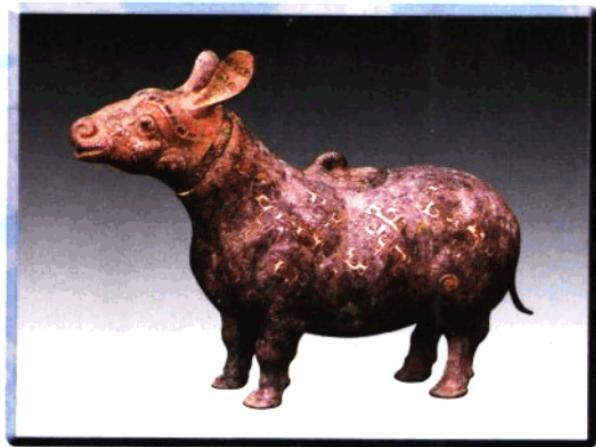


● QILUJIUWENHUAQTAN ●

齐鲁酒文化趣谈

郭广民 王毅 编著



中国文程出版社

序

高占祥

“对酒当歌，人生几何？”“把酒问青天，不知天上宫阙。今夕是何年？”“把酒醉滔滔，心潮逐浪高”。酒，几乎伴随着人类的发展走过了从野蛮愚昧，到走向文明繁荣战争与和平的全过程，而今在人类生活中，它更加展示了其广泛性、多样性和不可替代性。

古之齐鲁，今之山东，亘古以来就是尊重酒道节义的一方土地。巍巍东岳，幽幽孔林，展示着正统齐鲁文化风韵；滔滔黄河，滚滚淄水，延续着一部改革开放的壮丽史诗。齐鲁酒文化历史渊远流长，贯穿于政治、经济和人类生活的各个领域，故事起伏跌宕、脍炙人口。有纵酒结义者，有把盏抒情者，有畅饮为媒者，有借酒消愁者，有酗酒乱性者，有酒色狂妄者，有因迷恋酒色祸国殃民者……物以类聚，人以群分，街谈巷议，莫衷一是，正如民间百姓所云：“酒能成事，也能败事”，“无酒不成敬意，酗酒祸及自身”，由此可见齐鲁酒文化博大精深的内涵和价值。

酒者何物？乃粮食、水果等含淀粉或糖的物质经发酵而成的含乙醇的饮料，然而它超出了自身，故商家谓之“媒介”，医者谓之“药引”，情者谓之“连袂的裙带”，骚客谓之“灵感的天使”，官场用酒“僧敲月下门”，百姓把盏“开轩面场圃”，“鸿门宴”上项庄舞剑意在沛公，“孔雀台”上曹操酒醉抒兴国之志。酒是一个变化多端的精灵，它能捉弄诗仙李白“长西安市上酒家眠，天子呼来不上船”；酒是一个神秘的尤物，它能神使鬼差令郦食其在汉王面前自称“高阳酒徒”，肆行无忌，原形毕露；酒是一剂“灵丹妙

药”，它能治愈人世间的痛苦与忧愁，叫人超脱旷达，才华横溢，于是我国唐代著名诗人白居易才留下了“花时同醉破春愁，醉折花枝作酒筹”的名句；酒是狠毒的恶魔、杀戮的钢刀，古往今来不知有多少炎黄子孙毙命于酒魔的屠刀之下；酒炽热似火，冷酷似水，狠如屠夫，柔似缎锦，力如狂澜，锋似利刃。酒这个幽灵，可谓无孔不入，就连世界上最高权势也无奈它何，于是西方的文学家高度评价说：“毫无疑问在这方面中国暴露出来了比其他任何文明都要伟大的发明性。”从这个意义上讲，挖掘酒文化的丰富内涵，自然有可资借鉴的现实意义。

