



- 精品课程配套教材
- 校企合作优秀教材
- 21世纪应用型人才培养“十三五”规划教材

JIUSHUI ZHISHI YU TIAOJIU JINENG

酒水知识与调酒技能

主编 张海玲 易红燕 王高社

湖南师范大学出版社



- 精品课程配套教材
- 校企合作优秀教材
- 21世纪应用型人才培养“十三五”规划教材

JIUSHUI ZHISHI YU TIAOJIU JINENG

酒水知识与调酒技能

主 编 张海玲 易红燕 王高社
副主编 杨艳丽 李 菲 梁海兰
崔旭东 陈天容 杨晓峰
宋晓微 程远清 吴小红
赵亚琼 方 堃 吕 璇
张一君

湖南师范大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒水知识与调酒技能/张海玲,易红燕,王高社主编. —长沙:湖南师范大学出版社, 2016.8

ISBN 978-7-5648-2612-3

I. ①酒… II. ①张…②易…③王… III. ①酒—基本知识②酒—调制技术 IV. ①TS262②TS972.19

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 204799 号

酒水知识与调酒技能

主 编:张海玲 易红燕 王高社

◇全程策划:凌永淦

◇组稿编辑:杨君群

◇责任编辑:蔡 晨 黄 晴

◇责任校对:欧欣仪

◇出版发行:湖南师范大学出版社

地址/长沙市岳麓山 邮编/410081

电话/0731.88853867 88872751 传真/0731.88872636

网址/http://press.hunnu.edu.cn

◇经销:全国新华书店 北京志远思博文化有限公司

◇印刷:北京俊林印刷有限公司

◇开本:787mm×1092mm 1/16

◇印张:18.25

◇字数:379 千字

◇版次:2016 年 8 月第 1 版 2016 年 8 月第 1 次印刷

◇书号:ISBN 978-7-5648-2612-3

◇定价:36.00 元

高等院校教育教材研究与编审委员会

主 任: 丁红朝

副主任: (排名不分先后顺序)

魏 力	黄群瑛	郭福琴	陈丽佳	潘邦贵	黄爱科	武跃春	黄超平
周 洁	吴让军	宋君远	周 宇	郭 波	张 莉	王 力	庄小将
田 君	仲 蓬	林光友	刘智勇	肖 湘	耿喜则	程文明	邓 恩
胡景煌	李金伟						

委 员: (排名不分先后顺序)

王汝志	仲崇高	邓光明	王 玲	李青阳	柯晶莹	刘秀峰	梁 珺
郑 璁	颜 伟	冉恩贵	邓景泉	刘恽凡	王东坡	靳炜伟	何春华
马 毅	顾晨婴	周瑞强	李 飞	陈桂平	殷志文	余 鹏	陈力攀
陈 辉	石莉萍	洪 歧	刘春景	李元杰	李建清	李良霄	吴智勇
吴剑锋	熊勇权	何志昂	包耀东	梁 锐	杨荣军	朱纪红	陈晓川
喻建晖	陈瑞霞	朱 飞	王喜荣	徐 霞	马海祥	叶大萌	石敦岗
尹渔清	张雪佳	郑连弟	董 慧	叶 凡	张翠华	游春华	芦书荣
林金兰	李素云	曾晓文	杨子武	谭筱南	禹 青	李 莉	朱增峰
韩俊强	杨保香	张文洲	将 平	刘仁芬	李奇志	陈晓川	廖秀珍
徐仁旭	郝兴武	徐 磊	黄方正	毛光峰	齐佳敏	马世新	冯方友
周 箭	郑小平	孔德元	郑 艳	胡智斌	刘德华	赵 越	高启明
林幼斌	陈兴平	马小红	李 东	李 富	韦家明	张 萍	李秀菊
刘助忠	杨 迪	钱 钊	王 莹	周 庆	白洁宇	封 岚	王玉勤
罗 勇	张建新	杨志学	王希晶	李立辉	夏同胜	刘小军	张秀芳
谭目发	黄宏彬	刘劲志	王 荣	陈田国	周 南	韩在霞	邱惠芳
刘 明	李 锐	刘 舟	张家荣	刘炳康	刘可夫	徐顺志	杨安宁
章志杰	刘静萍	黄 芸	胡久江	王少英	张文华	张崇友	张 莉
吴志军	马 骏	戴小波	韩 芳	陈晓霞	何 方	李 炳	王永照
李文胜	刘 羽	欧 雅	肖莉贞	王焕毅	张 琛	柳志刚	徐 莉
王 彦	李东文	米双红	容 莉	张 薇	黄 健	杨勇军	付宏华
银 峰	卢 瑜	王志强	范玲俐	杨俊峰	张俊峰	吴青松	朱志辉
韩 芳	毛用春	何 辛	朱 琴	吴德永	王 涛	童广印	赵华玮
刘 宏	刘 飞	张元越	罗晓军	李传健	向佐春	岳文忠	于 森
蒋粤闽	陈飞飞	龙 游	李 凯	谭 波	喻靖文	刘丽霞	陶晓峰
邱春高	罗利华	王艳芹	罗志明	徐明川	宋长昆	杨 艳	苏 华
阳玉秀	文英兰	卢 竹	任春茹	张永红	刘 晖	蔡传柏	李 虹
李永华	陈金洪	候学刚	邱漠河	唐荣林	高彩霞	周 冲	邓嘉燕
张福霞	孙建超	沈恒昶	朱玉萍	袁战军	董建利	王绍光	岳士凯
蒋国宏	桑莉琳	范飞飞	夏清明	谢晓杰	张红丽	梁燕燕	王德礼
李芙蓉	马晓明	张艳平	熊义成	程元清	任郁楠	张小亚	黄永强
郭美斌	钟祥荣	覃晓康	张琳茜				

