

河南人民出版社

酒史·酒政  
造酒·選酒·評酒  
飲酒  
酒風俗·酒文化



# 酒事概覽



主編  
邱士樓 蕭魯陽  
單遠慕 郭恒業

**顾 问：**张建有

**主 编：**邱士楼

萧鲁阳

单远慕

郭恒业

**撰稿人：**郭恒业

王长兴

赵进才

潘洁民

贾维祥

杨森洪

# 前 言

---

我国是世界上历史悠久的文明古国之一，也是世界上最早的酿酒国。打开中华文明史，酒的芳香便扑面而来；从古到今，酒在我国人民的物质和精神生活中，可以说无处不在，影响深广。从历史上考察，我国劳动人民从发现自然酒到自觉地造酒，从原始的发酵酿酒到利用现代化科学技术造酒，经历了一个漫长的历史发展时期。在这中间，一方面酿酒的技术工艺在不断地发展，名酒佳酿层出不穷；另一方面，酒从它产生时起，就与人们的物质、文化生活结下了不解之缘，它渗透到政治、经济、军事、文化、娱乐、民风民俗等各个方面，成为一种涵义丰厚的酒文化现象。因此说，酒不仅是一种物质文化，同时也是一种精神文化。

在现实社会中，我们观察到，无论从造酒和用酒方面看，还是从在酒的参与下所引发的

文化现象方面看，酒在现代社会中的作用较之古代都有过之而无不及，酒及酒文化已成为人们广泛关注的话题。在这种情势下，出一本概括介绍古今造酒、选酒、饮酒、酒政、酒事、酒文化的书，不仅是必要的，而且是适时的。

《酒事概览》这本书是关于酒知识的读物，它的内容包括：中国古酒发展概况，历代酒政，酒的营养、保健、医疗作用，饮酒的学问与禁忌，古今酒具、酒器，酒俗，酒令，酒的故事传说，以及名优酒的鉴评与国内外名酒介绍等，几乎涵盖了酒的方方面面，为人们提供了丰富的酒的知识，有很强的实用价值。

在写这本书时，尽管作者多方搜求资料，费时整理写作，付出了辛勤劳动，但难免有不当之处，敬请专家批评指正。

编 者

1991年10月

# 目 录

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| 前 言                         | ( 1 )  |
| 第一篇 中华古酒发展概述                | ( 1 )  |
| 一、酒的发轫时期                    | ( 3 )  |
| 二、殷商酿酒业                     | ( 9 )  |
| 三、周代酿酒业体制的形成                | ( 15 ) |
| 四、春秋战国酿酒技术的新发展              | ( 24 ) |
| 五、汉代酿酒业的全面发展                | ( 28 ) |
| 六、唐代酿酒技术和理论的新发展             | ( 40 ) |
| 七、宋代以后酿酒业的新发展               | ( 44 ) |
| 附录：古代酒事知识                   | ( 50 ) |
| 第二篇 造酒鼻祖杜康及杜康酒              | ( 57 ) |
| 一、历史上确有杜康其人，他就是以一旅兴<br>夏的少康 | ( 58 ) |
| 二、杜康既为一代国君，又是造酒的鼻祖          | ( 60 ) |
| 三、杜康到伊川段伊水流域造酒的原因           | ( 63 ) |
| 四、杜康造酒遗址考证                  | ( 65 ) |

