概是酒与“神事”关系太密切的缘故。由此可见酒的入药地位非同一般了。正是因为酒与中国传统医药学的这种渊源，中国才久有“医源于酒”的说法。

酒入药，或以酒助医，早见于先秦诸典，甲骨文中亦多有反映。酒有药用价值，这并非中国文化所独有，事实上这也曾经是一种很普遍的认识。古希腊“医药之父”希波克拉底所记载的每个药方几乎都有葡萄酒参与其中。这位出自医学世家的欧洲医学奠基人不仅用酒来退烧、用作利尿剂和抗生素，还用作患者的体力恢复剂。他总是针对具体的病症推荐相对应的葡萄酒，而在有些情况下则主张完全禁酒。

中国自战国之后，又经过数百年的实践和理论深化，到了距今 17 个世纪以前的东汉末年，“中华医圣”张仲景在他的《伤寒论》和《金匱要略》这两部不朽名著中记下了我国最早的方、药详备的补酒三品：炙甘草汤用酒七升，水八升；当归四逆加吴茱萸生姜汤，酒、水各六升；芎归胶艾汤，酒三升，水五升。从而开了中国传统的补酒保健祛疾的先河，补阳剂中以酒通药性之迟滞和补阴剂中以酒破伏寒之凝结的原则也从此被明确于方剂之中了。但张仲景时代的补酒制法还是比较原始的，只是药、酒、水共煮而非后世的浸渍法。稍后的葛洪以自己更进一步的实践给我们留下了补酒浸渍法的完整记录：以菟丝浸酒，“治腰膝去风，兼能明目，久服令人光泽，老变少。十日外，饮啖如汤沃雪也”。其后的陶弘景增录汉魏以降名医所用药 365 种，将载药 365 种的《神农本草经》增订为《名医别录》，并正式将酒列为“中品”，即位于中药三品级“君”、“臣”、“佐使”的“臣药”一级：“主养性以应人，无毒有毒，斟酌其宜，欲遏痛，补虚羸者，本《中经》。”唐初的孙思邈则更前进一步，他的《备急千金要方》列有“酒醴”专章，记有 20 余种补酒，并且已经有了冷浸的制作方法：“凡合酒，皆薄切药，以绢袋盛药，内酒中，密封头，春夏四五日，秋冬七八日，皆以味足为度。”唐代以后，因蒸馏酒用为浸剂，



伯彝簋

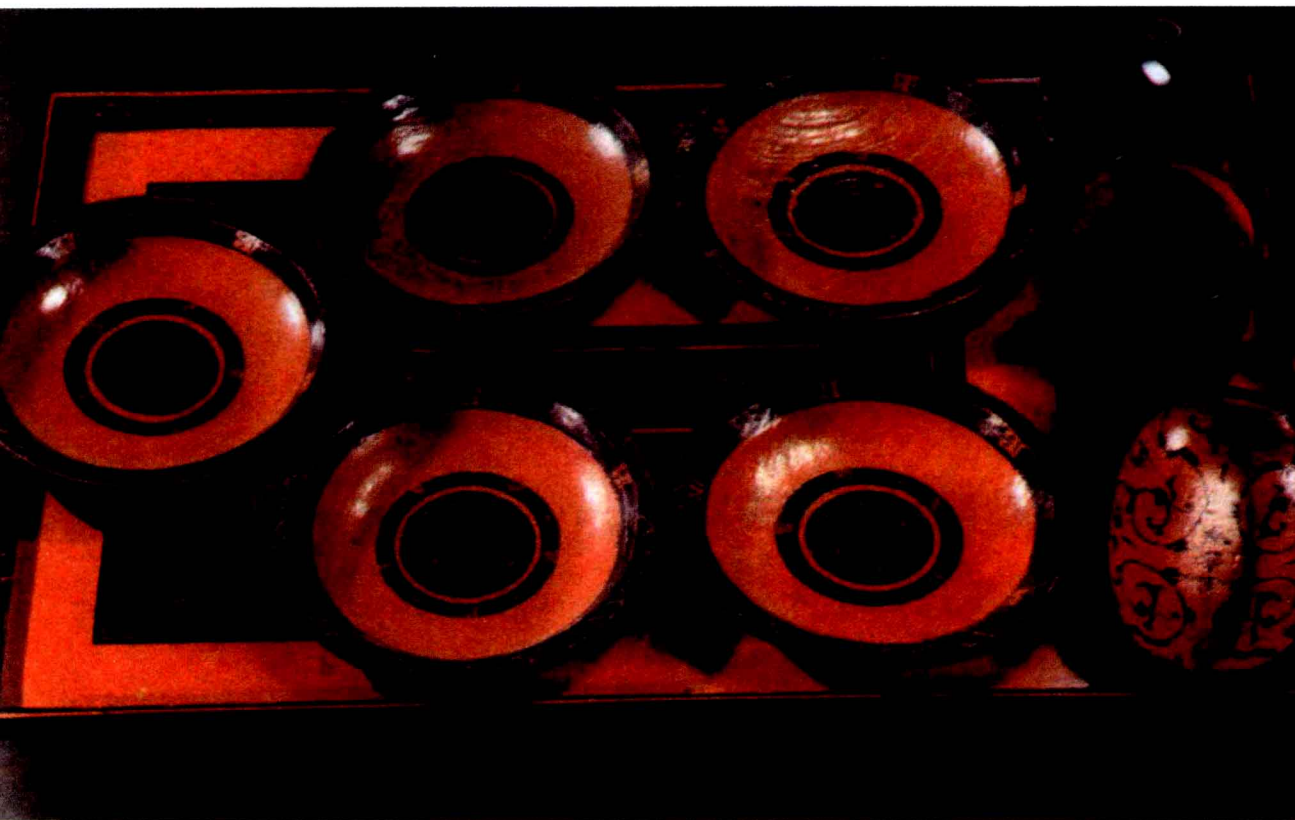
商周十供青铜礼器之一。伯彝，即伯簋，盛食器。商代晚期（约公元前13~公元前11世纪），高15.7厘米，口径23.2厘米，底径14.8厘米。