前言

酒吧休闲起源于美国西部，风行于欧洲。自 20 世纪 90 年代酒吧这种休闲方式传入中国后发展迅猛，据国家有关统计数据表明，中国的咖啡馆、酒吧数量每年以 20% 左右的速度在增长。随着人们生活水平的提高，生活质量也在不断提高，酒吧成为人们对休闲、社交场地的重要选择。另外，在家庭聚会、商务宴会、社交聚会中酒水是不可缺少的组成元素，了解和掌握酒水知识是提升自我的重要方面。

本书从酒水知识、调酒技能、酒吧管理三个方面展开，共计十五个项目。上篇酒水知识包括六个项目，内容为酒水概述、软饮料、酒文化、发酵酒、蒸馏酒、配制酒。中篇调酒技能包括四个项目，内容为鸡尾酒、调酒技巧、鸡尾酒调制、咖啡煮制。下篇酒吧管理包括五个项目，结合酒吧管理实际介绍了酒吧管理、服务以及酒水营销、采购等方面的内容。

本书在编写中注重与实践相结合，重视动手能力的培养；在编排上结合学校实际，所选用的知识以调酒技能、酒吧管理和服务为主，内容实用，浅显易懂；在编写内容上，一是紧扣现实，较为详细地介绍了酒水基本知识、酒文化、饮酒与健康等内容，以提升读者的整体知识水准；二是注意联系历史和民俗，对酒水历史、饮酒习俗、鸡尾酒配方背景等进行介绍，拓宽受众对酒水的了解面，激发学习兴趣。本书可以作为旅游大类各专业酒水相关课程的学习教材，也可以作为酒吧人员的培训教材和人们的自学读物。

本书由张海玲、易红燕、王高社担任主编，杨艳丽、李菲、梁海兰、崔旭东、陈天容、杨晓峰、宋晓微、程远清、吴小红、赵亚琼、吕璇、方堃担任副主编。具体分工如下：上篇酒水知识的项目一至项目六由张海玲、易红燕、王高社编写；中篇调酒技能的项目七至项目十由杨艳丽、梁海兰、崔旭东、陈天容、杨晓峰、宋晓微编写；下篇酒吧管理的项目十一至项目十五由李菲、程远清、吴小红、赵亚琼、吕璇、方堃、张一君编写。全书由张海玲进行统稿并定稿。

