

绍兴酒文化



绍兴酒文化

绍兴市政协文史资料委员会编

中国大百科全书出版社 上海分社出版发行

(上海古北路 650 号)

新华书店经销 上海海峰印刷厂印装

开本 850×1168 毫米 1/32 印张 7.125 插页 12 字数 173,000

1990 年 11 月第 1 版 1990 年 11 月第 1 次印刷

ISBN 7-5000-0306-4/G·18

定价: (平) 5.50 元

内 容 提 要

本书讲述绍兴古城和绍兴酒的历史；绍兴酒的品类和酿造方法，饮用和贮藏知识，营养成分和独特风格；流传在绍兴的酒具、酒谚、酒俗和酒史佳话；充满酒意、酒香的诗词名句；绍兴酿酒工业和绍兴酒店的今昔。资料翔实，笔调生动。可供专业工作者参考，也可供广大读者阅读以增长知识，培养高尚情趣。

序

《绍兴酒文化》即将出版，索序于我。我素不嗜酒，对酒是外行，但绍兴是我的家乡，从小在这个酒城中长大，对酒或多或少有一点回忆。我从总角之年起，就看到我家大厅中的四坛花雕，据说还是我曾祖母的陪嫁，一直放在家中当作一种摆饰。我弱冠之年曾在柯桥附近的阮社小学当过一年校长，那真是一个名副其实的酒乡。尽管当时时局不宁，县城已被日军所占，但村里酿酒之风仍然很盛，一到冬令，处处飘溢酒香，令人陶醉。乡下人特别看重知识分子，我那时其实只是一个学校因战争解散而辍学的中学生，因为当了校长，竟也受到乡长的款待，在一次宴席中喝到了据说是20年的陈绍。全座无不啧啧称赞，我为了礼貌，只好随声附和，勉强喝完一杯，实在是辜负了这样的美酒。以后离开家乡，漂泊四方，家乡值得回忆的事情太多，而对家乡美酒的记忆倒是淡薄了。

80年代初期，我在纽约中国城的商店中看到用小坛装的绍兴加饭酒。我仔细看了包装，的确是家乡产物。家乡名酒，居然远涉重洋，一时间颇以此自豪。不过我对绍兴酒最深刻的印象，是在日本获得的。那年我第一次到日本讲学，在关西大学任客座教授。爱知大学的秋山元秀教授，邀请我到名古屋访问，并请我到该市著名的四川饭店用餐。一进入这家装饰豪华的饭店，首先看到的就是成排成排的小坛装绍兴加饭酒放在玻璃架上，而这种玻璃架沿着饭店的宽敞大厅围成一圈。这一次对我的触动实非同小

可。日本的高等学府聘请我讲学，当然是我的一种荣誉；但作为一个绍兴人，看到家乡美酒在那里得到如此隆遇，油然而生的自豪感，更超过了前者。

大概因为这种原因，我对绍兴酒提高了兴趣，当然，这种兴趣只限于在文献上查索一点绍兴酒的掌故。正在此时，应上海人民出版社之约，写了一本《绍兴史话》的杂著，其中也说了一些绍兴酒的历史。我曾引用了日本西园寺公一的话，说绍兴酒已有4 000多年的历史。我是从一篇刊登在1962年11月号日文版《人民中国》的题为《中国の酒》的文章中引来的。不过当时我对这项资料就有怀疑。我做研究工作，写文章，素来主张言必有据。历史文献对绍兴的最早记载始于《竹书纪年》周成王二十四年的“于越来宾”，迄今不过3 000年，则绍兴酒的4 000多年历史从何而来？不过考虑到《人民中国》并不是学术刊物，作者也不是一个专业学者，所以我只在文后加了一句：“我们还不知道他根据的是什么资料。”我的书中也提到了春秋于越的酿酒，例如《吕氏春秋》的“有酒投江”之类，但我最后也加上一句：“于越时代所酿造的酒，和以后名闻中外的绍兴黄酒是否相同，仍然是一个尚未解决的问题。”

