

「日」宮崎正胜 著

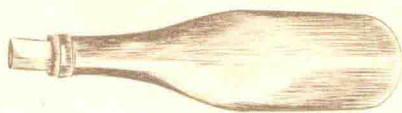
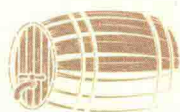
世界史

酒杯里的

A GLOBAL
HISTORY
OF
WINE

知っておきたい

「酒」の世界史



陈柏瑶 译

中信出版集团

[日] 宫崎正胜 著

酒杯里的 世界史



陈柏瑶 译

图书在版编目 (CIP) 数据

酒杯里的世界史 / (日) 宫崎正胜著; 陈柏瑶译

北京: 中信出版社, 2018.4

ISBN 978-7-5086-8326-3

I. ①酒… II. ①宫… ②陈… III. ①酒文化—文化史—世界 IV. ①TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第274999号

SHITTEOKITAI “SAKE” NO SEKAISHI

Copyright © Masakatsu MIYAZAKI 2011

First published in Japan in 2011 by KADOKAWA CORPORATION, Tokyo.

Simplified Chinese translation rights arranged with KADOKAWA CORPORATION, Tokyo through Beijing Kareka Consultation Center.

Chinese simplified translation copyright © 2018 Chu Chen Books.

All Rights Reserved.

本简体中文版翻译由台湾远足文化事业股份有限公司授权。

酒杯里的世界史

著者: [日] 宫崎正胜

译者: 陈柏瑶

出版发行: 中信出版集团股份有限公司

(北京市朝阳区惠新东街甲4号富盛大厦2座 邮编 100029)

承印者: 北京汇瑞嘉合文化发展有限公司

开本: 880mm×1240mm 1/32

印张: 5.875 字数: 105千字

版次: 2018年4月第1版

印次: 2018年4月第1次印刷

京权图字: 01-2017-8148

广告经营许可证: 京朝工商广字第8087号

书号: ISBN 978-7-5086-8326-3

定价: 42.00元

图书策划: 楚尘文化

版权所有·侵权必究

如有印刷、装订问题, 本公司负责调换。

服务热线: 400-600-8099

投稿邮箱: author@citicpub.com

楚尘
■
文化
Chu Chen

北京楚尘文化传媒有限公司 出品

前言

世界各地的酒可以归纳区分吗？

我解释说明希腊的“茴香酒（Ouzo）”后，酒吧老板突然问道：“酒，也可以导出一部世界史吗？”我看着吧台彼端的棚架上，整齐摆放着苏格兰威士忌（Scotch Whisky）、波本威士忌（Bourbon Whiskey）、加拿大俱乐部威士忌（Canadian Club）、干邑白兰地（Cognac）、金酒（Gin）、伏特加（Vodka）、朗姆酒（Rum）、葡萄酒（Wine）等来自世界各地的酒，顿时觉得有趣，答复他：“其实，这就是活生生的世界历史啊！”

酒吧是个充满国际感的场所，换个流行词，就是全球化。

关于酒，尽管留存的记录不多，但酒的种类繁多且历史悠

久，而且直到今日，已在世间与人们的忧愁并存，有多少苦闷就存在着多少种酒。若注满酒杯的酒成为主角，它又会如何回看人类历史呢？当然，制造酒的是人类，喝酒的也是人类。有一说认为，日本酒（sake）的名称取用了“荣（sakae）之水”的“荣（sakae）”字；另有人认为酒（sake）是“荣のき（ki）”[神酒（miki）のき（ki）]¹的缩写，或许也有可能是误传的结果；还有人认为酒（sake）是出自“邪気を避ける（避开邪气）”的“避け（sake，回避）”。总之，日本对于酒的词源，众说纷纭。不过无论哪种说法，酒在日本都具有正面意义。与此类似，在中国也有着酒是“天之美禄”²的记载。