在齐鲁之邦的历史舞台上，酒是维系国家兴亡的一条重要“纽带”。管仲以酒会友，广揽贤达，变法鼎新，励农兴商，使齐桓公赢得齐国一派盛景，成为“五霸之首”；齐宣王沉溺酒色，荒淫无道，筑台纳媳，成为导致齐国衰亡的重要因素；田横兄弟以酒聚义，起兵更王，反秦自立，短短几年的时间就兼并了“三齐”，统一了齐国；然则由于田横笃诚义和，轻易撤防历城，纵酒喜庆太平，被韩信利用齐国导致又一次覆灭，历城纵酒留下了千古遗恨。《周礼·地官、党正》说，饮酒“既可生智、合欢”亦能“化上为淫溺，化下为酗祸”，酒既可有利于治国安邦，亦可祸国殃民，一个“酒”字的含义具有双重性，在人类的政治生活中作用不可低估。酒在社会经济活动中，不管是对外招商引资还是对内的商贸洽谈，酒是不可替代的“媒介”；在现实生活的角角落落，婚、丧、嫁、娶，宾朋交往，节日宴会，请客送礼，酒场处处可见，饮者津津乐道，佳话流传古今，酒宴上不知了却了多少生活的夙愿？然而又有多少阴谋诡计、凶杀密谋、交通事故、强奸要案的导火线源于酗酒，酿成人间悲剧？饮酒的故事记载于史书，流传于民间，褒者有之，贬者亦有之，然则为酒撰写史话者却不多见。中国劝人为善的书有“三言”，乃警世之作，何以不能将酒的故事、典故编撰成册，警世宜人，扬长避短呢？诸如晋刘伶的

《酒德颂》、唐孟郊的《酒德诗》、黄庭坚的名句“四座欢欣观酒德，一灯明暗又诗成”等等，皆为醒世名言，加深了世人对酒的认识。

翻开中国文学史，齐鲁的文学家们无不与酒结缘，孔子“唯酒无量，不及乱”，稷下先生淳于髡“一斗亦醉，一石亦醉”，因嗜酒失宠的临淄侯曹植“七步成诗”，视兗州为第二故乡的李白“斗酒诗百篇”，宋代登州知府苏东坡“醉醒醒醉”，历城女词人李清照“沉醉不知归路”，还有世界短篇小说之王蒲松龄老先生开怀畅饮、挥毫命笔，写下了“开怀畅饮三蕉叶，醉酒床头香梦残”的名句……历代的文学巨匠因酒醉而进入创作的自由状态，这是他们解脱束缚获得艺术创造力的通幽捷径。《齐鲁酒文化趣谈》的作者郭广民先生历任淄博市临淄区经贸委主任、齐鲁淄博石油化工联营开发总公司总经理、山东工程学院院长助理等职，既是一位企业家，又是一位博览群书的学者，从文中可以看出，作者既是一位文政官员，又有儒商风度。他与本书的另一位作者王毅先生均出生于齐文化的发祥地——齐国故都临淄，自幼受着齐鲁文化的熏陶，特别是改革、开放以来，他们在从政、经商和齐鲁文化的研究过程中，对齐鲁酒文化产生了浓厚的兴趣，披阅十载，广搜博集，上下求索，雨夜秉烛，雪天守炉，呕心沥血，从浩瀚的齐鲁酒文化资料中提炼出奇、趣兼备的精华，加以整理、翻译、注释、演义，三易其稿，增删数十次，始得竣工付梓，奉献读者，虽无警世之姿，却有劝谏之心，酒后茶余，诸君聊以消遣。

对齐鲁酒文化，笔者略知一二。通读这部书稿，使我对齐鲁酒文化产生了浓厚的兴趣。吾友杨茗朕是本书作者郭广民先生的至友，嘱我作序，便写下了上面这些文字。

二〇〇一年七月

目 录

序 (1)