《绍兴史话》不过是本小册子，但是为了我素所主张的言必有据，所以对于主要的资料来源，我都作了脚注。不幸的是，我所引用的资料，在别人的文章中就变了样子。我不能肯定他们是从我的著作中引去的，但我得把事情说清楚。我曾经读到过一些论述绍兴酒文化的文章，不加分辨地引用西园寺公一的话，借这一句实际上没有根据的话来强调绍兴酒的悠久历史。因为日文版《人民中国》在国内并不是流行的刊物，所以我估计引自《绍兴史话》。另外一些书刊文章中，肯定绍兴老酒已有2400多年的生产历史，我不知道有什么资料足以证明当年倒在投醪河里的酒就是绍兴老酒。

我在《绍兴史话》中也引及梁元帝萧绎所说的“山阴甜酒”。对

此，我作了脚注，说明此四字来自《金楼子》卷六。但以后，我看到不少书刊文章中，《金楼子》的原话面目全非。我曾经读到一本介绍酒的知识的书，书中说到梁元帝萧绎在他所著的《金楼子》中的话：“银瓿贮山阴（绍兴又一古名）甜酒，时复进之”。为了不让这种东拉西扯，信口开河的话再引用下去，我只好把萧绎在《金楼子》中的原话录下来：“吾小时，夏日夕中下绛纱蚊绡，中有银瓿一枚，贮山阴甜酒。卧读有时至晓，率以为常”（《百子全书》本）。至于那本书中所引的这段话，倒并非杜撰，却来自另一种完全不同的文献。为了弄清事实，我索性也把另一种文献即北齐颜子推在《颜氏家训·勉学》中的话录下来：“梁元帝尝为吾说，昔在会稽，年始十一，便已好学，时又患疥，手不得拳，膝不得屈，闲斋张葛幃，避蝇独坐，银瓿贮山阴甜酒，时复进之，以自宽痛，率意自读史书，一日二十卷”（《百子全书》）。不少人抄书不查原著，辗转误引，张冠李戴。而这样写出来的文章称为“知识”，称为“文化”，实在名实不符，令人遗憾。

还有一些文章里说到，在南朝梁元帝的时代，绍兴酒已被列为贡品，而且言之凿凿，令人愕然。案《吴越春秋》卷五：“越王乃使大夫种，索葛布十万，甘蜜九党，文笥七枚，狐皮五双，晋竹十度，以复封礼。”这大概是这个地区最早的贡品记载。《后汉书·陆绩传》：“（陆绩）喜着越布单衣，光武见而好之，自是常敕会稽郡献越布。”这是汉代尚可查得的贡品例子。以后正史不载贡品，直到《新唐书·地理志》才有土贡记载，越州土贡除多种丝绸外，是丹沙、石蜜、桔、葛粉、瓷器、纸笔。此外如《通典》、《元和郡县志》、《十国春秋》、《太平寰宇记》、《元牟九域志》、《宋会要》等都有越州或绍兴府的贡品记载，但均未涉及酒。到了明朝，绍兴酒确实已经闻名，但万历《绍兴府志》卷十五所列贡品，不过茶、纸而已。清朝文献中记载各地土贡以洪亮吉的《乾隆府厅州县图志》为详细，但此书卷二十七所载绍兴府土贡 14 种之中，仍未载及

酒。大概因为“山阴甜酒”被记到皇帝的著作《金楼子》之中，所以就当然地把它列为贡品。其实，萧绎喝山阴甜酒时还只有11岁，时在公元518年，地点在会稽，并不在建康。他是梁武帝萧衍的第七个儿子，成年后曾经当过会稽太守、侍中、丹阳尹以及平西、安西、镇西等名号的将军。梁武帝死后，帝位由他的哥哥萧纲继承（简文帝），他或许根本不曾想到自己要当皇帝。在喝山阴甜酒以后过了24年，因为一场侯景之乱，才因缘机会，接替萧纲当了梁朝皇帝。了解这种掌故，当然比信手抄书，随意假设要困难得多，但是只要肯下一番功夫，最后都能查得清楚。

在绍兴酒史的问题上，还有一件使我为之愕然的事。70年代末，我从美国国会图书馆引回绍兴流落在海外的孤本方志乾隆抄本《越中杂识》。浙江人民出版社闻得此事，为了使孤本流传，嘱我标点后在该社出版。此书下卷《艺文》下，首录“宋王十朋《会稽风俗赋并序》”，接着又录“国朝（按指清朝）陶元藻《广会稽风俗赋并序》”。由于陶元藻赋紧接在王十朋赋之后，不曾另起一页（但我查过复制原件，确未另起一页），引录者匆匆翻阅，竟不察中间已另起一篇文章，于是，陶元藻赋中的一句话：“东浦之醴，沈酣逾于九垓”，就算作是王十朋的话了。据说，有些酒楼饭店，用王十朋的名头写了这句话作为壁饰，并以用以证明东浦所酿的酒在宋代已经风行天下。