|     |                               |       |
|-----|-------------------------------|-------|
|     | 五、杜康造酒成名原因·····               | (71)  |
|     | 六、神话传说中的杜康·····               | (75)  |
|     | 七、杜康酒获得新生·····                | (79)  |
|     | 八、纪念杜康的活动及中国杜康酒节·····         | (93)  |
| 第三篇 | 历代酒具与酒器·····                  | (97)  |
|     | 一、原始社会酒器·····                 | (98)  |
|     | 二、奴隶社会酒器·····                 | (99)  |
|     | 三、封建社会酒器·····                 | (105) |
|     | 四、古代酒器装饰艺术·····               | (110) |
|     | 五、现代酒器·····                   | (117) |
| 第四篇 | 酒类专卖及其历史作用·····               | (126) |
|     | 一、我国历史上实行酒类专卖的积极作用·····       | (127) |
|     | 二、取消酒类专卖制度的历史教训·····          | (134) |
|     | 三、酒类专卖的社会效果·····              | (137) |
|     | 四、势在必行的酒类专卖政策·····            | (139) |
| 第五篇 | 历代利用微生物酿酒技术的发展·····           | (143) |
|     | 一、古人对微生物的认识和利用·····           | (144) |
|     | 二、现代酿酒工业对微生物的开发利用·····        | (146) |
|     | 三、酒曲·····                     | (150) |
|     | 四、白酒的香型·····                  | (153) |
|     | 五、微生物发酵成酒的续建工程——陈酿·····       | (156) |
|     | 六、酒的勾兑是微生物发酵酿酒工艺的补充手段·····    | (161) |
| 第六篇 | 当代名优酒的鉴评及名酒简介·····            | (165) |
|     | 一、我国目前实施的酒类感观要求和理化<br>指标····· | (166) |
|     | 二、中国酒类质量鉴评办法·····             | (180) |

|     |                      |       |
|-----|----------------------|-------|
|     | 三、国家五届评酒会及所评名优酒····· | (182) |
|     | 四、我国获得国家、国际金奖的部分名酒   |       |
|     | 简介·····              | (200) |
|     | 五、外国名酒简介·····        | (209) |
| 第七篇 | 酒与健康的关系·····         | (213) |
|     | 一、酒的营养价值·····        | (214) |
|     | 二、酒的药用价值·····        | (217) |
|     | 三、酒的保健作用·····        | (223) |
|     | 四、饮酒的学问·····         | (228) |
|     | 五、过量饮酒对健康的危害·····    | (241) |
| 第八篇 | 古今酒俗·····            | (257) |
|     | 一、古代权贵对酒的应用·····     | (258) |
|     | 二、酒—现代文明的象征·····     | (264) |
|     | 三、现代人饮酒的风俗习惯·····    | (267) |
|     | 四、世界饮酒趣闻·····        | (288) |
| 第九篇 | 酒与诗人诗作·····          | (293) |
|     | 一、酒——连接月宫的天梯·····    | (296) |
|     | 二、酒——壮志的旗帜·····      | (299) |
|     | 三、酒——解忧的妙品·····      | (303) |
|     | 四、酒——离别的情絮·····      | (310) |
|     | 五、酒——亲朋相思的消魂散·····   | (314) |
|     | 六、酒——团聚宴上的欢乐液·····   | (317) |
|     | 七、酒——发泄真言的工具·····    | (320) |
|     | 八、酒——诗人笔下的狂士·····    | (323) |
| 第十篇 | 有关饮酒的故事传说·····       | (327) |
|     | 一、规劝节制饮酒·····        | (328) |

|              |         |
|--------------|---------|
| 二、因酒得福·····  | ( 332 ) |
| 三、因酒惹祸·····  | ( 336 ) |
| 四、饮酒与施政····· | ( 340 ) |
| 五、壮士与酒·····  | ( 343 ) |
| 六、诗人的风采····· | ( 346 ) |
| 七、可笑的酒鬼····· | ( 350 ) |
| 八、酒趣补遗·····  | ( 355 ) |

|           |         |
|-----------|---------|
| 后 记 ····· | ( 362 ) |
|-----------|---------|

## 第一篇

# 中华古酒发展概述

---

我国是世界上文明古国之一，也是世界上最早的酿酒国。酒作为一种特殊的饮料，自从它被人们认识以后，它随着生产力的不断提高和社会的不断发展，也经历了漫长的发展道路。历史事实说明，社会生产力越高，酿酒技术也越先进，酒的花色品种就越繁多。在酒的发展历史中，人们可以看到，由自然酒到人造酒，由直接发酵成酒到用曲发酵的复式发酵酿酒，再由发酵酒到蒸馏酒，以至发展到今天酿酒行业所采用的先进科学技术造酒，这种由低级到高级的发展趋势，正反映了社会发展的一般规律。

