

明
华
看
苏
州
主
编
顾
明
华



酒趣



孙俊毅
姜晋
编著

 苏州大学出版社

明
华
看
苏
州
主
编
顾
明
华

酒趣

孙俊毅 姜晋 编著



苏州大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

酒趣 / 孙骏毅, 姜晋编著. — 苏州: 苏州大学出版社, 2012. 10

(明华看苏州丛书 / 顾明华主编)

ISBN 978-7-5672-0291-7

I. ①酒… II. ①孙… ②姜… III. ①酒-文化-苏州市 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第231533号

书 名: 酒 趣

主 编: 顾明华

编 著: 孙骏毅 姜 晋

策 划: 刘 海

责任编辑: 刘 海

装帧设计: 吴 钰

出版发行: 苏州大学出版社(Soochow University Press)

出 版 人: 张建初

社 址: 苏州市十梓街1号 邮编: 215006

印 刷: 苏州工业园区美柯乐制版印务有限责任公司

E-mail : Liuwang@suda.edu.cn QQ: 64826224

邮购热线: 0512-67480030

销售热线: 0512-65225020

开 本: 630mm × 960mm 1/16 印张: 13.5 字数: 191千

版 次: 2012年9月第1版

印 次: 2012年9月第1次印制

书 号: ISBN 978-7-5672-0291-7

定 价: 39元

凡购本社图书发现印装错误,请与本社联系调换。服务热线: 0512-65225020

酒 一个古老的传说



杜康

酒的历史遥远得令人吃惊，以至于谁也不能准确说出这个象形字“酒”字所产生的年代。西汉末刘向在《战国策·魏策》中这样记载：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之，遂疏仪狄，绝旨酒，曰：‘后世必有以酒亡其国者。’”东汉的许慎则在《说文解字》中写道：“古者仪狄作酒醪，禹尝

之而美，遂疏仪狄。杜康作秫酒。”这是说仪狄和杜康是最早懂得用高粱酿酒的人。杜康是夏启的儿子，夏启被仇敌杀害后，杜康矢志复仇，他联合夏朝的大臣不仅报了父仇，而且恢复了夏朝统治。杜康曾经做过虞地（今河南汝阳）庖正，在当地挖窖酿酒。在今河南杜康村有一座杜康祠，里面就供奉着酒神杜康的神像，并悬挂祠联曰：

泥醉刘伶，且勿倾杯逞豪兴；
名传杜酿，宜将制法再精良。



但是成书早于《战国策》和《说文解字》的《神农本草》及《黄帝内经》就已经有了关于酒的记载，说明造酒非始于仪狄和杜康；中国古代天文史书中“轩辕右角三星曰酒旗”的文句，也从另一个侧面表明酿酒的历史非常早。宋人窦苹则认为，“尧酒千盅，则酒作于尧，非禹之世也”，把中国酒的起源又朝前推了几百年。

周代时先民的酿酒技术大有进步，品种也增多了，也有了关于酒的文字记载。《礼记·月令》：“仲冬，乃命大酋，秫稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火齐必得。兼用六物，大酋监之，毋有差忒。”意思是说抓好酿酒的原材料秫稻、曲蘖以及清洁、水质、器皿、火候等六大关键问题，就能酿出上佳的酒。

最早的酒，可能源于一次植物果子或块根的自然发酵，发酵后的汁液飘散出类似酒的香味，香味引诱先民开始酿酒，农耕时期才出现以谷物酿制的酒。晋人江统在《酒造》中论证了酒的起源：“有饭未尽，委之空桑，郁积成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”看来，古人不是发明了酒，而是发现了酒。酒的发现是许多双眼睛和鼻子的功劳，是劳动者集体智慧的结晶，仪狄和杜康不过是更善于酿酒的高手而已。

