艺术知识
（七）

黄兵明　主编

北京银冠电子出版有限公司

需要全本请访问 www.ertongbook.com

□目　录

艺术知识 1
酒的礼俗——少数民族特色酒 1
酒的礼俗——少数民族待客酒俗 11
酒的礼俗——少数民族用酒习俗 25
酒的礼俗——少数民族节日用酒 30
酒的礼俗——酒德和酒礼 38
酒的礼俗——酒与民俗 40
酒的礼俗——劝酒 45
酒的礼俗——酒歌 47
酒的礼俗——酒令 51
酒的礼俗——酒桌风云 54
酒的礼俗——宜酒时节 55
酒的礼俗——酒道仪式 57
酒的礼俗——酒与佛教 68
酒的礼俗——酒与道教 72
酒的评品 77
酒的品评——评酒术语 78
酒的品评——酒的品评 90
酒的品评——评酒员 96
酒的品评——评酒杯 98
酒的品评——评酒室 99
酒的品评——评酒方法事例 101
酒的品评——中国对酒类商品卫生标准规定 110

酒的品评——酒境分析 115
酒的评——喝酒大法之“恨”篇 116
酒的品评——喝酒大法之“爱”篇 118
酒的品评——黄酒的饮法 119
酒的品评——上葡萄酒的规则 120
酒的品评——饮酒的最佳温度 120
酒的掌故 121
酒的掌故——酒池肉林 121
酒的掌故——箪醪劳师 123
酒的掌故——鲁酒薄而邯郸围 123
酒的掌故——鸿门宴 124
酒的掌故——汉高祖醉斩白蛇 125
酒的掌故——文君当垆 126
酒的掌故——煮酒论英雄 126
酒的掌故——竹林七贤 128
酒的掌故——清圣浊贤 129
酒的掌故——饮中八仙 130
酒的掌故——杯酒释兵权 131
酒的掌故——酒中之最 132
酒的掌故——最名贵的白酒 134
酒的掌故——最大的糖酒盛会 136
糖酒会之最： 137
酒的掌故——最古的中山王酒 138
酒的掌故——最早酿酒用曲的国家 140
酒的掌故——闲话酒旗 143
酒的掌故——三花酒的传说 144

酒的掌故——戏说酒徒与酒狂 148
酒的掌故——中华酒楼 150
酒的掌故——酒与名胜古迹 163

艺术知识

酒的礼俗——少数民族特色酒

女真族酒宴：

女真人是满族人的祖先，每天一项日常事务就是喝酒，每喝必劝，尽醉而归。景祖乌古酒时，女真人酗酒成风，世祖劫里钵曾醉后骑驴入定。他们喝酒的办法豪放到不用杯子，而共用一只酒桶，大家依次舀酒痛饮。每逢婚嫁，夫婿和亲戚到女家，要抬上许多酒菜待客，酒用金银瓦器盛装。将士出征，全军会饮，此时将官招人献计，共议长短。平时宫廷夜夜大家喝酒跳舞快活，以致影响朝政。

么佬族重阳酒：

重阳酒是么佬山乡农家最喜欢的传统饮料，重阳酒醇香扑鼻，越喝越想喝，往往哪时醉了都不晓得，醒来头不晕。每年农历九月初九重阳节，么佬山乡家家户户选出一部分上好的糯米熬酒。重阳酒的制作方法与汉、壮族地区的甜酒制法相似，封密窖藏一段时间后才开坛饮用。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

重阳酒的来历反映出幺佬人民的纯朴善良的心地：不晓得是哪朝哪代了，幺佬山乡被一些有钱人霸占了，广大的幺佬人贫穷困苦，日艰月难。重阳节到来了，一对在山窝里开荒种地，相依为命的穷苦夫妻，没鸡没鸭，没肉没酒，只有半缸底米，只好熬了三碗稀粥过节。他们夫妻俩各地吃了一碗后，正在你推我让，谁也舍不得吃的时候，传来了敲门声。他俩开门一看，门外站着一个白发苍苍、衣衫破烂的老人。夫妻俩问道：老人家，你有什么事呀，”老人说：“ 主人家，我走远路经过这里，身无分文，已经三天都没有吃东西了。好心的人呀，能给我一点儿东西充充饥吗？夫妻俩赶忙把老人请进屋里坐下，把那碗舍不得吃的稀粥端给老人吃。“ 老人家呀，真对不起你了，今天是重阳节，我们家穷，只有这碗粥了，你不嫌弃，将就吃吧！”那老人也不客气，一口气就把粥喝光了。老人暖和过来后，对夫妻俩说：“ 谢谢你们了，我教给你们一种酿酒的方法吧！” 于是，他把重阳酒的酿制方法教给了夫妻俩，然后告诫说：“ 这种酒千万千万不能卖呵！” 说完，就不见了。