酒类的产生和随之发展的造酒技术，是人类在长期的生活生产实践中创造出来的重要财富。在酒的应用方面，由开始用于皇室贵族的祭祀、庆功、生活享受，发展到用于广大民众

的生活之中，乃至迎宾待客庆功宴饮、节日祝贺、国际交往、医药保健等广阔领域；在酒的酿造方面，由原始方式发展到今天的运用现代化生产技术；在酒器酒具的研制方面，由粗到精，由少到多，发展到现代的品种繁多，工艺精美的酒器酒具等等。由此可以明显看出，酒的作用不仅仅是一种能够满足人们物质生活需求的饮食品种，而且它还渗透到政治、经济、文化、艺术、道德等各个方面，成为一种精神文化现象。它从一个侧面，不同程度地反映着各个历史时期的政治、经济特征和科学技术的发展水平。因此说，酒的存在和发展，是人类在社会实践中所创造的精神财富和物质财富的综合反映，也是我国灿烂的民族文化的重要组成部分。

照此而论，酒既然作为我国民族文化的重要组成部分，那么，我们从事研究它的产生和发展，就不能离开历史各个时期的政治、经济、文化状况，乃至风土人情。同样，也只有把酒的产生和发展问题放到各个历史时期的政治、经济、文化等社会背景中去考察，才能说明酒在社会生活中的真正含义及其文化价值。在本章里，我们本着上述指导原则，对我国酒类的产生及其发展做了粗略的探讨。作者的出发点，主要是反映酒类的发展史，而不是写历史的全部过程。因此，在写法上主要是阐述酒在各个历史时期的发展状况和特征，根据已掌握史料，有简有繁。对酒类发展的重要时期，我们进行了重点分析，并偏重于叙述其发展的新特点和创造性的历史贡献；而对于那些在酒的发展上无突出特点和贡献的朝代，则一笔带过。遗憾的是，由于参考资料的缺乏和作者水平所限，在阐述上或有不当，或有缺失的现象难免出现。作者所以写这本书，仅仅是出于对酒及酒文化的浓厚兴趣和普及酒知识的目的，并请有关专家学者以及酒的爱好者批评指正，以求在

不远的将来，能够写出一部更完整、更丰实的我们中华民族的酒和酒文化的发展史来。

## 一、酒的发轫时期

酒是在什么时候，由什么人开始酿造的？

为了回答这个问题，多少学者踏遍四方山水，博览古今图书，虽然呕心沥血，但仁者见仁，智者见智，仍不能得到统一的结论。原因之一，是古老原始人们的酒类生产活动缺乏文字记载，最初造酒人的业绩，由于受社会动乱的冲击和远古社会制度的局限而未尽保存。所以，也只有靠考古学家的发现和历代史书的只言片章，去破这千古之谜，因而，也就不可避免的会出现在判断认识上的不同见解。

关于酒的发轫问题，从古到今有种种说法，其中较早的有仪狄说和杜康说两种。

仪狄说。说酒是夏禹的一个匠子仪狄造出来的。《世本》中有“仪狄始造酒”之说。然而《世本》原书早已散失，现在见到的是清代人所编的辑本流传下来的。西汉人刘向（公元前66年——前6年）在所编的《战国策》中说：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹。禹饮而甘之，遂疏仪狄而绝旨酒，曰：后世必有以酒亡其国者。”这是我们所见到的有关仪狄作酒的比较详细的记载。从字面来看，说明酒是仪狄按照帝女的嘱咐造出来的。这就显然否定

