

杜鹃 / 编著



# 中国 酒文化



融知识性、实用性和趣味性于一体的  
**中国传统文化精粹普及版**

一桌酒，演绎一个社会  
一杯酒，涵容朗朗乾坤



时事出版社

# 中国 酒文化

杜聃  
编著

时事出版社  
北京

图书在版编目 ( CIP ) 数据

中国酒文化 / 杜鹃编著. —北京: 时事出版社, 2019.2  
ISBN 978-7-5195-0270-6

I . ①中… II . ①杜… III . ①酒文化 - 中国 IV . ① TS971.22

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2018) 第 273995 号

出版发行: 时事出版社

地 址: 北京市海淀区万寿寺甲 2 号

邮 编: 100081

发行热线: (010) 88547590 88547591

读者服务部: (010) 88547595

传 真: (010) 88547592

电子邮箱: shishichubanshe@sina.com

网 址: www.shishishe.com

印 刷: 三河市华润印刷有限公司

---

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 23 字数: 400 千字

2019 年 2 月第 1 版 2019 年 2 月第 1 次印刷

定价: 52.00 元

(如有印装质量问题, 请与本社发行部联系调换)

## 前言



酒是何物？对很多人来说，酒是一种神奇的东西，它介于物质与精神之间，披着物质的外壳，却有着精神的内涵。据说，很久之前，一连下了数日绵绵细雨，杜康家的粮食被淋湿了，发了霉。眼看着家中一年的口粮就要泡汤了，杜康很着急，他冥思苦想，几经尝试，最终把家里发霉的粮食酿造成浓香袭人的美酒。从那之后，此种佳酿经过数千载的传承，成为人们生活中必不可少的饮品。

酒和酒文化的魅力就在于化腐朽为神奇！

在《水浒传》的“武松醉打蒋门神”这一回里，写到了一家名为“快活林”的酒肆，门口张贴着一副对联，上联写的是“醉里乾坤大”，下联写的是“壶中日月长”。所谓“大”，指的是空间；所谓“长”，指的是时间，意味着我们生活的时空与延绵千载的酒文化息息相关。

中国酒文化讲究“酒以成礼”“饮食合欢”，是一种群体文化。繁体字的“礼”写作“禮”，上面为“曲”，指的是酿酒所用原料，下面为“豆”，指的是酿酒所用容器。一个小小的“禮”字就足以彰显“礼从酒出”“无酒就不成礼”，可见酒在中国传统文化中占

据着何等重要的地位。反观西方酒文化，则为典型的个体文化，以独饮居多。更何况中国酒文化还将独特的“酒令”囊括其中，不仅雅俗通达，而且可以调节气氛；不仅体现了中华文化提倡的“饮食合欢”，而且可以随机分配饮酒量，是中国传统文化的一大特色。

在中国，酒有着悠久的历史，不管是酿造工艺的代代相传，还是酒文化的源远流长，都值得关注。不管是在古时候还是当今社会，酒在中国的社会语境和文化语境中充当的角色从未改变过。往小了说，酒是一种烘托气氛的饮品；往大了说，它是一种社会交际的媒介。古时候，宗庙祭祀、亲友小聚、挚友别离，都少不了酒的影子。在现代社会，人际交往也离不开饮酒助兴，无论是家宴还是国宴，都少不了四处飘逸的酒香。

对酒的好恶，不同的人有不同的评价。酒有美名，甚至有兴国之力，行军之前经常用酒来激励将士，被称为“劳师”。用酒劳师的最早记载是关于越王勾践的。据说，经过二十年休养生息，越国终于强盛。于是，勾践率领军队逆流而上，前去攻打吴国，这时越中有人千里迢迢送来一坛美酒，但酒水太少了。于是，勾践就下令将这一坛美酒撒入河水上游，与将士共饮一江水，“箪醪劳师”的典故也由此而来。酒亦有恶名，历史上，两个放浪形骸的帝王把酒的名声搞得一团糟，他们就是夏桀和殷纣，酒池肉林，淫乱荒唐，最终亡国。

