



人类生活与发明系列 11



饮食文化

章志彪 张金方 主编

中国建材工业出版社

世界科技全景百卷书 ①①

· 人类生活与发明系列 ·

饮食文化

编写 李东祥

中国建材工业出版社

目 录

烟酒糖茶

酒的历史	(1)
啤酒话故	(4)
米酒	(5)
白兰地与威士忌	(7)
美人泉与洋河大曲	(9)
随手搅出的鸡尾酒	(11)
烟草外史	(12)
香烟的出现	(14)
中国的茶	(15)
糖	(22)

风味小吃

锅巴	(24)
埃及人的主食	(26)
夹肉面包	(27)
吃年糕	(29)
天津“狗不理”	(31)
“油炸秦桧”	(33)
海难中诞生饼干	(35)
黑色食品	(37)
更具营养的西红柿	(38)
人造黄油	(40)

人造食品	(41)
餐桌上的人造肉	(42)
昆虫食品	(44)
海藻食品	(45)
螺旋藻	(47)
小球藻	(49)

美味佳肴

急中生智出名肴	(51)
霸王别姬	(53)
孙膑庞涓做豆腐	(54)
万福桥的“麻婆豆腐”	(56)
过桥米线	(57)
红娘自配	(58)
身价倍增的臭豆腐	(59)
北京烤鸭	(61)
乾隆喜吃全家福	(62)
天下第一菜	(63)
天下第一香	(64)
杭州名菜“东坡肉”	(65)
宗泽和金华火腿	(66)
醉鸡	(67)
野菜受宠爱	(68)

消暑冷饮

蛋卷冰淇淋	(70)
饮料之王	(71)
能提神的咖啡	(74)

冒泡的汽水	(77)
-------------	------

调味品

醋	(79)
---------	------

糖精的发明	(81)
-------------	------

味精的发明	(83)
-------------	------

转基因动物食品	(86)
---------------	------

转基因抗冻西红柿	(88)
----------------	------

炼乳	(90)
----------	------

“胡瓜”变成“黄瓜”	(91)
------------------	------

可以长期储藏的罐头	(92)
-----------------	------

昂贵的鱼子酱	(96)
--------------	------

烟酒糖茶

酒的历史

酒是什么时候，由谁发明的？实在抱歉，我只能回答说：不知道。这样讲，未免会使你失望，那咱们就讲讲传说吧。在中国，相传是夏禹的五世孙杜康最早造酒的，离现在约有4000年了。在西方，则另有一说：大约在五六千年前，人们常用麦芽煮粥，吃不完的剩粥便倒在一个地方，结果倒剩粥的地方，经过自然发酵，居然生成了芬芳的液体。有一个饿汉经不起芬芳液体诱惑，竟去喝这发酵的液体，才喝了一口，便发出赞叹：“味道好极了！”这液体，便是酒。现代的酒中，啤酒是用麦芽做的，那么，饿汉喝的美味液体，就应该是最早的啤酒了。

这饿汉是什么地方的人？也不清楚。可能是中东一带的人吧，因为早在公元前2000年以前，埃及和巴比伦等地的人民就大量地用大麦来酿造味道极淡的啤酒了。甚至，啤酒还出现在古老的汉谟拉比法典中：“卖啤酒的，如果不按规定用谷物交换，而擅用银钱代替，或有缺斤减两的，罚被丢入水中。”“犯人出现在啤酒店，若未通报逮捕，判处店主死刑。”“出家修行的人到啤酒店喝酒，处以火刑。”

这么说来，啤酒是发源在外国的了？那倒未必，早在3000

多年前，我们的祖先就已经有了使用麦芽酿造甜酒的成熟技术。至少应该说，我国也是啤酒的发源国之一。

不过，尽管有着前面那么一个传说，一般人们总认为：葡萄酒的诞生早于啤酒。因为葡萄的皮上有酵母，当果实破裂，果汁和果皮接触的时候，如果温度适当，就会自然地进行发酵而变成酒，这个过程比麦芽变酒更为简单些。据史书记载，公元前 4000 年或更早的时代，近东地区就已种植“威迪斯威尼非拉”。就是可以用来酿酒的葡萄。后来，种植葡萄的方法和葡萄酒的酿造技术才传到欧洲大陆。

