

酒文化

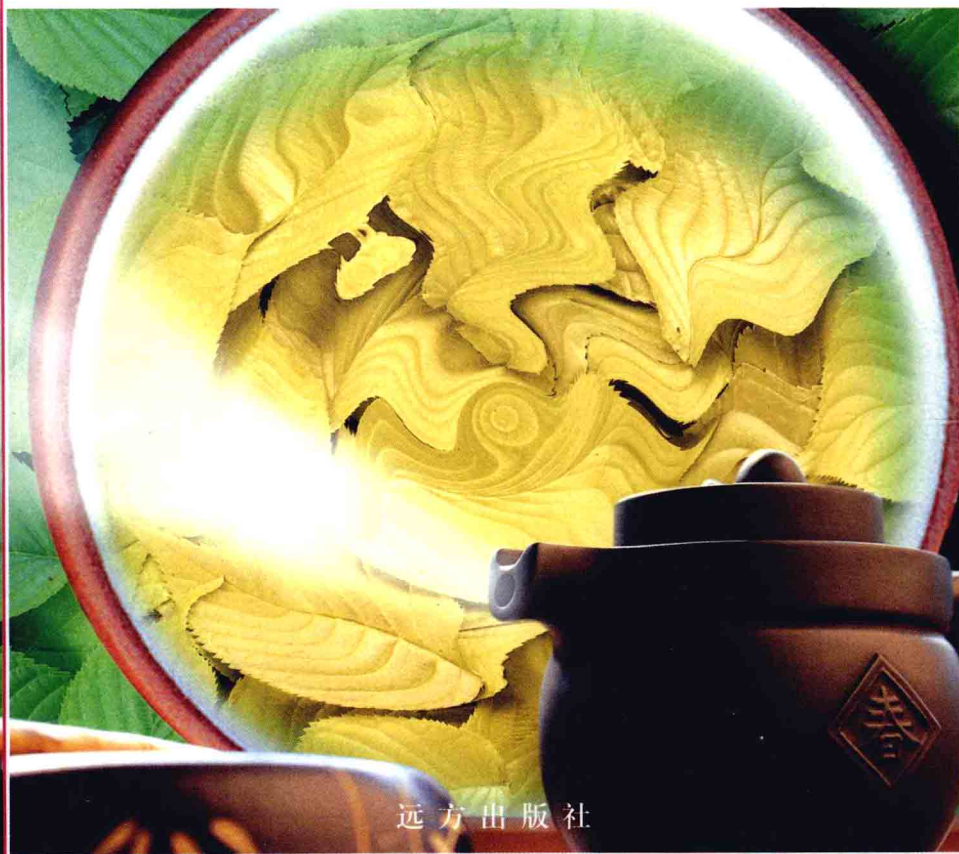


百科知识

BAI KE ZHI SHI

石 门
◎主编 冯 洋
田晓菲

J I U W E N H U A



远方出版社

百科知识

酒文化

石门 冯洋 田晓菲/主编

远方出版社

责任编辑:戈 弋

封面设计:白 雪

百科知识 酒 文 化

主 编	石门 冯洋 田晓菲
出 版	远方出版社
社 址	呼和浩特市乌兰察布东路 666 号
邮 编	010010
发 行	新华书店
印 刷	北京朝教印刷厂
版 次	2005 年 1 月第 1 版
印 次	2005 年 1 月第 1 次印刷
开 本	850×1168 1/32
印 张	690
字 数	4980 千
印 数	5000
标准书号	ISBN 7—80723—007—X/G·4
本书定价	22.50 元

远方版图书,版权所有,侵权必究。

远方版图书,印装错误请与印刷厂退换。

前言

在历史的长河中，人们探寻的脚步从未停止过。当中不乏有文学艺术、民俗文化、社会变迁、经济生活、医药卫生、军事技术、自然科学等，包含了人们生活的方方面面。在这些领域中，有些已经取得了一些可喜的成绩，但有一些尚待研究。

