

酒趣與妙計

酒場攻守法

戴子聰

弘揚中華酒德
倡導現代酒風



古吳軒出版社

(苏)新登字第 014 号

责任编辑 徐耀明 顾问 朱炳南

酒趣与妙计

戴子聪

古吴轩出版社出版
(苏州市人民路 342 号)

中外合资太平洋印刷纸制品有限公司印刷
各地新华书店经销

*

开本: 787×1092 1/36 印张: 3 字数 80 千字
1993 年 4 月第 1 版 1993 年 4 月第 1 次印刷
印数: 5000

ISBN 7—80574—078—X/G · 12

定价: 10 元

版权所有 翻印必究

醉

——谨以巴金的散文《醉》代前言

“我没有醉，我没有醉！”你只管摇着头这样否认，但是你的脸、你的眼睛、你的话语、你的举动无一样不告诉我们：你是醉了。

有的人醉后伤心哭泣，有的人醉后胡言乱语。我醉了时便捧着沉重的头，说不出一句话。你呢？

你永远是你那个老样子：你对我们披肝沥胆讲个不停。的确你在挖你的心，象一个友人所说的。

酒使你改变了许多。你平时被朋友们称作：“沉默寡言的人”。

我们都说你醉，你自己说没有醉。其实你酒后不是比不醉更坦白、更真诚、更清楚么？酒后的你不是更能够表现你那优美的性格么？

沉默容易使人跟朋友疏远。热烈的叙说和自白则使人们互相接近。热情是有吸引力的。酒点燃了你的热情，你的热情又温暖了我们的心。

酒从没有乱过你的本性，也没有麻痹过你的神经。酒却像一阵光常常照亮你全个身子、全个性格。你的醉不是头脑昏钝，却是精神昂扬。

在这里，暮夏的雨夜已使人感到凉意了。我很想看看你那醉脸，听听你那火热的话呢！

目录

- [1] 序
- [5] 一 酒场“英雄”与酒场恐惧者
- [5] 酒场兴旺
- [9] 富宴堪忧
- [12] 酒场造“英雄”
- [16] 众“英雄”素描图
- [26] 酒场恐惧者
- [31] 二 电视台“中国酒文化文艺晚会”
总策划稿
- [31] 寓教于乐
——让观众在轻松活泼的艺术
享受中懂酒爱酒
- [34] 酒是什么
——嘉宾们对酒下的定义见智
见仁各不相同
- [36] 厂长谈酒
——白酒、黄酒、果酒、啤酒，
喝哪种酒好
- [46] 酒源溯考
——猩猩酒、杜康酒、舞蹈
“酒祖杜康”
- [49] 酒杯趣谈
——古樽、各式玻璃杯及“基
辛格与九龙杯”

- 〔 53〕 酒忌大醉
 - 医生谈适量饮酒及醉拳
 - 醉棍、武松打虎
- 〔 56〕 酒俗奇葩
 - 少数民族的饮酒风俗
- 〔 60〕 “老外”侃酒
 - 各国留学生的客串助兴
- 〔 63〕 主持论酒
 - 主持人即兴发表中国酒文化纵横谈
- 〔 67〕 三 弘扬酒德 端正酒风
- 〔 67〕 酒德酒风是酒场灵魂
- 〔 68〕 古今酒场恶作剧者
- 〔 70〕 “恶作剧者”心态剖析
- 〔 72〕 酒态五境界
- 〔 78〕 酒祸实录
- 〔 85〕 教育“恶作剧者”的唯一方法
- 〔 88〕 东道主酒德“九字经”
- 〔 96〕 四 文明劝酒 20 法
- 〔 96〕 酒场“进攻”2 原则
- 〔 97〕 酒司令选配法
- 〔 99〕 舆论引导法
- 〔 99〕 全面兼顾法
- 〔100〕 火力侦察法
- 〔101〕 威慑法
- 〔102〕 “上屋抽梯”法

- [102] 牛角杯法
- [102] 反攻法
- [103] 擂台法
- [103] 豁拳法
- [104] 击鼓传花法
- [105] 木偶法
- [105] “关羽捉曹操”法
- [106] “渔翁网鱼”法
- [106] 跳 7 法
- [107] 猜猜法
- [107] 敲筷法
- [108] 文字游戏法
- [108] 歌声笑话劝酒法
- [109] 激将法
- [111] **五 酒场“防守”20 法**
- [111] 为“王发抖们”出些主意
- [112] “金牌断酒”法
- [113] 酒场“防守”2 原则
- [113] 奶油蛋糕滑肠法
- [114] 馒头豆腐吸附分解法
- [115] 多吃糖醋萝卜丝法
- [115] 大实话法
- [116] 情感沟通法
- [117] 替代法
- [118] 时间拖延法
- [119] “关闸”法