葡萄酒在中国的历史就比较短了。大约在公元前 100 多年的西汉武帝时，葡萄由张骞从西域引进，最初在我国西北栽培，后来才传播到各地。开始人们只是把它当作水果食用，大约到东汉晚期才用来酿酒。即使到了那时，葡萄的栽培也还不普遍，葡萄酒还是一种很珍贵的酒，据史书记载，东汉灵帝时有一个得宠的宦官张让，因为扶风地方的孟佗送给他一斗葡萄酒，就将孟佗提升为凉州刺史。一直到唐代，尚有“葡萄美酒夜光杯”的佳句，可见葡萄酒仍被视作为佳酿美酒。

经得起考证的，中国发明最早的酒，恐怕要算黄酒了。黄酒，早时因其产在古属越地的绍兴一带，也称越酒或绍兴酒。由于它越陈越香，加上历史悠久，故又称绍兴老酒。

据日本的西园寺公一先生考证，黄酒已有 4000 余年历史了。春秋战国时代，越地饮酒的风习，已很普遍。也许，读者都知道越王勾践卧薪尝胆、复国灭吴的故事吧。勾践被吴王差放回越国后，看到越国遭到亡国的灾难后，人口已大大减少，便订出几条奖励生育的办法，其中一条就是：老百姓养了孩子后，地方长官应发给酒以作奖励！据说，勾践在出

兵灭吴前，还下令将酒倾倒在河中，令士兵饮河中之水，结果士气百倍高涨，无往不胜，很快就拿下了吴国的都城姑苏。

黄酒

是用谷物
酿造的。

例如米，

含大量淀

粉，淀粉

本身是不

溶于水而

且无味的

物质，但

是用水煮

过，就成

浆糊状物

质，经加

入酿酒的



中国的名酒

“曲”（即“酒母”或“酒药”）后，就会发酵，最后变成酒精。从有关制曲酿酒的我国古籍中，可以见到，在很早以前，我国就已经有了许多发酵技术方面的创造，如用酸浆调节发酵，加热杀菌以防止酒变质，加蜡或加油消除泡沫等。中国的这种制酒方法，与外国的不同，直到19世纪末，欧洲人在研究了我国酒曲后，才知道了这种与他们不同的方法，把它称作“淀粉发酵法”。

至于在今天负有盛名的茅台酒，它不属于黄酒类，而是一种烧酒。烧酒是含酒精量较高的一种烈性酒，在我国至少

也有 700 多年的历史了。不过，茅台酒本身的历史要短好多，只有 200 多年。1915 年，茅台酒在巴拿马万国博览会上获金奖，就此奠定了它的“国酒”的地位。关于它的获奖，也有一个小故事。

当年，茅台带着它那土头土脑的包装陈列在博览会中，根本就没有人注意到它。眼看博览会快结束了，一位中国官员只得想了一个急办法：他趁观众人多的时候，装做不小心打碎了一瓶茅台酒。顿时，浓郁的酒香飘满了展厅，吸引住了观众。这是什么酒啊，这么香？是中国的“茅台”！于是，国内带去的茅台酒被抢购一空。在最后的评比中，它竟然还得到了金奖。

啤 酒 话 故

啤酒是备受欢迎的酒类饮料，它营养丰富、清凉爽口，醇而不烈、老少皆宜。由于啤酒中掺入了酒花，因而喝起来倍觉香浓味美。

啤酒中含有 11 种维生素、17 种氨基酸，它不仅能促进肠胃蠕动，增加食欲，而且对人身的新陈代谢诸如利尿、畅汗等方面也有相当的功用。甚至对心脏病、高血压、肺结核等疾患的治疗，亦有某些助益。

啤酒，一名皮酒，又称麦酒，以大麦作为酿制的主要原料。亚洲是啤酒的故乡，我国是它的原产地之一。人们一向以为啤酒是外来品，甚至认为中国酿制啤酒仅有一百多年的历史。这种说法，并不可靠。

根据《后汉书》的记载，东汉时期有一个叫范冉的人，他

与王奂相处甚厚。在王奂调任汉阳（今甘肃甘谷县东）太守时，范冉和他的弟弟一起抬着麦酒放在郑重摆设的坛桌上，侍候于道旁，为王奂饯行。这是把麦酒当作礼遇往来中宴请嘉朋的上等饮料。可见，我国酿饮啤酒已有近两千年的历史了。和世界上最早酿造麦酒的叙利亚大致相当。《隋书·西域国传》还特地记载了党项（今青海）人把汉人的大麦带回去酿酒的事。

