

品味

中国酒的曼妙传奇

酒的故事 · f Wine
The story

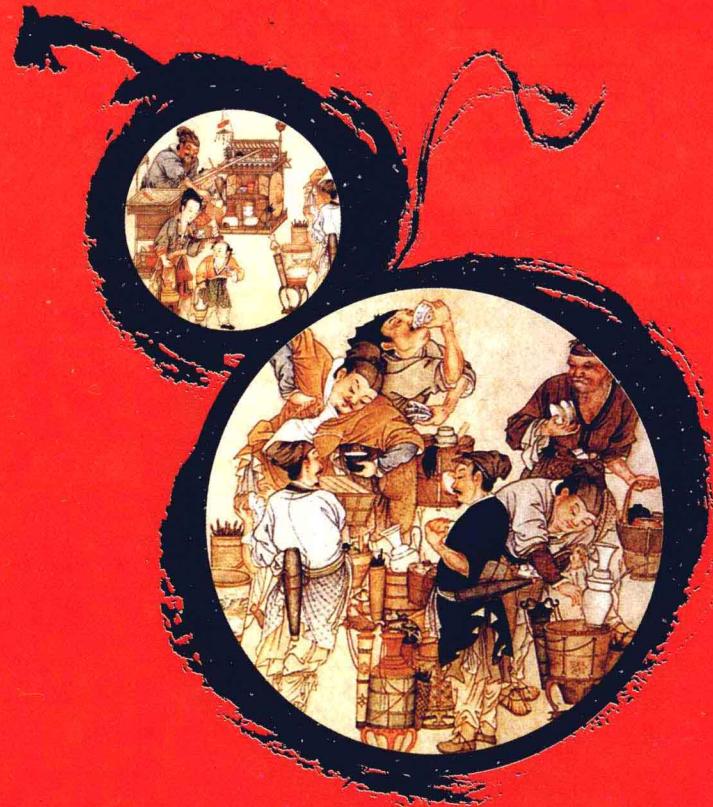
图文共赏

邑心文 编著

观看中国历史，便可以发现中国人的生活与酒的关系十分密切。而中国悠久的历史之中，也与酒连带引发种种文化，形成两互相映照的情形。酒不只与人民生活贴近，关于“酒”所引发的故事，以及中国文学中蕴含攸关酒的诗词，也耐人寻味，值得读者加以咀嚼。

岳麓书社





酒的故事 · f Wine
The story

图文共赏

邑心文 编著

岳麓书社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒的故事 / 邑心文编著. —长沙：岳麓书社，2004
ISBN 7-80665-512-3

I . 酒... II . 邑... III . 酒—文化—中国
IV . TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2004) 第 114172 号

酒的故事

编 著：邑心文

责任编辑：马美著

封面设计：山和水设计工作室 刘峰 刘娟

内文设计：刘峰 刘娟

岳麓书社出版发行

地址：湖南省长沙市爱民路47号

电话：0731—8885616（邮购）

邮编：410006

2005年2月第1版第1次印刷

开本：890×1240毫米 1/32

印张：5.75

印数：1—8, 000

ISBN7—80665—570—0/G·411

定价：22.00元

承印：长沙健峰彩印实业有限公司印刷

地址：长沙市亚大路93号

邮编：410015

电话：0731—4633988

如有印装质量问题，请与承印厂联系



序

提到酒，你最先想到的是什么呢？

是贵州的“茅台酒”？抑或著名的“女儿红”呢？还是，您立刻联想到葡萄酒？无论你脑中浮现何种酒名，其背后可能都隐藏有趣的缘由或故事。我们也无可否认，被视为食材、药材的酒与人民之间的关系是如此贴近——观看中国历史，便可以发现中国人的生活与酒的关系十分密切。而中国悠久的历史之中，也与酒连带引发种种文化，形成两互相映照的情形。

酒不只与人民生活贴近，关于“酒”所引发的故事，以及中国文学中蕴含攸关酒的诗词，也颇耐人寻味，值得读者加以咀嚼。本书分为三大部分：“饮酒概说”、“酒的故事”、“酒之诗词”，希望读者能于深入浅出的文字中，读出酒的兴味来。

