

# 酒話

JIUHUA

吴熙 著

68.2

江西科学技术出版社

F168.2  
39  
3

3537/12

# 酒 话

吴 熙 著

江西科学技术出版社

J B 502772

---

酒 话

吴 熙 著

江西科学技术出版社出版

( 南昌市新魏路 )

江西省新华书店发行 江西新华印刷厂印刷

开本787×1092 1/32 印张4.625 字数10万

1989年5月第1版 1989年5月第1次印刷

印数 1—3,000

ISBN 7—5390—0233—6/Z·37 定价：1.70元

## 序 言

中国酿酒历史悠久，可以追溯到五千多年以前。中国的酒品种繁多，在世界上可首屈一指。因此，中国酒的文化、艺术和技术也是极为丰富多彩的，为国内外人民所称著。

中国酒所以能源远流长，为各族人民所喜爱，是因为酒在人们生活中占有重要的地位。酒是人民生活中必须的消费品。佳节良辰，亲朋聚欢，总少不了要饮酒助兴。丰年乐岁，人们欢庆，更离不开要饮酒助欢，这些都是对我国人民安定团结大好形势的写照。现今改革开放，社交活动扩大，饮酒更是不可缺少的内容。一次洋溢着友好气氛的热烈酒会，给人们留下的深刻印象，往往是难以忘怀的。

本书以科普短文集形式，围绕着酒这个中心，通俗地叙述中外各类名、优酒的独特风味，泛谈酒事逸话，这对酒的爱好者能增添一些饮酒知识，警惕酗酒危害，抑制尚酒之风，从而更能领略酒中真趣，发扬祖国悠久的传统酒文化。

本书作者早年有志从事新闻工作，后在“左”的路线影响下受到不公正的待遇，下放到酒厂当了长年酒工。在这期间，学理论，搞实践，累积了丰富的经验。近年来，又亲身走访各名酒厂，参加过酿酒行业的多方盛会，才能写出这样文气流畅，通俗易懂，取材独到的一本难得的茶余饭后的消遣读物，特向各界同仁推荐。

中国食品科学技术学会黄酒专业学会理事长

上海市酿酒专业协会会长

毛 照 显

1989年3月10日于上海

## 篇 目

### 上 篇 名酒佳酿

|           |        |
|-----------|--------|
| 酒的溯源..... | ( 3 )  |
| 历史名酒..... | ( 7 )  |
| 鉴湖佳酿..... | ( 10 ) |
| 异香茅台..... | ( 15 ) |
| 汾酒七诀..... | ( 18 ) |
| 泸州老窖..... | ( 21 ) |
| 凤州三绝..... | ( 22 ) |
| 戎州第一..... | ( 24 ) |
| 董公寺酒..... | ( 27 ) |
| 蒸馏酒考..... | ( 29 ) |
| 葡萄美酒..... | ( 33 ) |
| 啤酒种种..... | ( 37 ) |
| 大小香槟..... | ( 41 ) |
| 鸡尾酒话..... | ( 44 ) |
| 浸渍酒类..... | ( 46 ) |

### 下 篇 酒余琐话

|           |        |
|-----------|--------|
| 酒的品评..... | ( 53 ) |
| 酒的勾兑..... | ( 56 ) |
| 酒的媒介..... | ( 59 ) |
| 泉甘酒冽..... | ( 62 ) |

|           |        |
|-----------|--------|
| 酒器杂陈..... | ( 64 ) |
| 酒的贮藏..... | ( 67 ) |
| 酒的装潢..... | ( 69 ) |
| 酒坛新秀..... | ( 72 ) |
| 酒的专卖..... | ( 75 ) |
| 饮酒艺术..... | ( 80 ) |
| 酒与生活..... | ( 83 ) |
| 酒事趣闻..... | ( 87 ) |
| 酒令酒戏..... | ( 94 ) |
| 异国情调..... | ( 96 ) |