然而，由于封建专制的束缚，我国的啤酒工艺，一直得不到发展，多靠国外海运进口。到宣统三年（公元1911年）这一年，我国啤酒的输入量达十万零六千八百余斤。我国最早的啤酒厂是宣统年间在北京玉泉山首先创建的，这家啤酒的商标叫“双合盛”。此后不久，上海和青岛也先后各建了一个啤酒厂。伪满州国时期，仅东北就已建有九个啤酒厂，但大多为外国人经营，在半封建半殖民地的社会条件下，当时的啤酒工业实际上为帝国主义进行经济掠夺所利用。

现在，我国大多数城市和地区都能生产啤酒，饮用的人也越来越多，有的名牌啤酒如“青岛啤酒”、“上海啤酒”，已成为驰名全球的佳酿了。

米 酒

许多西方人都熟悉日本的米酒，然而却很少有人知道这种酒所代表的这一类型的酒精饮料，起先只有中国和日本才能酿造（日本的米酒是从中国传播过去的）。米酒既不是葡萄酒，也不是酒精。目前酿造的某些米酒由于加入了酒精而提高了度数，但米酒本身就是一种在中国称为“酒”的含酒精

饮料，这种酒的粗略译名为“烈性啤酒”。

几千年来，全世界都在生产酒精含量也许只有4%或5%的普通啤酒。古埃及人和巴比伦人已会酿这种普通啤酒，而在大约公元前1500年，中国早期的甲骨文也提及，先民祭祀时把它作为祭品献给神灵。由于配料不同，又来自不同的地区，因此普通啤酒的种类很多。

至迟在公元前1000年，或许还要早几个世纪，中国人为做“酒”已很熟练地掌握了发酵酿酒法。这种酒的浓度至少是普通啤酒的三倍。而在西方，在蒸馏酒饮料出现之前却没有哪种饮料的酒精含量超过11%（只有一些葡萄酒达到了）。中国的这种“烈性啤酒”被认为具有实实在在的较高酒精度。从公元前800年或更早以前流传下来的诗词中，就有不少美酒醉人的描述。

烈性啤酒发酵工艺涉及谷物发酵的全新概念。普通啤酒碰到的主要问题是谷物中的淀粉无法发酵。几千年前，人们发现，发芽的谷物含有一种物质（一种现在叫淀粉酶的酵素），它能把谷物中的淀粉分解成随后可发酵的糖类，这就是世界各地古代制作啤酒的基础。发芽的谷物被干燥成麦芽，麦芽会“消化”普通谷类中的淀粉，从而酿成啤酒。

虽然中国人酿造这种啤酒跟外国人的做法没有什么两样，但他们发现了一种先进得多的做“酒”的技术，即制出称为“曲”的物质来酿酒。做这种酒要有场地，先将小麦（有时用小米）煮半熟，让它发霉。霉菌产生比发芽的谷物更有效的分解淀粉的酵素淀粉酶。因此，“曲”是霉菌加酵母的混合物。中国人把它和煮过的谷物混合在水中搅拌，就变成啤酒。淀粉酶使淀粉分解成糖，酵母菌又使之发酵变成酒。

人们还看到，在发酵过程中，如果不断地往酒中加入煮熟的带水谷物，那么加得越多，酒的浓度就会越高。人们把这叫做“杀死”谷物。这种第一流的工艺最终达到了无法再前进的顶峰，而结果确实造出一种酒精度很高的饮料。除了几世纪前它传播到日本外，“烈性啤酒”从未被别的国家接纳，事实上，它的名称也没有直接翻译成任何西方的语言。这是中国的一项发明，但它还未被世界大多数人所知。

白兰地与威士忌

虽然中国人很早就饮用葡萄酒，但由于这一事实未被人们广泛了解，所以读者听说是中国人发明了白兰地，一定会大为惊奇。当然，就更不会知道他们用蒸馏葡萄酒的方法来制作白兰地。据史料证实，在中国，最晚于公元前2世纪便有人饮用葡萄酒。公元前126年，汉代使者、旅行家张骞从巴克特利亚带回了优良的酿酒原料——紫红色葡萄。不过，在此期间，《神龙本草经》中就已经有了用野葡萄和山葡萄酿酒的记载。

