

我的饮食 科普书

方瑛 编著



企业管理出版社

ENTERPRISE MANAGEMENT PUBLISHING HOUSE

我的饮食 科普书

方瑛 编著

图书在版编目 (CIP) 数据

我的饮食科普书 / 方瑛编著. -- 北京 : 企业管理出版社, 2014.7

ISBN 978-7-5164-0889-6

I. ①我… II. ①方… III. ①饮食—文化—中国—青少年读物
IV. ①TS971-49

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第133491号

书名: 我的饮食科普书

作者: 方瑛

责任编辑: 宋可力

书号: ISBN 978-7-5164-0889-6

出版发行: 企业管理出版社

地址: 北京市海淀区紫竹院南路17号 邮编: 100048

网址: <http://www.emph.cn>

电话: 编辑部 (010) 68701408 发行部 (010) 68701638

电子信箱: 80147@sina.com zbs@emph.cn

印刷: 北京博艺印刷包装有限公司

经销: 新华书店

规格: 710mm × 1000mm 1/16 5.5 印张 90千字

版次: 2014年7月第1版 2014年7月第1次印刷

定价: 29.90元

版权所有 翻印必究 · 印装有误 负责调换

目 录

1. 粮食的精华——酒的来历	1
2. 欲问酒家何处有——杏花村	3
3. 黔北的“国宴贡酒”——茅台	5
4. 佐蟹佳品——绍兴花雕	8
5. 中国古代十大贡酒	10
6. 香料与美酒的华尔兹：中国香酒	14
7. 种类繁多的茶叶	16
8. 中国著名的好茶	20
9. 加点料，让茶更有味	23
10. 当喝茶有了理论——《茶经》的出现	26
11. 把饮茶变成艺术——茶道	29
12. 馒头、包子要分清楚	33
13. 并不简单的米饭	38
14. 拉面也有花样	41
15. 是“油炸桧”，还是油条	45
16. 吃的不是月饼，是文化	48
17. 南甜北咸、西辣东酸：由调味品产生的美食风味	50
18. 麻辣鲜香，样样经典的川菜	54
19. 五滋六味，配料精巧的粤菜	58
20. “佛闻弃禅跳墙来”的闽菜	62
21. 重油、重色、重火功的徽菜	65
22. 咸鲜嫩脆，味厚醇正的鲁菜	69
23. 恐怖的“美味佳肴”	74
24. 厨神手中的“绝世灵宝”：食物中的香料	78
25. 菜上有山水，盘里有诗歌	81

1. 粮食的精华——酒的来历



酒

你们知道吗

爸爸妈妈，酒是怎么来的呢？为什么会有人喜欢喝那种辣辣的东西呢？总看到书上说酒有多么久的历史，是真的吗？

食物如是说

中国可以说是一个酒之大国、酿酒古国，自古就产美酒佳酿，而且销量非常之大。提起酒，人们自然就会想到煮酒论英雄的曹操，温酒斩华雄的关羽，景阳冈打虎的武松，杯酒释兵权的宋太祖朱元璋；还会想起“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”、“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”等名诗佳句。酒从古至今都是文人的一部分，这些文人学士不仅爱饮酒，而且还为酒起了许多的雅名，如“杜康”、“琼苏”等。可以毫不夸张地说，酒从一出生的那天起，就扛起了“浸润中华文明发展”的重任。我们不难从中国酒文化的发展中看到中华文化的博大精深。



曹操

盘中的历史



杜康

关于中国的酿酒历史有三种传说。其一是“古猿造酒”。据说人类的祖先猿猴在“石洼”中储藏了大量的水果，由于这些水果受到自然界中酵母菌的发酵，于是，便在石洼中“酿”出了史上的“第一杯酒”。其二，相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒术。《战国策》中曾有这样的记载：禹帝的女儿让仪狄制作美酒，并献给自己的父皇禹帝。禹帝喝后就睡着了，等醒来之后，对仪狄说：“将来一定有因为酒而亡其国的国君。”说罢，便下令不得再生产酒。这就是“仪狄造酒”的故事。其三，相传夏朝的第六代国君杜康