本书在编写过程中，参考了国内外酒水知识与酒吧管理方面的成果，也得到了有关院校领导的关心支持，在此一并表示感谢。

由于时间和水平有限，书中内容还有一些不太完善的地方，恳请各位专家、业内人士提出宝贵意见。

编者
2016 年 6 月

目 录

上篇 酒水知识

项目一 酒水概述	3
任务一 饮料分类	3
单元一 非酒精饮料	3
单元二 酒精饮料	5
任务二 酒的来历	5
单元一 中国酒的来历	5
单元二 外国酒的来历	7
任务三 酒的定义及分类	8
单元一 酒的定义及成分	8
单元二 酒的生产工艺	9
单元三 酒的分类	10
任务四 酒体与评语	12
单元一 酒体	12
单元二 酒的评语	14
巩固练习	17
项目二 软饮料	20
任务一 茶	20
单元一 茶概述	21
单元二 茶的功效	33
单元三 茶道	34
任务二 咖啡	38
单元一 咖啡概述	38
单元二 咖啡的功效	39
巩固练习	40
项目三 酒文化	42
任务一 酒器	42
任务二 酒的功能	45
单元一 酒的有益功能	45
单元二 饮酒注意事项	46

任务三 酒与社会发展的关系	47
单元一 酒与政治经济的关系	47
单元二 酒与宗教的关系	48
任务四 中国饮酒习俗	49
单元一 古代酒俗	49
单元二 各民族饮酒习俗	52
巩固练习	53
项目四 发酵酒	55
任务一 葡萄酒	56
单元一 葡萄酒概述	56
单元二 葡萄酒鉴赏	62
单元三 葡萄酒品饮	78
单元四 葡萄酒侍酒服务	83
任务二 啤酒	84
单元一 啤酒概述	84
单元二 啤酒的饮用与服务	86
单元三 啤酒名品	87
任务三 中国黄酒	89
单元一 黄酒概述	89
单元二 黄酒的饮用与品评	90
单元三 黄酒名品	91
任务四 清酒	92
单元一 清酒概述	92
单元二 清酒的饮用与服务	94
单元三 清酒名品	94
巩固练习	96
项目五 蒸馏酒	99
任务一 中国白酒	99
单元一 中国白酒概述	99
单元二 中国白酒的品评	102
单元三 中国白酒名品	103
任务二 外国蒸馏酒	105
巩固练习	106
项目六 配制酒	108
任务一 中国配制酒	109
单元一 中国配制酒概述	109
单元二 中国配制酒介绍	110
任务二 外国配制酒	111
单元一 开胃酒	111

单元二 甜食酒	113
单元三 利口酒	115
巩固练习	118

中篇 调酒技能

项目七 鸡尾酒	123
任务一 鸡尾酒的起源和发展	123
单元一 鸡尾酒的起源	123
单元二 鸡尾酒的发展	124
任务二 鸡尾酒的定义和构成	125
单元一 鸡尾酒的定义	125
单元二 鸡尾酒的构成	125
任务三 鸡尾酒的分类、特点及命名	126
单元一 鸡尾酒的分类	126
单元二 鸡尾酒的特点	127
单元三 鸡尾酒的命名	128
任务四 鸡尾酒调酒用具	130
单元一 鸡酒杯具	130
单元二 鸡尾酒调酒器具	136
巩固练习	142
项目八 调酒技巧	144
任务一 英式调酒	144
单元一 鸡尾酒的调制过程	144
单元二 鸡尾酒的调制方法	149
任务二 美式调酒	151
单元一 花式调酒概述	151
单元二 美式调酒与英式调酒的区别	151
巩固练习	153
项目九 鸡尾酒调制	154
任务一 白兰地基酒调酒	154
单元一 白兰地概述	154
单元二 以白兰地为基酒的调酒配方	162
任务二 威士忌基酒调酒	164
单元一 威士忌概述	164
单元二 以威士忌为基酒的调酒配方	169
任务三 伏特加基酒调酒	171
单元一 伏特加概述	171
单元二 以伏特加为基酒的调酒配方	173

任务四 金酒基酒调酒	174
单元一 金酒概述	174
单元二 以金酒为基酒的调酒配方	176
任务五 朗姆酒基酒调酒	178
单元一 朗姆酒概述	178
单元二 以朗姆酒为基酒的调酒配方	181
任务六 特基拉酒基酒调酒	182
单元一 特基拉酒概述	182
单元二 以特基拉酒为基酒的调酒配方	184
任务七 配制酒基酒调酒	185
单元一 配制酒概述	185
单元二 以配制酒为原料调制鸡尾酒	186
巩固练习	190
项目十 咖啡煮制	193
任务一 认识咖啡	193
单元一 咖啡的起源和历史	193
单元二 咖啡名品	194
任务二 咖啡豆的种植和加工	196
单元一 咖啡的种植	196
单元二 咖啡豆的加工	197
单元三 咖啡豆的烘焙	199
任务三 咖啡的煮制	201
单元一 咖啡的研磨与咖啡壶的介绍	201
单元二 咖啡的煮制	204
单元三 咖啡的品饮	208
巩固练习	211