从冰冻的葡萄酒中可提取烈性酒最先是在中亚部落中被发现的。这些生活在极端寒冷条件下的人们注意到葡萄酒及另一些发酵饮料（如发酵马奶）被冷冻后，其间有少量的不冻液体，这液体就是酒精，它在饮料中的水冰冻后仍保持液态。张华在公元290年所著《博物志》卷五中提到：“西域有葡萄酒，积年不败，被俗云：可十年饮之，醉弥月乃解。”

新疆吐鲁番高昌部落从公元520年开始不止一次地把从“冰冻葡萄酒”中提取的酒作为贡品进献给中国（梁代）皇帝。

用冰冻法提取酒精的技术后来逐渐被作为检验蒸馏酒精纯度的方法之一。公元1378年，叶子奇在《草木子》中叙述道：“每岁于冀宁等路造葡萄酒，八月至太行山中，辨其真伪，真者不冰，倾之则流注；伪者杂水即冰凌而腹坚矣”（《草木子》卷三下）。冰冻葡萄酒的方法是由帕拉赛尔苏斯在《阿西多克西斯》一书中介绍到欧洲去的。此书写于公元1527年，但到公元1570年才得以出版，并引起欧洲人的轰动。他所描述的现象是如此奇异，此至于弗朗西斯·培根将信将疑地写道（于公元1620年）：“据帕拉赛尔苏斯称，如把一杯葡萄酒放到严寒的窗外，杯子中间会留有一些质量较馏酒要纯的液体（当时用蒸馏提取酒精的方法已问世）。”

蒸馏酒或白兰地，在中国被称为“烧酒”。英文“白兰地”一词源于荷兰文“brandewijn”，德文称白兰地、酒精为“Branntwein”（烧酒），蒸馏器则被称为“Branntwein brenner”（烧酒器）。上述词汇可能是由荷兰海员从中文“烧酒”一词直译而来。如果不是这样，那真是一次绝妙的巧合。

李时珍在《本草纲目》中对“烧酒”白兰地的酿制作了如下记载：

“用浓酒和酒糟混合起来放在蒸馏器中。加热后，蒸汽上升，用一容器放在下面接取凝集的滴液。凡是变酸之酒，都可用于蒸馏。现今一般是将糯米或粳米、或小米、或粘小米、或大麦先蒸熟，然后与酒曲混合起来放在瓮中酿造七天，再进行蒸馏。所产生出的液体像水一样清，其味极其浓烈。这就是蒸馏的酒精（酒露）。”

从这里，我们所看到的不仅是对如何酿造白兰地而且还是对酿制威士忌的描述。李时珍这段叙述发表于公元1596

年,它是介绍有关酿酒最为详实的记录之一。中国从公元7世纪开始生产蒸馏酒,由于政府征收酒税,使得很多记载都相当朦胧隐晦。中国是世界上第一个大规模非法私营酿酒业的国家。新朝皇帝王莽(公元9年至公元23年在位)将发酵业和酿酒业国有化;北魏(386~534)时期,政府对私营性酿酒业实行重税和严禁等手段限制私营性生产,甚至对私营者判以极刑。人们为遮掩官方耳目,不得不以假名来代称白兰地和威士忌,正如现代兴起的“私酿劣酒”、“白色闪电”、“月光”一类代称一样,当时一类酒称“圣人”,另一类称之为“名人”。公元11世纪时,如果用自酿的“月光”款待客人时,你应该说:“请喝一口智慧酒!”