- 〔119〕 目标转移法
- 〔120〕 扩大同盟法
- 〔120〕 反出难题法
- 〔121〕 亲密战友掩护法
- 〔123〕 总预备队法
- 〔124〕 气功发散法
- 〔125〕 混水摸鱼法
- 〔125〕 BB 机逃席法
- 〔126〕 自我控制法
- 〔127〕 佯醉法
- 〔127〕 催吐法
- 〔129〕 六 实用解酒法与解酒误区
- 〔129〕 实用解酒法
- 〔131〕 解酒 5 误区
- 〔133〕 古人解酒拾趣
- 〔134〕 国外五花八门解酒法

曹 序

我很高兴读到《酒趣与妙计》一书。这本书写得诙谐幽默，雅俗共赏，具有知识性、趣味性、实用性、通俗性的特点。

作为一名酒厂的厂长，我最大的心愿就是看到广大酒民们有酒知识、酒文化，懂酒爱酒喝好酒。酒本是五谷之津液，米曲之华英，香醇爽口，回味悠长，它给我们的生活带来愉悦和欢乐。亲朋好友相聚，有酒助兴，必定能够活跃气氛，大家敞开胸怀，热情交谈，增进友谊，搞好公关。

《酒趣与妙计》确实是一本好教材。读一读，能增长不少酒知识，懂得各类酒的特点，懂得适量喝酒的好处，懂得过量饮酒的危害，都是有科学分析讲道理的。还能懂得中国历史长河中，酒渗透到方方面面形成中国酒文化的许多趣事。尤其是“文明劝酒 20 法”与“酒场防守 20 法”，对于倡导现代文明酒风以及碰到酒场“恶作剧者”时如何自我保护，提供了许多有益的启发。

世上都说神仙好，有的神仙偏爱人间好，这就产生了“天仙配”的美妙传说。人间好，只因为人间有神仙酒。我们上海神仙酒厂的酒清亮透明，窖香浓郁，入口爽净，回味悠长，先后多次获得国家部优和上海市优称号，神仙特曲酒在第一届国际名

酒香港博览会上荣获金奖。神仙美酒被消费者赞誉为“上海茅台”。国际友人品尝后连声说“神仙OK”。

此酒只在人间有，神仙思凡只为来饮神仙酒。
神仙美酒祝愿各位生活美好似神仙！

上海神仙酒厂厂长 曹炎根

查 序

戴子聪是我的好朋友。他的经历很平淡，下过乡，没学会种棉粮；当过兵，没有打过仗；做过工，也只开了几天车床；华东师大中文系毕业后，舞文弄墨写过几篇文章。

交往中，我很赏识他痛快豪爽的性格，尤其是一碰杯，咕嘟一口干完烈酒，醉倒在所不惜，真是叫“宁伤身体，不伤感情”。但是，据说后来他真伤了点身体。教训之下，悟出了道理，“饮酒何须醉，但解其中味”。他决意要大力弘扬中华酒德，倡导现代酒风，让千千万万在公关场上的朋友懂酒，爱酒，喝好酒。

一年多时间没见面，原来他在灯下熬夜写就《酒趣与妙计》一书。我先睹为快。此书读来幽默风趣，轻松活泼，是一本熔知识性、趣味性、实用性、消遣性于一炉的酒文化通俗之作。想必能深受读者喜爱。

一个成功的企业必定有高尚的企业文化。有客四方来，酒宴款待，乃是人之常情。走进本公司的餐厅，没有豪华装饰，但见墙上布置着讴歌中华民族精英的大幅名家所作国画，一幅劲道雄健的书法作品“有志者事竟成，破釜沉舟百二秦关终属楚；苦心人天不负，卧薪尝胆三千越甲可吞吴”更引人注目。既有浓浓的文化氛围，又充分展示了本

公司同仁自强不息,齐心拼搏的企业精神,给客人留下深刻的印象。我款待客人一是情,二是宽,三是节。热情劝酒,边吃边谈;酒种随选,多少随意;宴请不超过一小时,吃完饭谈完工作,宝贵的时间从不在酒宴上浪费掉。宾主双方都高兴、满意。

几度风雨,几度春秋。我们银河公司跳跃式上台阶。今年,本公司与港、台客商合作生产的3万台达到90年代国际先进水平的XN01新型果汁雪泥机,将从流水线上源源不断流向各大宾馆、饭店、歌舞厅和各种娱乐场所,为提高人民物质生活水平作出奉献。