试着着手整理世界的酒，其实大致可分为三个种类：（一）以酵母促使糖分发酵产生酒精的“酿造酒”；（二）经蒸馏后，取得酒精浓度更高的“蒸馏酒”；（三）蒸馏酒混入香草、香料等之后的“利口酒”。（一）的酿造酒并未使用到蒸馏器，（二）与（三）则是以蒸馏过的酒为基底。不过无论哪种制酒方式皆含有微生物酵母，并且仍须由人类操控设定“发酵的环境”，促使直径两百分之一厘米的微生物——酵母分解糖分，也就是所谓的“酒精发酵（alcoholic fermentation）”制造出所有的酒。酒，虽被视为神秘大自然运作下的酿造产物，但准确来说也是一种“农业”。因为人类

1 “荣のき”是供奉给神的酒。——译者注

2 《汉书·食货志》中记载：“酒者，天之美禄。”——编者注

必须通过经验理解存在于自然界的特殊微生物“酵母”，才能巧妙地利用其繁殖特性。

酒文化的五大归纳

由于人类在生活中发现了“发酵”的神秘现象，如今我们可以享用到各种酒。随着时代变迁，酒的制造方式更加精进，种类也更加繁多。

世界历史可分为：（一）长期以来狩猎及采集的时期；（二）农耕开始与城市出现的时期；（三）亚欧大陆诸文明的大交流期（7—14世纪）；（四）大航海时代，也是新旧两大陆的大交流期（15—17世纪）；（五）工业革命后的时期。以上这些区分，都与酒文化的变迁重叠。

简而言之，（一）的时期是采用葡萄、椰子、蜂蜜等存在于自然界且含糖量较高的素材，使其发酵而产生“酿造酒”；（二）的时期开始将所种植的谷物用于发酵，再加上许多新酿酒技术的出现，从而让酒更为大众化；（三）的时期，盛行于9世纪阿拉伯商圈的“蒸馏器”逐渐流传至东西方，从而诞生了中东亚力酒（Arrack）、烧酎（Shochua）、伏特加（Vodka）、威士忌（Whisky）、白兰地（Brandy）等多种蒸馏酒；（四）的时期，随着16世纪“大航海时代”的到来，新旧大陆有了酒文化的交流，同

时随航海交流的香辛料、水果等也与酒文化产生了密切的联系，促成了“利口酒”的多样化；（五）的时期是在工业革命之后，借助于19世纪已经出现的“连续蒸馏器”，酒开始进入大量生产的阶段，随之而来的商品化又再次推进了这种大规模的生产制造。20世纪以后，人们将多种酒混合作为基酒，再配以果汁、牛奶、咖啡等，调制出了一种新酒——“鸡尾酒（Cocktail）”，从此酒的种类更加多样。换言之，酒文化进入了全球化时代。

由此可见，随时代衍生的酒文化，在时间的长河中不断交替、组合、精进，才建构出如今我们所见、所饮的酒世界。当然，人类的轨迹与酒的轨迹必然会重复交叠，因为酒也是人类文化的一部分。

酒让人通往神的世界

自狩猎、采集时代起，即有酒的存在。发酵是自然界寻常可见的微生物运作，并非什么玄妙之事。不过据说猴子会在树洞里存放水果，待其自然发酵变成酒。从这“猴酒”的传说来看，酒似乎又是偶然的产物。有人认为人类最初制造的酒是蜂蜜酒，但真相如何，已不可考。

想必第一个发现酒精发酵的人，舔尝那散发着芳香却又似腐坏的液体时，一定是胆战心惊的。正是由于所有的“生物”，在最

佳的时刻相遇了，才得以开启通往酒精世界的门扉。体悟到“醉”之欢愉的人，因着迷于这种不可思议的液体，于是产生了亲手再造的愿望。尝试后发现，打造一个人造的“发酵环境”并不困难。举例来说，富含糖分的葡萄，只要放进容器，果皮上的天然酵母就会自然引起发酵。在生物界，腐败是家常便饭，而酒精发酵当然也算是一种腐败的过程。