了清人所辑《世本》中说的“仪狄始造酒”的说法。帝女既然下令让仪狄作酒而“美”，必然知道酒好喝，并在此以前就已经有了酒，非仪狄始造。也可解释为帝女知道狄仪会造酒，才令他造酒，不过“始造”之说仍难确立。然而，在此之前，有谁还造过酒呢？史书缺少明载，实难予以查考。至于“禹饮而甘之，遂疏仪狄而绝旨酒。曰：后世必有以酒亡其国者”一说，可以明显看出，亦非对当时的真实记载。其原因是禹饮后仅仅感到酒好喝，就断言“后世必有以酒亡其国者”而“绝旨酒”。这种把夏禹说成是先知先觉推理如神的圣人，又恰恰说明刘向是把夏桀、殷纣贪酒色而亡国的事例，冠之于夏禹的先见之明的，故此见亦未可视其为真。

另外，古书虽就仪狄始造酒之说多有记述，但均未说明仪狄所造的是什么酒、用什么原料造酒和怎样造酒。北宋《酒经》中说的“仪狄作酒醪”，“醪”即浊。所谓“酒醪”，大概就是仿照原始方式酿造出来的一种汁渣混合的浊酒。假若仪狄始造酒之说能够成立的话，应该推崇为人类仿照原始方式进行造酒的最初级阶段。

关于杜康说，本书第二章有详细论述。我们是相信杜康说的。

此外，还有种种说法，如说在早于夏禹的黄帝时代就有酒了。其根据：一是《黄帝内经》中黄帝与医家岐伯商量“汤液醪醴”的事。“醪醴”，可能是一种药酒。然而，《黄帝内经》乃是后人依托之书，是算不得数的。二是江统《酒诰》中说：“酒之所兴，肇自上皇。”这里的“上皇”，指的是“远古”，并非具体所指某一个历史时期。有人把上皇的“皇”，断言为“三皇”时期黄帝的“黄”，是缺乏历史根据的。江统在上句话的下面又说：

“或云仪狄，一曰杜康。”这是对人工造酒开始的推断之语，并未下确切定义。如果把江统《酒诰》中说的“上皇”的“皇”，硬说成是“黄帝”的“黄”，从而把仪狄、杜康或者把其中的任何一个人硬拉到“三皇”时代去，其理由显然是不够充分的。另有一说，说是早在磁山文化时期就有了谷物和相应的盛酒器，具备了酿酒的基本条件。根据史籍记载和出土文物考证，这种认识是符合当时客观实际的。但也应该考虑到，磁山文化时期有了谷物和相应的盛酒器，不等于当时已经开始了人工造酒；然而，根据野果存放久了会引起腐烂和谷物经潮湿会发芽、霉烂自然发酵成酒的道理推测，当时已经有了可供人们饮用的酒，并制造一种器皿把这种自然形成的酒盛装起来以备日常饮用，也是可能的。不过，在这个时期人们已经开始自己造酒的可能性也不能绝对否定，这有待于在进一步的考古发现中加以探讨和论证。

就目前看来，史册上记载最早开始人工造酒的要算是仪狄、杜康了。仪狄是夏禹时人已无异议，而杜康是何时的人则争论很大，但杜康始造秫酒在史书上多有记载。所谓始造，应该说杜康以前是没有人能造这种酒的，因此说，杜康至少是秫酒的创始人，是比较切合实际的。因为到了夏代的后期，在人工造酒的工艺方面已显雏形，从夏桀筑池贮酒的情况可以想象到，当时人工酿酒已有了一定的规模。进入商代以后，酿酒业又有了新的发展，并有了可供酿酒和饮酒用的定型酒器和酒具。以此种情况推论，杜康生活的年代，也就是他始造秫酒的年代，只能在夏代后期以前，而不会在此以后，因为社会上到处都酿起酒来了，杜康的“始造”之说还怎能成立呢。凡此种种，我们认为有关史书记载的杜康是继禹之后的夏代人，并“始造秫酒”，确是合乎情理的。