银河兴旺,朋友来得更多。我爱喝点酒,许多朋友也爱喝酒。愿《酒趣与妙计》成为我们喝好酒的良师益友。我做东道主,必然遵照“九字经”——公、低、温、纯、饱、慢、宽、节、情。

欢迎四方朋友来银河作客。

中外合资常州银河机电有限公司总经理

查 献 民

1 酒场“英雄”与酒场恐惧者

热闹场上，狂奔着“一匹收不住缰绳的烈马”。神气地骑在“马”背上的“英雄”和狼狈地在“马”屁股后喘气的弱者，无疑，都应该喝下这杯清凉剂。

——作者

酒场兴旺

酒场是一种通俗的叫法，正经的叫法是宴席、酒宴或宴会，往往东道主会恭谦地称请吃便饭。叫法不同，其实都是一回事。凡是大杯小杯斟满酒，主敬客，客敬主，不管它是三五人小聚，还是数十桌盛宴，觥筹交错，宾主尽欢，都是为酒场。

我在农村插队的那些年月，啃的是窝窝头，喝的是小米汤，耳朵里听进去都是“反对拉拉扯扯，吃吃喝喝”的革命教悔，似乎聚在一起喝酒吃菜便是歪风邪气，大逆不道的。当其时也，做梦也不曾想到日后自己要研究一番酒场问题。

插队生涯至今已有 20 多年了。物质生活日益

改善，杯中碗中盘中之物的档次不断提高，因公因私上酒场也已经难计其数。蓦然发现，今日华夏大地酒场太兴旺，太火爆，太引人注目了。从繁华南国的大酒店到辽阔大草原的蒙古包，从气派豪华的五星级宾馆到简陋的乡镇小饭店，日日座无虚席；春夏秋冬来复去，一年四季宴不断。大雪纷飞，酒民们围着热气腾腾的火锅举杯；炎炎夏日，众食客端着冰镇啤酒互碰。酒场兴旺，可谓盛况空前。这一现象确实值得探根究源。

不用多想的，毫无疑问，吃喝应当列为人生第一大事。谁也不敢笼统地反对吃喝。从娘肚子里一生下来第一件要紧的事便是要吃要喝，不吃不喝谁也活不到今天。“民以食为天”嘛！，所以说，千千万万张要吃要喝的嘴便是酒场兴旺的原动力。

要吃要喝与开酒场毕竟还有不小的距离。这就要研究中国的食文化了。

有人讲，我们民族的传统是讲究勤劳朴实，生活节俭。也有人讲，我们中国文化是饮食文化，全球屈指第一，最讲究口腹之乐。两种说法相悖，孰是孰非？

我看，现实生活更能印证后一种说法。囊中羞涩时，只能啃啃窝窝头，钱袋一鼓，便要打打牙祭，享受美味，进而寻找名目，呼朋唤友共赴宴席，美味佳肴要润滑剂送下去，要兴奋剂提高情绪，就要上酒，办宴席必是开酒场。

开酒场总要有人作东。酒场东道主必定要由

有钱而又肯花钱者来充当。东道主有两种人物，一为私、一为公。

私人掏钱，自费请客，为数也不少。腰缠万贯的大款们要攒派头，平日省吃俭用的工薪阶层也要难得来风光一番。计私人办酒席的名目有，喜得贵子满月，谓之满月酒，孩子周岁要办周岁酒，少年郎学习勤奋考入大学要办庆贺酒，结婚要办喜酒，造屋要办上梁酒，三十寿诞，四十寿诞，六十大寿，七十大寿……谓之寿酒。晋升职称，提拔职务，获得高额奖金，乔迁新居，酬谢帮忙办事的恩人，逢年过节，礼尚往来，直至寿终正寝办丧宴，私人需办酒宴的单子上可谓绵绵不断。

无庸讳言，公家花钱，公费请客，更是酒场东道主的主力军。现今头头脑脑们手中都有经费不等的请客权，各种商务活动，公关活动，什么新闻发布会，协作会，订货会，洽谈会，酬谢会，对话会，联谊会，接待上级，招待下级……，都要到酒场这个最适当的场合去展开或者到酒场上去做“总结报告”。

前两年，群众反对公费宴请的呼声甚高。某县爆出新闻，一女服务员怒掀酒桌，简直成为当今之世的“女英雄”了。后来听说，这一掀可闯下大祸了。从此该县“门庭冷落车马稀”，结交多年的业务人员再也不愿涉足该县，经济活动骤然疲软。后来，该县极力补救，通过舆论纠正视听，说明该女服务员乃是一私欲没有得到满足而故意闹事者，

