

中国酒文化

上海人民美术出版社出版发行

(上海长乐路 672 弄 33 号)

全国新华书店经销

利丰雅高制作(深圳)有限公司印刷

开本 940×635 1/8 印张 14.5

1997 年 4 月第 1 版 1997 年 4 月第 1 次印刷

印数: 0001—1500

ISBN 7—5322—1770—1/J · 1675

定价: 298.00 元

中国酒文化

上海人民美术出版社

ZHONG GUO JIU WEN HUA
SHANG HAI REN MIN MEI SHU CHU BAN SHE



中国酒文化
ZHONG GUO JIU WEN HUA
SHANG HAI REN MIN
MEI SHU CHU BAN SHE

造
音
立
族

酉

禮
器
鐘
聲
觥

酒

酒



器

音

器
聲

樂
之

酉

禮
器
鐘
聲
觥

酉

酉

樂
之
鼓
聲
鹿

禮
器
鐘
聲
觥

禮
器
鐘
聲
觥

酉

禮
器
鐘
聲
觥

酉

酉

禮
器
鐘
聲
觥

酉

中国
酒
文化

ZHONG GUO JIU WEN HUA
SHANG HAI REN MIN WEI SHU CHU BAN SHE

中国酒文化

ZHONG GUO JIU WEN HUA

上海人民美术出版社

SHANGHAI REN MIN MEI SHU CHU BAN SHE



酒



中國酒文化

汪道涵

前言

中国是世界上最大的酒类生产国和消费国。近年来,随着社会生活水平的提高,有关“酒文化”的话题越来越多,人们都想知道什么是“酒文化”,中国酒文化究竟反映在哪些方面,以及中国酒文化在世界上的地位、影响、特色等等。实际上,当着中国酒文化走向世界,并在世界上发挥越来越大的影响时,有关中国酒文化的研究也得到深入发展。

从本质上说,酒具有两种属性,即自然属性与社会属性。酒文化研究的对象则侧重于酒的社会属性,即酒在社会活动中对政治、经济、文化、军事、宗教、艺术、科学技术、民风民俗等等各个领域所产生的具体影响。酒,作为社会生产力水平达到一定程度而发展成熟的物质成果,不但以某种物质产品的形式出现在人们的社会生活中,更以某种精神力量的象征在社会生活中显示出特殊的作用。只有当人们把酒的作用和功能扩展应用到社会的各个领域中去的时候,被赋予了强烈的统治阶级政治思想色彩的酒文化,便也随之产生了。

中国酒文化以其源远流长的形式和内容独树一帜,又以其自成体系的广泛社会基础和传统意识而著称于世。中国究竟什么时候有酒?从整个人类历史文化发展的轨迹来看,要想解开酒产生的秘密,就应当注重于研究酒文化的物质存在。譬如说陶器,我国就多处出土发现了距今约1万年的陶器。从客观上说,陶器作为酒文化的最原始的载体,不仅是酒可能存在的历史物证,而且很可能是人们开始有选择地进行酿酒,并使酒的自然属性发生质变的标志。如果说大汶口文化以前的陶器还没有明显的酒器特征的话,那么从大汶口文化遗址发现的大量陶制酒器,则标志着当时的酒文化已经发展成形。而以我国古老的陶器酒文化为基础发展起来的青铜器酒文化,更以其无以伦比的辉煌成就,显示着灿烂发达的富有民族特色的中国古代酒文化。

中国酒的生产方式,是中国科学技术发展史的重要内容,也是中国酒文化发展的重要标志。从自然酿造到人工酿造,尤其是掌握“曲蘖”酿造,是人类科技史的重大突破,其意义绝不亚于“四大发明”。《战国策·魏策》所载“昔者帝女令仪狄作酒而美……”,就是实现粮食酿酒的重大技术突破以后,作为当时社会的一件大事而记录下来的史料,这同后来周代的“五齐三酒”、“六必”等酿酒技术的规范一样,都是对我国酿造技术处于世界领先地位的肯定。而对于提高酒的质量及酒精含量都至为关键的蒸馏技术,现在也证实我国早在公元1世纪的汉代就有实物应用。这都雄辩地表明了中国酒文化对人类社会文明和科学进步的伟大贡献。