“何以解忧，唯有杜康”，对曹操来说，酒是忘忧的玉露琼浆；“绿蚁新焙酒，红泥小火炉”，对白居易来说，酒是闲暇时的风月；“忽与一壶酒，日夕欢相持”，对陶渊明来说，酒是人生的伴侣。总之，酒是一种文化，亦是一种境界，因为有了酒，人们的生活才变得五彩斑斓。

酒可谓人世间的妙物，今作《中国酒文化》，对酒源、酒情、酒礼、酒令、酒樽、酒酿、酒品、酒藏、酒效、酒仪和名酒的文化情怀进行介绍，集传说、典籍、传统、趣味于一身，将知识性与文化性融为一体，如美酒满樽，浓香扑鼻，以飨读者。

# 目录



## 第一章 酒源：酒的简史

1. 猿猴造酒说 003
2. 仪狄造酒说 005
3. 杜康造酒说 007
4. 上天造酒说 009
5. 兴于夏商周的酒业 011
6. 汉朝年间，酒与生活密不可分 013
7. 魏晋乱世的饮酒团体 015
8. 唐朝饮酒的利与弊 018
9. 宋元年间，酒为药用 020
10. 明朝年间，酿酒盛世 022
11. 清朝年间，探究酒效 024
12. 酒是中国人的念想 026
13. 历朝历代的饮酒之风 028
14. 酒典古籍中的雅俗谐趣 030
15. 走向世界的中国酒文化 033

## 第二章 酒情：古典艺术中的酒文化

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| 1. 《诗经》，最古老的酒诗     | 039 |
| 2. 酒联，瀚墨酒香共一味      | 041 |
| 3. 古典诗歌的酒月诗情       | 043 |
| 4. 盛唐诗歌与中国酒文化      | 045 |
| 5. 古代酒诗里的故土情怀      | 047 |
| 6. 菊花与酒，陶渊明的诗歌     | 048 |
| 7. 苏轼的酒事与酒话        | 051 |
| 8. 杜牧诗歌中的酒道        | 053 |
| 9. 李白诗歌中的酒文化       | 055 |
| 10. 历代帝王苦求长生酒      | 057 |
| 11. 《牡丹赋》，武皇帝醉贬牡丹花 | 059 |
| 12. 《三国演义》中的煮酒论英雄  | 061 |
| 13. 《红楼梦》中的酒与诗     | 064 |
| 14. 怀素，书法中的酒与禅     | 066 |
| 15. 历史悠久的酒旗        | 068 |
| 16. 唐朝的酒肆与酒楼       | 070 |
| 17. 现代社会的酒吧文化      | 072 |
| 18. 琴瑟相和，音乐中的酒文化   | 074 |
| 19. 醉拳，形醉而神不醉      | 076 |

## 第三章 酒礼：雅俗兼备的饮酒礼仪

- |              |     |
|--------------|-----|
| 1. 民间酒祭，以礼为尊 | 081 |
| 2. 国家酒祭，五齐三酒 | 083 |
| 3. 古代酒祭，祈求庇佑 | 085 |

4. 饮酒有德，以不醉为度	088
5. 大孟鼎与监酒官	090
6. 燕礼，王侯将相的酒宴礼仪	093
7. 飨礼，最高规格的酒礼	096
8. 酒政变脸，时局兴衰	097
9. 民间饮酒的基本规矩	100
10. 中国宴席文化及名品	101
11. 皇家酒宴文化	105
12. 家宴酒席文化	107
13. 现代社会的酒桌礼仪	108
14. 各种饮酒风俗	110
15. 春节：“为此春酒，以介眉寿”	113
16. 清明节：相劝一杯寒食酒	114
17. 端午节：饮了雄黄酒，病魔都远走？	116
18. 重阳节：登高饮酒，强身健体求长寿	118
19. 蒙古族的“三杯杯”	120
20. 圣洁之物马奶酒	121
21. 侗族的“合拢酒宴”	123