关于东浦酿酒在宋代已经出名的事，许多书刊还引用了北宋的朱翼中（大隐翁）《北山酒经》。在许多这类的文章中，有的作“东浦酒最良”，有的作“东浦产最良酒”。由于《北山酒经》曾为多种丛书所收录，上面的各种不同引文，颇像来自各种丛书的不同版本，不加细察，可以乱真。而且在没有查清事实以前，我们也无法论定“东浦”云云是否确属无稽。因为丛书太多，而《北山酒经》收入于不同丛书的，又有三卷本和一卷本之别。我的老同学吴翊如先生为此已经证实在七八种丛书中没有“东浦”一句，而我所查过的

丛书也不少于此数。但是做学问的人常比信手抄书的人胆小，我们仍然唯恐有哪一本没有过目的丛书中出现这一篇有“东浦”的《北山酒经》，所以很久不敢轻易否定“东浦”之说。最后还是浙江图书馆的何槐昌先生解决了这个问题。他为我查了许多丛书，写信给我说：“宋朱翼中撰《北山酒经》中有否‘东浦酒最良’一句，我馆藏有张宗祥先生手影写宋刻《酒经》一书，文后有钱谦益手跋一则，则知此书为绛云未焚之书，亦是朱撰《酒经》之祖本，以后流传下来的朱撰《酒经》均以此本为据，我查了一遍，未发现有此一句”。据此，则事实已经大白，不知是哪一位先生信口雌黄，胡编了这句冒充《北山酒经》的话，后来就以讹传讹，辗转误引，而且蔓延日广，不可收拾，实在误人不浅。

近年来流传颇广的还所谓唐王绩《酒经》。有的文章说，这部《酒经》是我国最早的关于酒的专著，书中详尽地记载了绍兴酒的花色品种，酿造过程和风味特色。有的文章说到这部《酒经》谈到了绍兴酒的酿制方法，供各地仿效，说得有声有色，却使人不胜惊骇。案王绩（？—644）是绛州龙门（今山西省河津县）人，隋大业中（公元7世纪初）曾到扬州六合（今江苏六合县）当过县丞。他确实嗜酒，《新唐书·列传》说他弃官还乡后，“有奴婢数人，种黍，春秋酿酒（当然是白酒）……乘牛经酒肆，留或数日。”他撰《酒经》也确有其事，为了说明事实，我把《新唐书·列传》中有关的一段录出，让大家评论：

高祖武德初，以前官待诏门下省。故事，官给酒日三升，或问：“待诏何乐邪？”答曰：“良酝可恋耳！”侍中陈叔达闻之，日给一斗，时称“斗酒学士”。贞观初，以疾罢。复调有司，时太乐署史焦革家善酿，绩求为丞，吏部以非流不许，绩固请曰：“有深意。”竟除之。革死，妻送酒不绝，岁余，又死。绩曰：“天不使我酣美酒邪？”弃官去。自是太乐丞为清职。追述革酒法为经，又采杜康、

仪狄以来善酒者为谱。李淳风曰：“君，酒家南、董也。”

所居东南有盘石，立杜康祠祭之，尊为师，以革配。著《醉乡记》以次刘伶《酒德颂》。其饮至五斗不乱，人有以酒邀者，无贵贱辄往，著《五斗先生传》。

从上文可见，王绩《酒经》记的是焦革的酿酒法，他的《酒谱》载的是杜康、仪狄等善酿名人，与绍兴的酿酒无关。王绩关于酒的著作除《醉乡记》一卷尚存外，其余均已亡佚，却想不到有人可以在这本佚书上做出这许多文章，一直做到绍兴酒的花色品种、酿制方法、风味特色，并且要供各地仿效。无中生有，令人不胜惶惑。