中国文化一直是学术界、思想界关注的焦点之一，对一些重要问题展开争鸣，研究成果也在不断涌现。《百科知识》从史料出发，以理性为指导，展示了中华民族悠悠岁月中所创造的灿烂文化成就。对世界的文化也进行了追根溯源。

编者精心将一些繁琐的题材整理为一个体系，涵盖面极广。包括从古到今人类在各个领域的研究。大到农、工、商、科技等领域，小到人的吃、穿、住、行等各个方面。

本书立足于历史，内容客观实际，趣味十足。对当代人的工作和生活有很大的启迪作用。在对中国以及世界文化的研究中，本书并没有就历史而谈历史，而是立足于当代，在对中国文化的异质性进行挖掘的过程中，力图为中国和世界文化的未来选择提供借鉴。在当代与传统的视线融合中，作者往往能发前人所未发，不乏创新性的真知灼见。在论述中，作者从本质上把握住中国和世界各领域发展的精魂，提纲挈领而不繁复芜杂，真正做到了融世间百态于其中，百花争放，独占鳌头的境地。

除了充分发掘、利用各种传世文献和地下出土文献资料之外，广泛借鉴、吸收前贤、时哲包括国内外各个领域专家的研究方法和相关研究结果，注重学术规范，也是本书的一个突出优点。

就其内容之广博而言，它是民众生活的百科全书；就其思想

感情深厚程度而言，它又是以国家乃至人类共同体心灵世界的窗口。本书会让读者在欣赏中国及世界各领域知识的同时，更深入体会到中华文化的博大精深，一定会使读者增长见闻、受益匪浅。

青少年在校园的生活应是丰富多样的，也是有选择的，不应是枯燥无味的，我们应该在学习中寻找乐趣和在寻找乐趣的同时获得知识。阅读本书对外国在各领域的发现也会有所了解，对自身阅读欣赏能力的提高有一定的帮助作用。

新千年的曙光已照耀全球，新世纪的社会对人才的培养提出了超越德、智、体、美、劳全面发展的、更高的要求。能否立足于新世纪，成为新世纪的主人和强者，关键在于你是否拥有足够的竞争资本和超强的竞争能力，能否在激烈的竞争中脱颖而出。阅读此书会提高竞争的筹码。

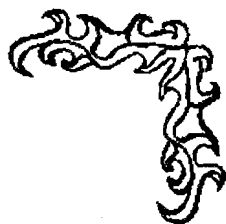
本书内容博杂、囊括百科，举凡天文、地理、动物、植物、历史、文学、建筑、科技、美术、音乐、绘画、饮食、服饰、礼仪、工业、农业、军事、卫生、天文、核能、语言、书法、休闲、影视、数学、生物、考古、医学、电信、货币、学校以及历代名人都有涉及和介绍。丛书主要表现在题材新、角度新和手法新，内容丰富，覆盖面广，形式活泼，语言流畅，通俗易懂，富于科学性、可读性、趣味性。全书将成为广大读者增长、开发智慧的亲密朋友。

我们衷心希望，广大读者能从实践中吸取现代科学知识的营养，使自己的视野更开阔、思想更活跃、思维更敏捷。

希望本套丛书会得到广大读者的喜爱，并恳请专家、读者指正书中的不足。

编 者

2005年1月

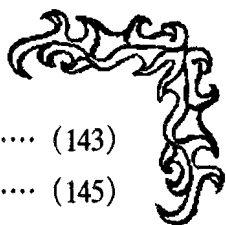


目 录

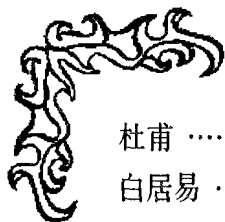
酒的起源	(1)
从仪狄到杜康	(4)
酒之魂	(7)
酿酒工艺	(11)
祭祀与酒	(15)
酒器	(19)
黄酒	(24)
乡饮酒礼	(28)
节饮与戒酒	(33)
春酒甘如丰	(38)
酒与军事	(41)
灌夫骂座	(45)
禁酒	(50)