## 第四章 酒令：酒令文化与酒令故事

1. 酒令的缘起与发展	127
2. 酒令与中国酒文化	129
3. 从禁酒到行酒令	131
4. 酒令的雅与俗	133
5. 酒令的分类	135

- |               |     |
|---------------|-----|
| 6. 射覆划拳类酒令    | 138 |
| 7. 现代酒令例举     | 140 |
| 8. 刘章巧用酒令杀权臣  | 142 |
| 9. 欧阳修酒令说犯法   | 143 |
| 10. 徐文长酒令显才华  | 145 |
| 11. 蒲松龄酒令说民生  | 147 |
| 12. 民间酒令故事举例  | 150 |
| 13. 神话故事里的酒令  | 153 |
| 14. 古代文人的酒令趣闻 | 154 |

## 第五章 酒樽：酒器的选用与赏析

- |               |     |
|---------------|-----|
| 1. 中国酒器的历史    | 161 |
| 2. 中国古代的著名酒器  | 164 |
| 3. 如何选用酒器     | 167 |
| 4. 陶酒器，阶级象征   | 169 |
| 5. 青铜酒器，肃穆庄重  | 171 |
| 6. 漆酒器，气质典雅   | 174 |
| 7. 瓷酒器，雅俗共赏   | 177 |
| 8. 金银酒器，权势象征  | 180 |
| 9. 玉制酒器，晶莹剔透  | 183 |
| 10. 五光十色的奇特酒器 | 186 |
| 11. 现代各类饮酒器具  | 189 |
| 12. 酒器的收藏     | 190 |

## 第六章 酒酿：酒的酿造历史与工艺

1. 清酒之美，始于耒耜 195
2. 魏晋南北朝，以曲代蘖 197
3. 蒸馏酒到底起源于何时 199
4. 《北山酒经》，酿造工艺的突破 202
5. 烧酒，元酒的浓墨重彩 205
6. 酒曲的种类 207
7. 酒曲的技术演变 209
8. 白酒的酿造工艺 211
9. 黄酒的酿造工艺 213
10. 葡萄酒的酿造工艺 215
11. 啤酒的酿造工艺 218
12. 桂花酒，当白酒邂逅桂花 220
13. 青梅酒，浸泡出的清甜酸涩 222

## 第七章 酒品：酒类的品饮艺术

1. 品酒三部曲：观色、闻香、品味 227
2. 花样百出的古代品酒文化 231
3. 佐酒文化，醉里得真知 233
4. 白酒：烧酒初开琥珀香 236
5. 红酒：葡萄美酒夜光杯 239
6. 酸度：葡萄酒中潜藏的生机 242
7. 米酒：白如玉璧甜如蜜 244
8. 果酒：沁人心脾饮不止 246

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| 9. 药酒：药酒醺醺引醉眠   | 248 |
| 10. 滋补酒：满酌香含北砌花 | 250 |
| 11. 黄酒：玉碗盛来琥珀光  | 251 |
| 12. 啤酒：酒花飘香泡沫起  | 253 |

## 第八章 名酒背后的地域文化和文化情怀

- |                    |     |
|--------------------|-----|
| 1. 当代名酒简介          | 257 |
| 2. 茅台，经久不衰的国酒文化    | 259 |
| 3. 汾酒，一脉相承的晋文化     | 263 |
| 4. 五粮液，生机勃勃的巴蜀文化   | 266 |
| 5. 红星二锅头，喜怒笑骂的京城文化 | 268 |
| 6. 剑南春，海纳百川的西蜀文化   | 270 |
| 7. 浏阳河，柔中有刚的湘文化    | 273 |
| 8. 杜康酒，绵延千古的豫文化    | 274 |
| 9. 西凤酒，气韵深厚的秦文化    | 276 |
| 10. 三花酒，婀娜多姿的桂文化   | 278 |
| 11. 龙山黄酒，婉转多情的浙文化  | 280 |
| 12. 董酒，藏在深闺的黔文化    | 282 |
| 13. 江小白，白酒的传承与创新   | 283 |