自从问世以来，酒经历了果子酒、榨制酒（黄酒）和蒸馏酒（白酒）三个阶段。有酒如影随形的祭祀礼仪、良辰聚会、喜庆佳节、疗伤治病一直流行，并给民间带来很多愉悦。

酒的最主要成分是酒精（学名乙醇），许多物质可以通过多种方式转变成酒精。谷物中的淀粉在微生物的作用下，

逐步分解成糖和酒精，自然转变成了谷物酒。水果和乳汁也很容易发酵成酒。远古时代，人们的食物主要靠采集和狩猎，采集的野果含糖分高，最易发酵成酒。动物的乳汁中含有蛋白质、乳糖，也很容易发酵成酒，以狩猎为生的远古人也很有可能意外地得到乳酒。

用特制的蒸馏器将酒液加热，由于酒中所含物质的挥发性不同，在加热蒸馏时，蒸汽和酒液中各种物质的相对含量就有所不同。酒精较易挥发，加热后产生的蒸汽中所含的酒精浓度增加。收集酒气冷却后其酒度比原酒液的酒度要高得多，一般的酿造酒酒度低于 20%，蒸馏酒则可高达 60% 以上。

上海博物馆收藏有东汉时期的青铜蒸馏器，今人用此蒸馏器蒸出了酒度为 26.6%~20.4% 的蒸馏酒。白居易诗句“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀光”中的烧酒，即是此类蒸馏酒。

从酿酒器具的配置情况看，远古时期，酿酒的基本过程大致就是蒸煮谷物、发酵、过滤、贮酒。经过蒸熟的原料，便于微生物的作用，制成酒曲，也便于被酶所分解，发酵成酒；再经过滤，滤去酒糟，得到酒液（也不排除直接食用制成的酒醪）。这些过程及这些简陋的器具是酿酒最基本的要素，与古埃及第五王朝国王墓中壁画上所描绘的器具类型基本相同。在出土的酿酒器具组合中都有供煮料用



古代酿酒壁画



的用具（陶鼎或将军盔），说明酿酒原料是煮熟后才酿造的，由此可推测在 5000 年前，用酒曲酿酒可能是酿酒的方式之一。因为煮过的原料基本上不再发芽，把其培养成酒曲是完全可能的。根据酿酒器具的组合，当然也不排除用蘖法酿醴这种方式。

商代时贵族饮酒极为盛行，已发掘出来的大量青铜酒器可以证实这一点。当时的酒精饮料有酒、醴和鬯（音同“唱”）。用蘖法酿醴（啤酒）在远古时期也可能是我国先民首创的酿造技术之一，商代甲骨文中对醴和蘖都有记载。

西周王朝建立了一整套机构对酿酒、用酒进行严格管理。这套机构中，有专门的酿酒技术人才，有固定的酿酒式法，也有酒的质量标准。《周礼·天官》中记载：“酒正，中士四人，下士八人，府二人，史八人。”“酒正掌酒之政令，以式法授酒材。辨五齐之名，一曰泛齐，二曰醴齐，三曰盎齐，四曰醖齐，五曰沈齐。辨三酒之物，一曰事酒，二曰昔酒，三曰清酒。”“五齐”可理解为酿酒过程的五个阶段，在有些场合下，又可理解为五种不同规格的酒。“三酒”，即事酒、昔酒、清酒，大概是西周时期王宫内酒的分类。

长沙马王堆西汉墓出土的帛书《养生方》和《杂疗方》中有我国迄今为止发现的最早的酿酒工艺记载。北魏时期贾思勰的《齐民要术》是一部农业技术专著，对酿酒生产技术的介绍也有一定篇幅，书中记录有 8 例制曲法和 40 例汉代以来各地区的酿酒法，《齐民要术》堪称是我国历史上第一部系统的酿酒技术总结。更为可贵的是，《齐民要术》中总结了许多酿酒技术的原理，这些原理在现代仍然有指导意义。

目录

- 酒：一个古老的传说

吴酒一杯春竹叶：话说苏州酒

- 苏州土黄酒 006
- 苏州“仿绍”酒 007
- 常熟福贞酒 011
- 醇香酒 013
- 沙洲优黄 013
- 横泾烧酒 015
- “苏州桥”酒 018
- “三白酒” 019