至于酒所引发的“醉”，才是远古时代人们难以理解的体验。因为伴随着快感、幻觉和晕眩，人们仿佛进入了非日常的世界。当时的人们理解“醉”，可能倾向于认为其与神有关，例如“与神的接触”或“化为神”等，他们只能以这样的方式解释非常态的“醉”。

精灵崇拜（Animism）、萨满教（Shamanism）、图腾崇拜（Totemism）等皆属于原始信仰，其中与饮酒产生最多关联的是萨满教。萨满教相信动物（之后则是神）的魂魄会转移至某个特别的人——萨满（Shaman）身上，然后借其口传递动物或神的旨意。至于如何让动物的魂魄或神转移至萨满，则必须凭借让人的心智暂时性亢奋的嗜好品，也就是酒来实现。

萨满拥有一种可以传递神或动物旨意的特殊能力，轻易就能进入恍惚状态，那种恍惚〔神游（ekstasis）〕与“醉”所带来的亢奋极其相似。然而，普通人不需要这种特殊的能力，通过酒就能轻松跨越日常生活的高墙，仿佛被带入一个神的世界。顺带一提，

“萨满”一词的本意是指生活在森林中的通古斯人的“巫师”。

以“鬼道”迷惑众人的邪马台国卑弥呼¹（3世纪），即所谓的萨满。《三国志·魏书·倭人传》中记载，倭人非常爱喝酒，即便在丧礼上也是狂欢喝酒。由此也不难看出卑弥呼的嗜酒。邪马台国的酒是何种样貌已不可知，不过据说绳纹时代²的人们已经懂得利用山葡萄来发酵酿酒。

让因陀罗奋勇善战的苏摩酒

古印度婆罗门教的圣典《吠陀》³，是一部3000年前所编纂的祭祀咒语文集。婆罗门教信仰的诸神中，“酒神”苏摩（Soma）与“火神”阿耆尼（Agni）是与人类最亲近的神。“苏摩”原本是祭祀中供奉给神的酒，不过让酒得以神格化的也是神。据说主神，也就是雷雨之神因陀罗（Indra），在与恶龙弗莱多战斗时喝了“苏摩”，因而拥有了发狂似的勇猛之心，最终打倒了弗莱多。从此，“苏摩”成为诸神获得巨大力量与灵感的神奇饮料。

祈求“时间循环”的祭司，也用“苏摩”来供奉诸神。由此

1 邪马台国是《三国志·魏书·倭人传》所载日本古国，其女王为卑弥呼。——编者注

2 绳纹时代是日本新石器时代，因该时期的陶器上普遍饰有绳纹，故名。——编者注

3 《吠陀》是印度最古老的宗教文献和文学作品的总称。——编者注

可知，人们认为酒是可以复苏“时间”的活力剂。人们将原料捣碎、压榨、过滤后酿造出“苏摩”，混和水或牛乳后再注入祭火。祭司们可以饮用剩余的“苏摩”，因为这能带给他们神奇的力量。

不过，“苏摩”是一种充满谜团的饮料，据说是将某种具有兴奋和刺激作用的植物根茎（应该是旋花科）浸泡于水后压榨发酵，再用牛乳等调和而成的酒，还有人认为是蜂蜜酒（Mead），或者是用毒蝇伞（*Amanita muscaria*）所酿成的酒，总之已难以考据。不过也有人认为，它可能就是属于古波斯信仰的波斯教所盛行的豪麻（Haoma）酒。

谷物酒是食物的渣滓

一旦人们体验到酩酊的欢愉，也就瞬间改变了酒为祭司阶层所独占的情形。酒开始进入日常人的生活，再加上人们发现谷物可以大量酿酒，更是促进了饮酒的大众化。不过，易流于糜烂的日常饮酒仍被视为陋习，与祭祀中的神圣饮酒有严格区别。