#### 附录 全国主要省市地方特色酒一览表

全国历届评酒会议及全国酒类质量大奖赛评出的名  
优酒和得奖产品

上 篇

名 酒 佳 酿



## 酒 的 溯 源

我国酿酒的历史悠久，据史书记载，远在五千年以前的夏朝，就已开始有酿酒。到了周朝，还设有专门管理酿酒的官吏，称为“酒正”。春秋战国时期，酒业大盛，凡有庆功、会盟、祭祀、设宴，都必须有酒。到了南北朝时，酿酒水平已经相当高了，在《齐民要术》上，已经提到了酿酒必须要注意的六个问题：秫稻必齐（原料要经选择）、麴蘖必时（发酵需要定时）、湛炽必洁（蒸煮需要清洁）、水泉必香（水质要选纯净）、陶器必良（容器要选精良）、火齐必得（要掌握火候分寸）。同时，还记载了麦麴法、石室麴法、玉醅麴法等多种制造酒曲的方法以及秦州春酒、云腴酒、琼液酒等二十七种名酒。那么，酒是谁发明的呢？至今众说纷纭，难有定论。

在我国古代的酿酒行业中，都尊封杜康是酿酒的祖师，民间也有广泛传说，尤其是曹操在《短歌行》中写下了“慨当以慷，忧思难忘，何以解忧，唯有杜康”的名句以后，杜康声名益著，从此成了酒的代名词。那么，他究竟是何许人呢？

宋朝高承在他所著的《事物纪原》一书中，曾提到过杜康，但是他说：“古今多言其始造酒也，而不知杜康乃何世人。”连古人都说不清楚杜康其人，这就难哉。而后世的诸多说法，主要依据东汉许慎在《说文解字·巾部》中的记述：

“古者，少康作箕帚，秫酒。少康即杜康，卒葬长恒。”此说被郭沫若肯定了下来，在他主编的《中国史稿》中有段叙说：杜康就是少康，夏王相的儿子，当年夏相被一部落领袖寒浞杀

害，相妻已孕，幸得逃脱，生子少康，成人后被寒浞得悉，又派人追捕，少康逃奔到现今河南省虞城县依附有虞氏当了“庖正”。舜的后人虞思把两个女儿嫁给了他，又分给一成之田，一旅之众，少康开始恢复父业，在旧部靡的支持下，诛了寒浞，重建夏朝。

由此推论，杜康可能是最早采用粮食原料酿酒的人。他的酒称为“秫酒”，古籍上把“秫”解释为粘性的高粱或稻谷。杜康在受迫害的日子里，寄人篱下，职司“庖正”是专管皇帝吃饭的，职责攸关，力求酿出好酒来，也在情理之中。但是如果说少康确实就是杜康，那么，他是夏禹后世的人，就不能把他奉为酿酒技术的创始发明人。

有一种意见认为，夏禹时代的仪狄是酒的创始人，他成功地酿成了第一坛美酒敬献给禹王。在《吕氏春秋》和《世本》等古代典籍中，都曾说到：“仪狄始作酒”。西汉刘向编订的《战国策》，对此事有了更详细和明确的记述：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹。禹饮而甘之，曰：后世必有以酒亡其国者。”从这一句话来分析，第一，帝女令仪狄作酒，说明酒已经存在，也就是说在这以前已经有酿酒了。第二，作酒而美，是指质量很好的酒，说明酿酒技术已经达到了相当的水平。第三，禹饮而甘之，觉得味道很好，但又感叹地说，后世必有因酒而亡国的。夏禹这位四千多年以前的皇帝，已经能把饮酒看成是一个祸国殃民的祸根，看成是一个危害很大的社会问题，这是很耐人寻味的。夏禹确是一位有卓越远见非常有才能的人，同时，也反映出在当时对酿酒与饮酒已经发展到了相当普遍的程度，而导致禹王产生这种想法。所以说，我国酒的创始发明，还应该推前。其实，在我国古代对仪狄造酒的说法早已提出异议，如古书《本草衍义》上曾说，“酒自黄帝造，

非仪狄也。”