(也叫少康)发明了酿酒术,也就是“杜康造酒”,这也是民间最流行的说法。然而,无论是哪种说法,都可以证明我国的酿酒文化已经延续4000年了,并且当今的许多国家的考古队员也都证明了这一点。

中国约在龙山文化时期就已经出现了自然发酵的果酒。到了商代,人们已经掌握并利用谷物的糖化再酒化的原理,那时的秬鬯(chù ng,是一种古代祭祀时用的酒)就是当时酒中的极品,它是用当时的黑黍(shǔ)加香草鬯酿成,通常这种“国窖”为王室所特有。而一般普通百姓所用的酒叫做“醴”。

先秦时期,我国发现了一种通过谷物或其副产品所培养出来的“曲”,它是一种可直接用来发酵的微生物,使我国成为世界上最早使用曲酿酒的国家。汉代更是发展先秦时的制曲技术,曲的种类增加了,自然酒的品种也增加了。东汉时,张骞从西域引进了葡萄酒的生产。不久的魏晋时期,伴随着饮酒的风靡,出现一种所谓的魏晋风度,也就是当时出现了文人喝酒成风的状态。



张骞

唐宋时期,造酒业进一步发展,除了酿造普通的粮食酒外,还开始研究酿造果酒和药酒,并且,唐宋两代的文人也都是“文中仙,酒中圣”。李白、杜甫、苏东坡、白居易、杜牧等都是中华酒文化中的佼佼者。自元代开始,蒸馏法标志着中国白酒开始诞生。而明清时期,伴随着酒业文化的进一步发展,较高度数的“牛二”也渐渐地被人们所接受。自此之后,中国“牛二”深入生活,成为家中必需品。



李白

食物的故事

总而言之,中国的酿酒业在经过几千年的发展过程中也在不断地丰富和发展,酒的种类也在不断地发展和丰富。从白酒、黄酒、米酒、药酒到从国外传来的葡萄酒、啤酒等都是应有尽有,其中的名品也是数不胜数。如白酒中的五粮液、茅台、剑南春、泸州老窖特曲、郎酒、汾酒、西凤酒、古井贡、汾酒、杜康等;黄酒中的绍兴加饭酒、福建龙



五粮液

岩沉缸酒；葡萄酒中有张裕葡萄酒、长城葡萄酒；啤酒中有燕京啤酒、青岛啤酒等。

知识延伸



女儿红

酒可以说在这个社会中已经渗入到各个领域，可以说是无所不在。在日常生活中我们经常说的孩子“满月酒”、朋友“接风酒”、“钱行酒”、“庆功酒”等，都是我们众所周知的事情。同时，中国文化与酒文化的一些相关显现也越来越丰富。譬如绍兴的“女儿红”，也称为“花雕”，就是当民间有女孩降生后，家里就会酿造一坛好酒，并用带有花纹的酒坛盛好，用红纸封严，窖藏到这女孩长大出嫁的时候用。

酒除了作为一种成人饮品外，它还可以调节人们的人际关系。从古到今，中国人无论是久别重逢，还是应邀赴会，都会在酒中加入太多的情感，喝个痛快。在饮酒时，中国人还非常追求意境，所谓喝酒的最佳状态就是似醉非醉，似醒非醒，在这个阶段，人处于最快乐、最兴奋的境界中，这时的人们不仅话多，而且兴致大发，妙语连珠。也正是饮酒进入了社会生活，所以，酒才有了社会精蕴，最终也就形成了颇具民族特色的中国酒文化。

2. 欲问酒家何处有——杏花村

你们知道吗

妈妈，为什么有人说“借问酒家何处有，牧童遥指杏花村”？

爸爸，杏花村所盛产的酒很有名吧，它的特点是什么呢？和其他的酒有什么明显的区别吗？



杏花村

食物如是说

杏花村汾酒也称“老白汾酒”，因产于山西省汾阳市杏花村，故而得名。杏花村汾酒饮后回味悠长，酒力强劲而无刺激性，使人心悦神怡。汾酒享誉千



杏花村酒

载而盛名不衰，与造酒的水纯、工艺巧是分不开的。名酒产地，必有佳泉。杏花村有取之不竭的优质泉水，给汾酒以无穷的活力。跑马神泉和古井泉水都流传有美丽的民间传说，被人们称为“神泉”。