《梨俱吠陀》中提到，发芽的大麦、米、豆类等混上米或大麦的粥，待其发酵后就产生世俗的“谷酒（Surā）”。谷酒也带有“食物的渣滓”、“虚伪”之意，是备受轻藐的酒。不过这种说法，或许是特权阶级为独占“醉”而有意建立起的虚假观念。印度如今仍传承着自古以来的观念，藐视饮酒，不推崇饮酒，甚至，有

些地区还设有禁酒日 (Dry Day)。印度人不喜欢饮酒的历史，得追溯到约两千前的《摩奴法典》(Manu-smṛti)，里面写道：“谷酒来自食物的渣滓，也就是罪。因此，婆罗门 (Brahmin，祭司等)、刹帝利 (Kshatriya，贵族武士)、吠舍 (Vaishya，商人平民) 不得饮谷酒。”仅允许奴隶身份的首陀罗 (Sudra，仆役) 饮用谷酒。印度“讨厌酒”的独特价值观延续了两千年之久，由此不难看出宗教影响的巨大和深远。古波斯也有着同样的认知，豪麻酒被视为是一种尊贵、神圣的酒，而一般的酒则被认为是恶神艾什玛 (Aēšma)¹ 所造，为粗暴的恶魔所饮用。

印度古文献中出现了名为“kohl”的大麦酿制酒，阿拉伯人借用了这个词，再加上阿拉伯语的定冠词“al”，就衍生了“al-kohl”这个新词，后来这个词又传至了欧洲。由此可见，“酒精” (alcohol) 一词源于阿拉伯语。此外，“kohl”还有微粉末之意，意指经蒸馏而产生的“精制物”。

1 “Aēšma”有“狂暴”之意。——作者注

目 录

前言	vii
第一章 与酒的幸福相遇	001
1. 历史最悠久的蜂蜜酒	004
2. 水果酒之冠的葡萄酒	006
3. 亚欧大陆草原所孕育的马乳酒	017
4. 沿“海之路”蔓延的椰子酒	020

第二章 文明带动了酿酒	023
1. 四大文明拥有各自的酒	025
2. 由美索不达米亚流传到欧洲的啤酒	027
3. 东亚的谷物酒——黄酒	035
4. 稻作与森林文化孕育的日本酒	040
5. 印加帝国的玉米酒——奇恰酒	044

第三章 自阿拉伯商圈传至东西方的蒸馏酒	047
1. 中国炼金术与古希腊炼金术的结合	049
2. 阿拉伯商圈促使俄罗斯诞生了伏特加	055
3. 因恐惧黑死病而诞生的白兰地与威士忌	058
4. “液体宝石”利口酒	064
5. 蒸馏器东传后才有的亚力酒与烧酎	067
6. 称霸亚欧大陆的蒙古帝国与阿剌吉酒	072

第四章 随海洋与航海蔓延的饮酒文化	075
1. 支撑“大航海时代”的葡萄酒	077
2. 供应航海最前线的高酒精浓度葡萄酒	079
3. 因大西洋航路而衍生的雪利酒	082
4. 阿兹特克文明的伟大遗产——龙舌兰酒	087
5. 以新大陆的马铃薯为原料的北欧酿造酒	090
6. 因啤酒短缺而诞生的普利茅斯殖民地	093
7. 砂糖革命与廉价的朗姆酒	095
8. 捕鲸中继站夏威夷的烧酎	100

第五章 近代社会孕育衍生的酒 103

1. 英国、荷兰推动的酒的商品化 105
2. 晋升为高级酒的干邑白兰地 108
3. 因严冬酷寒而奇迹诞生的发泡酒——香槟 113
4. 诞生于荷兰却在英国壮大的金酒 116
5. 独立战争与波本威士忌 120
6. 为法国革命增添色彩的葡萄酒 125