第二年重阳节到了，夫妻俩按照老人说的方法酿制出一种酒。这种酒真奇怪，留久了不但没有像别的酒那样变酸，反而越陈越香甜。打开酒坛，满屋子飘

香。喝上一口，隔几夜嘴巴还留香。夫妻俩高兴极了，把这种酿酒方法告诉乡亲们。这样，幺佬山乡家家都喝上了神仙美酒。因为神仙交待过这种酒是不能卖的，因而市面上没有卖的。”

傣族：

傣族的嗜好品有酒、烟、槟榔、茶等。几乎各地傣族都有这些嗜好，只是嗜好的程度稍有差异。

嗜酒是傣族的一种古老风俗，在明代就有咂酒之俗，酒已成为宴客必备之物。近现代以来，饮酒更是普遍嗜好，男子早晚两餐多喜饮酒少许，遇有节庆宴会，必痛饮尽醉而后快，且饮酒不限于吃饭时，凡跳舞、唱歌、游乐，必皆以酒随身，边饮边歌舞。所饮之酒系家庭自酿，傣族男子皆善酿酒，全用谷米酿制，一般度数不高，味香甜。也有度数较高的，如西双版纳勐旋寨出产的一种糯米酒，含酒精成分在 60 度以上，酒味香醇，倾人杯中，能起泡沫，久久不散，称为堆花酒，远近驰名，被誉为“十二版纳”之佳酿。

布衣族：

布依族成年男子爱饮米酒，妇女们爱吃糯米甜酒.

逢年过节要饮年节酒，婚姻娶嫁要饮双喜酒，送往迎来要饮“迎客酒”和“送客酒”。因此，每年秋收以后，家家户户都要自酿几缸米酒和糯米甜酒，米酒既供自家平时饮用，又以之待客，特别是请客时，若席上无米酒，再丰盛的席面，客人的兴味也不浓，主人的脸上也觉得无光。布依族人以豪爽好客而著称，因此，他们饮米酒时，有三大特点：其一是酒用坛子装，将葫芦（地方土语叫“革当”）伸进坛里汲取；饮酒不大用酒杯，而多用碗，这样才显得豪爽。其二是要行令猜拳，这除了助兴以外，更主要的是与席者互相考智慧与机敏，看谁能摸透对方的心里。当然，这也是互相敬酒的一种手段。其三是要唱酒歌，这是三大特点中最主要而且最有趣的一个。酒歌的内容无所不包，诸如开天辟地，日月星辰，民族族源、历史，山川草木，乃至对村寨及主人的称赞等等。你唱一首，我答一曲，对答不了的“罚”酒。这样一来二往，既对了歌，又传播了知识，真是别具民族风韵，兴味盎然。

唱酒歌的方式是先由主人端起一碗酒，向客人们边敬边唱。开场歌的内容大都是些客气词句。比如主人家的酒肉明明是摆了满桌，主人却谦逊地唱道“昨晚灯花爆，今早喜鹊叫，都说要有客，贵客真来到……

本想杀头猪，猪崽瘦壳壳，田里去捉鸭，鸭被鹰叼啄；棚里去捉鸡，鸡被野猫拖，塘里去捞鱼，鱼被水獭捉……孔雀落刺林，麒麟落荒坡，贵客到我家，实在简慢多。”唱完，敬每个客人喝一口酒。客人们也一一举起斟满米酒的碗来唱歌答谢，内容是感谢主人家的殷勤，祝贺寨邻平安，庄稼丰收，牛马成群等，如“喝酒唱酒歌，你唱我来和；祝愿主人家，岁岁好生活……祝愿寨邻里，和睦享安乐；祝愿牛马壮，祝愿羊满坡……主人真殷勤，让我坐上座，敬我猪腰肝，敬我鸡脑壳……多谢呀多谢，主人麻烦多，我们转回去，定把美名说。”一人唱一首，唱完，大家各饮一口酒，要是谁不会唱，就“罚”饮三杯。