中国酒文化表现出中华民族创造社会文明的智慧和引导社会进步的能力。周朝建国伊始,即发布《酒诰》,在全国范围内对酒的生产与消费实行了最严格的控制和管理,并规定了有关饮食的“礼乐”制度。周朝的措施,对于提高和规范酿造技术,推动和引导酒文化的健康发展,并使之最大限度地适应社会发展的要求,无疑起到了积极的历史作用。中国酒文化广泛涉及社会的各个阶层和各个领域,特别是在文化艺术领域中所达到的显著成就,更是繁衍演变出形式各异、风格迥然的各民族群众所喜闻乐见、氛围热烈的民风民俗,极大地丰富了社会文化生活。可以说,不了解中国酒文化,就谈不上了解世界酒文化。

自古以来中国就与世界各国有着各种各样的交流和联系,这种交流与联系在现在就变得更加重要和迫切。酒文化的交流亦是如此。为了弘扬和宣传中国酒文化,把中国酒文化介绍到世界各国,我们编辑并出版了这本《中国酒文化》大型画册。这本画册将从中国的酿造文化、酒器文化以及饮酒文化等着手,再加上建国以来中国酒文化的新的概貌情况的介绍,试图真实形象地反映和诠释中国酒文化的内容形式,展现中国酒文化璀璨壮丽的历史长卷。

序 一

马承源

中国酿酒技术起源很早。《战国策·魏策》有言：“昔者帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”或据此，以仪狄为造酒之第一人，然仪狄只是作酒而美，并非言明造酒。从目前考古资料看，大概在新石器时代中晚期，随着农业的进步，酿酒技术就已得到了发展。进入文明社会，饮酒之风愈益盛行，《礼记·明堂位》：“夏后氏尚明水，殷人尚醴，周人尚酒。”酒的社会功用也不仅仅是居家小酌了，而成为祭天礼地祀人鬼的重要道具。随着统治阶级等级制度的建立，用酒种类的多少和数量的多少以及使用酒器的多寡都成为等级规定中不可或缺的内容。

《周礼》中有“酒正”一官职，此职是隶属于天官冢宰的，其地位之重要可见一斑，这也折射了酒在社会中的作用非同小可。古代的酒有两类：一类是鬯和郁鬯，鬯是用秬（黑黍）酿造的酒，郁鬯是用芳香植物郁金香叶捣碎后和水煮汁，调和在秬鬯中的酒，这类酒专用于祭祀，亦用来沃洗大殓前的遗体。另一类是饮用的酒。按《周礼·天官·酒正》的说法，酒有五种，即所谓“五齐”：泛齐、醴齐、盎齐、缇齐、沈齐。这五种酒四种有渣滓，泛齐是渣滓上浮的酒；醴齐是渣滓和汁相混合的酒；盎齐是淡味葱白色酒；缇齐和沈齐都是渣滓下沉的酒。在品味上，醴齐是上好的饮用酒，西周铜器中的长田盃、师遽方彝、三年夔壶和大鼎等铭文，都有周王飨醴的记载，而且郑櫛叔壶和真仲壶等都自铭为醴壶。醴是当时的上等酒，故不可以与渣滓一起饮用的，因此必须过滤。周代祭祀所用的郁鬯因有鬯本身的渣和郁金香叶捣碎后的渣，也要过滤，称为“缩酒”。过滤的灵物是楚国的茅草。茅草成束，竖之于地，浇酒于茅草上，渣滓滤去，酒汁渗入地下，仿佛神灵饮之。人饮之酒则需以网状或囊状物的过滤装置，缚系于饮酒器中以过滤之。已过滤去渣的酒，《周礼》中分为三类：“一曰事酒，二曰昔酒、三曰清酒。”按郑众的解释，“事酒，有事而饮也；昔酒，无事而饮也；清酒，祭祀之酒”。依酒的新陈而分，事酒是新酒，昔酒是比较陈的酒，清酒最陈而清。