盘中的历史

《汾酒曲》中记载，“申明亭畔新淘井，水重依稀亚蟹黄”，注解说明“申明亭井水绝佳，以之酿酒，斤两独重”。明末爱国诗人、书法家和医学家傅山先生，曾为申明亭古井亲笔题写了“得造花香”四个大字，说明杏花井泉得天独厚，酿出的美酒如同花香沁人心脾。

酿造汾酒是选用晋中平原的“一把抓高粱”为原料，用大麦、豌豆制成的糖化发酵剂，采用“清蒸二次清”的独特酿造工艺。所酿成的酒，酒液莹澈透明，清香馥郁，入口香绵、甜润、醇厚、爽冽。酿酒师傅的悟性在酿造过程中起着至关重要的作用，像制曲、发酵、蒸馏等都是经验性极强的技能。千百年来，这种技能以口传心领、师徒相延的方式代代传承，并不断得到创新、发展，在当今汾酒酿造的流程中，它仍起着不可替代的关键作用。



高粱

1932年，全国著名的微生物和发酵专家方心芳先生把汾酒酿造的工艺归结为“七大秘诀”，即“人必得其精，水必得其甘，曲必得其时，高粱必得其实，陶具必得其洁，缸必得其湿，火必得其缓”的“清蒸二次清”工艺。

汾酒是清香型白酒的典范，堪称中国白酒的始祖。中国许多名酒如茅台、泸州大曲、西凤、双沟大曲等都曾借鉴过汾酒的酿造技术。

食物的故事

山西省杏花村汾酒以清澈干净、清香纯正、绵甜味长即色香味三绝著称于世，风格清香而独树一帜，成为清香型白酒的典型代表，自1953年以来，连续被评为全国“八大名酒”和“十八大名酒”之列。

汾酒的名字究竟起源于何时，尚待进一步考证，但早在1400多年前，此地已有“汾清”这个酒名。当然，1400多年前我国尚没有蒸馏酒，史料所

载的“汾清”、“干酿”等均系黄酒类，我国的白酒，包括汾酒等名优白酒在内，都是由黄酒演变和发展起来的。

宋代以后，由于炼丹技术的进步，在我国首次发明了蒸馏设备。1975年从河北省青龙县出土的金代蒸酒的钢制烧锅，可证明至少在宋代我国已有蒸馏酒。“唐时汾州产干酿酒”，《酒名记》有“宋代汾州甘露堂最有名”，说的都是汾酒。汾酒是古老的名酒之一，为唐以后历代文人墨客所称道。



汾酒

明清以后，北方的白酒发展很快，逐步代替了黄酒生产，此时杏花村汾酒即已是蒸馏酒，并蜚声于世。自1916年汾酒在巴拿马万国博览会上荣获一等优胜金质奖后，其声誉更是宇内交驰，名声大噪。

知识延伸



杨德龄

其实早在100多年前，“义泉泳”的创业者杨德龄就定下了酒规：“信誉至上，优质为本，决不以劣货欺世盗名。”

汾酒酿造时，人要清神，气要清新，水要清净，原料要清选，酒醅要清蒸，用具要清洁；水纯工艺巧，清蒸二次清，一清到底，这就是汾酒制作的奥秘。

3. 黔北的“国宴贡酒”——茅台

你们知道吗

妈妈，为什么茅台会被称之为国酒呢？

爸爸，茅台有什么特点呢？为什么会有那么多人喜欢喝茅台酒呢？

食物如是说

茅台酒是风格最完美的酱香型大曲酒之典型，故“酱香型”又称“茅香型”。其酒质晶亮透明，微有黄色，酱香突出，令人陶醉，敞杯不饮，香气扑鼻，开怀畅饮，满口生香，饮后空杯，留香更大，持久不散。口味幽雅细腻，酒体丰满醇厚，回味悠长，茅香不绝。茅台酒液纯净透明、醇馥幽郁的特点，是由