延年怡情与亡身误国：酒的双重表情

吴地美酒：苏州文化的催化剂



苏州酒风俗 036

- 苏州节令酒风俗 036
- 苏州民生酒俗 046

借问酒家何处有 052

- 酒坊酒楼沿革 052
- 酒堂与“堂吃” 056
- 老字号“王济美药酒” 057
- 近水楼台先得月 059
- 王四酒家：桂花米酒叫化鸡 061

苏州园林寄酒趣 064

- 东园载酒西园醉 065

酒器趣玩 068

- 闲话历代酒器 068
- 酒器种种 071
- 吴地酒器拾珍 074

酒令拾趣 082

- 酒令源流 082
- 雅令 084
- 百姓大众的通令 089

文人墨客与苏州酒的情缘

095

- 张翰：莼鲈之思米酒甜 095
- 张旭：壶中日月书狂草 099
- 张籍：把盏苦吟乐府诗 101
- 韦应物：两袖清风“韦苏州” 104
- 白居易：山塘筑堤敬民酒 106
- 刘禹锡：勤政爱民饮廉酒 108
- 皮日休：乐醉姑苏吴米酿 111
- 陆龟蒙：归隐田园杯中酒 114
- 苏舜钦：借酒浇愁醉沧浪 118
- 葛乾孙：药酒疗病冠吴医 120
- 杨维桢：酒中高士避江湖 125
- 高启：大义凛然喝义酒 128
- 唐寅：卖得书画换桃酒 131
- 祝枝山：挺身仗义饮苏酒 134
- 袁宏道：饮得佳酿赋美文 137
- 金圣叹：临刑痛饮断头酒 140
- 冯梦龙：举杯狂饮诉悲愤 144
- 顾悼秋：自号“神州酒帝” 148
- 陆文夫：酒香文美“陆苏州” 151

诗酒作伴好还乡

156

- 酒箴 156
- 酒德颂 158
- 五斗先生传 159



● 乌栖曲	160
● 重阳陪李苏州东楼宴	161
● 郡斋雨中与诸文士燕集	162
● 寒食寄京师诸弟	163
● 流杯渠	164
● 酬乐天扬州初逢席上见赠	164
● 乐天寄忆旧游因作报白君以答	165
● 问刘十九	166
● 与梦得沽酒闲饮且约后期	167
● 九日宴集题郡楼兼呈周殷二判官	168
● 花下醉	170
● 醉中寄鲁望一壶并一绝	170
● 酒中十咏	171
● 春夕酒醒	175
● 和袭美春夕酒醒	175
● 和袭美醉中以一壶见寄	176
● 怀宛陵旧游	176
● 沧浪怀贯之	177
● 九月五日得姑苏谢学士寄木兰堂官酝	178
● 自叙	179
● 溪兴	179
● 清平乐	180

● 蝶恋花	181
● 渔家傲	181
● 雨霖铃	183
● 四时田园杂兴（选三）	184
● 寓直玉堂拜赐御酒	185
● 一剪梅·舟过吴江	185
● 望江南	186
● 将进酒	187
● 枫桥与送者别	188
● 酒熟志喜	189
● 春日醉卧戏效太白	190
● 花下酌酒歌	191
● 桃花庵歌	192
● 怀石湖寄吴中诸友	193
● 青门歌送吴郎	194
● 戚将军赠宝剑歌（选一）	194
● 酒品前后十二绝（选二）	195
● 孟阳载酒就余同饮韵余方失子叠前韵志感	195
● 过吴江有感	196
● 止酒	197
● 游西山见宝竹坡题名因书其后	197
● 汾湖游两首次韵和巢南（选一）	198