西方首次发现酒精蒸馏法是在公元12世纪的意大利。当时酒被称为“燃烧之水”或“生命之水”。公元13世纪,有少数人提及酒精蒸馏,谈到了白兰地被蒸馏10多次可使酒精纯度达到90%的过程。从阿拉伯文派生出来的“酒精”一词是公元16世纪由帕拉赛尔苏斯引进的。康拉德·格斯纳在公元1559年以我们很熟悉的词句来赞美“生命之水”：“是的，它改变了我的爱，它带走了我的悲痛与烦恼，它给人们带来了欢乐、理智和胆量。”这种能增进胆量、理智和欢乐的东西，中国人比欧洲人早饮用500年。

美人泉与洋河大曲

在很久以前，淮南洋河镇里有一眼泉水井。在井的西边住着一户人家，只有父女二人，种有几亩薄地。老人还会些木工手艺，靠作木工活挣钱贴补家用，日子过得还算宽裕。

有一年，天气作怪，久旱不下雨，眼看着地里的庄稼就要枯死了。木匠家中的几亩地的收成也不好，他只好到外乡去卖手艺，挣点钱维持生计。十五六岁的姑娘见爹爹一天天辛劳操作，面容憔悴，就每晚给爹爹做两个好菜，让爹爹喝点酒，解解乏。一天黄昏，姑娘又拿着仅有的几文钱去给爹爹打酒。路上她看见一老一小在沿街乞讨，善良的姑娘将手中仅有的这点钱全都给了他们，姑娘拎着空瓶往回走，走到一口井旁，她就往瓶里灌了些泉水，心想：“爹爹好可怜呵！连酒也喝不成了，只好喝点泉水吧！”回到家，她小心地将“酒”捧给爹爹喝了，老人也还真没说啥就睡去了。第二天，姑娘去买酒，又碰上了那老小两个逃荒人，就又同情地把钱全给了他们，仍像昨日那样为爹爹灌回一瓶泉水。老人喝过“酒”后，细细品味，觉得味道比以前的要醇厚得多，就忙问女儿酒是从哪儿打来的。姑娘以为爹爹发现了这不是酒，急忙找话岔开。老人见状心中生疑，便不再多问。第二天，他悄悄地尾随在姑娘身后，终于，他明白了事情的真相。他高兴自己养了这么个善良懂事的好女儿。待到女儿又去井边往瓶里灌水时，他就对女儿说道：“你在干什么呀？”姑娘回身看是爹爹跟来了，惊慌之中一脚踩空掉进了井里。老人慌忙喊人把女儿打捞上来，可女儿已经死了。后来，人们都称这井为“美人泉”。

“美人泉”水清质甜，人们就用它酿酒。因产地又是在洋河镇，就给这酒命名为“洋河大曲”。清朝乾隆皇帝二下江南时曾题道：“洋河大曲，酒味香醇，真佳酒也。”洋河大曲在巴拿马国际博览会上曾获得金质奖章，还在南洋国际名酒大



赛中，获得了“国际名酒”的称号，真是名扬四海蜚声于世界！

随手搅出的鸡尾酒

美国独立战争期间，在纽约州的弗斯切斯达县有一家小酒馆。这家小酒馆兼开旅店，生意倒也做得不错。

有一天，还没到闭店时，酒馆里的各种酒都快卖完了。可

是，偏偏这时又来了很多军官要酒喝，这可急坏了酒店老板。酒店里有位叫贝特西·弗拉纳根的女招待，她不仅手脚利落，而且很聪明。只见她灵机一动，把所有卖剩下的酒全都倒进一个大容器里。然后，又随手从一只大公鸡的尾巴上拔下一根毛来，用鸡尾巴毛把容器里的酒轻轻搅匀后，慢慢地倒入酒杯内，端给那些等酒喝的军官。那些军官对这奇怪的酒很感兴趣，但都不认识这是什么牌子的酒。他们尝了几口，也品不出是什么酒来，就问贝特西：

“小姐，这是什么酒？”

贝特西随口答道：“这是鸡尾酒啊！”

听见这个新鲜词儿，一个参加殖民地联军的法国军官觉得太妙了，就兴致勃勃地举起酒杯，频频祝酒，喊着：“鸡尾好，鸡尾万岁！”

“鸡尾酒”因此而得名。

烟草外史

16世纪末，有一个名叫沃尔特·雷利的英国人，他是个冒险家，也是个作家、诗人、军事家，但他更是当时“最伟大的吸烟专家”。

虽然沃尔特爵士并不是欧洲第一个发现吸烟乐趣的人，但他确实是使吸烟在英国和欧洲各国成为非常受人欢迎的消遣的人。

烟斗是那时最流行的吸烟工具，因为纸烟还未被发明出来。不过，据西班牙征服者报道说，在墨西哥阿兹台克的印第安人，将烟草裹在玉米叶里吸食，这倒很像现在的卷烟。