一切从“头”说起，所以本书第一部分即为“饮酒概说”，以“溯源”始，介绍酒的起源、种类、名酒、酒器……让读者对于酒的轮廓有大致的了解。此外，不仅在人民的饮食之中，举凡从出生、结

婚、祭祀，甚至丧礼皆离不开酒，因此在本书中亦说明有关饮酒的习俗，以及古人饮酒时用以助兴的种种有趣之游戏，读者也可从中见识到先人的智慧。

当然，我们可以发现不少历史故事也都与酒有关，本书第二部分即锁定“酒的故事”：帝王将相、民俗人物、文人才子等等，因酒而丧国，或者因酒而成事的故事还真不少。而关于酒的传说，更是迷人，也为酒增添不少神秘色彩。当然，因酒而发生的趣闻亦所在多有，流传至今，也让我们感受到其中的趣味。

自古骚人墨客皆爱借酒来助兴，吟诗作对，自然酒的题材也延伸至诗词之中。中国文学中，有许多诗词是因酒而起，骚人墨客总喜欢把酒言欢，或者借酒来消愁，仿若酒有一股神奇的力量，可以将心中的忧愁化解掉，再不，就是在三五好友相聚之时，喜相逢，惺惺相惜，因此饮酒助兴。而酒似乎也有助于这些文人的灵感发挥，成为篇篇佳作的催化剂。本书的第三部分即聚焦于“酒之诗词”，编选中国著名诗人及词人的作品，期让读者在对酒有初步了解之后，也能体会中国诗词的文字之美；在细酌美酒之余，更能沉醉于诗词意境之中。

开始吧，读者不妨以轻松的心情，慢慢“品尝”这本为您酿制浓度适宜的酒书。

目

录

第壹部分	<table border="0"> <tr> <td style="width: 10%;">●</td> <td style="width: 80%;">序</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">1</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; width: 10%;">饮</td> <td>(一)溯源——造酒传说</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">酒</td> <td>(二)分类话酒</td> <td style="text-align: right;">7</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">概</td> <td>(三)名传香留——名酒佳酿</td> <td style="text-align: right;">13</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">说</td> <td>(四)酒器工艺</td> <td style="text-align: right;">22</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(五)游戏趣——酒令</td> <td style="text-align: right;">29</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(六)饮酒大名堂</td> <td style="text-align: right;">39</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> </table>	●	序	1	<hr/>			饮	(一)溯源——造酒传说	2	<hr/>			酒	(二)分类话酒	7	<hr/>			概	(三)名传香留——名酒佳酿	13	<hr/>			说	(四)酒器工艺	22	<hr/>			(五)游戏趣——酒令	29		<hr/>			(六)饮酒大名堂	39		<hr/>			
●	序	1																																										
<hr/>																																												
饮	(一)溯源——造酒传说	2																																										
<hr/>																																												
酒	(二)分类话酒	7																																										
<hr/>																																												
概	(三)名传香留——名酒佳酿	13																																										
<hr/>																																												
说	(四)酒器工艺	22																																										
<hr/>																																												
(五)游戏趣——酒令	29																																											
<hr/>																																												
(六)饮酒大名堂	39																																											
<hr/>																																												
第貳部分	<table border="0"> <tr> <td style="width: 10%; text-align: center;"></td> <td style="width: 80%; vertical-align: top; padding: 10px;"> <table border="0"> <tr> <td style="width: 10%;">酒</td> <td>(一)帝王与酒</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">48</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">的</td> <td>(二)将相与酒</td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">故</td> <td>(三)文人与酒</td> <td style="text-align: right;">77</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">事</td> <td>(四)名酒传说</td> <td style="text-align: right;">110</td> </tr> </table> </td> <td style="width: 10%; vertical-align: top; padding: 10px;"></td> </tr> </table>		<table border="0"> <tr> <td style="width: 10%;">酒</td> <td>(一)帝王与酒</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">48</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">的</td> <td>(二)将相与酒</td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">故</td> <td>(三)文人与酒</td> <td style="text-align: right;">77</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">事</td> <td>(四)名酒传说</td> <td style="text-align: right;">110</td> </tr> </table>	酒	(一)帝王与酒	48	<hr/>			的	(二)将相与酒	66	<hr/>			故	(三)文人与酒	77	<hr/>			事	(四)名酒传说	110																				
	<table border="0"> <tr> <td style="width: 10%;">酒</td> <td>(一)帝王与酒</td> <td style="width: 10%; text-align: right;">48</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">的</td> <td>(二)将相与酒</td> <td style="text-align: right;">66</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">故</td> <td>(三)文人与酒</td> <td style="text-align: right;">77</td> </tr> <tr> <td colspan="3"><hr/></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">事</td> <td>(四)名酒传说</td> <td style="text-align: right;">110</td> </tr> </table>	酒	(一)帝王与酒	48	<hr/>			的	(二)将相与酒	66	<hr/>			故	(三)文人与酒	77	<hr/>			事	(四)名酒传说	110																						
酒	(一)帝王与酒	48																																										
<hr/>																																												
的	(二)将相与酒	66																																										
<hr/>																																												
故	(三)文人与酒	77																																										
<hr/>																																												
事	(四)名酒传说	110																																										