第一辑 酒酿

野果自酿天然酒	(3)
谷物“曲蘖”天然酒	(3)
杜康牧羊获酿术	(4)
最早的成套酿酒器	(5)
仪狄善酿遭父贬	(6)
少康始酿秫酒	(7)
商酿中“曲”、“蘖”分工	(7)
周酿“六法”、“五齐”	(8)
酿酒巨匠田无忌	(9)
齐国佳酿即墨酒	(10)
吕母酿酒聚资起兵	(11)
从《庖厨图》画像石看汉酿	(12)
东方朔巧兑麋饮酒	(12)
《齐民要术》首纂新曲	(13)
《齐民要术》摭记酿酒法	(13)
穄米酌酒过量则死	(14)
高阳城酿酒神话	(15)
贾璵黄河匏水酿酒	(16)
唐代鲁酒的酿制	(16)
“桃核”、“青田核”神酿	(17)

宋代齐鲁名酿多	(18)
赵匡胤挥剑“扳倒井”	(19)
久传不衰的“秋露白”	(19)
“善忘人”酿酒忘米	(20)
蒲松龄稷下识酒材	(21)
麦熟五月踏曲忙	(21)
青州露酒苦味殊	(22)
章丘善酿羊膏酒	(23)
茌平泉冽酿名酒	(23)
德州罗氏善酿酒	(24)
济宁善酿滋补酒	(25)
景芝酿酒有特色	(26)
张裕酿酒冠全球	(27)
兰陵美酒新崛起	(28)
《水浒》文化与酿酒	(28)

第二辑 酒饮

“饮”“宴”二字溯源	(33)
姜子牙孟津卖酒	(34)
周公旦《酒诰》警世	(35)
齐桓公“狂饮”、“穷乐”	(36)
管仲“论酒”与“正酒”	(38)
齐景公嗜酒如命	(39)
孔子适齐以酒浇愁	(41)
饮双爵两卿换妻淫乱	(42)
喜欢“纵酒”的田桓子	(42)
淳于髡豪饮“一石”	(43)

秦始皇东巡饮“神池”	(44)
蓬莱阁上酒事多	(46)
郦生临刑饮百觥	(46)
栾布为“酒保”之始	(47)
郑玄海量三百爵	(48)
曹植嗜酒殒命	(49)
孔融乐酒自遣	(49)
饮酒之佐——“下酒”	(50)
王羲之酒酣书兰亭	(51)
“高阳馆外酒旗风”	(52)
颜之推避诏狂饮	(52)
两富翁“行酒赌富”	(53)
李白诗酒结交“六逸”	(55)
李白东游赞鲁酒	(55)
李杜醉饮龟蒙顶	(56)
漫话太白酒楼	(57)
范仲淹养酒客终成大器	(58)
怪饮之最石延年	(59)
李清照嗜酒填词	(59)
王辟之与《渑水燕谈录》	(60)
宋江醉酒题反诗	(61)
武松醉打猛虎	(62)
醉酒打虎之地—景阳岗	(63)
阳谷酒馆“狮子楼”	(63)
锺羽正据鞍醉吟	(64)
王渔洋好夜饮酒	(65)
蒲松龄视酒为“扫愁帚”	(66)
现代饮酒杂谈	(67)

饮酒与健康利弊浅说 (68)

第三辑 酒器

酒器之溯源	(75)
齐国特殊的酒器	(78)
鲁国特殊的酒器	(79)
“齐史馆”馆藏酒器	(80)
齐国的象征物——牺尊	(82)
“青州馆”馆藏酒器	(83)
多变的汉代酒器	(84)
齐王酒器——齐大官钫	(86)
酒器与“几”“桌”的关系	(86)
“酒壺”的起源及其应用	(87)
唐代奇特酒器——碧筒杯	(88)
宋代酒具——蕉叶	(89)
血料酒容器——酒篓	(90)
酒杯托子之辩	(90)
冯溥家客识盟尊	(91)
民间锡制酒具	(92)
现代酒具概述	(92)

第四辑 酒令

酒令的渊源与演变	(97)
罚酒鼻祖“齐侯令”	(98)
饮酒助兴的射礼	(98)
鲁国“投壺”之戏	(99)