总之，古代社会酒的酿造和饮用都是十分精细的，酒器的分类和使用也是复杂的，由此赋予它的“文化”色彩也是颇为浓厚的。酒在中国古代文化中到底居于什么地位，这部画册或许能给您一个答案。

是为序。



序二

周恒刚

中国的造纸、火药、指南针、印刷术是世界科学技术史上的“四大发明”。然而，现在许多有识之士认为，发酵酿造也应列为中国古代科学技术的一大发明。这是因为酿造作为一门科学，不仅在中国有着悠久的发展历史，而且自古以来就与国计民生有着密不可分的联系，并对世界发酵酿造产生了深刻的影响，例如，法国微生物学家卡尔麦提(Calmette)从我国酒曲中发现一种糖化力强大的根霉，创立了著名的淀粉(阿明诺)发酵法(Amol ptocezz)，1915年正式用于酒精生产。

酒的发酵酿造往往要取决于诸多的自然条件的因素，反映了“自然发酵”的这样一种自然规律。由于人类在漫长的岁月中对“自然发酵”这种自然现象进行了反复的探索，并加以有意识地利用和改造，人类才逐步掌握了“人工发酵”的基本技能，终于将“自然发酵”变成人类的一种生产方式。中国酿造的特色是“曲蘖发酵”，在商周时代就应用于酒的生产了。因为有了曲蘖，才有了后来的“古遗六法”，也叫酿造“六必”。就这样，在“曲蘖发酵”和“六必”的基础上，中国酿造业繁荣地发展了二千多年，这在中国历史上也是一件很了不起的事情。

中国酿造业的发展已有数千年的历史，但真正形成工业规模则是建国以后的事情，特别是实现改革开放以来，中国酿酒工业的繁荣发展最是令人瞩目的。就以饮料酒的产量来说，1949年全国仅有16万吨；而到1994年，仅饮料酒的销售量就达2190万吨。为了提高我国酒类生产的品质，规范生产工艺，加强质量管理，有关部门先后组织了五届全国性的酒类评选活动，评选出一批久负盛名的名酒，为全国酿酒工业树立了榜样。在评选过程中，又着重解决了酒的香型特点的区分问题，从而确定了中国白酒的数种典型香型，把中国酿造的特色提高到一个新的境界。

酒，确实与社会、政治、经济、文化、科学技术等等各个领域密切相关，所以现在将其综述谓之“酒文化”。在中国历史上，因政治腐败而导致朝代更迭的事例中，常常与酒相关；国库收入常常将酒税征收作为重要来源；酒业生产的兴衰，也常常是年成丰歉、政局变幻的“晴雨表”；历代文学家传颂千古的名篇巨著、辞赋诗词等，无不洋溢着浓郁的酒香；至于诸如《齐民要术》、《北山酒经》、《天工开物》……学术专著文献，更如汗牛充栋，无不闪现着中国酒的辉煌。仅从这些也可以看出，中国酒文化涉及的方面是相当广泛的，确实值得人们通过探讨，提高认识，并且加以弘扬光大。

此次，上海人民美术出版社编辑出版《中国酒文化》画册，将中国酒文化以图文并茂的形式反映出来，使读者从直观形象中获得有关知识，这是一个创举。因为酒文化本身也有精华，有糟粕，哪些该继承发扬，哪些该否定扬弃，都需要以科学的观点和方法加以分析研究，这是当前推动中国酒文化走向世界的需要，也是时代赋予我们的光荣任务。



目 录

前 言

序 一

序 二

一、酿造文化	12
自然酿造	14
粮食酿造	18
曲蘖酿造	24
传统酿造	36
蒸馏酿造	42
酒坊与名泉	48
白酒香型	56
二、酒器文化	68
陶 器	70
青铜器	78
瓷 器	96
金银器	104
玉 器	110
其他质材酒器	116