还有一种意见，认为我国创始酿酒，要追溯到新石器时期的“神农时代”，距今已有七千多年了。那时，人类开始在黄河流域中原地区定居生活，并从事农业生产，耕种粟、稷类谷物，有了谷物原料，酿酒的前提条件就已具备。古籍《淮南子》说：“清醕之美，始于耒耜”。意思是说酒的开始是在有了农业生产的时候。但有人对此说法感到怀疑，首先，粮食生产与酿酒技术完全是两回事，怎能说掌握了耕种知识就等于懂得了酿酒。其次，“神农时代”的粮食生产水平是最原始的，谷物的收获量不够满足消费者需要，那里可能有剩余的谷物原料提供酿酒呢？对这两个疑问，有人是这样解释的：谷物生产有季节性，有了粮食生产必然要有粮食储存。在原始社会储存粮食的条件一定非常差，由于自然因素粮食雨淋受潮发芽现象是可以想像的。在发芽的谷物中，会自然分泌出淀粉酶，就为谷物淀粉的糖化具备了条件。同时，粮食必须烧熟以后才能吃，不管烧成饭或煮成粥都要加热糊化。偶然烧得过多吃不完剩下来，过一段时间就会发霉长出霉菌，再由空气中的酵母菌影响，受到这些微生物的作用——糖化、酒化的作用就变成了酒液。古代劳动人民经过长期的观察，发现了这些变化的规律，就逐步开始有目的的酿酒了。那么酿酒的原料又从哪里来呢？原始社会农业生产水平低不可能有粮食剩余这是事实，但是古代人对计划用粮、合理安排生活这种思想也是没有的。至于认为酿酒浪费粮食，这是后世人的认识，在古代消费习惯不同，酒与酒糟都是一起吃下去的。这种吃法，至少保持到公元前470年前后的春秋战国时期，即是到了唐朝，酒与酒糟还是贮存在一起，到待客临饮时才进行压榨或过滤。李白诗：“吴姬压酒劝客尝。”张籍诗：“移琴当月下，漉酒及花时。”都

是描绘这种情景的。把酒和酒糟一起吃下去，同样能吃饱肚子，就不存在浪费粮食的问题了。当初人们发现酿酒方法以后，即使质量很低，但总有一些酒精成份，吃了以后，由于酒精刺激可以使人感到兴奋与麻醉，身体发热可以御寒，所以很容易引起人们的爱好而自发的经常酿酒了。

如此说来，酒的发明权应该归谁呢？如果把这项创造归功于某位皇帝或圣贤，那是不符历史事实的，酿酒技术的发明，决不可能是一个人的功劳。生长在公元250—310年的晋代学者江统，他提出了一个很有价值的见解，意思是说，有人说酿酒开始于皇帝的女儿，也有人说是杜康创始的，其实都不是，只是人们在做饭时，有时没有吃完，把它收藏在树洞里，后来忘记了，经过一段时间，自然发酵的作用，发出了香味和酒味，引起了人们的好奇，酒就是这样产生的，而决不是有什么奇异神妙的办法。江统是世界上第一个提出自然发酵的理论，要比外国认识这个理论早1400多年。他们认为开始只是对一些现象的偶然发现，经过人们长期观察与经验积累，逐步成了人们有目的的生产活动。至于古代文献中流传下来的许多传说，也不能说完全没有依据。随着人类社会的进步，人们要求改善生活，对酒的生产要求提高。古书上说：“仪狄作酒而美”、“杜康善酿酒”，都是以赞赏的语气说他们做的酒好，那就至少可以肯定仪狄和杜康在酿酒方面有过独到之处，他们善于总结前人经验，亲身参加生产实践，不断完善工艺，改进操作方法，对提高酒的质量作出过巨大贡献而受到后世崇敬。

## 历史名酒

名酒佳酿，是祖国劳动人民祖先留下的一份珍贵遗产。数千年来，有无数的琼浆玉液，至今虽多有失传，而美名犹存。

人们最初饮到的一种酒类，后人给起名叫“猿酒”。在清朝的《稗类钞粤西偶记》中有载：“广东西部平乐等府山中，猿猴极多，善采百花酿酒，樵子入山得其巢穴，其酒多至数石，饮之香美异常，曰猿酒。”金粟香有诗句：“崖暖猿搜花酿酒，林深狸攫果为粮。”猿猴是不可能会酿酒的，这大概是在上古时代，果实盈野，猿猴采集作食，有吃不了多余的，就随手丢扔在崖洞石坎之中，果实经自然发酵，醺然成酒，被先民发现，幸运地尝到了这种最早的酒。

在我国古籍上最早有酒名记载的当推《本草》与《素问》，其中已有醇酒、春酒、清酒、糟下酒、粳酒、秫黍酒、有灰酒、社坛余胙酒、春秋椒浆酒等名目，而这类酒的品质与口味如何，就无法知晓了。在周朝时，酒已分有等级。《周礼》的记载：“辨酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。”据《北山酒经》解释：“此盖当时厚薄之差”。这里所说的厚薄，是否指酒精的浓度还是质地的醇厚，不很明确。西汉时，酒就按原料区别，就有明确分类：凡以米酿制的，称为“上尊”，以稷酿制的称“中尊”，以粟酿制的称“下尊”。

