酒水服务与酒吧管理

（第3版）

李明宇　牟　昆　主　编
王　璐　董革冰　副主编

清華大學出版社
北京

酒水服务与酒吧管理(第3版) 4校 文前.indd 1　2025/12/8 14:16:52

内 容 简 介

全书共包括十个学习项目，涵盖认识酒水、发酵酒及其服务、蒸馏酒及其服务、配制酒及其服务、鸡尾酒及其服务、非酒精饮料及其服务、认识酒吧、酒吧服务管理、酒吧成本管理、酒吧营销管理等内容。本书内容重点突出，深入浅出，通俗易懂，强调理论与实践相结合。本书紧扣高职高专教学注重能力培养的主线，将知识、技术、能力、素质等要素有机整合，以学以致用为目标，兼具理论前瞻性与实践可操作性。

本教材既可作为高等院校旅游管理专业及酒店管理专业的教科书，也可作为酒水服务及酒吧管理培训的参考用书。

本书封面贴有清华大学出版社防伪标签，无标签者不得销售。
版权所有，侵权必究。举报：010-62782989，beiqinquan@tup.tsinghua.edu.cn。

图书在版编目(CIP)数据

酒水服务与酒吧管理 / 李明宇 , 牟昆主编 . -- 3 版 .
北京 : 清华大学出版社 , 2025. 12. -- ISBN 978-7-302-70414-0

Ⅰ. TS971.22；F719.3

中国国家版本馆 CIP 数据核字第 20257SG700 号

责任编辑：施　猛　张　敏
封面设计：常雪影
版式设计：方加青
责任校对：马遥遥
责任印制：沈　露

出版发行：清华大学出版社
网　　址：https://www.tup.com.cn，https://www.wqxuetang.com
地　　址：北京清华大学学研大厦 A 座　　**邮　　编：**100084
社 总 机：010-83470000　　**邮　　购：**010-62786544
投稿与读者服务：010-62776969，c-service@tup.tsinghua.edu.cn
质　量　反　馈：010-62772015，zhiliang@tup.tsinghua.edu.cn
印 装 者：三河市人民印务有限公司
经　　销：全国新华书店
开　　本：185mm×260mm　　**印　　张：**14.25　　**字　　数：**321 千字
版　　次：2010 年 4 月第 1 版　　2025 年 12 月第 3 版　　**印　　次：**2025 年 12 月第 1 次印刷
定　　价：49.00 元

产品编号：112190-01

前　言

随着时代的发展，消费者的需求愈发多元化，这使得酒吧行业面临着前所未有的机遇与挑战。为了更好地适应这一变化，酒吧行业需要培养更多专业、高素质的酒水服务与酒吧管理人才。

随着酒水和酒吧行业的快速发展，新的服务理念、管理模式和技术应用不断涌现。为了适应这一变化，我们对第2版教材进行了修订，推出第3版教材，系统整合前沿知识与实践技能，力求为高校相关专业学生及酒店从业人员提供兼具理论深度与实用价值的专业指导。本版教材以深入浅出的方式呈现复杂专业知识，注重理论与实践结合，通过案例分析与实践操作帮助学生掌握核心技能，提升其应用能力。

党的二十大报告指出：“育人的根本在于立德。全面贯彻党的教育方针，落实立德树人根本任务，培养德智体美劳全面发展的社会主义建设者和接班人。”同时指出：“深化教育领域综合改革，加强教材建设和管理。”

在修订过程中，我们充分考虑了行业发展的趋势和需求，确保教材具有一定的前瞻性和可操作性。教材内容不仅符合当前行业的实际情况，还能够为学生未来的职业发展提供有力的支持。本教材具有以下特色：第一，理念新颖，紧跟行业发展动态，及时纳入新的服务理念和管理方法，用最先进的理念指导管理和实践。第二，结构合理，按照认知规律和职业能力形成规律组织内容，层次分明，易于理解。第三，注重实践，强调理论与实践相结合，突出技能培养。在编写体例上，本教材采取“任务导向”的编写方式，每个学习项目细分为若干个学习任务，包括课前导读、知识目标、能力目标、扩展阅读、小资料、案例分析、单元小结、单元测试、课外实训等环节，充分体现理论与实践相结合的原则。第四，内容丰富，整合了行业发展动态、说明性图表、拓展阅读材料及制度规范文本等资源，突出知识点的前沿性与实践性。