吴酒一杯春竹叶：话说苏州酒

“吴酒一杯春竹叶，吴娃双舞醉芙蓉”，曾经担任过苏州刺史的唐代诗人白居易的《忆江南》一词写得好，极写了苏州酒和苏州歌舞之美。饮酒是一种享受，是人们精神文化生活的一个方面，从酒的酿造和饮用中，可以窥见人们的精神世界。从对吴地酒的考察中，人们不难把握到吴文化的某些精髓。

吴人酿酒的历史源远流长。被考古学家誉为“江南史前文化标尺”的苏州唯亭草鞋山遗址，经过两次正式发掘，发现了各个不同时期的原始文化依次叠压的地层关系，清理了新石器时代的居住遗迹、11个窖穴和206座墓葬，出土了陶、石、骨、玉等质料的生产工具、生活用具、装饰品等共1100多件，其中包括玉琮、玉璧、镂孔壶、四足兽形酒器等珍贵文物。

草鞋山遗址中呈现的6000年前的马家浜文化水稻田，是迄今为止中国发现的最早有灌溉系统的古稻田。那灌溉型稻田、结构型建筑，具有精美纹饰的玉琮和玉璧等，激发了后来者对于草鞋山遗址的无限遐想：泰伯奔吴前，早期吴文化的底蕴源于稻作技术的高度发展，而且此时吴文化已经呈现出斑斓的色彩，是春秋立国之后历代文化的源头之一。



三足壶形陶器（苏州草鞋山出土）



草鞋山出土的炭化稻已被确定为人工栽培稻，这不仅为栽培稻起源的研究提供了实物依据，而且把吴地先民以谷物酿酒的历史朝前推了 1000 年。

在考古学家的眼里，那些灰黑的稻粒可以换算成许多数据、年月、碳化指标，但在诗人眼里，可能就是“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙”，齐整得就像刀切的水田，秧苗荡绿的水田里倒映着一朵朵白云，劳作归来的耕牛疲惫地趴在田头，咀嚼着鲜嫩的青草，不远处的农舍飘起袅袅炊烟。悠扬的田园牧歌和谷物经发酵后飘出的酒香，大约可以从碳化的籽粒上听出来和闻出来。

苏州人酿酒的历史线路大致是这样的：由植物块根或果实自然发酵，取其发酵后的汁液饮用（约 6000 年前）——滤取谷物自然发酵的汁液饮用（约 4500 年前）——在谷物中加入酵块而人工发酵酿制米酒（秦汉以后）——采用榨制技术，酿制黄酒（隋末唐初以后）——果酒、花酒、黄酒、米酒的酿制技术成熟（宋代初期以后）——采用蒸馏技术提取蒸馏酒（白酒，元代中期以后）——引进西域葡萄酒及酿制葡萄酒技术（明代末期以后）。

公元前 514 年，吴国公子光在夺取王位后，委派伍子胥督造阖闾都城，伍子胥“相土尝水，象天法地”，在今苏州古城址上筑得内城、宫城，城周为 37 里，开闾、胥、盘、蛇、匠、娄、齐、平等 8 个城门。胥门西南 3 里之处的新郭（今苏州友新街道新郭村），辟有酒醋城，是专为王室酿造酒和醋的作坊群。

吴王夫差曾在城西南建造了一座酒城，召集吴地名酒工匠酿酒于此，声名传于天下。酿酒是一件很辛苦的事情，这座酒城后人又称为“苦酒城”。其遗址到清朝时仍然存在。宋人范成大《吴郡志》记载：“苦酒城，在鱼城（今苏州）之西南，有故城，长老云：‘筑以酿酒’。今俗人呼为苦酒城。”明初诗人高启在此访遗，留有《古酒城》一诗借酒讽时：“酒城应与酒池通，长夜君王在醉中。兵入馆娃犹未醒，越人宜赏酿夫功。”一直到清朝初年，人们对这座古老的酒城仍然咏兴不断，如朱鹤龄《酒城》：“波疑若下清，酿酒昔名城。”孙枝蔚《苦酒城》：“苦酒城偏倾不得，西施枉自号倾城。”且不论酒城的建造是否源起于吴王的奢侈，它的酒业成就却对后世产