并非什么反吃喝的“女英雄”。招待愈加客气，朋友逐渐复交，经济状况始得好转。

这两年，有些地方对公款吃喝的褒贬有所逆转，特别是乡镇企业，从前工人看见厂长陪着客人吃酒，一肚子气，老大不高兴。现在越是厂长陪酒忙，工人越是高兴，一肚子欢喜，大家都看清楚了，没人上门吃酒的厂都是萧条厂，天天宾客盈门的厂都是兴旺厂。如果有一阵子厂里招待餐厅冷冷清清，工人都会心存疑虑，急着打听，“啥道理没客人来上门呀？”所以说，现在是工人观念转变了，欢迎客人来吃。有个厂长总结得很透彻，“今年赚到三百万，要吃掉它三十万，吃了，明年就能赚到五百万，不吃，明年就没有赚。”不赚不吃，不吃不赚，这里真是充满了辩证法。看来吃的功能非同一般。

正因为有千千万万张永远填不满的嘴，有炎黄子孙追求口腹之乐的文化传统，又有雄厚的吃喝经费，还有经常需要加以发挥的吃的功能，所以，酒场兴旺，顺理成章。

捷足先登者已因行业对路发了大财，急起直追者纷纷投资，高薪聘请名厨，门面装璜得辉煌夺目，酒楼、菜馆、大酒家、海鲜楼、美食世界……如雨后春笋，直冒出来。现在，神州大地上共有酒家几何？谁也报不出个准确的数字来，看来也无须弄准确它的数字，反正饮食业欣欣向荣，形势一片大好。

富宴堪忧

大概中国老百姓饿肚子的历史实在太令人难忘了，所以，酒场东道主为了让客人“吃饱”，点起菜来毫不吝啬，8 冷盘，10 热炒，3 道点心，4 道大菜，又叠又摆摆满桌面，还要抱歉地打招呼说，“菜肴不够丰盛，请各位多多包涵”。仿佛人人都有 8 只胃的容量似的。

这种待客的诚意与厚道实在令人感动，但是，这种富宴的后果，看了真叫人惋惜与心痛。

我是吃粗粮吃窝窝头出身的。现在生活改善，吃白米饭了。但是，提篮买菜，站在鸡鸭鱼肉前，钱包告诫自己，要量入为出，不得大手大脚。我估计，周围绝大多数亲友同事与我的经济实力都相差无几，所以，他们拎菜篮子时也都很有“经济头脑”。

我们这些人有幸被邀赴宴，看到东道主出手大方，点菜满桌，对照自己提菜篮子时的小家子气，不禁深觉羞愧。

服务员小姐源源不断地端上满盘佳肴，色香味俱全。心里一边庆幸自己今日有口福，可以调节调节肚皮了，一边又不免深为浪费而心悸。桌面上的炒虾仁、炒干贝、炒鳝片、基围虾、老鳖、大青蟹、整鸡、整鸭，或剩大半，或剩小半，或尚未被筷子触动之时，就被后面端上来的盘子覆盖住了。酒宴终

了，菜肴盘子象宝塔一样2层3层地垒着，更不免深为被遗弃在盘中的这些精美佳肴心痛一番。即使人人都多出2只胃，这些菜也吃不完呀。如果主人只上一半菜，还有一半让大家生货装塑料袋带回去，老婆孩子吃两天多少乐胃呢。可惜办不到，谁提出这种要求要被讥笑为“小儿科”的。

有些家庭自费办酒宴，讲究实惠，不怕别人讥笑“小儿科”。上场时，主人悄悄带进铝锅、塑料袋等盛器容器。你们闹酒闹得天翻地复不碰一点菜不要紧。一散席，干货归干货，湿货归湿货，悉数打扫干净，带回去高温消消毒，美味能吃好几天。有些菜馆服务周到，见客人剩下菜肴，送上塑料袋，让你吃不了带着走。

公费宴请绝少看见将余菜“同类项合并”带回去的，哪怕整鸡整鸭未动一箸，也不再看一眼，扬长而去。服务员是如何打扫战场的，不可妄猜。但据说，不少打扫法是统统倒入泔脚缸，再由养猪专业户把这些“高级垃圾”运回去，供猪享用由鸡鸭鱼肉山珍海味汇成的精美饲料。

每次目睹这种场景，我总要想起童年时吃饭掉米粒剩饭碗，大人不允许，老祖母老外婆神情严肃地告诫说，“浪费粮食，老天打雷要打杀的呵！”想起启蒙读书时就会背诵的“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”

现在有福吃酒席的人都把这些至理名言忘到九霄云外去了。