列入古代名酒的有一种叫“桑落酒”。据北魏《水经注》记载，创制这种酒的人名叫刘白堕，他每年在秋天桑落的时候酿酒，因气候对发酵最有利。他酿的酒非常香美，喝了以后，

至少要醉上一天，故当时就有“不畏张弓拔刀，惟畏白堕春醪”的说法。在南北朝北齐时代，山西省的汾酒，已经成为贵品，当时叫“乾和酒”，又名“乾醉酒”。张藉有诗：“酿酒爱乾和”，就是对它的称赞。隋朝年间，又出了一个名酒叫“湖上酒”，品质极佳，隋炀帝非常爱好，每天要饮上几杯，并亲自填了一首词望江南来赞美这一佳酿：“湖上酒，终日助清欢，檀板轻声银甲缓，醅浮香沫玉蛆寒，醉眼暗相看。春殿晓，仙艳奉杯盘，湖山风光实可爱，醉乡天地就中宽，帝王正清安。”因此，后来人们就把此酒改名为“隋炀帝玉蕊”。

“杜康酒”是酿酒祖师杜康创制的。传说当年杜康为了酿造好酒，到处寻找水源，历经丛山峻岭，最后在现今河南省洛阳龙门以南觅得黑虎、白虎二泉好水。这二泉水位于龙山、凤山、虎山间的群山清泉汇聚处，清冽凉爽，味甜质纯，大旱不枯，久涝不溢。杜康大喜，就筑灶造酒，经妙法酿制，做出了从未有过的好酒，并献给帝王享用，天子饮后振神添食，乃封杜康为“酒仙”，封“杜康酒”为“进贡仙酒”。可惜杜康的后代不能继承祖业，古方失传，使人惋惜。

唐宋两代酿业鼎盛，常以“春”字为酒名，如土窟春、石梁春、不冻春、剑南春等。有人在梨花盛开时，取花傍溪水酿酒，名叫“梨花春”；夏天取雷霆时的雨水酿酒，名为“霹雳春”；诗人苏轼在惠州罗浮山下制的酒，题名为“罗浮春”。此外，唐朝的邻国真蜡国也有五种名酒：蜜糖酒、朋牙酒、包棱角、糖鉴酒与茭浆酒，作为常年贡品之一。

宋明以来，宫中御用的“曲沃匏”、潞州的“珍珠红”、岭南的“琼琯酬”，都是名盛当世的美酒，古籍上对这几种酒的做法都有记载，工艺是相当复杂的。明朝还有个酒叫“撻酒”，名声很大，是用野生果实掺在粮食里酿造的，可能别有风

味。到了清代，江南各地所酿的黄酒风行全国。其中，以浙江绍兴的加饭黄酒为正宗，苏州的福贞酒，无锡的惠泉三白酒，宜兴的红友酒，镇江的苦露酒等也都很有名。而个中佼佼者，要推江苏奔牛所产的奔牛酒，香沁肌骨，胶饬瓊底，人们有“不吃奔牛酒，枉在江南游”之说。

我国古代名酒如此名目繁多，确有不凡之处。1979年在北京故宫博物院曾展出过两壶古酒，是在河北省平山县的一座战国时期中山王陵墓中出土的。这两壶古酒，至少已有二千二百多年，一壶盛装在圆形的青铜卣里，有七成左右，重十多斤；酒液清澈透明，呈翠绿色，很象现代的竹叶青酒。一壶盛器是扁圆形的，里面只有半壶，也有七、八斤重，酒液黛绿色，色泽较深，有似现在的碧茵陈酒。据说，这两壶酒在启封时，酒香扑鼻，说明酒的质量奇好，封装严密，否则，经过二千二百多年的漫长岁月，即使没有酸败变质，也早已挥发干涸的了。

古酒出土的地方古中山国，是春秋战国时期由鲜虞人创立的一个很小的王国，位置在今日河北省的定县、平山县一带，历时仅二十七年即被赵国所灭。中山国国家小，历史短促，但古代鲜虞人善酿好酒的名声，却一直流传至今。