敞口，束颈，直腹，圜底，圈足外撇，两侧铸螭吻耳，耳下有垂珥。正、背面兽形鼻，下有立棱。器身纹饰以带文划为二区，上为细云雷纹，下为粗云雷纹。全足饰四组卷角兽面纹。器内底铸铭文4行20字，字迹模糊不清可辨者仅6字，“伯作尊彝用……永……”。清代配以透雕白玉钮、紫檀器盖及座。簋在使用时多与鼎组合，鼎专用来烹饪或盛肉食，簋则专用来盛放黍、稷等食粮。考古发掘出土的簋有的底部有烟炷，表明簋除了用作盛食器外，还可用作温食器。此外，簋是商周时期重要的礼器之一，常与鼎搭配用于宴享、祭祀等礼制活动。簋还是当时王侯贵族墓葬中常见的随葬品，常与鼎相伴而出，数量根据墓主身份地位的不同而异。

故药物有效成分的溶出率提高，且不易变质，药酒的效果更好。宋金元是中国传统医学发展的黄金时期，酒的医药功用发挥得更为充分。许多成方中，用酒蒸、酒炒来炮制药物的方法被广为应用。明清两代医书出版更多，《本草纲目》所载 69 种药酒中，补酒便有逡巡酒、五加皮酒、女贞皮酒、仙灵脾酒、薏苡仁酒等 40 余种。与李时珍同时代的著名饮食理论家和养生家高濂在其《遵生八笺·饮馔服食笺》中亦列有补酒 28 种，均是医家、百姓和商界青睐的养生名品。

《伤寒杂病论》详细记录有用“苦酒汤”主治伤寒少阴病的医案，该书卷六“辨少阴病脉证并治法”第十一详述：“少阴病，咽中伤生疮，不能言语，声不出者，苦酒汤主之。苦酒汤方：半夏（洗，破，如枣核大）十四枚、（辛温）鸡子一枚（去黄，内上苦酒著鸡子壳中，甘微寒），右二味，内半夏，著苦酒中，以鸡子壳，置刀环中，安火上，令三沸，去

彩绘漆器酒具



滓，少少含咽之。不差，更作三剂。”又“妇人杂病脉证并治”记到：“妇人六十二种风，及腹中血气刺痛，红蓝花酒主之。红蓝花酒方：红蓝花一两，上一味，以酒一大升，煎减半，顿服一半，未止再服。”红蓝花酒，即红花酒，除治妇女此病外，还能治跌打损伤之瘀血作痛、痛经、月经不利、闭经等症。