杜甫《饮中八仙歌》/《曲江》/《客至》	124
杜牧《清明》	129
曹操《短歌行》	129
阮籍《咏怀》	131
刘伶《咒辞》	132
陶渊明《饮酒》三首	133
王勃《山扉夜坐》	136
孟浩然《过故人庄》	137
李白《将进酒》/《把酒问月》/《月下独酌》/《山中与幽人对酌》	138
白居易《卯时酒》/《醉中对红叶》	144
王维《送元二使安西》	147
柳永《雨霖铃》/《蝶恋花》	148
晏殊《破阵子》	151
苏东坡《水调歌头》/《渔父》四首 /《纵笔》	152
蒋捷《一剪梅》	156
秦观《虞美人》	157
李清照《醉花阴》/《如梦令》/《菩萨蛮》/《念奴娇》	159
李煜《乌夜啼》/《相见欢》/《浣溪沙》	163
李商隐《风雨》/《花下醉》	166
韦庄《菩萨蛮》其四	169
姜夔《念奴娇》	170
周邦彦《风流子》/《关河令》	171
冯延巳《鹊踏枝》	174
朱淑真《蝶恋花》	176



第壹部分

饮酒概说

我们甚至可以在一些文学作品中，

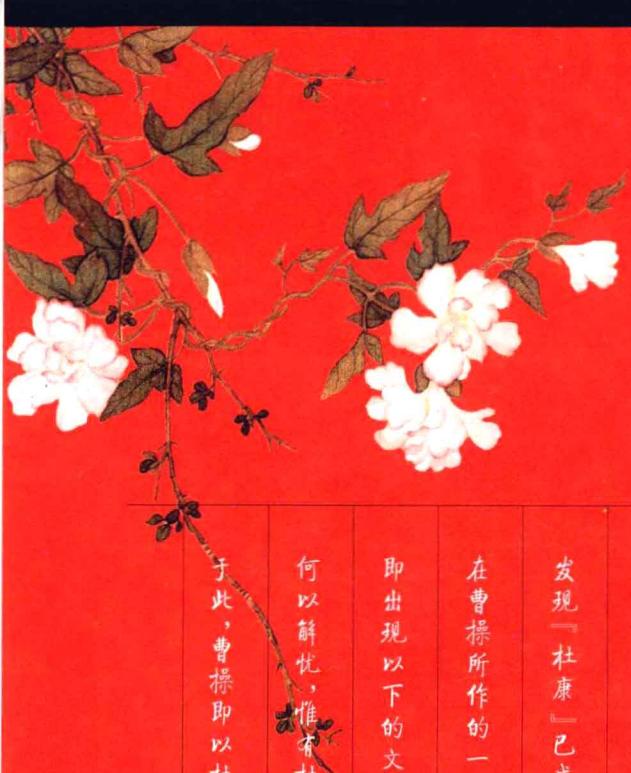
发现「杜康」已成为酒的代名词——

在曹操所作的一首乐府诗中，

即出现以下的文字：「慨当以慷，幽思难忘；

何以解忧，唯有杜康。」

于此，曹操即以杜康来隐喻饮酒。



杜康酒标签
《醉卧花荫》



酒的故事

它们了。

它们抱歉了点，暂且忽略
像有点困难，所以只好对
的去查证这群造酒者好

而成了最早的酒，但要真
在山洼中，加上天时地利

国最早的酿酒者可能是
栖息在黄山上的一群猿

猴，它们将采来的花果藏

据部分史籍记载，中

溯源——造酒传说

【一】

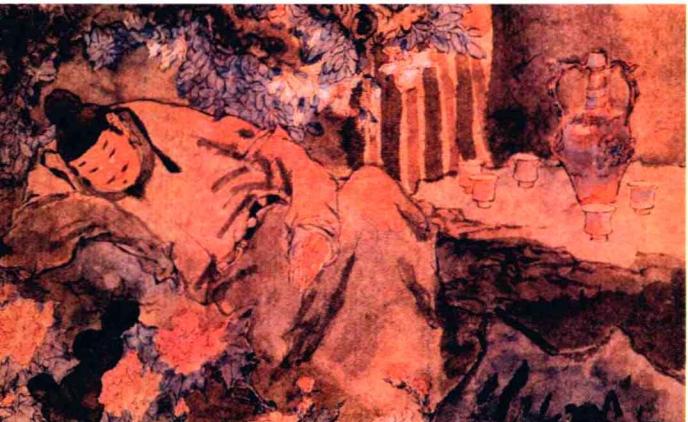


I 杜康造酒