生了不小的影响，苏州人也始终把酒城视为酒产业的标志。

盛唐时期的苏州酿酒业亦有遗迹留存，那就是闻名江东的大酒巷。《吴郡图经续记》记载：“大酒巷，旧名黄土曲。唐时，有富人修第其间，植花浚池，建水槛、风亭，酝美酒以延宾旅，其酒价颇高，故号大酒巷。”《吴门表隐》记载：“大井巷即大酒巷，唐人于此酝美酒处。”

古代苏州人造酒多采用“醪”“酵”“醴”“清”这几种方法。“醪”，音同“劳”，是用上等稻米蒸后的汁滓混合而成的酒，类似现在吃的“酒酿”，又叫“浊酒”，度数不高，口味偏甜。杜甫《清明》中“钟鼎山林各天性，浊醪粗饭任吾年”，指的就是这种酒。“酵”，是采用酵曲进行发酵过滤而成的酒，根据发酵时间长短而酒精度有高有低。“醴”，音同“里”，是将酒酿过滤，几天便可酿成的甜酒；“清”，是经过多次酿制和过滤的酒，酒色清纯。古代苏州人所说的白酒也是针对酒色而言，与现在所讲的“白酒”不是一个概念。酒色极清、味道醇厚的谓之“醕”（音同“许”），《诗经》中有“酒醴维醕”的句子；酒色极白、酒精度较高的谓之“醖”。

除用蒸馏法酿制酒精度高的白酒外，苏州人还酿制果酒、花酒、药酒等。如姑苏特产“桂花酒”，在酒缸里悬一装满桂花的竹笼，封盖后数月即可饮用，具有浓郁的桂花香；“灰酒”，是米酒酿成汁后与糟混合在一起，酒液混浊如香灰色，故名。唐陆龟蒙有诗赞道：“小炉低幌还遮掩，酒滴灰香似去年。”（《和袭美初冬而作》）

明末清初时，苏州有两家酒坊开始酿制葡萄酒。葡萄是汉代自西域传入的，此后我国便有了以葡萄酿酒的记载。葡萄古称“蒲桃”，以“蒲桃”为原料酿酒的地方很多，如“关中之蒲桃酒”“于阗国（今新疆和田一带）有蒲桃为酒”（《客座赘语》）。到明代晚期，国外的葡萄酒也接踵而来。苏州有酒坊酿制葡萄酒当在明末清初，《重生遵生八笺·酿造类》对葡萄酒的酿制方法有详细记载：“一法：



近代中国引入葡萄酒



用葡萄子，取汁一斗，用曲四两，搅匀，入瓮内，封口，自然成酒，更有异香。又一法：用蜜三斤，水一斗，同煎入瓶内，候温，入曲末二两，湿纸封口，放净处，春秋五日，夏三日，冬七日，自然成酒更佳。”

《苏州府志》载“吴俗善煮酒”。黄酒是苏州酒最典型的代表之一，已有两千多年的历史。常熟福贞酒、惠泉佳酿等作为苏式老酒的典范，以江南泉水和优质糯米作为原料，主要采取半甜型黄酒的酿造工艺，经过多年窖藏而成。其香气中正平和，介于外露与内涵之间。酒色为琥珀色，晶莹剔透，富有光泽。酒质协调，柔和顺口，清爽冰凉，别具风味。

唐代时苏州酒业已趋繁荣，到北宋熙宁年间苏州府酒税已超 700 万贯。酒业的发展促进了糯米的种植，康熙年间《常熟县志》载，当时盛产 20 多种糯米，注明适宜酿酒的金钗糯等就有 6 种，为福贞酒的酿制提供了上佳的原料。在地方文献和著名的文学作品中，对福贞酒都有确切的记载和评价。清嘉庆年间《吴门补乘》载：“今市中若双福贞、天香、玉露等只一味甜耳。”道光八年直隶大兴人李汝珍在刊印的《镜花缘》第九十六回中，已将福贞酒列为天下 55 种美酒之一。