酿酒业	(56)
竹林七贤	(59)
魏晋风度	(64)
一饮一石五斗解醒	(68)
酒中有深味	(71)
葡萄美酒夜光杯	(74)
李白斗酒诗百篇	(79)
曲江宴	(84)
颠张醉素	(88)
水村山郭酒旗风	(93)
杯酒释兵权	(97)
酒税	(101)
东篱把酒黄昏后	(104)
酒神崇拜	(108)
《北山酒经》	(111)
酒、露酒和药酒	(116)
空杯尚留满室香	(121)
酒令	(126)
美酒与佳节	(131)
酒与狂士逸人	(138)



高阳酒徒	(143)
曹参之饮	(145)
颍川使酒	(146)
愿作酒壶	(148)
酒不负政	(149)
斗酒恣欢	(151)
移封酒泉	(153)
竹林酒贤	(154)
狗洞呼酒	(161)
毕卓卧瓮	(162)
割发置酒	(163)
不如杯酒	(164)
幕僚沐帅	(165)
司马相如	(166)
陶渊明	(169)
阴铿	(171)
王绩	(172)
王勃	(174)
旗亭书壁	(175)
李白	(177)



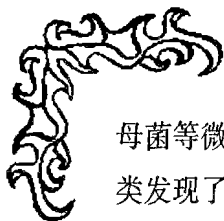
杜甫	(183)
白居易	(185)
苏舜钦	(187)
苏东坡	(188)
辛弃疾	(192)
唐伯虎	(194)
酒礼	(199)
酒令	(204)
春节	(220)
清明	(224)
盂日	(227)
端午	(230)
中秋	(232)
重阳	(237)
婚嫁	(241)
丧葬	(249)
酒与政治军事	(256)
酒与政治谋略	(258)
酒与皇权	(267)
酒与雄将奇兵	(273)



酒的起源

中国酿酒的历史，可以上溯到一万多年以前。那时，人类社会处在旧石器时代晚期，人们使用经过打制加工的石质工具，依靠狩猎和采集生活。在采摘野果的漫漫岁月里，他们发现一些野果，贮藏时堆集一久，就会发酵，能够酝酿成酒，香气溢发，味道甘美，能刺激精神，使人有舒适的感觉。年深月久，原始人类就逐步积累了用野果自然发酵酿酒的经验，从而有意识地将采得的野果加以鉴别选择，存贮起来，待其自然发酵，生成酒液，以便享用。这就是最原始的酒。

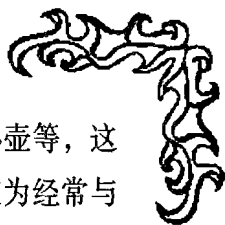
随着生产力发展，人类社会由旧石器时代进入新石器时代。生产工具的改进，使人们改造自然的能力大为提高，狩猎活动向家畜饲养转化，畜牧业逐渐发展起来。通过驯养家畜，人们不仅可以获得兽肉，还能够获得兽乳。当挤得的兽乳汁喝不完时，会受到大自然中酵



母菌等微生物的作用，发酵成酒。这样，乳酿酒也被人类发现了。随着经验技术的积累，逐步发展成为一种叫做醴酪的美酒。

原始人类在采集野生果品的同时，也采集野生谷物为食。他们发现了野果能够发酵成酒，也发现了谷物发芽生酒的现象，但由于谷物来源单纯依赖野生采集，十分有限，供给食用尚且不足，没有剩余用于酿酒。伴随新石器时代的来临，原始农业也从野生植物采集活动中诞生出来，栽培农作物种类增加谷物数量逐渐增多。由于贮藏技术低劣，谷物发芽发酵成酒的事也多起来。在对这种自然现象的长期观察中，人类逐步积累起谷物酿酒的知识，并开始用生活中剩余的谷物酿酒。但在这一时期，谷物收获量有限，而且为整个氏族公社所共有，是大家的生活必需品，十分重要，所以，酿酒可能仅在欢庆收获和战争胜利时偶一为之，并不是经常性的劳动。