至于《新唐书》中提到的《醉乡记》，《四库》开馆时，安徽巡抚所呈进的《北山酒经》卷末原来附此一篇，却被《四库》官员以“何所取义”为由而删除（见《四库全书总目》子部谱录类）。现在，从《中国丛书综录》所知，只有程百二的《程氏丛刻》收此一篇，而不幸的是《程氏丛刻》仅北京图书馆一家收藏，所以大家都很难读到。或许正因为如此，又有人用《醉乡记》之名写文章，说越州在唐朝就享有“醉乡”的美名。因为书既为北京所独藏，也就无从核对。幸亏吴翊如先生在明冯时化的《酒史》卷下中找到了这一篇。王绩的“醉乡”当然不在越州，他说：“醉之乡，去中国不知其几千里也。”全篇不过322字，实在是篇游戏文章。

我在这篇序言中写下这一段，因为我觉得这是在绍兴酒史中把近年来的这些牵强附会说法澄清一下的好机会。现在看来，这种以讹传讹的错误，流传社会顶多还不过一二十年，要是让它们继续流传下去，几十年乃至几百年，最后总有一天要为我们的子孙们所发现，到那时候，我们的后人对我们的责备就不会那样温和了。对于在这段时期中传播这些错误的人们，其中一些人是盲从，另一些人则是从盲。他们之中，许多人或许根本不知道，他们所传播的其实是没有根据的或是张冠李戴的东西。对于这些先

生们，我也愿意利用这个机会，让大家一起重温一句王国维先生在《聚珍本水经注跋》（《观堂集林》卷十二）一文中所说的话：“当知学问之事，无往而不当用其忠实也。”

绍兴酒的悠久历史和优越品质，当然是我们的荣誉，但是记载这种荣誉必须有根有据，恰如其分。揠苗助长的办法，可以渲染于一时，但最后必然欲益反损，事与愿违。在这方面，我十分赞赏阮庆祥先生对绍兴酒获得巴拿马太平洋万国博览会金奖一事的深入调查。在过去，有关此事，包括我在内的许多人，都不过是人云亦云，不知底细。经过这次调查，才知当年绍兴酒得奖的有金牌奖章，也有银牌奖章。而金牌奖章得者的名单中写的是“浙江周清，酒。”并无绍兴酒的字样。但从这条线索继续深入，又查到了周清在民国17年撰写的《绍兴酿酒法之研究》一书，在此书中获悉“浙江周清，酒”出于绍兴东浦云集信记酒坊，此酒坊创业于清乾隆八年（1743），乃是周清的祖上。周清本人不仅经营酒坊，而且是一位农业教授，对酿酒当然很有研究。他的著作中还开列了当年送往巴拿马展览的包括小京庄酒4坛以及研究报告1份、木制模型30余件和照片8张等，说明送展的内容是非常完备的。阮庆祥先生的这个调查，弄清了巴拿马获奖的全部事实。即此一端，已可看到《绍兴酒文化》一书的写作态度和文献价值。

现在回过头来再谈谈酒文化这个课题。文化是一个广泛的概念，而酒则是一种具体的物质。从历史发展的因果关系来看，世界上只有文化创造的酒，没有酒创造的文化。原始的酒或许是一种低酒精饮料，这是许多民族和许多地区不约而同所产生的东西，一定要根究酒是谁发明的，这样的研究既不可能有确切的答案，也没有多大意思。从宏观上说，酒在世界上的产生是必然的，但对于每一个地区来说，或许具有颇大的偶然因素。不过总的说来，酒的大量出现，总是人类从渔猎社会发展到农耕社会而粮食有了积余以后。所以我非常赞同本书在《源远流长的酿酒历史》一节中引

晋江统《酒诰》来解释酒的产生过程：“有饭不尽，委之空桑，郁结成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”每个国家和地区流行的大宗酒类和当地人民的饮酒习惯，取决于这个国家或地区种植的酿酒原料。如地中海沿岸葡萄种植区的葡萄酒，中欧大麦产区的啤酒，以稻米为原料的日本清酒和中国南方的黄酒，在旱粮种植区如青藏高原的青稞酒和东北的高粱酒等等均是其例。但各国和各地出产的名酒，则有赖于当地的原料、水质和酿造技巧。