齐景公的“投壺歌”.....	(101)
朱虚侯监酒诛“醉呂”.....	(102)
曹植的令器——鹊尾杓.....	(103)
曲水流觞之酒令.....	(104)
特殊的酒令器——劝酒胡.....	(104)
藏钩·射覆·猜枚.....	(105)
划拳令概述.....	(106)
筹令之概述.....	(109)
牌令之概述.....	(113)
齐鲁盛行骰子令.....	(119)
口头文字游戏令.....	(121)
当代鲁中的劝酒辞.....	(123)

第五辑 酒礼

酒礼防酗祸.....	(129)
周天子卿礼飨管仲.....	(130)
诸侯燕群臣的酒礼.....	(130)
管仲“弃半酒”之辩.....	(131)
侍君小燕“三觔罢酒”.....	(132)
君臣饮酒“废礼则乱”.....	(132)
晏子侍君“既醉而出”.....	(133)
燕于宗庙非礼.....	(134)
孔夫子饮酒有礼.....	(134)
群臣宴饮酒礼多.....	(135)
稷下学宫里的酒礼.....	(136)
“圣贤豪饮”实非然.....	(137)
乡饮义酒之礼.....	(138)

依酒礼“庶长立幼”.....	(139)
“干杯”溯源及其延伸.....	(140)
祭祀用“裸将”、“秬鬯”之礼	(141)
祝寿酒礼琐记.....	(142)
祭孔的有关酒礼.....	(143)
诸葛亮巧辩养老酒.....	(144)
刘公荣“待客皆醉”.....	(145)
陪酒、祝酒的演变	(145)
从“合卺”到“交杯酒”.....	(146)
羊酒之礼的演变.....	(147)
“碰杯”酒礼及其来历.....	(148)
民间宴席通礼举要.....	(148)

第六辑 酒俗

罚酒风俗溯源及其流传.....	(153)
妇人主酒与夫妇执爵.....	(154)
鲁人薄酒之俗.....	(154)
天齐渊酒祭天主神之古俗.....	(155)
温泉修禊与曲水流觞.....	(156)
乡饮荐学酒之俗.....	(157)
松柏酒与屠苏酒.....	(158)
请吃年酒之俗.....	(159)
济南的“曲水流觞”.....	(159)
饮“碧筒杯”之俗.....	(160)
水泊梁山之酒俗.....	(161)
水泊梁山之酒肆.....	(162)
宴席使用酒筹之俗.....	(162)

立夏饮“驻色酒”之俗	(163)
接风酒与进门盏	(164)
“不必饶舌客自饮”	(165)
祭祀酒神之俗	(165)
节俗饮酒漫笔	(167)
酒归告父母之俗	(169)
以“神仙酒”取乐之俗	(169)
胶东民间酒俗	(170)
青岛啤酒节	(170)
烟台国际葡萄酒节	(172)

第七辑 酒诗

投壶歌(齐景公)	(175)
有駰(诗经·鲁颂)	(175)
酒赋(邹阳)	(176)
短歌行(曹操)	(177)
酒赋(曹植)	(178)
难曹公表制论酒禁书赋(孔融)	(179)
独酌谣(陈后主)	(180)
醉中吟(段成式)	(181)
管仲弃酒赋(徐夤)	(181)
客中作(李白)	(183)
鲁郡尧祠送窦明府薄华还西京(节选)(李白)	(183)
鲁中都东楼醉起作(李白)	(185)
月下独酌其四(李白)	(185)
寻鲁城北范居士失道落苍耳中见范置酒摘(李白)	(186)
鲁郡东石门送杜二甫(李白)	(187)