到了四五千年以前的龙山文化时期，氏族公社逐渐解体，出现了阶级分化，少数富有者手里集中了较多的剩余粮食，发展谷物酿酒的社会条件也具备了。在龙山



文化的遗址中，出土的陶制酒器有高脚杯、小壶等，这些专用饮酒器的出现，说明当时谷物酿酒是较为经常与普遍的生产活动，也证明当时酒文化的发展已经有一定的水平。因为远古社会人们的生产发展和生活改善都十分缓慢，从谷物酿酒产生，发展到了专用饮酒器具的出现，必然要经历漫长的过程。考古工作中饮酒器具的发现为我国谷物酿酒的起源提供了有力的物证。我国谷物酿酒出现的时间，可以追溯到六七千年以前。

在甲骨文中，酒字字形宛若陶罐，有些学者推测，酒字是酒器和酿器的象形。可见，酿酒的起源与我国的制陶业也有密切的关系。早在七千多年以前的仰韶文化时期，人类已能制作种种样式和用途的精美彩陶。这些为方便日常饮食和生产劳动的陶器，也给谷物酿酒业的产生和发展，创造了有利条件。

在西亚和印度，有许多关于酒的古老传说和记载。利用谷芽酿造啤酒的苏美尔人，其时间也只是在六千年以前。可见，我国是世界酿酒发源地之一。中华民族酿酒的历史，的确是源远流长。





从仪狄到杜康

古时候，人们喜欢饮酒，对酒的起源却不能做出科学的解释。因此，关于酒的发明，出现了许多传说。有人说，天上有酒星，是酿酒的创始者；有人说，在上皇时代，就已经有酒了。

据古籍《世本》记载，有个叫仪狄的人发明了酒醪，酒醪就是未经过滤酒滓的浊酒。《世本》是战国时史官所撰，记载黄帝迄春秋时诸侯大夫的氏姓、世系、都邑、制作等，因为原书在宋代时散佚，只有清代的辑本，所以对这本书的记载，许多人不完全相信。《战国策》中也谈到仪狄说，夏禹的夫人让仪狄酿酒，酒味甘美，献给禹品尝。禹饮酒时，觉得它的味道甘甜，于是就疏远了仪狄，并且不再饮酒。《孟子》一书中也有“禹恶旨酒”的记载。现在，有不少学者认为：仪狄是夏禹时候的人，生活在公元前 2000 年前后，是一位酿酒高手，酿出的酒味道甜美，令人念念不忘。后代人们把

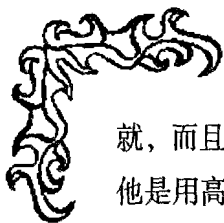


他奉为酒祖，以为纪念。

但是，在许多地方，人们又尊奉杜康为酿酒祖师。这一观念在民间广为流传，杜康甚至成为酒的代名词。有一种说法是，杜康确有其人，生活在周代（约公元前11世纪至公元前256年），是一位著名的酿酒师。杜康家酿造的美酒名扬四海，他还曾经为周天子酿过酒。至今，在陕西白水县还有个叫康家卫的村庄，相传就是杜康的出生地。在村子的东边，还留存有杜康墓。村边有一眼甘泉，四季长流不息，相传杜康曾经用这泉水酿酒。此外，还有杜康沟、杜康河等传说。每年正月二十一，人们赶赴杜康庙，敬献祭品，演戏娱神。在河南省的汝州市，则有杜康酿酒的遗址。民间传说，周朝一位天子喝了杜康酿造的酒以后，心旷神怡，封杜康为酒仙。因此，杜康善于酿酒的名声大振。此地也修建了杜康庙，供奉塑像，把杜康作为神来崇拜。