酒是世上任何民族都饮用的嗜好品，但酒在社会文化上所发生的作用，就其主流而言，取决于社会的性质和社会文化发展的程度。在一个具有优越的社会文化传统和文化发展程度较高的社会里，酒可以成为社会文化中的一个积极的组成部分，它和这个社会之间的关系是和谐而相得益彰的。它有助于促进社会的交流，充实人们生活和享受的内容，增加人们之间的谅解和友谊，使整个社会变得富于活力和感情，变得更丰富多采，从而推动社会文化的发展。在另外一种社会文化中，酒又可以成为一种粗暴、仇恨、淫佚、放荡、颓废的推动力，是犯罪的触媒，成为社会文化发展的一种消极因素。

绍兴是个历史悠久的古都，具有社会文化的优越传统。它是大禹治水传说的策源地，长期流传着“八年于外，三过其门而不入”（《孟子·滕文公上》）的无私精神和“以四海为壑”（《孟子·告子下》）的人定胜天的信念。绍兴又是越王勾践的故国，具有“卧薪尝胆”的刻苦精神和“十年生聚，十年教训”的卓绝意志。这里又是一个“千岩竞秀，万壑争流”和“山阴道上行，如在镜中游”的美丽风景胜地。自古至今，这里出现了许多声名隆重的鸿儒硕学，文人雅士，贤牧良守，流寓隐逸。真是人杰地灵，得天独厚。在这样一块具有优越文化传统的土地上，长期以来，民俗淳朴，礼教崇隆，学源绵远，文风鼎盛。所以名酒出于名邦，于事绝非偶然。酒以城而名闻遐迩，城因酒而风望倍增。足见对于绍兴来说，酒

文化的渊源由来已久。现在，绍兴城早已扬名在前，成为历史文化名城；绍兴酒竟也争光于后，荣膺国宴，当应为历史文化名酒。名城名酒，共相焕发。绍兴酒文化，宏博而高雅，其足以博览者，实洋洋大观。我虽不善于饮，但事关桑梓，亦与有荣，因而乐于在此书卷首写上这一些刍荛之见。

陈桥驿

1990年5月于杭州大学历史地理研究室

序

绍兴是我国历史文化名城，也是我国首屈一指的酒文化名城。当地特产的绍兴酒向有东方名酒之称，不仅畅销国内，且深受海外侨胞欢迎。

为了充分发扬历史名城与酒文化名城的优势，让广大读者了解绍兴酒与人民生活的关系和在国民经济中所占地位，绍兴市政协组织力量编写这样一部雅俗共赏的《绍兴酒文化》是很有意义的。本书共分十章。首先对绍兴古城的来历，作了扼要介绍。古语云：数典岂能忘祖，饮水必须思源。所以本书第一章先以向导的方式，使读者对绍兴酒产地有进一步认识，引起读者思古之幽情。

绍兴古名“大越”。《吴越春秋》说：“（禹）周行天下，归还大越，登茅山以朝四方群臣”。《越绝书》说，禹将茅山改名为“会稽山”。后来少康将大越作为他小儿子的封地，从此才有越国，历经殷周两代。公元前 222 年秦始皇统一中国，在会稽郡下设立山阴县，直到魏晋六朝。唐代改称越州。南宋偏安，康王赵构建都临安，以越州为陪都。公元 1128 年金兵南下，赵构经越州、定海逃往温州。1130 年金兵北撤，赵构返回越州，应地方官绅之请，题了“绍祚中兴”四字，是绍复帝业、中兴社稷之意。1131 年赵构改年号为绍兴，并升越州为绍兴府。以后酒以地名，声誉远驰中外。

中国是世界上最先用粮食酿酒的国家之一，起源可以追溯到炎黄时代（约在公元前 3000 年）。殷商以前尚无文字，《易经》说：

“伏羲没，神农氏作”。班固说：“教民务农，故号神农”。神农教民稼穡，栽培五谷，改变了茹毛饮血的游牧时代，转入农耕时代。富余的粮食，受了谷芽或微生物的作用，就有自然酝酿成酒的可能，所谓“清醢之美，始于耜耒”，即指此而言。

殷墟出土的甲骨文中已有“酒”字和“醴”字，与《书经·说命下》“若作酒醴，尔维曲蘖”是一致的。王充《论衡·自纪篇》说：“酒醴异气，饮之皆醉。”终因醴含酒精少，口味淡泊，而被淘汰。