本书由沈阳大学李明宇担任第一主编，沈阳大学牟昆担任第二主编；由沈阳大学王璐担任第一副主编，沈阳大学董革冰担任第二副主编。具体写作分工如下：李明宇编写学习项目一、学习项目二、学习项目四和学习项目六，并负责全书的总体框架设计、审定及统稿工作；牟昆和王璐共同编写学习项目五、学习项目九、学习项目十；董革冰编写学习项目三、学习项目七、学习项目八。

酒水服务与酒吧管理(第3版) 4校 文前.indd 1　　2025/12/8 14:16:53

本教材既可作为高等院校旅游管理专业及酒店管理专业的教科书，也可作为酒水服务及酒吧管理培训的参考用书。本教材在编写过程中，借鉴并引用了国内外诸多专家学者公开出版及发表的教材、著作、论文等相关文献的观点及信息，并在本书的参考文献中列出，在此谨向以上作者及单位致以诚挚的谢意。

由于编者水平有限，书中难免出现欠妥之处，敬请各位专家、同仁及读者批评指正，提出宝贵意见及建议，以便我们对本书进行丰富完善。反馈邮箱：shim@tup.tsinghua.edu.cn。

编者

2025年6月1目

目　录

学习项目一　认识酒水 ……1

学习任务一　酒水、酒与酒度 ……2

一、酒的成分……2

二、酒的生产工艺……4

三、酒品的风格……6

学习任务二　酒的分类 ……11

一、按酒的特点分类…… 11

二、按酒的酿制方法分类…… 11

三、按酒精含量分类…… 12

四、按配餐方式分类…… 13

五、洋酒的分类…… 13

学习任务三　酒的起源及发展 …… 14

一、酒的起源…… 14

二、酒的发展…… 20

三、酒器…… 21

四、酒的效用…… 23

学习项目二　发酵酒及其服务 …… 28

学习任务一　葡萄酒及其服务 …… 29

一、初识葡萄酒…… 29

二、中国葡萄酒…… 40

三、法国葡萄酒…… 45

四、其他国家葡萄酒…… 48

五、香槟酒…… 50

学习任务二　啤酒及其服务 …… 52

一、啤酒的起源和发展…… 52

二、啤酒的生产原料…… 53

三、啤酒的酿造工艺…… 54

四、啤酒的分类…… 55

五、啤酒的“度” …… 56

六、啤酒的商标…… 56

七、啤酒的饮用与服务…… 57

八、中外知名啤酒…… 59

学习任务三　中国黄酒及其服务 …… 63

一、黄酒的起源…… 63

二、黄酒的成分…… 64

三、黄酒的分类…… 64

四、黄酒的功效…… 65

五、黄酒的保存方法…… 65

六、病害黄酒识别…… 65

七、黄酒的品评…… 65

八、黄酒的饮用…… 66

九、中国名优黄酒…… 66

学习任务四　清酒及其服务 …… 70

一、清酒的起源…… 70

二、清酒的分类…… 70

三、清酒的特点…… 71

四、清酒的生产工艺…… 71

五、清酒的饮用与服务…… 72

六、清酒中的名品…… 72

学习项目三　蒸馏酒及其服务 …… 74

学习任务一　白兰地酒及其服务 …… 75

一、白兰地酒的特点…… 75

二、白兰地酒的起源…… 76

三、白兰地酒的生产工艺…… 76

四、白兰地酒的产地及名品…… 76
五、白兰地酒的饮用服务…… 77
学习任务二　威士忌酒及其服务 …… 79
一、威士忌酒的特点…… 79
二、威士忌酒的起源…… 79
三、威士忌酒的生产工艺…… 80
四、威士忌酒的产地及名品…… 80
五、威士忌酒的饮用服务…… 81
学习任务三　金酒及其服务 …… 82
一、金酒的特点…… 82
二、金酒的起源…… 82
三、金酒的生产工艺…… 83
四、金酒的产地及名品…… 83
五、金酒的饮用服务…… 83
学习任务四　伏特加酒及其服务 …… 84
一、伏特加酒的特点…… 84
二、伏特加酒的起源…… 85
三、伏特加酒的生产工艺…… 85
四、伏特加酒的产地及名品…… 85
五、伏特加酒的饮用服务…… 86
学习任务五　朗姆酒及其服务 …… 87
一、朗姆酒的特点…… 87
二、朗姆酒的起源…… 87
三、朗姆酒的生产工艺…… 88
四、朗姆酒的产地及名品…… 88