酱香、窖底香、醇甜三大特殊风味融合而成，现已知香气组成成分多达300余种。

茅台酒是世界三大著名蒸馏酒之一，誉称国酒，在国内外享有盛名。茅台酒产于中国贵州茅台镇，以本地优质糯高粱、小麦、水为原料，利用得天独厚的自然环境，采用科学独特的传统工艺精心酿制而成，未添加任何香气、香味物质，从生产、贮存到出厂历经5年以上。



小麦

盘中的历史



汉武帝

茅台酒被尊称为“国酒”。它具有色清透明、醇香馥郁、入口柔绵、清冽甘爽、回香持久的特点，人们把茅台酒独有的香味称为“茅香”，是中国酱香型风格最完美的典型。

据传远古大禹时代，赤水河的土著居民——濮人，已善酿酒。汉代，今茅台镇一带有了“枸酱酒”。《遵义府志》载：枸酱，酒之始也。司马迁在《史记》中记载，公元前135年，唐蒙出使南越，曾专程绕道取此酒归长安献与武帝饮而“甘美之”，这成为茅台酒走出深山的开始。唐宋以后，茅台酒更逐渐成为历代王朝贡酒，通过南丝绸之路传播到海外。到了清代，茅台镇酒业兴旺，“茅台春”、“茅台烧春”、“同沙茅台”等名酒声名鹊起。据清代《旧遵义府志》所载，道光年间，“茅台烧房不下二十家，所费山粮不下二万石。”1843年，清代诗人郑珍咏赞茅台“酒冠黔人国”。1949年前，茅台酒生产凋敝，仅有三家酒坊，即华姓出资开办的“成义酒坊”，称之“华茅”；王姓出资建立的“荣和酒房”，称之“王茅”；赖姓出资办的“恒兴酒坊”，称“赖茅”。“华茅”就是现在的茅台酒的前身。1951年，政府通过赎买、没收、接管的方式将成义、荣和、恒兴三家私营酿酒作坊合并，实施三茅合一政策——国营茅台酒厂成立。



司马迁

食物的故事

茅台酒之所以被誉为“国酒”，是由其悠久的酿造历史、独特的酿造工艺、上乘的内在质量、深厚的酿造文化，以及历史上在中国政治、外交、经济生活中发挥的无可比拟的作用、在中国酒业中的传统特殊地位等综合因素决定的，是长期市场风雨考验、培育的结果。亦得到人民群众在实际的生活品味和体验中的赞誉之声，因而当之无愧。

建国以来，在无数次重大活动中，茅台酒都被当作国礼赠送给外国领导人。自古而今，向往茅台、赞美茅台的文人墨客不计其数。毫不夸张地说，茅台酒的每一个细小的“侧面”都有着丰富的人文历史故事，有着深厚的文化积淀与人文价值。犹如中国发给世界的一张飘香的名片，具象的茅台酒和抽象的“人文”，在以醉人的芳香让世界了解自己的同时，也将中华酒文化的魅力和韵味淋漓尽致地展示给了世界，让其了解了中国、中国文化。

茅台酒以优质高粱为原料，用小麦制成高温曲，而用曲量多于原料。用曲多，发酵期长，多次发酵，多次取酒等独特工艺，这是茅台酒风格独特、品质优异的重要原因。酿制茅台酒要经过两次下料、九次蒸煮、八次摊晾加曲（发酵七次）、七次取酒，生产周期长达八九个月，再陈贮三年以上，勾兑调配，然后再贮存一年，使酒质更加和谐醇香，绵软柔和，方准装瓶出厂，全部生产过程近五年之久。

陈毅有诗：“金陵重逢饮茅台，万里长征洗脚来。深谢诗章传韵事，雪压江南饮一杯。”