明代伟大药物学家李时珍在《本草纲目》中对酒的药性与医药之记述得更为详备。他在“释名”中征引说：“酒之清者曰醖，浊者曰盎；厚曰醇，薄曰醑；重酿曰酎，一宿曰醴；美曰醕，未榨曰醅；红曰醞，绿曰醠，白曰醑。”在“集解”下引唐人记录：“酒有秫、黍、粳、糯、粟、曲、蜜、葡萄等色。凡作酒醴须麴（又作麴，今作曲），而葡萄、蜜等酒独不用麴。诸酒醇醑不同，惟米酒入药用。”“惟米酒入药用”是李时珍的主张，其时郎中临床习惯与社会习俗所用有糯酒、煮酒、小豆曲酒、香药曲酒、鹿头酒等，而“古方用酒”则有醇酒、春酒、白酒（非蒸馏酒）、清酒、美酒、糟下酒、粳酒、秫黍酒、葡萄酒、地黄酒、蜜酒、有灰酒、新熟无灰酒、社坛余胙酒等，均见于历代本草集录。所以他建议“今医家所用，正宜斟酌”，又集唐以来著名医家论米酒之功能：“主行药势，杀百邪恶毒气。通血脉，厚肠胃，润皮肤，散湿气，消忧发怒，宣畅意。养脾气，扶肝，除风下气。解马肉、桐油毒，丹石发动诸病，热饮之甚良。”李时珍在《本草纲目》中还依据历代方家及他的经验逐一介绍了米酒、糟底酒、老酒、春酒等数十种酒，以及各种酒糟的药用功能与服用方法等。其又在“发明”项下论述说：“酒，天之美禄也。面麴之酒，少饮则和血行气，壮神御寒，消愁遣兴；痛饮则伤神耗血，损胃亡精，生痰动火。邵尧夫诗云：‘美酒饮教微醉后。’此得饮酒之妙，所谓醉中趣、壶中天者也。若夫沉湎无度，醉以为常者，轻则至疾败行，甚则丧邦亡家而陨躯命，其害可胜言哉？此大禹所以疏仪狄，周公所以著《酒诰》，为世范戒也。”至于今天我们所说的“白酒”——蒸馏酒，李时珍则沿用宋元以来的习惯称为“烧酒”，又称“火酒”、“阿剌吉酒”。他说，烧酒性“辛、甘、大热、有大毒。过饮败胃伤胆，丧心损寿，甚则黑肠

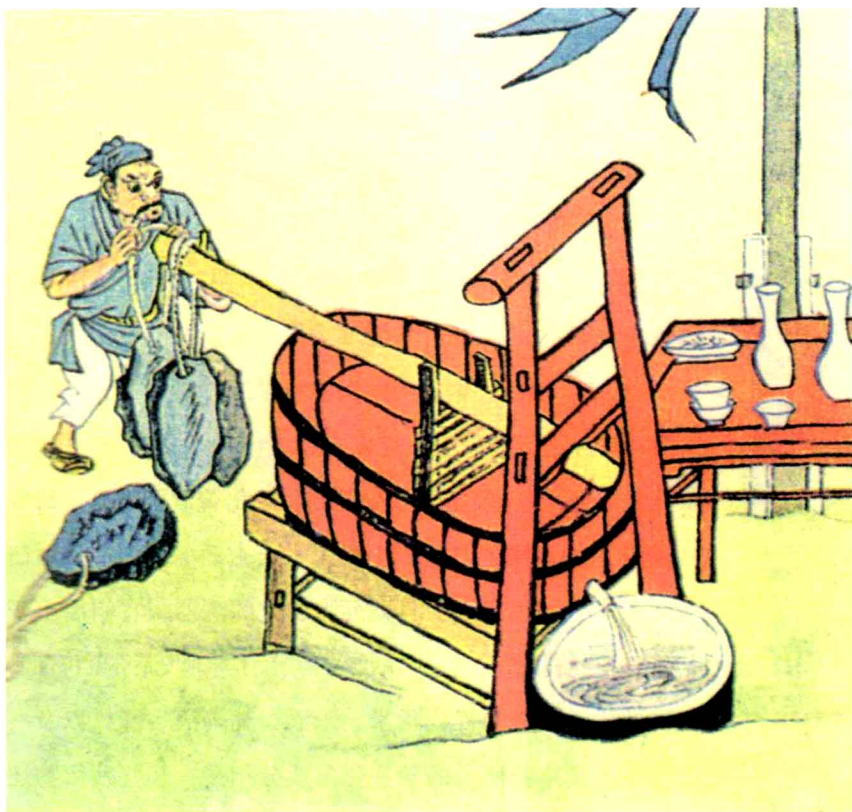
腐胃而死。与姜、蒜同食，令人生痔。盐、冷水、绿豆粉解其毒”。又云：“烧酒，纯阳毒物也。面有细花者为真。与火同性，得火即燃，同乎焰消。北人四时饮之，南人止暑月饮之。”《本草纲目》又记成方云：“惊怖卒死，温酒灌之即醒；蛇咬成疮，暖酒淋洗疮上，日三次；产后血闷，清酒一升，和生地黄汁煎服；丈夫脚冷，不随，不能行者，用淳酒三斗，水三斗，入瓮中，灰火温之，渍脚至膝，常着灰火，勿令冷，三日止。”