布依族人生活中，还有一种饶有风趣的“迎客酒”。就是娶嫁迎亲或逢年过节，客人来到时，主人要在大门口摆上一张桌子，桌上放酒壶和碗，客人一到，主人急忙在碗里斟了酒，双手端着，唱起一首“迎客歌”：“风凰飞落刺笆林，鲤鱼游到浅水滩，今天贵客到我家，不成招待太简慢，献上一碗淡淡水，只望客人多包函”。客人若是能歌者，就以歌答道。“画眉飞上梧桐树，小虾游到大海里，今天来到富贵府，主人殷勤真好客，只因我的口福薄，这碗仙酒不敢诀。”如此对答几个回合以后，双方不分胜负，最后客人饮

了一口酒，就进到堂屋里。若是客人不会唱歌，主人每唱一首，客人只好喝一口酒，一直要唱七首或九首。客人也就要喝七口或九口酒以后才能罢休。所以，不会唱酒歌，既要被“罚”酒，又要逗得所有围观者哄堂大笑。

进了屋以后，在酒席间，主人要请善歌的姑娘或中年妇女来向客人敬酒。她们有的拎着酒壶，有的端着放碗的方盘，来到客人身旁，先斟上一碗酒，再唱起“敬酒歌”：“客人远道来，实在是辛苦，没有鸡鸭鱼招待，喝碗淡水当鱼肉。”若客人能歌，就以歌回答道：“八仙桌子四角方，鸡鸭鱼肉摆中央，山珍海味样样有，多谢主家热心肠。”就这样主人一首，客人一首，从古至今，天南地北，内容无所不包，有问必答。当然，要是唱的时间久了，回答时不一定对题，只要能对出一首就行，这样就免罚喝酒。要是不会唱敬酒歌，姑娘们每唱一首，就被“罚”喝一口酒。真是妙趣横生，给整个酒席增添着欢乐的气氛。

布依族人不仅喜爱饮酒，而且也善于酿酒。米是自己种出来的，酒曲是自己上山采来百草根做成的。所以，原料方便，酿制容易。酿制出的米酒在十八度左右，醇香甘美，都是大坛子盛好密封的，每当打开坛子盖取酒时，香飘满屋。

平常时候，只要客人来到家里，主人就递上一杯“茶”，客气地说：“走累罗，请喝杯凉水解渴。”若是曾经到过布依族地区的客人，有过经验，就欠起身子，双手接过“茶”来，慢慢品尝，细细享用。若是没有经验的客人，由于口干，一口喝下，那就要闹笑话了，自己也只好暗暗叫苦上当。原来，这不是茶。是米酒！但一定要注意，只要是把酒误为茶喝了，无论如何也得吞下肚去。绝不能吐出，这样才是对主人的尊重，反之就是不礼貌了。要说上当，谁叫你不事先了解一下布依族的风俗呢？这不是坏心，恰恰相反，这是布依族对客人的真诚敬意，客人喝下的酒越多，就象征着长吃常有，主人越是高兴。

布依族人还用自产的糯米和自制的酒曲（当地叫“土酒药”）制作出可口的糯米甜酒。这种甜酒基本上是妇女们自食和招待女客的。要是在春三月或初夏时节，凡是在布依族地区路过，走累了，口渴了，只要见到路边地里有人做活，就去向他（她）们找水喝，一定能喝上布依人常用甘冽的山泉冲拌的糯米甜酒水，凉悠悠甜丝丝沁润肺腑，既能解渴，又能驱散一路上的疲劳。

贵阳市花溪区布依族酿制的刺梨酒，更是驰名中外。刺梨酒的酿制方法是；每年秋天收了糯稻以后，

需要全本请访问 www.ertongbook.com

就采集刺梨果，将其晒干或炕干。接着就用糯米酿酒，酒盛于大坛中，再将刺梨干放进坛里去一起浸泡。一个月以后（时间泡的愈长愈好），酒呈酱黄色，喷香可口，约十二度左右不易醉人。