知识延伸

茅台酒独得天地灵气无穷之厚，系依托特异的地域生态环境，由酿酒大师撷取“赤水河”之甘露，以著名历史文化遗存之古黄泥老窖、特选的优质原辅料，采用代代相传神妙独特的工艺，结合高科技，经以陶坛窖藏7年老熟而成。该品源自水谷清华，香气幽雅，醇厚谐调，绵甜爽净，回味悠长，风格典雅独特，酒体丰满完美，自古奇香独秀，风华绝世，不可易地仿制，诚为天工开物，琼浆玉液，国色天香。



国宴茅台

4. 佐蟹佳品——绍兴花雕



花雕酒

你们知道吗

妈妈，电视里经常说到的女儿红，那是一种什么酒呢？

爸爸，花雕酒为什么可以用来做很多好吃的菜肴，并且作为药物的引子呢？

食物如是说

花雕酒起源于6000年前的山东大汶口文化时期，代表了源远流长的中国酒文化。在各地的花雕酒当中，字号最老的当属浙江绍兴的花雕酒。绍兴酒种颇丰，有元红酒、加饭酒、善酿酒、香雪酒、花雕酒等，而花雕又是当中最富特色的。

花雕酒，又称“状元红”、“女儿红”。花雕酒从古时“女儿酒”演变而来。早在宋代，绍兴家家会酿酒。每当一户人家生了女孩，满月那天就选酒数坛，请人刻字彩绘以兆吉祥，通常会雕上各种花卉图案、人物鸟兽、山水亭榭等，然后泥封窖藏。待女儿长大出阁时，取出窖藏陈酒，请画匠在坛身上用油彩绘出“百戏”，如“八仙过海”、“龙凤呈祥”、“嫦娥奔月”等，并配以吉祥如意，花好月圆的“彩头”，同时以酒款待贺客。



八仙过海酒瓶

盘中的历史

花雕酒含有丰富氨基酸。花雕酒的主要成分除乙醇和水外，还含有18种氨基酸，其中有8种是人体自身不能合成而又必需的。这8种氨基酸在花雕酒中的含量比同量啤酒、葡萄酒多一至数倍。

花雕酒比其他酒都适合消化。花雕酒含有许多易被人体消化的营养物质，如糊精、葡萄糖、脂类、甘油、高级醇、维生素及有机酸等。这些成分经贮存，最终使黄酒成为营养价值极高的低酒精度饮品。

花雕酒对筋骨有很好的帮助和保养。花雕酒气味苦、甘、辛。冬天温饮黄酒，可活血祛寒、通经活络，有效抵御寒冷刺激，预防感冒。适量常饮有助于血液循环，促进新陈代谢，并可补血养颜。

食物的故事

花雕酒是B族维生素的良好来源，维生素B1、维生素B2、尼克酸、维生素E都很丰富，长期饮用有利于美容、抗衰老。

锌是能量代谢及蛋白质合成的重要成分，缺锌时，食欲、味觉都会减退，性功能也下降。而花雕酒中锌含量不少，所以，饮用花雕酒有促进食欲的作用。



花雕酒

花雕酒内含多种微量元素，如每100毫升含镁量为20~30毫克，比白葡萄酒高10倍，比红葡萄酒高5倍。绍兴元红黄酒及加饭酒中每100毫升含硒量为1~1.2微克，比白葡萄酒高约20倍，比红葡萄酒高约12倍。在心血管疾病中，这些微量元素均有防止血压升高和血栓形成的作用。因此，适量饮用黄酒，对心脏有保护作用。

相比于白酒、啤酒，黄酒酒精度适中，是较为理想的药引子。而白酒虽对中药溶解效果较好，但饮用时刺激较大，不善饮酒者易出现腹泻、瘙痒等现象。啤酒则酒精度太低，不利于中药有效成分的溶出。此外，黄酒还是中药膏、丹、丸、散的重要辅助原料。中药处方中常用黄酒浸泡、烧煮、蒸炙中草药或调制药丸及各种药酒，据统计有70多种药酒需用黄酒作酒基配制。