李时珍的论述表明：

1. 在李时珍所在的明代中叶时期，包括前朝历代，酒一直是中华本草学理论与临床实践的重要药品，并且是应用极其广泛的药品之一。
2. 露酒品目极多，它们是消费者个人所需所爱的饮料酒，饮露酒是



古人制酒图（局部）



古人制酒图（局部）

明代社会的风俗与习尚。作为浸泡液体的基酒本身就是药或有药用，而制成某种或某几种特定药材的露酒之后，则成了世俗观念理解的“药酒”。所谓“药酒”已经不是酒有药性或用于为药的普泛意义，而是明确针对某些疾病症状的临床意义上的药。

3. 主张药用谨慎，饮酒有度，原则即是“少饮则和血行气，壮神御寒，消愁遣兴”。其引邵雍《安乐窝中吟》诗十三首之七，全诗为：“安乐窝中三月期，老来才会惜芳菲。自知一赏有分付，谁让黄金无子遗。美酒饮教微醉后，好花看到半开时。这般意思难名状，只恐人间都未知。”“美酒”是说酒要好，而且饮用的分寸是“微醉”，但是一般人却难以把握，往往过饮，只有达人雅士才可能自觉把握“微醉”的界限，真正体会“微醺”的境界趣味。

酒的起源

据说公元前 4000 年的苏美尔人最先发现可以用粮食和发酵的大麦面包酿酒，他们称其为“Sikaru”，苏美尔语意为“啤酒”。苏美尔人奉

其为神圣的液体，认为“Sikaru”有神奇的药用

价值。丰收女神和酿酒女神共同保护这种祭祀

用酒。随着苏美尔文化的传播，酒也传入了地

中海东部地区。据《美国国家科学院学报》载，美中考

古学家联合进行的一项研究发现，中国古人在约 8600 年前

就已经能用稻米、蜂蜜、水果等原料酿出美酒了，这一研究

成果意味着中国可能是世界上最早学会酿酒的国家。该项研

究成果来源于一些遗留有酒类沉淀物质的陶器，它们出土于

河南舞阳县贾湖遗址。这些沉淀物含有酒类挥发后的酒石酸，

残留物的化学成分与现代稻米、米酒、葡萄酒、蜂蜡以及一

些古代和现代草药所含的某些化学成分相同，某些残留物还

包含有山楂的化学成分，由此可以断定陶器曾被用于盛放酒。

科学家同时还在其中发现了蜂蜜成分，他们认为这些最古老

的发酵饮料掺了蜂蜜后味道一定很“甘甜可口”。而在此前，

一直从事世界酒史研究的帕切克·格文教授，曾于 1994 年研

究证明，伊朗早在公元前 5400 年左右就有了酒饮料，这是国

外所发现的最早的酒精饮料。而中国最早的酒，学界此前大多认为出自

距今 5000 年至 4000 年的仰韶文化晚期至龙山文化时期。贾湖遗址距今

约 9000 年至 7000 年，是淮河流域迄今所知年代最早的新石器文化遗存，

曾被评为 20 世纪中国 100 项考古大发现之一。盛酒陶器的具体生产年

代确定为距今 8600 余年。

酒的发明，或曰饮酒文化的起源，与酒的功用——一个人的生理功用

与社会的心理功用有关。许慎所说的“酒者，就也。所以就人性之善恶。

一曰造也，吉凶所造也”，初读似乎有些费解，为什么酒是“就”呢？



龙山文化蛋壳黑陶高柄杯