毛南族：

毛南族嗜好烟、酒、茶。成年男人约有三分之二的人抽本地产的旱烟叶，很少用外地烟。老人多用竹鞭做旱烟杆，边烧火边抽烟，节省火柴。饮茶只是办喜事、丧事和招待客人时喝，平时则喝开水或泉水。酒，是毛南人的一大嗜好。凡办喜事、丧事和客人到家，都要喝酒。敬祖先、走亲访友、节日、互助换工等就餐时都要有酒。平时白天劳累，晚餐也要喝酒活血，说容易恢复疲劳。客人到家没有酒招待就认为失礼，有句口头语："好朋好友，黄豆送酒。"因此，家中常备一坛酒待客。几乎每家的主妇或男主人都会酿酒。他们酿制的白酒，酒精度数不高，一般的 20～35 度。酿酒的原料有糯米、粘米、玉米、高粱、红薯、南瓜等。各类酒名都以原料名冠之。如用糯米酿制的叫糯米酒，用红薯酿制的叫红薯酒。酿制的各类酒都用本地产的酒饼来发酵。先把原料煮熟，摊在竹席上，晾冷后撒酒饼（研成粉末），投入缸里或坛里发酵。

冷天放在暖处或用烂棉被、玉米叶、棕皮盖上保温，待发出酒香味即可蒸制。蒸制时，底层用七拳锅装原料，中间用漏锅做蒸锅，上面是“天锅”装冷水，用微火蒸。蒸锅边有小孔将酒流往坛里。蒸酒量少的，用煮饭锅和炒菜锅即可。蒸酒用水最好是泉水，出酒率高，酒味醇香。毛南族不仅爱喝酒和善酿酒，还惜酒味比喻情意呢！如男女对唱山歌时，女的唱：“这糯粘米酒，昨夜刚酿成，味淡又不醇，哥懒把手伸。”男的回答：“这是糯米酒，秧田在门口，酒味烈又香，陶醉哥心头。”

傈僳族：

傈僳族男女青年和老人及妇女都嗜好吸烟、喝酒、饮茶。烟和茶是自己种植，水酒（“呢支”）是用苞谷、荞子之类的粮食酿成的。

每当苞谷成熟时节，开始酿制水酒，有的人索性把做酒的用具搬到地里，把苞谷摘下来就地制酒，边收庄稼边做酒，尽情地饮上几天才肯回家。等到把苞谷全收回到家里的庭院，痛痛快快地喝上一段时间。这样，在收获的季节里，人们常常是一边酣饮一边歌舞。

这种酒，也叫醋酒或杵酒。制造方法比较简单、

原料一般是苞谷、高粱、养麦、稗屑子等，以稗子为最好。制作时先把粮食捣碎，蒸熟后放凉，拌上适量的酒药，放进干净的瓦罐里，盖好，发酵十几天，等发出酒香味，说明已出了酒，启封冲饮。时间越长越好，如果放上半年以上再饮用，酒味就更浓了。

水酒的饮用方法是，把罐内的酒舀出一些放在锅里兑上温水，用木勺搅拌，待酒味和温度合适了，舀出过滤装进竹制的酒杯，就可以饮用了。要是能加上一些红糖、鸡蛋，即富有营养，又甘醇，清香扑鼻，这种酒也就是 17 一 18 度，有解渴、爽口、提神解乏的功能，还能增加入的食欲。

招待客人时，水酒是必不可少的，傈僳族认为“ 无酒不成礼 ”，有酒就有了相应的礼节。主人用很精致的竹筒将酒盛满后，往地上倒一点，表示对祖先的怀念，接着自己先喝一口，表示酒是好的，然后将客人面前的其它竹筒盛满，双手举到客人面前请客人饮用，而后主客共同畅饮起来。

最有趣的莫过于“ 饮合杯酒 ”了。傈僳族称“ 伴多 ”，即两人共捧一大碗酒。这种饮法只有在大家酒兴最浓的时候才出现，而且总是由主人首先邀请。主客互相搂着脖子和肩膀，脸靠脸，然后一同张嘴，一口气饮完。于是酒从他们的嘴角，脸上淌下来，流到