在古籍《酒赋》、《酒名记》列举名酒时，曾先后提到过“中山园子店千日春”、“定州中山九酝”，这都是鲜虞人的佳酿。晋人傅玄也赞扬过“中山之醇清”。上海文物出版社《满城汉墓》一书中，记述西汉中山靖王刘胜夫妇古墓出土的随葬品中，有三十三只大陶缸，每只缸的边围，还能清楚看出酒液蒸发后的痕迹。这些陶缸高七十厘米，上面有硃书“黍上尊酒十五石”、“甘醪十五石”、“稻酒十一石”等字迹，估算一下，这些陶缸的贮酒量，至少要合到今天的一万斤以上。虽然这是中山国后世的事，但从中可以看出我国古代酿酒规模

的巨大和品种的多样。

这两壶古酒清澈鲜绿，可见当时酿酒工艺的精湛。“中山九酝”的酿制方法，是将第一次酿成的酒，代替酿酒用水掺入到第二次的发酵酒醅中去，如此重复九次，酒的质量当然无比醇厚，这也是经过长年累月贮存而不变质的奥秘。我国古代的酒，往往以绿色为贵。少陵有诗句：“重碧拈春酒”；白乐天有吟咏：“倾如竹叶盈尊绿”。这都是对酒的色泽有倾向性的赞赏。这种酒的做法，在酒酿成以后，倾注入大金罍中，不能太满，上虚二三寸，编竹为十字或井字，障罍坛口，采用多种馨香的花卉，绵系其蒂，悬竹下与酒面齐。同时，选择花卉的翠绿茎叶，浸润酒中，内用贴纸封固，外加竹箬扎紧，再以泥封罍口，贮存十年以上。经过这般精工制作，酒色娇绿欲滴，当然珍贵无比。传说中有个故事：魏晋诗人刘伶嗜酒如命，有次在河北喝了一坛古中山国酿造的酒叫“千日醉”，果然醉倒了整整三年，等到他清醒过来后才信服地说：“出门倒，千日醉，好酒好酒！”传说是荒诞的，但中山古酒毕竟有独到之处却是可信的。

## 鉴 湖 佳 酿

绍兴黄酒为我国黄酒中的正宗，是世界上最古老的酒种之一。绍兴旧属有山阴、会稽、肖山、上虞、诸暨、余姚、嵊县等八县，酒的产量，以山阴和会稽为最多，几乎家家户户都能酿酒。

绍兴黄酒的酿造用水，都是取自当地的鉴湖水。鉴湖原名

镜湖，傍依卧龙山畔，水质清澈澄洁甜润。绍兴黄酒之所以驰名，多有赖于鉴湖的优美水质，故有鉴湖佳酿之称。

黄酒的酿造历史悠久，源远流长。在我国最古老的诗歌集《诗经》中，有十多篇诗作都是与酿酒有关，例如《七月》：“十月获稻，为此春酒，以介眉寿。”春酒是指冬酿春熟的酒，我国黄酒的酿季，自古以来就是十月投料，三月出酒，至今没有改变。“介”是帮助的意思；“眉寿”即是长寿。这首短诗，把黄酒的酿造原料、季节以及营养价值都说得很清楚了。

绍兴黄酒还有很多古老传说，《战国策》记载仪狄把新酿初熟的美酿敬献给夏禹王尝新，就是在这个地方。传说大禹为了治水千里跋涉，曾来到绍兴，他死后也是葬于绍兴的。至今会稽山下的大禹陵旁，还有一个六尺来高，顶端有一个洞孔的锥形石柱，称为“石纽”，这块石柱，就是大禹治水时系船用的。有一个历史故事，源于《吕氏春秋》：说是越王勾践卧薪尝胆，重振旗鼓，在出兵讨伐吴国的誓师大会上，因酒少不能遍饮三军，范蠡建议把所有的酒都倾倒在河里，越王与众将领都以大碗畅饮一碗河水，从而大大激发了士气，果然打了一场大胜仗。对绍兴黄酒的成名，要远溯到公元552年前后，梁元帝《金缕子》有云：“银甌贮山阴甜酒，是复进之”可见当时的绍兴黄酒，已被列入贡品。

黄酒生产的传统工艺，有淋饭法和扞饭法两种，即是将糯米原料蒸熟以后，必须冷却到一定温度，然后加入酒药酒麴，进行糖化发酵。对蒸熟的饭进行冷却时，可以用水冲淋，也可用鼓风扞凉。一般小量生产，多采用淋饭法比较简便，但酿成的酒不宜久贮。大规模生产的厂坊多采用扞饭法，酿成的酒，香味浓郁，易于久贮。过去黄酒发酵容器，全部都是缸坛甕。