下篇 酒吧管理

项目十一 酒吧概述	215
任务一 酒吧	215
单元一 酒吧的概念与起源	215
单元二 酒吧的分类与礼仪介绍	216
任务二 酒吧结构和酒吧设备	218
单元一 酒吧结构与吧台设置	218
单元二 酒吧设备	221
巩固练习	223
项目十二 酒吧人员管理	225
任务一 调酒师概述	225

单元一 调酒师的含义和职业要求	225
单元二 调酒师的职业资格认证	226
任务二 酒吧员工管理	228
单元一 员工数量配备及工作安排	228
单元二 酒吧员工岗位职责	228
单元三 员工工作的检查和考核	230
巩固练习	231
项目十三 酒吧服务	233
任务一 酒具的准备与保管	233
单元一 酒具的准备	233
单元二 酒具的保管、擦拭和摆设	234
任务二 酒吧工作程序与服务技巧	236
单元一 酒吧工作程序与待客服务程序	236
单元二 酒吧服务技巧	241
巩固练习	244
项目十四 酒吧成本、前台及后台管理	246
任务一 酒水成本管理	246
任务二 酒吧的前台管理	247
任务三 酒吧的后台管理	251
单元一 酒水的采购和验收管理	251
单元二 酒水的储存和发放管理	252
巩固练习	255
项目十五 酒水销售管理	256
任务一 制订销售计划	256
单元一 酒水销售计划	256
单元二 酒水销售计划制订及市场推广方法	257
任务二 酒水销售渠道与销售技巧	264
单元一 酒水销售渠道	264
单元二 酒水销售控制	265
单元三 酒水销售技巧	268
巩固练习	270
巩固练习答案	271
参考文献	279
参考网站	279

上 篇

酒 水 知 识

项目一 酒水概述



知识目标

1. 了解饮料的分类。
2. 掌握酒的定义、来历。
3. 了解酒水的分类、生产、成分。
4. 了解酒品风格。



能力目标

1. 掌握酒分类的方法。
2. 了解酒的成分影响饮酒方式。
3. 掌握酒品风格对应常用酒水的应用。
4. 能够在对顾客服务中进行酒水知识的讲解。



案例导入

酒作为商品,世界各地酿造方式不同,饮酒风俗也不尽相同。说起伏特加就想起俄罗斯;说起葡萄酒就想起法国;说起威士忌就会想到苏格兰和爱尔兰;而提到中国的酒,我们自然而然就会想到白酒、黄酒、米酒……

问:

你知道这些酒都是什么类别吗?

任务一 饮料分类

饮料是指以水为基本原料,由不同的配方和制造工艺生产出来,供人或牲畜直接饮用的液体食品。饮料除提供水分外,由于在不同品种的饮料中含有不等量的糖、酸、乳、钠、脂肪、能量以及各种氨基酸、维生素、无机盐等营养成分,因而有一定的营养价值。饮料可以根据是否含有酒精成分,分为酒精饮料和非酒精饮料。酒精饮料通常被称为“酒”,非酒精饮料则常被称为“水”。

单元一 非酒精饮料

非酒精饮料是指酒精含量小于 0.5%(vol),以补充人体水分为主要目的的流质食品,包括

固体饮料。无酒精饮料又称软饮料,其功能多是提神解渴,包括果、蔬汁饮料,蛋白饮料,茶饮料,碳酸饮料等。

一、果、蔬汁饮料

果、蔬汁是指未添加任何外来物质,直接以新鲜或冷藏果蔬为原料,经过清洗、挑选后,采用物理的方法如压榨、浸提、离心等方法得到的果、蔬汁液。以果、蔬汁为基料,加水、糖、酸或香料调配而成的汁称为果、蔬汁饮料。果、蔬汁饮料品种多,范围广,包括果汁、果浆、浓缩果汁、浓缩果浆、果肉饮料、果汁饮料、果粒果汁饮料、水果饮料浓浆、水果饮料等。