可是，也有人用世界上很早就存在着自然形成的酒来否定杜

康是造酒“鼻祖”。我们认为，这种认识是片面的，不科学的。因为自然形成的酒和人工造的酒，尽管都属于酒，但其意义则有根本的区别。自然形成的酒，其自然状态是不可能有很大的改变的。只有人们认识了谷物和果类等自然发酵成酒的原理，并具备了造酒的条件和能力，才能有意识地生产出自己所需要的酒，同时，也只有这样的酒才具有从低级到高级，从单一品种到多品种发展的可能。这就说明，从自然酒到人造酒，是由感性认识到达理性认识的一次大的飞跃，也只有这种飞跃才富有创造性的意义。

但又应该明确，酒也同其他任何事物一样，发明和创造者都离不开自然发展和人类社会生活与生产实践中所赋予的条件。我们的祖先在原始社会时期，主要是靠猎取野生动物和采集野生果实而生存、繁衍下来的。正如《论衡·齐世篇》中所说“上世之民，饮血茹毛，无五谷之食。”据考古学家发现，进入旧石器时代的后期，就有了人类打制的用于狩猎和获取其他自然物的石头工具。如在“河套文化”中出土的经过加工的定型工具和山顶洞人制作的装饰品等。原始人们在长期的生活实践中，会接触到自然形成的各种事物，从而产生一系列的感性认识，通过对事物感性认识的积累，逐步到达了理性认识的境界，有了对事物好坏选择的能力。他们在采集野果时发现了经自然发酵而带有酒味的野果好吃，便将鲜果采下贮存起来，有意识地让它发酵后再食用，也是完全可能的。除人类的本能智慧之外，还有猿猴造酒给人类以启发的故事。

据传说，伊川县的牛山附近有个山青水秀的山沟，远古时代曾有过体毛皆白的猿猴，每当山果成熟的时候，猿猴将采来的山果放在洞里，吃剩下的山果时间一长，便自然发酵成酒。人们闻香而来，就能一饱口福，从此知道酒是个能喝的好东西。这和

《清稗类钞》所记的猿猴造酒是一致的。《清稗类钞·粤西偶记》中记载：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰：猿酒”。

此外，还传说有人们用酒捕捉猿猴的故事。人们发现猿猴有嗜酒的习性，便把酒放在猿猴经常活动的地方。猿猴见了酒，争相畅饮，直喝得酩酊大醉。当他们醒来的时候，却已是人们的笼中之物了。这些用酒诱捕猿猴的办法，与唐代李肇《国史补》中说的利用猩猩嗜酒的特点，捕捉猩猩的故事有异曲同工之处。

随着社会的发展，人类社会从旧石器时代进入了新石器时代。这个时候，人们的认识和创造能力得到了提高，狩猎方式和对猎物的处理方法也在逐步改进，开始使用比较先进的工具捕捉野兽，并将吃不完的野兽饲养起来。这些猎物经过人工的长期喂养，雌雄自然交配、繁殖，开始出现了畜牧业。这时，人们也会尝到兽乳。当人们认识到兽乳好吃，且有营养时，便有意识地去挤兽奶食用。兽奶中含有丰富的糖分，积蓄起来的兽乳，时间长了就会自然糖化发酵成酒。《周礼》一书中记载的一种叫“醴酪”的酒，即是乳酒。同时，在这个时期已经有了人们饮用酒所使用的酒器。山东大汶口出土的带耳和高足两种酒杯就是当时人们已使用酒器的例证。

在社会生产实践中，人们的饮食生活进一步丰富和提高。在从事农业生产的同时，渔猎经济和家畜饲养业也逐步发展起来。这时，人们用采集的方法获得食物已退居到次要地位。农业的兴起，为人类生活提供了可供食用的谷物。谷物中含有大量的淀粉，存放一久，便会受潮发芽。谷芽中含有糖化酶，它能把谷物中的大量淀粉变成糖。这种糖受到自然界酵母菌的作用，而发酵成酒。