沙丘城下寄杜甫(李白).....	(188)
拟古其三(节选)(李白).....	(188)
将进酒(李白).....	(189)
如梦令(李清照).....	(190)
诉衷情(李清照).....	(190)
菩萨蛮(李清照).....	(191)
醉落魄(苏轼).....	(191)
秋露白酒熟卧闻糟声喜而得句(许有任).....	(192)
济州太白楼(刘基).....	(193)
尝罗钦瞻酒(高珩).....	(193)
德州罗酒(王渔洋).....	(194)
答谢方山诗二首(王渔洋).....	(195)
秋暮与家兄礼吉叔子小饮有怀(王渔洋).....	(195)
水调歌头·腊月稷下遣怀(蒲松龄).....	(196)
元宵酒阑作(蒲松龄).....	(197)
夜饮再赋(蒲松龄).....	(197)
酒人赋(蒲松龄).....	(198)
薄薄酒(赵执信).....	(200)
赠善酿王生(赵执信).....	(201)
任城太白酒楼诗(舒铁云).....	(202)
太白酒楼歌(赵执信).....	(203)
答阮亭雪中送酒二首(徐东痴).....	(204)
高阳酒馆(邓性).....	(205)
太白酒楼楹联二副.....	(205)
酒谚选萃(笔者搜集).....	(207)
讽刺当代饮酒不正之风的顺口溜(笔者搜集).....	(208)

第八辑 酒文

“苞茅不贲,无以缩酒”	(213)
齐桓公诛杀“酒诱者”	(214)
栾施、高强嗜酒遭逐	(215)
换巨爵晏婴退晋兵	(215)
齐人坟间乞酒食	(216)
孔伋仗义辞酒脯	(217)
“鲁酒薄而邯郸围”	(218)
酒母蓬莱山上呼子先	(219)
秦巨伯夜醉遇鬼	(220)
仙女下凡学酿酒	(221)
吕后鸩酒欲诛刘肥	(222)
曹相国“高歌呼酒”	(223)
东方朔“嗜酒割肉”	(223)
东方朔酒灌“狱患”	(224)
孔融论酒遭诛	(225)
“兗州八隽伯(霸)”之一——胡母辅之	(226)
两酒友“反拳”戏公荣	(227)
刘玄石酒醉三年醒	(228)
王丹好施“载酒劳农”	(229)
秦琼的“嗜酒之驳”	(230)
方士针挑“鼻酒魔”	(230)
冯坦制蛇酒乾鼻	(231)
“青州从事”与“平原督邮”	(232)
皇上金口释酒联	(233)
苏东坡与和尚饮酒	(233)

蔡文忠遵师训戒酒	(234)
齐艾子“四脏能活”	(235)
结酒友狐仙相助	(236)
刘氏暴饮患酒虫	(237)
郑板桥巧联戏酒家	(238)
酒仙街上“神酒坛”	(239)
泡蒸不死的酒鬼	(240)
 后记	(243)

第一辑

酒 酿

野果自酿天然酒

现代科学认为：酒起源于含糖野果的自然发酵。自然界的野生水果成熟后堕落地面，经过风吹，日晒，霜打，雨淋，当遇到酵母菌后，便自然发酵，生成酒精成分和醇香口味的汁液，这就是最早出现的天然酒。

含糖野果自然发酵成酒的事例在古籍中屡有记载，宋代周密《癸辛杂识》中曾记有：某蝶老将山梨密储于地窖。遇时疫，蝶老染病而亡。储梨之事无人知晓，数年后，村人闻有异香，掘开地窑，见有汁液似汪，中有梨蒂。尝之，酒香醇厚，乃为储梨久之发酵成酒。

元代元好问所著《葡萄赋·序》记曰：“金贞佑（公元1213—1217年）中，邻里一民家避寇数年，自山中归，见竹器所贮葡萄在空盎（腹大口小的容器）上，枝蒂已干，而汁流盎中，熏然有酒气，饮之良酒也。”

以上两例虽不远古，但它们却为酒的产生提供了天然形成的例证。在距今大约五六千年前我国龙山文化出土文物中已经发现酿酒、饮酒的器具，这表明。酒的酿制此时已经完全脱离了天然状态而进入人工制作的时期，并且业已取得了长足的发展。

谷物“曲蘖”天然酒

新石器时代农业出现以后，谷物种植为人类提供了较多的食物，贮藏谷物普遍起来。由于当时贮藏方法简陋、粗糙，谷物遇