二、蛋白饮料

是指蛋白质含量较高的植物果实、种子或核果类、坚果类的果仁等为原料,与水按一定比例磨浆去渣后调制所得的乳浊状液体制品。成品中蛋白质含量 $\geq 0.5\%$ (m/vol)。如:豆乳、椰奶、杏仁露。

三、包装饮用水

是指密封于塑料瓶、玻璃瓶或其他容器中不含任何添加剂可直接饮用的水,包括饮用天然矿泉水、饮用纯净水和其他饮用水。

四、茶饮料

是指茶叶用水浸泡后经抽提、过滤、澄清等工艺制成的茶汤或在茶汤中加入水、糖、酸、香精、果汁或植(谷)物抽提液等调制加工而成的制品。包括茶汤饮料、果汁茶饮料、果味茶饮料、其他茶饮料。

五、咖啡饮料

包括咖啡、咖啡饮料以及去咖啡因咖啡饮料。

咖啡:以咖啡提取液或速溶咖啡粉为主要原料制成的液体饮料;

咖啡饮料:以咖啡提取液或速溶咖啡粉为原料制成的液体饮料;

去咖啡因咖啡饮料:以去咖啡因的咖啡提取液或去咖啡因的速溶咖啡粉为原料制成的液体饮料。

六、固体饮料

是指以糖、食品添加剂、果汁或植物抽提物等为原料,加工制成的水分含量在 5% m/m以下、具有一定形状(粉末状、颗粒状、片状或块状),需经水冲溶后才可饮用的饮料。按原料组分不同可分为果香型、蛋白型和其他型。

七、特殊用途饮料

特殊用途饮料类是指通过调整饮料中天然营养素的成分和含量比例,以适应某些特殊人群营养需要的制品。此类饮料基本上是以水为基础,添加氨基酸、牛磺酸、咖啡因、电解质、维生素等调制而成。包括运动饮料、营养素饮料和其他特殊用途饮料。

八、碳酸饮料

碳酸饮料是指在一定条件下充入二氧化碳气的饮料。碳酸饮料主要成分包括碳酸水、柠檬酸等酸性物质、白糖、香料,有些还含有咖啡因、人工色素等。除糖类能给人体补充能量外,充气的“碳酸饮料”中几乎不含营养素,过量饮用对身体有害。常见的有可乐、雪碧、汽水。

除此以外还有植物饮料类(如食用菌饮料、藻类饮料、可可饮料等)、风味饮料类(果味饮料、乳味饮料、咖啡味饮料等)。

单元二 酒精饮料

酒精饮料系指供人们饮用且乙醇(酒精)含量在 0.5%(vol)以上的饮料。市场上含酒精饮料品种繁多,各种品牌琳琅满目。我们在这里按照制造工艺,把它们简单地分一下类。按照制造工艺,酒大都可纳入这三类:发酵酒、蒸馏酒和配制酒。

一、发酵酒

又称为酿造酒,指以粮谷、水果或允许使用的野生植物为原料,经发酵法酿制而成的酒。包括啤酒、葡萄酒、起泡葡萄酒、果酒、黄酒等。这类酒品的酒精含量一般都不高,大多不超过 20 度,基本都属于低度酒。

二、蒸馏酒

蒸馏酒是在发酵的基础上进行蒸馏提纯的酒水,故酒精含量较高。其酒精度多为 40 度以上,为高度酒。包括中国白酒、白兰地、威士忌、金酒、伏特加、朗姆酒、特基拉酒等。

三、配制酒

配制酒是以酿造酒、蒸馏酒或食用酒精为酒基,加入各种天然或人造的原料,经特定的工艺处理后形成的具有特殊色、香、味、型的调配酒。

中国有许多著名的配制酒,如虎骨酒、刺梨酒等。外国配制酒种类繁多,有开胃酒、甜食酒、利口酒等。

任务二 酒的来历

单元一 中国酒的来历

我国是世界上最早酿酒的国家之一,酒的历史悠久。据《神农本草》所载,酒起源于远古与神农时代。《世本八种》(增订本)陈其荣谓:“仪狄始作酒醪,变五味,少康(一作杜康)作秫酒。”仪狄、少康皆夏朝人。即夏代始有酒。

那么酒的来历有哪些说法呢?