杜康造酒在中国古代流传甚广。中国古代甚至将杜康奉为酒神，而古代的酿酒行业里，亦将其尊为祖师。《世本》记载：“仪狄始作酒醪，变五味。少康作秫酒。”东汉许慎在《说文解字·巾部》中记述：“古者，少康作箕帚、秫酒。少康即杜康，卒葬长垣。”晋朝人江统

在《酒诰》中亦说：“酒之所兴，肇自上皇。或云仪狄，一曰杜康。”

这仪狄是公元前两千多年的人，刚好是禹的



- 杜康泉
- 花间一壶酒
- 酒神杜康



饮酒概说



那个年代，当时他奉命酿酒，当禹喝了他的酒后，认为饮酒小可能误事，大则造成亡国，因此下令禁酒，这件事在《战国策》亦有记载。而杜康则是周朝的人，夏朝的仪狄酿的酒都让禹惊奇得进而禁止，当千年后的杜康再经研究后所酿的酒一定是更加香醇了。更别说龙山文化古物及殷商文物中的酿酒、盛酒等器具的大量出土，更能知道中国人喝酒的历史可以上溯几千年了。

从这些文字记载证明杜康造酒属实，然而未必就是造酒第一人。不过，白水、汝阳等地都有“杜康祠”祭奉着“杜康神”，而白水、汝阳、伊川也都把出产的酒叫做“杜康酒”，由此可看出杜康在酿酒人和酒客心中的不凡地位。

我们甚至可以在一些文学作品中，发现“杜康”已成为酒的代名词——在曹操所作的一首乐府诗《短歌行》中，即出现以下的文字：“慨当以慷，幽思难忘；何以解忧，惟有杜康。”于此，曹操即以杜康来隐喻饮酒。

在中国这个民间传说盛行的国度里，关于杜康的传说当然也不会缺席。

相传杜康本为富家子弟，在七岁那年遭逢不幸，家中发生火灾，他的叔叔将他救出，自此家道中落。后来，他们逃到河南汝阳地区名为凤



西周早期酒器折觥
明陈洪绶《蕉林酌酒》



酒的故事

凰岭的地方，在一片桑树林里定居，过着自食其力的简单生活。

然而好景不常，杜康的单纯美好生活被一位恶少胡大破坏了，胡大强迫杜康及杜康的叔叔为奴，从此杜康为他放羊。杜康每每想到自己不幸的遭遇，便郁郁寡欢，日子一久，身体自然日渐消瘦，终至久病不愈。