衣服上，而他们全然不顾。喝完了，互相对视，开怀大笑。合饮杯酒，只有在亲朋挚友或恋人之间进行，过去常常用于贵客来临、签定盟约、结拜兄弟的场合上，不分男女，两人共饮。一旦好客的傈僳族兄弟邀请你同他合饮杯酒，那就意味着他对你充满了信任，并愿同你建立诚挚的友谊。但是，晚辈人不能邀约长辈“伴多”，而且是长辈为晚辈人表示关心，对同辈人表示友好或者未婚男女相互爱慕才饮合杯酒。

以往，由于生产方式落后，粮食生产量较低，一年的口粮本来就不够，再制作大量水酒而耗费了许多粮食，所以，全家存粮最多能吃八、九个月，在新粮食下采之前，要以红薯、山药蛋、野菜、野养、野百合来充饥。把野养切碎放在锅里煮开，放一点苞谷面煮熟充饥。遇上灾荒或缺粮季节，傈僳族都保持着互通有元、彼此互济的风尚。如果全家族全处于粮荒光景，就得全体上山采集野生植物或狩猎来度过饥荒。

酒的礼俗——少数民族待客酒俗

在中国少数民族中，除部分信奉伊斯兰教的穆斯林外，一般都有“无酒不成礼”的传统待客心理.

少数民族在饮酒时很讲究敬老的礼节。

锡伯族的年轻人不许和长辈同桌饮酒，其中原因

大致有二：一是长幼有别，不能没大没小；二是酒喝多了容易失礼，对长辈的不敬被视为最丢脸的事。朝鲜族晚辈也不得在长辈面前喝酒，若长辈坚持让小辈喝，小辈也得双手接过酒杯来转身饮下，并表示谢意。

蒙古族家中来客后，不分主客，谁的辈分最高，谁坐在上座主席位置上。客人不走，年轻媳妇不能休息，哪怕彻夜畅饮长谈，也得在客厅旁边昕候家长召唤，好随时斟酒、添菜、续茶。满族家中来客，由长辈陪接，晚辈一般不得同席，年轻媳妇侍立在旁，装烟倒酒，端菜盛饭。

彝族家中酿好洒的第一杯敬神，第二杯要敬给家中老人，晚辈不得先喝。凉山彝族群聚饮酒时，要按年龄大小、辈分高低分先后次序摆杯斟酒，并由在场的英俊聪明的小伙子先给老人敬酒。敬酒者双手捧杯，右脚向前跨一大步，弯腰躬身，头稍向左偏，不得直视被敬者。被敬酒的老者则谦和地说：“ 年轻人啊，对不起了，老朽站不起来了 ”，或者说 “ 借给你这一杯 ”，表示回敬，小伙子便立身饮尽，否则为不敬。民间谚语说：“ 酒是老年人的，肉是年轻人的 ”，所以敬酒献客时，必须从老人或长辈开始，如此才合乎 “ 耕地由下（低）而上（高），端酒从上而下 ” 的传统规矩。

壮族请客时，只有与客人同辈的长者才能与老年客人同坐正席，年轻人须站在客人身旁，给客人斟酒之后才能入座。给客人添饭时勺子不能碰响锅，免得客人担心饭少不敢吃饱。每次夹菜，都得由陪客的长者先给客人把最好的菜夹到碟中后，其他人才能依长幼之序夹菜。年轻妇女一般不能到堂屋的宴席上共餐，能饮点酒的老年妇女则可。

傈僳族在年节请客时，在酒席上，父母可以向长辈诉说儿女使他们不满意的事，做儿子的，尤其是做儿媳妇的，总是很体谅父母的心情和难处，他们听完长辈关于自己的诉说后，便马上出来请求父母公婆原谅自己不懂礼。在这个问题上似乎没有“家丑不可外扬”的概念，社会习俗普遍认为，长辈不论何时何处批评晚辈都是应该的。

少数民族饮酒中的敬老习俗，从信仰的角度看，也反映在对祖先的崇敬上。例如广西毛南族，请客人吃饭时要请客人坐上席先给客人斟酒夹菜。而客人在端杯饮酒时，须先用手指尖或筷子头蘸点酒，弹洒几滴于地上，表示首先敬献主家的祖宗，然后主客碰杯，说互相祝福的吉祥话。晚辈吃饱饭离席时，要很恭敬地向客人说：“请慢吃！”

少数民族在欢聚待客饮酒时，特别重视和谐热烈

需要全本请访问 www.ertongbook.com