知识延伸

花雕酒是中国黄酒中的奇葩，选用上好糯米、优质麦曲，辅以江浙明净澄澈的湖水，用古法酿制，再贮以时日，产生出独特的风味和丰富的营养。据科学鉴定，花雕酒含有对人体有益的多种氨基酸、糖类和维生素等营养成分，被称为“高级液体蛋糕”。其营养价值超过了有“液体面包”之称的啤酒和营养丰富的葡萄酒。根据贮存时间不同，花雕酒有三年陈、五年陈、八年陈、十年陈，甚至几十年陈等，以陈为贵。总的来说，花雕酒酒性柔和，酒色橙黄清亮，酒香馥郁芬芳，酒味甘香醇厚。

正是因为其温和的特性，花雕酒也深受广东人的喜爱。花雕酒可直接饮用，也可温烫至38或40度时饮用。加温后的花雕酒酒精度降低，因此，变得更加香醇厚实，容易入口。除了佐菜饮用以外，不少名菜都以花雕酒为材料制作而成，例如花雕鸡、花雕烩蟹肉等。值得一提的是，吃蟹最好饮花雕酒，蟹性凉，花雕酒暖胃，这是最佳的搭配。



花雕鸡

5. 中国古代十大贡酒

你们知道吗

妈妈，古装电视剧和古典小说里，总是有这样或者那样的美酒，这些酒现在还有吗？为什么有些酒被拿来当做贡品呢？

爸爸，古代皇帝喝的酒和我们现在喝的酒一样吗？不同的酒的味道区别大吗？

食物如是说



古代酒文化

在茫茫天地之间，酒乃是一尤物也。虽然也是进入了人们的腹肚，却不能充饥，也不能解渴，是直接作用于人们的心神。中国古代的酒文化中，还有关于我国贡酒的一些记录。让我们一起来数一数在中国古代贡酒中前十名的都有哪些知名品牌吧。

盘中的历史

1996年的一次搬迁，辽宁锦州的凌川酿酒总厂的地下80厘米处竟然发现了四个木制的酒海（古代存酒的容器），并且在酒海内竟然还完好无损地保存着香气宜人的白酒。这些酒海以红桦木构筑而成，长2.26米，宽1.31米，总深1.64米，箱内涂有1500层的墙纸，最里层是用蘸有鹿血的宣纸铺成。这些宣纸上用汉字隶文写着“大清道光乙巳年”、“同盛金”、“大清国”等字样。通过这

些遗迹和文物，考古专家确认这里就是清朝“同盛金”酒坊在清道光年二十五年封存的，这些酒还真应了那句“越陈的酒，越好喝”。

这“酒海”中所存的正是清朝时的“烧酒”，“烧酒”本身就是属于陈香型，所以，在用鹿血蘸宣纸封存，存放150多年的“酒海”中，还会发出香陈可口的“烧酒”余香。

辽宁省考古研究所和白酒专业协会经过反复证实后认为，这批清朝贡酒是世界上已知保存时间最长的白酒，它和“酒海”的发现，对中国酒文化的研究有着极其重要的价值。

据东晋葛洪的《西京杂记》中记载，汉高祖刘邦时，宫中每年重阳节时每人都会佩戴茱萸，吃莲饵，喝菊花酒。说是可以让人们长寿。这也就是重阳节饮菊花酒的来历。

由于菊花酒具有疏风除热、养肝明目、消炎解暑等功效，有较高的药用价值，所以，菊花酒至今仍受到广大民众的喜爱。



葛洪

要说中国最古老的贡酒，那么就得算是五加皮酒了。五加皮酒是由多种中药配制而成，关于它还有一段美好的传说。



薄荷

传说东海龙王的五公主佳婢一次下到凡间，与凡间的致中和相爱。因为生活艰苦，佳婢就提议要酿造一种既可以强身又能治病的酒，这可让贫困潦倒的致中和感到非常为难。佳婢就让致中和按照自己的方法酿造，并且按照一定的比例放取中药。

每当致中和按照佳婢的比例放药的时候，佳婢总唱道：“一味当归补心血，去瘀化湿用姜黄。甘松醒脾能除恶，散滞和胃广木香。薄荷性凉清头目，木瓜舒络精神爽。独活山楂镇湿邪，风寒顽痹屈能张。五加树皮有奇香，滋补肝肾筋骨壮，调和诸药添甘草，桂枝玉竹不能忘。凑足地支十二数，增增减减皆妙方。”