三、饮酒文化	122
酒与礼乐	124
酒与生活	136
酒与文学	150
酒与胜迹	164
酒与民俗	178
四、美酒飘香	184
蒸蒸日上的酿酒工业	186
酒城、酒乡	200
少数民族酒俗	208
酒宴酒事	216
酒文化博物馆	224
中国酒文化分布图	228
后 记	230

酿造文化

以往，成熟的浆果积贮在一起，由于一定的自然条件而变化成为某种特殊形式的液体。这就是后来的酒的发现。这种在自然界中实属平凡的客观现象，不但使酒的发现和酿造技术的发明成为可能，而且以低级循序渐进地向高级发展的形式，造就了中国的酿造文化，成为数千年绵延不绝的中国酒文化的源流。

然而，从人类意识并认识到自然发酵，逐步掌握自然发酵的规律，进而借助当时的生产能力，形成人工发酵的技术形式，生产出人类奉若神明的人工酒，其间经历了何其漫长的岁月和世世代代的不懈探索！《战国策·魏策》记载着：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之。”从这句关于酿造的最早而且最明确的记载上看，至少在公元前22世纪末的大禹时代，中国即已经掌握了人工酿造的技术。

人工酿造以粮食酿造为主要特征，而粮食酿造则是实现曲蘖酿造的根本原因。曲蘖酿造不仅仅标志着酒的生产达到很高的水平，往更深一层的意义上说，这是一种开创性的发明，因为世界上有生物化学技术的应用，正是从这里开始的。现在已知并有实物证实的年代最早的曲蘖酿造，是中国台西村商代遗址发现的重达8.5公斤的酿酒酵母残存。此外还有许多考古发现与古籍记载交相辉映，成为中国酿造文化的例证。自周代起，中国开始对曲蘖酿造的生产工艺进行规范，提出了著名的酿造“六必”，即秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得，为中国酿造文化的发展奠定了坚实的物质基础。

提高酒的品位及至于酒精含量，是中国酿造界自古以来所孜孜以求的梦想。外国学者将蒸馏技术的发明视之为谜，认为中国有蒸馏酒技术是元代从波斯地区传过来的。实际上，在发达的高度规范的传统酿造的基础上，只要拥有相应构造的蒸馏器，出现蒸馏酒则是顺理成章的事。