## 第九章 酒藏：酒的贮藏与保质

- |                |     |
|----------------|-----|
| 1. 哪些酒具有长期贮藏价值 | 289 |
| 2. 白酒的长期保存     | 291 |
| 3. 适宜藏酒的器皿与场所  | 292 |

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| 4. 家庭储存红酒的方法    | 294 |
| 5. 葡萄酒的五个“隐形杀手” | 296 |
| 6. 自酿葡萄酒该如何贮藏   | 297 |
| 7. 贮藏啤酒的基本常识    | 299 |
| 8. 如何保存开瓶后的酒    | 301 |
| 9. 如何贮藏新酒       | 302 |

## 第十章 酒效：酒的科学饮用

- |                 |     |
|-----------------|-----|
| 1. 酒的营养成分       | 307 |
| 2. 饮酒对身体的益处     | 309 |
| 3. 酗酒对健康的影响     | 311 |
| 4. 几个常见的饮酒误区    | 313 |
| 5. 解酒的方法与药物、食物  | 315 |
| 6. 急性与慢性酒精中毒    | 317 |
| 7. 日常生活中的一些饮酒禁忌 | 319 |
| 8. 饮酒还要讲究节奏     | 321 |
| 9. 饮酒后的禁忌       | 323 |
| 10. 药酒的饮用方法     | 324 |
| 11. 药酒与不同病症     | 326 |
| 12. 四季饮酒守则      | 328 |

## 第十一章 酒仪：当代餐桌上的规矩

- |                   |     |
|-------------------|-----|
| 1. 宴会，商务礼仪是重点     | 335 |
| 2. 同事聚会，不可轻易错过的酒局 | 336 |

3. 酒桌上的基本礼仪 338
4. 生意场酒局，举止要适度 339
5. 酒，商务谈判的重要媒介 341
6. 祝酒词在酒局中的妙用 343
7. 由浅入深，打开酒桌上的话题 344
8. 酒局挡酒，见招拆招 346
9. 新人要注意职场的饮酒礼仪 347
10. 力从人借，敬酒有窍门 349
11. 七个百试不爽的拒酒宝典 350
12. 拒绝劝酒，当下的前卫文化 352
13. 谨遵铁律，避免醉酒 353

# 第一章

# 酒源



## 酒的简史

关于酒的起源，众说纷纭。流传最广的有三种说法：猿猴造酒、仪狄造酒和杜康造酒。而上古造酒的方法则更为简单：用桑叶包饭发酵而成。到了夏代，酿酒技术已经有了一定的发展。在商代，酿酒业发展迅速，已有了实质性的进展，开始使用酒曲酿酒。到了周朝，政府设有酿酒的专门部门和管理人员，从这个时期开始，酿酒工艺达到相当高的水平，而且有了较为详细的记录，这说明我国很早就已有发达的酿酒业。南北朝时，酒禁大开，出现较多的酒类品目。唐宋时期，酿酒业已非常兴盛，开始出现广受认可的名酒种类，如珍珠红、古辣泉、昆仑觞等。

到了当今社会，随着世界各国人民的交流和发展，我国传统的酿造技艺与西方的酿酒技术相融合，争放异彩，我国的酒类品种更是百花争艳，酒文化的发展进入到空前繁荣的时代。



## 1

## 猿猴造酒说

据说，中国最古老、最原始的“酒”是猿猴将采集的野生花果堆积在一起，经过一段时间自然发酵而成花蜜果酒，故而后世将其称为“猿酒”，“猿猴造酒”之说也应运而生。“猿猴造酒”说，乍听之下，人们会觉得荒诞不经，其实却不乏科学依据。