福贞酒之所以能跻身黄酒极品系列，与其所用原材料和精酿相关。所谓“一水、二米、三师傅”，当时的作坊、散户立足福贞酒的独特工艺，精益求精。根据“水是血，曲是骨”的酿酒秘诀，在用曲上下功夫，由草包曲、块曲发展到只用苏州府独有的挂曲。挂曲是将酒曲离地悬挂，以杜绝地面杂菌的污染，挂空后不仅通风干燥，还能充分感染空气中的有益微生物。这种缓慢培养、工艺独特的低温曲，自然使酒体更臻醇香纯爽。

苏州这片天堂福地，不乏各种美酒的酿制。细数起来，从古至今那些所称“横泾烧酒”的白酒、本地土黄酒、“仿绍酒”、常熟“福贞酒”、张家港的“沙洲优黄”以及当今声名日隆的“苏州桥”等，都是苏州人传承老祖宗的酒业而不断继往开来的陈浆佳酿。

与丹阳、九江的封缸酒以及福建的沉缸酒等甜型酒相比，苏州福贞酒除了独特的坐缸酿造工艺外，煎酒时还要在坛内放置若干上等福橘。橘子开胃理气、润肺止咳，还能降低血液黏稠度，对心脑血管疾病有较好的预防作用，这使得福贞酒比其他黄酒又胜一筹。橘汁融化入酒后不

仅酒体柔和醇厚，还具有福橘的馥郁清香，因此福贞酒有“馥香至臻”的美誉。

除福贞酒外，闻名江南的还有吴江桃源“钱氏三白酒”，相传为钱义兴酒坊酿制的一种酒精度较高、色泽乳白的米酒，曾被作为贡品进献朝廷。所谓“三白酒”，即用白米、白粬、白水酿造的酒，酒装入瓶中并不装满，约离瓶口两三寸处，然后用竹片编成“十”字或“井”字形小篦子平放在瓶口，窖藏。若将新摘的茉莉花用线系花蒂悬挂在竹片上，吊入瓶中，花瓣距酒面约一公分，然后用油纸将瓶口密封，酿出来的就是“茉莉三白酒”。明代冯梦祯《快雪堂漫录》称钱氏三白酒“雪酒色味俱佳，旬日香透也”。与他同时代的冯时化所著《酒史》在推介各地名酒时也说到此酒：

西京金奖醪	杭城秋白露	相州碎玉酒	汀州谢安红	处州金盘露
广南香蛇酒	黄州茅柴酒	燕京内法酒	关中桑落酒	山西蒲州酒
山西太原酒	郛县郛筒酒	淮安苦蒿酒	云安曲米酒	成都刺麻酒
建章麻姑酒	富平石冻春	池阳池阳酒	宜城九酝酒	杭城梨花酒
剑南烧春酒	汾州乾和酒	山西羊羔酒	闽中霹雳春	岭南琼醪酬
苍梧寄生酒	淮南绿豆酒	华氏荡口酒	钱氏三白酒	凤州清白酒
扶南石榴酒	辰溪钩藤酒	梁州诸蔗酒	兰溪河清酒	西域葡萄酒
乌孙青田酒	西竺椰子酒	北胡消肠酒	南蛮槟榔酒	安城宜春酒
潞州珍珠红	平阳薏苡仁			

今天的“苏州桥酒”就源于老字号“钱义兴酒坊”，依然保持了“醇厚、甘冽、柔和”的特色。沙洲（今张家港）、太仓、昆山等地也都有自己的地方名酒。可能是苏州人性格多内敛、不事张扬，笃信“酒香不怕巷子深”，疏于对外宣传的缘故，所以有很多酒中佳品没有被列入明代版的“全国名酒榜”。

回顾苏州酒业的发展，苏州地区的各种美



钱义兴酒坊获得的金奖奖牌和证书