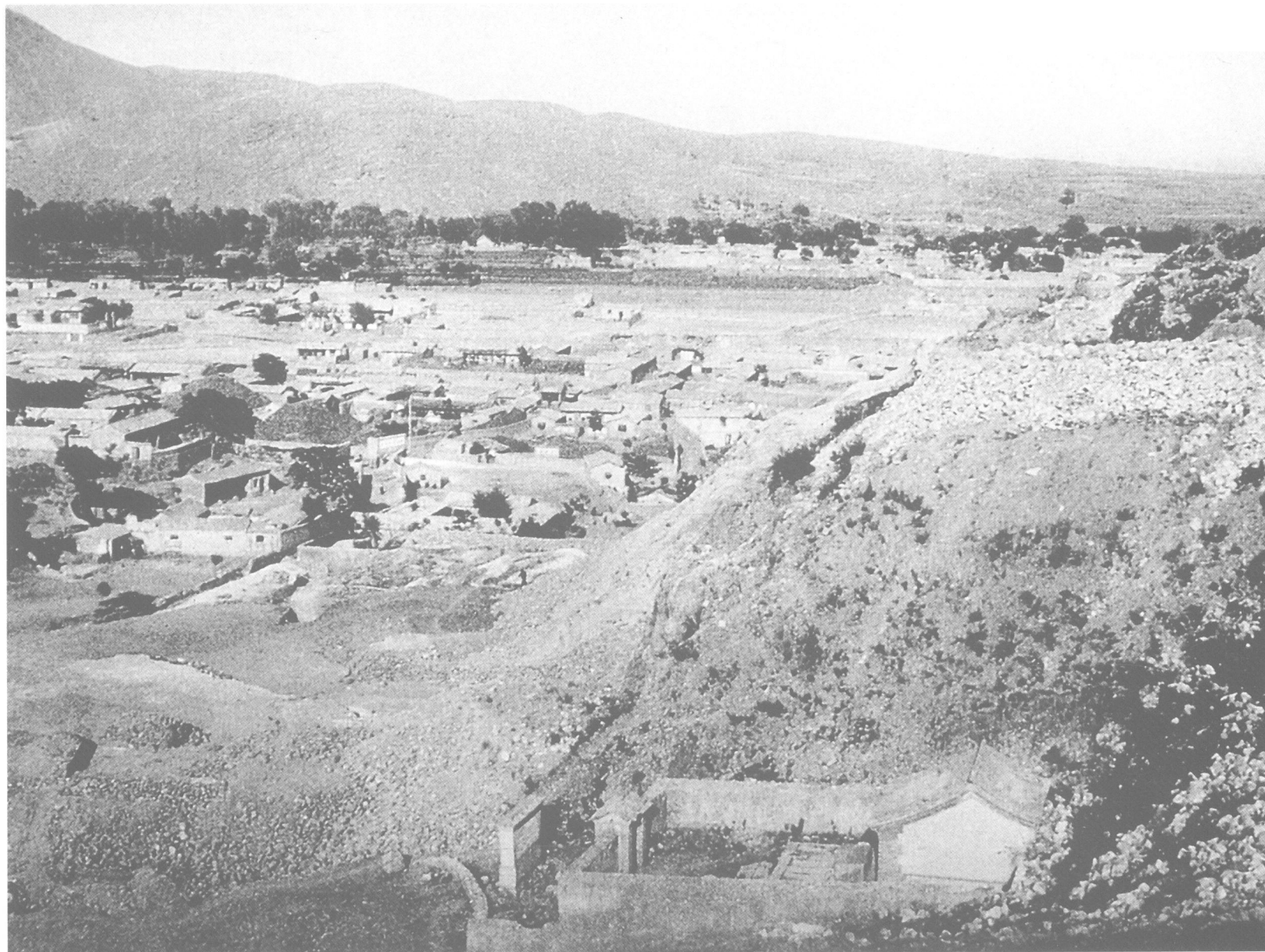
自然 酿造

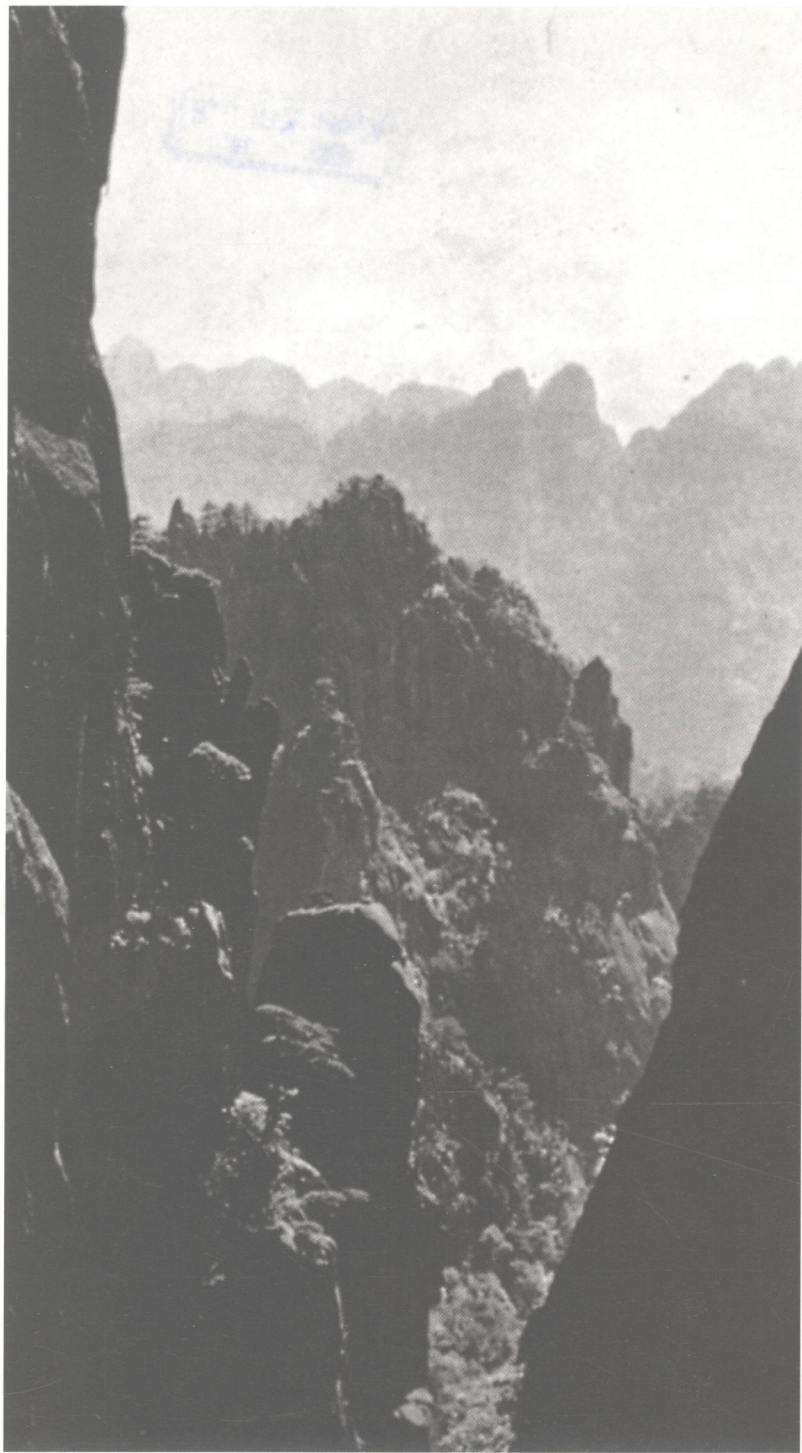
自然酿造是“天然酒”产生的原因。所谓“天然酒”，是指某些浆果物质在一定的条件下，经过自然发酵而变成的“酒”。

1977年，中国考古科学家在江苏省泗洪县发现中新世古猿化石。翌年，李传夔将此化石命名为“双沟醉猿”，这是一种亚洲独有的生活在距今1000多万年以前的森林古猿。



北京周口店遗址
是中国最重要的古人类文化遗址，距今70~20万年左右。在当时古人类生活的地方，有茂密的森林，气候温暖而湿润，森林里取之不尽的果实和动物是古人类生存的食物资源，正是以采集和狩猎作为初级生产活动的主要方式，古人类在这里一代一代地生活了数十万年之久。漫长的采集生活逐步积累着古人类对自然现象的认识，不知从什么时候开始，古人类发现了“天然酒”……





1. 南宋周密《癸辛杂识》所载“梨酒”条目，说明“天然酒”自然生成的道理，早已为古人所认识。

2. 明周旦光《蓬拢夜话》记载：“黄山多猿猱，春夏采花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。”《黄山志》亦有类似记载，称“猴儿酒”。1985年，《安徽日报》报道画家程天啸在皮蓬峰发现“猴儿酒”，引为趣谈。图为山势险峻、人迹罕至的黄山皮蓬峰。

2

1

梨酒

仲寅又云向其家有梨園其樹之大者每株收梨二車忽一歲盛生觸處皆然教倍常年以此不可售甚至用以飼猪其賤可知有所謂山梨者味極佳意頗惜之漫用大甕儲數百枚以缶蓋而泥其口意欲久藏旋取食之久則忘之及半歲後因至園中忽聞酒氣熏人疑守舍者釀熟因索之則無有也因啓觀所藏梨則化而爲水清冷可愛湛然甘美真佳醞也飲之輒醉回回國葡萄酒止用葡萄釀之初不雜以他物始知梨可釀前所未聞也