一日，杜康忽然想到桑树林去走走，他强打着精神，拖着缓慢的步伐前进，总算到了桑树林。一进林子，他立刻被一股香味吸引，顿时感到神清气爽，跟着精神也来了，于是他循着香味前进，想要一探究竟。

结果就在桑树洞旁发现香味的来源，原来这是他常扔秫米团子的树洞，如今和着雨水，成了散发香气的香汁，他便掬起香汁，喝了起来，一下子身心舒畅，精神爽快，身子似乎也恢复了体力。此时，他往洞旁一望，隐约看到两行有些斑驳的字迹：

宣海无望兮莫强求，
造福民间兮乐千家。

杜康顿时大悟，决定以秫米造酒来造福人间。

杜康饮酒治病的事，很快地在乡间流传开来，自然也传到胡大的耳中，他急忙把杜康找来，



- 酿酒的水果梨子
- 酿酒的酒坛



饮 酒 概 論



逼迫他拿酒来尝尝，胡大一尝便难忘，再度要求杜康取酒。杜康便告诉胡大：“造酒并非易事，我花费了好多时间才造出一点酒来，你若要常喝酒，便把这片桑树林给我吧。”胡大为了能常常喝酒，便一口答应了杜康。

自此，杜康拥有整片山林，开始他的造酒工作，渐渐地盛名远播，大家竞相拜师学艺，而他的造酒业也兴隆昌盛，整个村庄俨然就是一座酿酒村。

【2 梨园造酒之说】

“梨园造酒”的故事出现于南宋时期，当时周密撰写《癸辛杂识》一书，里头记载了关于梨园酿酒的故事。

相传在仲宾家有个梨园，园中种着枝叶繁茂且粗大的树木，每年每株树大抵能收两车梨。有一年，梨的产量却大量增加，比往年多了数倍，以致园中都是梨，卖不出去，于是只好拿去喂猪。然而，园中主人觉得非常可惜，遂将一些味道较好的梨全装在一个大缸里，盖上盖子，并且用泥封上，之后便把它藏了起来，以备日后可品尝。

过了半年多，主人已将此事忘记。有天，主人正在园中散步时，忽闻香味扑鼻而来，他急忙询问守园人，守园人告诉主人，他早就闻到这种香味，只是不知味道从何而来。





于是，主仆两人便在园中寻找香味的来源，最后才发现是之前藏梨缸处所散发出来的迷人香气，主人一打开梨缸，发现满缸梨已化为液体，园中所有的人都来饮取这一缸香味四溢的“梨酒”。

自此，人们学到酿酒方法。

【3 “酒星”作酒】

宋代人窦革在其著作中曾言：“天有酒星，酒之作也。”而我们在许多古代文学作品中也会发现关于酒星的字句。爱酒的唐代诗人李白，其《月下独酌》一诗中，便有“天若不爱酒，酒星不在天”的句子；东汉末年孔融在《与曹操论酒禁书》中写着：“天垂酒星之耀，地列酒泉之郡，人著旨酒之德”；而三国时代的曹植，在《酒赋》中亦有“仰酒旗之景曜，协嘉号于天辰”；诗人李贺也在《秦王饮酒》一诗中出现“龙头泻酒邀酒星”，足见酒星或酒旗在文人心中的认同地位。

酒星，又称做酒旗星。《晋书·天文志·上》中记载：“轩辕右角，南三星日酒旗，酒官之旗也，主宴飨饮食。”我们在文学作品中所见到的酒星或酒旗，其实所指相同。

酒星作酒的说法极富神话色彩，却也为酒这种食品增添一股神秘力量。



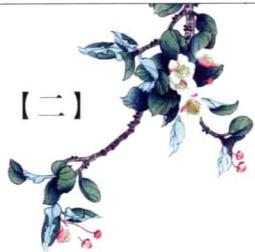
- 酒肆画像砖
- 酿酒谷物



饮酒概说



分类话酒						
的酒呢！						
有以季节来分类	类，甚或在汉代还	制作材料分门别	色区别之，亦可以	类，以产地、以颜	多，可以作法来分	酒的种类繁



I 各朝酒类

若以中国各个朝代观之，每一代又有各自不同的分法：

商朝的酒分为“酒”、“鬯”和“醴”，其中，酒是用黍酿制而成；鬯是用曲、小米和香料合制而成的酒；至于醴则是用糵酿造而成的酒精浓度很低的甜酒。由出土文物及史料得知，当时的酿酒技术已经很进步了，并且懂得糵酿法及曲酿法。