从史籍和传说可知，仪狄生活在谷物酿酒发明数千年以后的时代，他不是酿酒的发明者，但他善酿美酒，发展了酿造技术。杜康比仪狄晚一千多年，此时酿酒技术更加进步，积累的经验更加丰富。杜康继承前人的成





就，而且有新的创造，酿制出别具一格的美酒。相传，他是用高粱酿酒的创始人。在粮食作物中，高粱的广泛栽培比稻、粟、黍稍晚一些，因此，最初的酿酒原料多是稻、粟、黍。但与这些谷物相比，高粱更适宜酿酒。因为高粱中蛋白质和脂肪含量较少，却含有少量的单宁，这是酒中芳香族物质的主要来源。一般来说，酿酒原料中的蛋白质和脂肪含量高，会影响酒的质量。所以，高粱是一种十分理想的酿酒原料。当然，生活在周代的杜康是不可能掌握这些科学道理的，但他完全有可能在长期的造酒实践中，发现高粱作为酿酒原料的优点，运用卓越的酿酒技术，把高粱作为原料酿酒，成为用高粱酿酒的发明者。

其实，谷物酿酒技术的发展，需要世代代酿酒劳动者的经验积累和创造性实践，因为酿酒是一个需要人为控制的自然过程，要应用许多有益的微生物，蕴含着复杂的化学变化过程，至今还有许多待解之谜，需要人们去探讨。从仪狄到杜康，不知有多少酿酒者世代相传，推动了酿酒事业的发展。仪狄和杜康，只是千千万万劳动者的代表。由于他们手艺高超，善于酿造，而被



史籍记载下来，并在民间被人们广为传颂。

酒之魂

用谷物酿酒，要经过两个变化过程：一是淀粉水解成为葡萄糖等的糖化阶段；二是利用酵母菌将葡萄糖等转化为酒精的酒化阶段。酒曲，既具有糖化作用，又具有酒化作用，既是糖化剂，也是发酵剂，它以含淀粉和蛋白质为主的原料做培养基，培养多种霉菌，包括具有糖化作用的黄曲霉菌、黑曲霉菌和具有酒化作用的酵母菌以及兼有两种作用的根霉菌、红曲霉菌等。酒曲中还贮积大量淀粉酶，也是酿酒的糖化剂。

在酿酒过程中使用酒曲，能够把糖化过程和酒化过程结合起来，使谷物淀粉一边糖化，一边酒化，连续进行。酒曲不仅影响谷物产酒率的高低，也影响成品酒的风味。鉴于酒曲在酿酒过程中的作用，人们把酒曲称为酒之魂。

用曲酿酒是我国劳动人民的独特创造。从使用天然



曲蘖到人工制曲酿酒，距今至少已有三千多年的历史。曲蘖即发霉发芽的谷粒，是和谷物酿酒同时出现的。把曲蘖浸泡在水中，即能发酵成酒。古时人们接触到这种天然酒曲，经过长时期观察和经验积累，终于制出了人工酒曲。由于酒曲中生长着多种微生物，它们有不同的生活方式，对于温度、湿度、养料等条件的要求有种种差别。制作酒曲，即要使那些有利于酿酒的微生物在酒曲中繁殖，又要使那些不利于酿酒的微生物难以在酒曲中生长。可以想象，人工酒曲的制成，经过许多次失败，经历了漫长的时期，是许多代人劳动智慧的结晶。

到商代时，人们已经进行人工制曲。使用酒曲，使那时的谷物酿酒十分发达。从殷墟发现的酿酒场所遗址，可以知道当时已经使用大缸酿酒，生产规模很大。曲蘖本来是指发霉发芽的谷粒，商代中期，曲和蘖开始分开使用。蘖专指谷物嫩芽，曲专指富含大量微生物的发酵剂用曲酿酒，开创了我国独特的复式发酵的酿造技术，使过去的蘖糖化发展成为糖化和酒化密切结合，加速了酿酒业从手工业中分离的过程，并以此为起点，逐步形成我国以曲酿酒、以蘖制饴的传统。