一、酒的传说

(一)仪狄酿酒

仪狄是夏禹的一个属下,《世本》相传“仪狄始作酒醪”。先秦时期的《吕氏春秋》云:“仪狄作酒。”汉代刘向的《战国策》也说:“昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,曰:‘后世必有以酒而亡其国者。’遂疏仪狄而绝旨酒。”但《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。

(二)杜康酿酒

另一则传说认为酿酒始于杜康,杜康也是夏朝时代的人。东汉《说文解字》中解释“酒”字的条目中有:“杜康作秫酒。”经过曹操“何以解忧,唯有杜康”的咏唱,在人们心目中杜康已经成了酒的发明者,酿酒行业也将杜康视为行业祖师爷。

杜康酿酒传说一:黄帝建立部落联盟后,命杜康管理粮食生产,杜康很负责任,加之风调雨顺,连年丰收,粮食越来越多,那时候没有仓库,更没有科学保管方法,杜康把丰收的粮食堆在山

洞里,时间一长,因山洞里潮湿,粮食全霉坏了。黄帝知道了这件事,非常生气,下令把杜康撤职,只让他当粮食保管,并且说,以后如果粮食还有霉坏,就要处死杜康。有一天,杜康在森林里发现了一片开阔地,周围有几棵大树枯死了,只剩下粗大的树干,树干里边已空了。杜康灵机一动,想,如果把粮食装在树洞时,也许就不会霉坏了。于是,他把树林里凡是枯死的大树,都一一进行了掏空处理。不几天,就把打下的粮食全部装进了树洞里。两年以后,装在树洞里的粮食,经过风吹、日晒、雨淋,慢慢地发酵了。一天,杜康上山查看粮食时,突然发现一棵装有粮食的枯树周围躺着几只山羊、野猪和兔子。开始他以为这些野兽都是死的,走近一看,发现它们还活着,似乎都在睡大觉。后来经过观察发现,这些动物是喝了树洞里粮食发酵的液体而致。他自己也尝了几口,感觉很好,便将树洞里渗出来的这种味道浓香的水盛了半罐带回给黄帝品尝。黄帝听完杜康的报告,又仔细品尝了他带来的味道浓香的水,立刻与大臣们商议此事。大臣们一致认为这是粮食中的一种元气,并非毒水。黄帝没有责备杜康,命他继续观察,仔细琢磨其中的道理。又命仓颉给这种香味很浓的水取个名字。仓颉道:“此水味香而醇,饮而得神。”说完便造了一个“酒”字。黄帝和大臣们都认为这个名字取得好。

杜康酿酒传说二:有一天,杜康想研制一种可以喝的东西,可是冥思苦想就是想不出制作方法。晚上睡觉的时候他做了一个奇怪的梦,梦见一个鹤发童颜的老翁来到他面前,对他说:“你以水为源,以粮为料,再在粮食泡在水里第九天的酉时找三个人,每人取一滴血加在其中,即成。”说完老翁就不见了。杜康醒来就按照老翁说的制作。他在第九天的酉时到路边寻找三人。不一会来了一个书生,文质彬彬,谦虚有礼,杜康急忙上前说明来意,书生欣然应允,割破手指滴了一滴血在桶里;书生走后,又来了一队人马,带头的是一位威武英气的将军,杜康上前说明来意,将军也捋臂挽袖,割破手指滴了一滴血在桶里;这时酉时已经快过了,可杜康还没找到第三个人,他有些着急,最后看到一个疯子,就扎破他的手指滴了一滴血在桶里。有了这三滴血,杜康终于酿酒成功了。酒字就来源于“酉时”和“三滴血”。

(三)猿猴酿酒

唐人李肇所撰《国史补》一书中,对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴,有一段极精彩的记载。猿猴是十分机敏的动物,它们居于深山野林中,在巉岩林木间跳跃攀缘,出没无常,很难活捉到它们。经过细致的观察,人们掌握了猿猴的一个致命弱点,那就是“嗜酒”。于是,人们在猿猴出没的地方,摆几缸香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至,先是在酒缸前踌躇不前,接着便小心翼翼地用指蘸酒吮尝,时间一久,没有发现什么可疑之处,终于经受不住香甜美酒的诱惑,开怀畅饮起来,直到酩酊大醉,乖乖地被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非我国独有,东南亚一带的人和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩,也都采用类似的方法。