酒是以含有糖类和淀粉的谷物经由发酵形成的，酿酒必须经过两个阶段：一是将淀粉分解为



- ▶ 酿酒
- ▶ 《刘邦祭孔图》
- ▶ 《月夜醉眠图》



酒的故事



葡萄糖的糖化阶段，二是利用酵母菌将葡萄糖转化为酒精的酒化作用。

上述的蘖是谷芽，属于酿酒的糖化剂。由于用蘖酿法的酒，高糖化、低酒化，也因为酒味薄的缺点而渐不为人使用，最后失传。而曲俗称酒母，是用谷类或豆类培养出的含有发酵酵素的菌类，是既有糖化作用和酒化作用的发酵剂（酵母菌）。

到了周朝时，酒正式成为祭祀的必备品，而且在这时设有酒官负责酿酒事宜。





④ 《羊尊酒肆图》(画像砖)

⑤ 《庖厨图》

汉代则出现几种分类，其一为根据酿酒的原料和命名的，如稻酒、黍酒、秫酒、米酒、桂酒、柏酒、菊花酒等等；另一种则是以酒的颜色来分门别类的，包括白酒、黄酒，还有金浆醪等等；当然还有根据酿造酒的季节来分类的，包括春酒、冬酿、秋酿或冬酒等等。



西汉开国之初，经过了五六十年的修养生息，渐渐太平，社会经济也逐渐成长，于是到了景帝时开放酒禁，民间得以自行酿造，贩卖酒品。然而到了汉武帝时期，因为长期与匈奴争战，在国库空虚之下，为筹措财源而实行盐铁酒公卖，但到了昭帝时又取消了酒的公卖，及至王莽篡汉才又订定专卖制度。

唐宋两代酿酒业特别兴盛，当时酒的品类繁多，而且经常以“春”字作为酒的名称，例如，剑南春、皇都春、思堂春、丰和春、海岳春、蓬莱春、秦淮春等等，种类众多，根据张能臣著作《酒名记》中就记录了二百多种的名称。

而宋代酒的命名方式及分类方式，根据冯时化《酒史》中所记，一种是以酒的颜色称呼之，如玉液、玉醑、玉浆、玉沥等等，此类分法与唐代大同小异，但可以发现



● 酿酒谷物

● 元代北方游牧民族酿酒图



酒的故事

宋代多用清白淡色作为酒的名称。另外一种分法,即以一些特殊的配料取名的,例如加了肥羊肉酿制而成的酒,即称为“羊羔酒”,如此命名也反映酒的最大特色。

由当时酒业如此兴盛观之,难怪唐宋时期不乏嗜酒的文人雅士,而在他们的作品中,也经常出现有关酒的字句。

到了元明时期,酿酒技术已十分普及,当时酒的分类更是五花八门,十分众多,比先前特殊的,即以酒之产地为名,例如沧州之沧酒、易州之易酒……由于当时酿酒遍及各地,因而产出的酒也非常繁多。

清代的酿酒业正值昌盛之际,酒类变得琳琅满目,也愈接近现代的命名。在酒的分类与命名上,亦有多样的发展,其中有以形容酒的品质及其色泽等特点来命名的方式:如清朝人将较为浓浊的酒称为“醕”,而较为清澈纯净的酒则称为“酿”;酒度较厚的酒称为“醇”,较薄的酒则称为“醨”等等。而在清代经常被使用的酒之代称包括了“玉醴”、“金浆”、“琼浆”及“玉液”等纷杂多元的名称。而此一时期有些酒的代称亦十分雅致。



以制酒材料区分

若以制酒材料来分,则可将酒分为谷物酒、果酒、奶酒及药酒。