原来这首歌中所唱的12种中药便是五加皮酒的制作配方，佳婢为了避嫌，便将酒取名为“致中和五加皮酒”。

早在1500年前的南北朝时期，杏花村汾酒就已经成为宫廷贡酒。唐代大诗人杜牧所写《清明》中“借问酒家何处有，牧童遥指杏花村”的千古绝唱，更使得杏花村和所产的汾酒闻名天下，妇孺皆知。中国的各大书籍中也常有记录杏花村汾酒的文章，如《唐国史补》、北宋窦革的《酒谱》、元朝宋伯仁的《酒小史》、明代王世贞的《酒品》、清代袁枚的《随园食单》等。



杜牧

食物的故事



羊羔美酒

羊羔美酒以配方独特、用料考究著称，其选用嫩羊肉、优质黍米、鲜水果，以及一些名贵的中药酿造而成，酒的颜色呈琥珀色，结合奶香、果香、药香于一体，酸甜适中，具有滋阴润肺、增补元气、壮腰益肾等功效。

三国时期诸葛亮就曾用羊羔酒犒赏三军。在《空城计》中，当司马懿兵临城下，诸葛亮独在城楼上弹琴唱道：“大开城门将您迎，我用羊羔美酒犒赏你的三军。”

到了唐代，羊羔美酒是作为朝贡的贡品进入宫廷，供皇帝享用，唐玄宗李隆基曾在杨贵妃过20岁生日时，从所有的贡酒中特意挑选“羊羔美酒”，以示祝贺，贵妃醉酒后，翩翩起舞，跳起了那段流传千古的“霓裳羽衣舞”，玄宗命乐工击鼓伴奏。

鸿茅酒产于内蒙古凉城县的鸿茅古镇。始创于康熙三十二年（公元1693年），至今已有300多年的历史。

内蒙古独特的地域风貌和气候环境，以及所特有的原料宝藏和上乘水质，通过一种独特的酿造工艺，造就了鸿茅酒的那种绵爽清冽和香醇宜人。

乾隆四年，山西著名的中医王吉天行医至鸿茅古镇，品尝到这种上等的好酒，便毅然决然地收购了鸿茅酒业（当时叫鸿茅白酒或称鸿茅酒），并将自家历代秘传的中药秘方给鸿茅酒浸提，于是便有了功效卓著的鸿茅药酒。

自此，王吉天便暂停了这种酒的销售，专门作为鸿茅药酒的基酒使用，因此，使得这种酒更加神秘，外界很难见到。道光年间，鸿茅酒与鸿茅药酒一并被选为宫廷贡酒。



王吉天



李隆基

湖之酒，古称酃酒，又名醪醑酒。早在北魏时酃酒就已经被选为宫廷当中的贡酒，并且还被历代帝王选作祭祀祖先时的祭酒。湖之酒最初就是在酃湖附近的一家农民自制的“家作酒”，后来逐步进入到竞争激烈的全国市场。《中国实业杂志》上海版曾载：清末民初，衡阳城内有酿酒作坊179家，每年产酒达32600担。可见，当时衡阳的酒家已经是名满天下了。如今，衡阳每到过年过节，都会用湖之酒接待客人。湖之酒的用途非常广泛，除用来当作饮料外，它还可以当作烹饪的佐料，除腐去腥。

知识延伸

枣集镇是我国道教祖师爷老子的诞生地，更是我国著名的传统酒乡。它的酿酒历史可追溯至春秋时期，公元前518年，对于我国影响最大的思想家、教育家孔子，前去拜见道教祖师老子，老子用一壶枣集酿造的美酒来招待孔子，孔子饮后，流下了那句“惟

酒无量不及乱”的千古名言。到了宋代的真宗时期，赵恒还钦定枣集为“宫廷贡酒”，并且还有“枣集美酒，名不虚传”等美句流传于世。



孔子



醪醑酒

“京城养生老字号历史悠久第一家”的北京鹤年堂始创于明朝永乐三年。它早在明、清时期，就凭借着专