纵观中国古代的文献典籍，关于“猿猴造酒”的历史记载其实是很丰富的。

东汉学者高诱就曾给《淮南子》一书中“猩猩知往而不知来”一句下面注释道：“猩猩……嗜酒，人以酒搏之，饮而不耐息，不知当醉，以禽其身”。

明朝年间，李日华在《紫桃轩杂缀·蓬拢夜话》一书里写道：“黄山多猿猱，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。野樵深入者或偷得之。”

后来，刘柞蕃又在《清俾类钞·粤西偶记》一书中讲述了他在广西听到的关于“猿猴造酒”的传说：“粤西平乐（今广西东部）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。”

尤其是近年来，我国发现了多处“猿酒”的考古遗迹，也为“猿猴造酒”之说提供了强有力的科学依据，大大提高了这一学说的可信度。

1953年，在江苏洪泽湖畔下草湾河床的施工现场，中国社会科学院古生物研究所的专家们就意外发现了属于晚期智人阶段的“下草湾人”，并进一步推测证实，这些猿人饮用了含有酒精成分的



猿猴造酒

野果汁水，醉倒在地，最终死去，经年累月，成为化石，故而将其命名为“醉猿”，这些化石则被命名为“醉猿化石”。

1977年的夏天，中国科学院古脊椎动物与古人类研究所的专家们在江苏北部的一座古镇——双沟镇附近的松林庄现场发掘出迄今为止亚洲发现的时代最早的四肢猿化石，距今已经1800多万年。据考证，这些猿人是由于饮“酒”醉卧倒地的，故将其称为“双沟醉猿”。

2002年1月，中国科学院古脊椎动物与古人类研究所的专家徐钦琦、计宏祥一行人再次前往江苏双沟地区下草湾“双沟醉猿”的化石发现地，在那里展开了一系列科学考察，证实了上述两次“醉猿”的考古发现是真实可靠的。

此外，近现代流传的一些故事也可从侧面佐证“猿猴造酒”说的可靠性。1985年10月9日，在《安徽日报》的副刊上刊登了鲍杰先生所写的《黄山趣猴》一文，其中就讲述了他在黄山发现“猴儿酒”的故事：“那一年，我和老画家程啸天一同前去黄山的皮篷峰游玩，那里峰高、峦险、谷深。程老是黄山人，他说，我们在这里用心找找，或许就能找到‘猴儿酒’，这种酒能解渴滋补。于是，我到处寻找，最终在一个草窝下发现了一泓黄澄澄的水，正被一大块石板盖着，酒香扑鼻而来。程老尝了尝，连声说：‘猴儿酒，这就是猴儿酒！’我用手捧起酒水，喝了一口，果然酒香四溢，甘甜微酸，就像柠檬水、橘子水，喝来生津爽口。”

这则故事在相当程度上佐证了“猿猴造酒”说的真实性。那么，从技术角度来说，猿猴究竟有没有可能自己采摘花果来酿造美酒呢？

首先，酒是一种发酵品，是由酵母菌分解出糖类而形成的。同时，酵母菌的分布也很广泛，在含糖量较高的水果里，这种酵母菌的滋生速度很快。野果一旦成熟，从枝头坠落，在果皮或空气里酵母菌的影响下，就会形成一种类似酒水的饮品，这是一种自然现象。

其次，猿猴的食物来源之一就是那些含有较高糖分的野生花果。猿猴群在深山老林里，将瓜果采摘收集后堆积在一起，却意外发现其经过发酵后成为带有浓郁酒味的果子或果汁，品尝之下觉得别有一番风味，于是开始重复这个过程，等它们自然发酵之后再取出来享用。

再者，相关科学考察结果显示，早在50多万年前，北京猿人就已经具备保存火种的能力。比起其他动物，猿猴在智商、劳动经验等方面都要略胜一筹。故而，受到野果自然发酵的启示，猿猴也有可能将平日里采集到的多余的野果“酿造”成酒。

然而，猿猴所“造”的酒与人类酿造的酒在本质上是有所区别的，它们并不会