五、朗姆酒的饮用服务…… 88
学习任务六　特基拉酒及其服务 …… 89
一、特基拉酒的特点…… 89
二、特基拉酒的起源…… 90
三、特基拉酒的生产工艺…… 90
四、特基拉酒的产地及名品…… 90
五、特基拉酒的饮用服务…… 90
学习任务七　中国白酒及其服务 …… 92
一、中国白酒的特点…… 92
二、中国白酒的起源…… 92
三、中国白酒的生产工艺…… 92
四、中国白酒的香型及名品…… 92
五、中国白酒的饮用服务…… 93
学习项目四　配制酒及其服务 …… 95
学习任务一　开胃酒及其服务 …… 96
一、味美思…… 97
二、比特酒…… 98
三、茴香酒…… 99
学习任务二　甜点酒及其服务 …… 100
一、波特酒…… 101
二、雪利酒…… 102
三、马德拉酒…… 103
学习任务三　利口酒及其服务 …… 105
一、利口酒的含义…… 105
二、利口酒的起源…… 105
三、利口酒的生产工艺…… 106
四、利口酒的主要产地及名品…… 106
五、利口酒的鉴别…… 107
六、利口酒的饮用与服务…… 107
七、利口酒的贮藏要求…… 108
学习任务四　露酒及其服务 …… 108
一、露酒的含义…… 108
二、露酒的鉴别方法…… 108
三、露酒的主要产地及名品…… 109
学习任务五　药酒及其服务 …… 112
一、药酒的含义及分类…… 112
二、药酒的起源…… 112
三、药酒的生产工艺…… 113
四、药酒的主要产地及名品…… 113
五、药酒的鉴别…… 116
六、药酒的饮用与服务…… 116
七、药酒的贮藏要求…… 116
学习项目五　鸡尾酒及其服务 …… 119
学习任务一　鸡尾酒的含义与特点 …… 121
一、鸡尾酒的含义…… 121

二、鸡尾酒的特点……122
学习任务二　鸡尾酒的分类与命名 ……123
一、鸡尾酒的分类……123
二、鸡尾酒的命名……125
学习任务三　鸡尾酒的调制方法与原则……126
一、鸡尾酒的调制方法……126
二、鸡尾酒的调制原则……128
学习任务四　鸡尾酒的调制器具与杯具……129
一、鸡尾酒的调制器具……129
二、鸡尾酒的调制杯具……131

学习项目六　非酒精饮料及其服务 …… 133

学习任务一　茶及其服务 ……134
一、茶的含义与分类……134
二、茶的起源……136
三、茶的生产工艺……136
四、茶的主要产地及名品……137
五、茶的鉴别……141
六、茶的饮用与服务……143
七、茶的贮藏要求……145
学习任务二　咖啡及其服务 ……146
一、咖啡的含义……146
二、咖啡的起源……146
三、咖啡的生产工艺……147
四、咖啡的主要产地及名品……147
五、咖啡的鉴别……148
六、咖啡的饮用与服务……149
七、咖啡的贮藏要求……152
学习任务三　可可及其服务 ……152
一、可可的含义……152
二、可可的起源……153
三、可可的生产工艺……153
四、可可的主要产地及名品……153
五、可可的鉴别……154
六、可可的服务与饮用……154
七、可可的贮藏要求……154
学习任务四　其他软饮料及其服务 ……154
一、果汁饮料及其服务……154
二、碳酸饮料及其服务……157
三、含乳饮料及其服务……159

学习项目七　认识酒吧 …… 161

学习任务一　酒吧概述 ……162
一、酒吧的含义……162
二、酒吧的种类……163
三、酒吧的构成……165
学习任务二　酒吧组织机构及岗位 ……166
一、酒吧组织机构设置……166
二、酒吧员工岗位职责……167
三、酒吧岗位职业资格认证……169
学习任务三　酒吧常用设备与用具 ……174
一、设备介绍 ……174
二、用具介绍 ……175
学习任务四　酒吧酒单的设计与制作 ··175
一、酒单设计的原则 ……175
二、酒单设计的步骤……175
三、酒单的形式……176
四、酒单内容制作……176
学习任务五　数字化背景下酒吧发展趋势……177
一、智能化运营……177
二、精细化管理……177
三、高效化链接……177
四、智慧化体验……178