也是很自然的事。特别是后来火的发现，人们开始用火烧肉，用火做饭以后，吃不完的剩饭慢慢发酵成酒。古籍记载中的“有饭不尽，委余空桑，郁积成味，久蓄气芳”就是说的这种情形。

人们为了得到这种特殊的饮料——酒，开始进行开发性的实验，即有意识地利用发芽的谷物，或将谷粒煮熟使其发酵成酒。这种酒便是人们自己最初造出来的酒。当然，这时的酒，只不过是谷物发酵泡水的“水酒”。由于当时酒和糟的分离技术还没有出现，很可能是酒、糟一块吃的。《诗经·周颂》里说的：“万亿及秬，为酒为醴。”醴，即是汁和滓相混的米酒。

从以上情况判断，我们可以认为，酒的产生、发现和利用的过程，就是我们的祖先在长期的生活和生产实践中，对自然的认识和改造的结果。它是伴随着原始社会人们的思维能力的进化和生活的需要而逐步形成的。这种由感性认识到达理性认识，由认识自然到改造自然的发展过程，是符合社会发展的一般规律的。如果离开社会的发展规律，唯心主义地把酒的起源仅仅说成某些个人的作为，显然是错误的，脱离实际的。

根据上述情况，我们认为酒在磁山文化时期就有了，甚至还可以追溯得更远一些。当然，这只能是自然形成的最原始的酒。它只能作为人工造酒史上的前奏曲，还不能写进我国酿酒史里去；而人工造酒始于何时，尚不能截然而论，从事物发展的一般规律去推断，不外乎这样两个阶段：第一个阶段是人们先从自然形成的酒中得到了酒香的感受，又在饭余空桑、久蓄成酒的偶然发现中得到了启发，开始人为地仿效这种自然方法酿酒。从此，进入了人工酿酒的最初级阶段。第二个阶段，是人们在仿效自然方法酿酒的过程中，逐渐明白了果、乳、粮食发酵成酒的道理，创造性的探索出了一条人工酿酒的基本工艺，从而开始了人们利用自

已设计出来的酿酒工艺进行酿酒的新纪元。

如果上述推断能够成立，从杜康造酒的水平来分析，他应该是进入第二个阶段能够运用较基本的造酒工艺进行酿酒的人了。仪狄早于杜康。可惜他造出酒以后献给君主禹。禹饮之感到酒好喝，却产生了“后世必有以酒亡其国”的联想（假若确有其事的话），不但没有对仪狄造出好酒予以封赏，反而下令“绝旨酒”。因而，仪狄造酒之事也就昙花一现，从此消声匿迹，没有在历史上留下多大名气。而杜康和仪狄相比则截然不同了。他不但被人们冠以造酒的“鼻祖”之尊，而且还留下了许多造酒遗址。他造的酒被称为“仙酒”、“贡酒”，杜康造酒发祥地的人们还一直流传着“杜康造酒十里香”的佳话，并有很多杜康造酒的神话传说，尊称杜康为“酒仙”。尽管这些只是传说，但从这些传说中可以判断，杜康造酒如果没有较之仿效自然方法酿酒更为先进的酿酒工艺和技艺，他造的酒是不可能博得后人称赞的。从这一点出发，我们认为杜康在当时的社会条件下，能够集中劳动人民的智慧，生产出那个时代的好酒，在中华民族的酒文化史上刷新了光辉的一页，其功绩是不可泯灭的。

## 二、殷商酿酒业

古代的酒，是用煮熟的谷物直接发酵而成酿造工艺很简单，所以一旦被人们所掌握，便会很快发展开来。从仪狄杜康造酒开始，到了夏代的后期，酿酒业就已经有了很大的发展，夏的末代君王桀就是因酗酒乱政而亡国的。《古列女传·夏桀末喜》中说，桀招众多美女纳入宫中，“日夜与末喜及宫女饮酒，无有休时”，