猿猴不仅嗜酒,而且还会“酿酒”,这在我国许多典籍中都有记载。早在明朝时期,这类的猿猴酿酒的传说就见诸记载。明代文人李日华在他的著述《蓬枕夜话》中记载:“黄山多猿猱,春夏采杂花果于石洼中,酝酿成酒,香气溢发,闻数百步。”更多的著述则表明在猿猴的聚居处,多有类似“酒”的东西发现。究其原因,猿猴喜欢桃子、香蕉等含糖量高的水果,会在水果成熟的季节收集储存于洞穴之中,堆积的水果受自然界中酵母菌的作用而发酵,酒液析出。当然,猿猴从最初尝到发酵的野果到“酝酿成酒”,有一个漫长的过程,具体年代无从考究。

(四)酒与天地同时

这种说法源于酒的形成条件,只要在适当的温度下含有淀粉和糖分的水果或者谷物产生发酵,酒便出现了。在日常生活中,水果腐烂散发出来的阵阵酒味儿并不罕见。因此所谓“酒与天地同时”主要是指酒的历史悠久,酒是自然界物质正常的化学反应。

二、考古中的酒的发现

考古发现说明酿酒早在夏朝(4000 多年前)或者夏朝以前就存在了,这一点已被大量考古事实所证实。

(一)磁山文化时期(7355 至 7235 年前)

考古发现了一些磁山文化时期的形制类似于后世酒器的陶器和大量谷物,当时人们谷物酿酒的可能性很大。

(二)河姆渡文化时期(6000 至 7000 年前)

该遗址发现有陶器和农作物遗存,具备酿酒的物质条件。

(三)三星堆遗址(公元前 4800 年至公元前 2870 年)

该遗址地处四川省广汉市,出土了大量的陶器和青铜酒器,其器型有杯、觚、壶等。

(四)大汶口文化(公元前 4300 年至公元前 2400 年)

该遗址地处山东泰安,随葬 80 多件陶器中,有 25 件洁白的陶器,主要是成套的酒器,如贮酒的背壶、温酒的陶鬯、注酒的陶瓮和饮酒用的陶杯。

三、现代对酒来历的看法

(一)酒最早是天然产物

人类不是发明了酒,而是发现了酒。酒里的最主要的成分是酒精(学名乙醇),许多物质可以通过多种方式转变成酒精。谷物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,自然转变成了谷物酒。水果和乳汁也很容易转变成酒。

(二)最早的酒——果酒和乳酒

远古时代,人们的食物主要靠采集和狩猎,采集的野果含糖分高,最易发酵成酒。动物的乳汁中含有蛋白质、乳糖,也很容易发酵成酒,以狩猎为生的远古人也很有可能意外地得到乳酒。

单元二 外国酒的来历

外国酒一般被称为洋酒,世界上很多国家都有自己的酒历史和文化,关于酒的来历也各有说法。

一、酒神传说

(一)希腊酒神狄俄尼索斯

他与罗马人信奉的巴克斯(Bacchus)是同一位神祇。早在公元前 7 世纪,古希腊就有了“大酒神节”(Great Dionysia)。时间为每年的 3 月,以表示对酒神狄俄尼索斯的敬意。狄俄尼索斯是宙斯(Zeus)和西姆莱公主(Semele)所生的儿子,他的成长与森林之神关系密切。在森林之神的帮助下,他掌握了有关自然的所有秘密以及酒的制作方法。他教会农民们酿酒,因此成为酒神,是古希腊农民最喜欢的神明之一。也有人将他称为葡萄酒之神,他不仅握有葡萄酒醉人的力量,还以布施欢乐与慈爱在当时成为极有感召力的神;他推动了古代社会的文明并确立了法则,维护着世界的和平。

(二)埃及酒神奥西里斯

啤酒不仅是苏美尔人的主粮,同时也是古埃及人的主食。而在古埃及人看来,啤酒的诞生应该归功于奥西里斯。奥西里斯是希腊的冥王,是最伟大的神灵之一,掌管着尼罗河。他皮肤