五谷之中哪一种最宜酿酒，自古即有争论。《灵枢·素问》有黄帝与岐伯讨论五谷酿酒的问答，结论是稻谷最佳（《酿酒》1985年第一期67页）。种稻酿酒，始见于《诗经·豳风·七月》“十月获稻，为此春酒。”说明周人祖先，殷商后期已在陕西武功一带种稻酿酒。但根据余姚、河姆渡出土的稻谷实物和农具推测，则可能在六七千年前钱塘江下游已经栽培稻米，孰先孰后，犹待进一步证实。

稻谷不论粳糯，都可酿酒，但两者所含淀粉性质不同，酒味也有差异。两汉重视糯米酒，称为上尊，用稷或黍酿的名为中尊或下尊。苏东坡《酒经》说：“南方之民，以糯或秬（与粳同）……。”说明粳米酒古已有之。1957年第一次三省一市黄酒协作会议上，因糯米亩产量低，推广了粳米酿酒。其他粮食如粳米、玉米都可酿制黄酒，口味当然各不相同。

自古以来酒有种种名称，唐宋两代喜欢用“春”作为酒的别名。杜甫诗：“闻道云安曲米春，才倾一盏即醺人”。李白哭宣城善酿纪叟的诗：“纪叟黄泉里，还应酿老春。夜台无李白，沽酒与何人？”苏东坡诗：“今年洞庭春，玉色疑非酒。”宋人张能臣写《酒名记》，罗列当时朝野名酒，地方佳酿两百余种。“越州蓬莱春”亦在其列。明末崇祯辛未年（1631）刻的短篇小说《三刻拍案惊奇》已讲到苏州阊门酒店有“上京三白”、“状元红”、“莲花白”等酒出售。至迟明朝已经有状元红、三白酒等名目。

本书第五章以下用较多篇幅探讨了丰富多采的绍兴酒文化各个方面，诸如“酒具”、“酒联”、“酒戏”以及古朴的“乡情酒俗”，都作了深刻生动的描写，读之如同身历其境。绍兴的酒楼、酒店，饮酒知识和绍兴酒菜的介绍，更增加了读者的知识与兴趣。

新中国成立以后，酿酒工业得到党和政府的重视，《绍兴酒总结与提高》项目，列入国家十二年科学规划。古老的传统工艺与近代科学技术相结合，质量精益求精的绍兴酒，现已成为重要出口产品。深受国内外顾客欢迎。

近年有关“酒”或“酒文化”的出版物，不乏佳作，但专以绍兴酒文化为主题的尚不多见。本人幸得先睹为快，谨以一管之见，为本书出版表示祝贺。

朱宝镛

1990.7.11

目 录

序.....	1
序.....	11
一、中国历史文化名城——绍兴.....	1
二、源远流长的酿酒历史.....	8
附：绍兴酒与鉴湖水	17
三、中国黄酒的极品.....	21
绍兴酒是中国黄酒的代表.....	21
绍兴是中国黄酒生产的重要基地.....	22
绍兴酒的质量居中国黄酒之冠.....	23
绍兴酒与“仿绍酒”的比较.....	24
绍兴酒与各种酿造酒的比较.....	25
绍兴酒的获奖史.....	28
绍兴酒登上国宴酒宝座.....	32
酒文化名城和'90绍兴黄酒节	33
四、精湛纯熟的酿酒工艺.....	35
众多的类别和名品.....	35
绍兴酒的副产品.....	39
传统酒酿造工艺.....	40
机制酒酿造工艺.....	42
包装与装潢.....	44

仿单和商标·····	46
五、风味独特的饮中佳品·····	49
独特的色香味格·····	49
丰富的营养价值·····	51
讲究饮法和藏法·····	52
重视酒功与酒德·····	55
发挥药补作用·····	56
注意节饮·····	58
六、五彩缤纷的绍兴酒文化·····	62
绍兴酒与文化·····	62
酒具探源·····	67
酒联寻幽·····	74
酒谚觅趣·····	79
酒名索味·····	82
酒戏咏怀·····	85
七、醇厚古朴的乡情酒俗·····	93
婚嫁酒俗·····	94
生丧酒俗·····	96
岁时酒俗·····	98
时节酒俗·····	100
农事酒俗·····	101
商业酒俗·····	102
生活酒俗·····	104
会稽儒风·····	106
酒业会市·····	109
八、酒典佳话·····	113
壶酒兴邦·····	113
郑弘酿川·····	115