学习项目八　酒吧服务管理 …… 179

学习任务一　酒吧服务程序 ……180
一、开吧……180
二、酒吧营业中……182
三、酒吧营业后 ……183

学习任务二　酒吧服务标准……186
一、调酒服务标准……186
二、酒水供应服务标准……187
三、酒吧服务员的日常工作……188

学习项目九　酒吧成本管理 …… 191

学习任务一　采购控制 ……192
一、采购人员应具备的素质……192
二、采购程序……193
三、采购项目及采购规格……193
四、原料领发的控制……194
学习任务二　验收与储存 ……195
一、验收……195
二、储存……196
学习任务三　生产控制 ……198
一、配方的标准化……199
二、用量的标准化……199
三、酒牌的标准化……200
四、载杯的标准化……200
五、操作程序的标准化……200
六、每杯酒水成本的标准化……200
七、每杯酒水售价的标准化……202
八、酒水的损耗控制……203

学习项目十　酒吧营销管理 …… 205

学习任务一　产品营销 ……206
一、酒吧营销目的……206
二、酒吧营销策略……207
学习任务二　渠道营销 ……209
一、环境形象营销……209
二、员工形象营销……210
三、酒单推销……210
四、策略营销……211
五、酒吧外部营销……212
学习任务三　活动营销 ……213
一、活动营销的原则……213
二、活动营销的形式……213
三、活动营销的目标……213
学习任务四　价格营销 ……214
一、酒单定价原则……214
二、酒单定价策略……214
三、酒品销售方式及其价格……215

参考文献…… 217

学习项目一
认识酒水

课前导读

近年来，随着旅游业、酒店业和餐饮业的不断发展，我国酒水销售量迅速增长。学习酒水服务的专业知识和酒吧管理的经营理论，熟悉中国酒文化方面的知识，对于旅游、酒店管理专业的学生来说尤为重要。本项目基于酒水服务工作的实际需要，系统阐述了酒水理论知识，并将理论阐述与企业经营实践紧密结合，有助于从业人员正确理解酒店业和餐饮业的酒水知识体系。

学习目标

知识目标：

1. 了解酒类生产工艺与酒品风格的形成。
2. 掌握酒水的相关概念。
3. 了解酒水的基本内涵。

能力目标：

1. 掌握饮料的分类。
2. 掌握酒的成分。
3. 掌握酒水的分类。

扩展阅读

酒该怎么喝，才能养生而不伤身

随着人们生活水平的提高，越来越多的人开始关注健康问题。饮酒不仅是社交和娱乐的重要组成部分，还能够舒缓压力、增强免疫力等。那么，酒该怎么喝，才能养生而不伤身呢？

一、适量饮酒

适量饮酒是指饮用适量的酒精饮料。适量的饮酒可以心情舒畅、舒缓压力。而过量饮酒会导致酒精中毒，严重危害身体健康。因此，应根据自己的身体情况、饮酒经历和医生建议合理安排饮酒量。

二、选择适合的酒类

酒类分为白酒、啤酒、红酒等多种类型，不同类型的酒具有不同的营养和保健功效。

白酒属于高温酒，酒精度较高，适量饮用能够提神醒脑、舒筋活血；啤酒属于低浓度酒精饮料，含有大量的二氧化碳气体，适量饮用可以促进消化、利尿；红酒是一种葡萄酒，含有丰富的多酚类物质和维生素C等营养成分，适量饮用可以软化血管、降低血压、预防心血管疾病等。我们应根据自己的口味偏好、身体情况和饮酒场合来选择适合自己的酒类。

三、搭配合理的饮食

饮酒时应搭配合理的饮食。建议在饮酒时多吃一些富含蛋白质、维生素和矿物质的食物，如豆腐、鸡蛋、蔬菜、水果等。这些食物可以减缓酒精的吸收速度，减轻酒精对身体的损害。饮酒时，应避免食用过于油腻、辛辣、高脂肪的食物，以减少肠胃负担。

四、不要空腹饮酒

空腹饮酒会对肠胃造成刺激，加快酒精吸收，对身体健康不利。因此，在饮酒前或饮酒过程中应该适当吃一些食物，如面包、小食等。这样可以延缓酒精的吸收速度，减轻酒精对身体的损害。

五、不要混合饮酒

混合饮酒是指将不同种类的酒混合饮用。不同酒类混合可能产生协同作用，扰乱机体内酒精代谢机制，并加重肝脏、胃部等器官负担。建议饮用单一酒类，若需切换品种应间隔2小时以上，避免混合饮酒。

六、注意饮酒环境

饮酒环境显著影响饮酒体验。舒适安全的饮酒环境能提升心情愉悦度，并促进社交互动；不良饮酒环境则可能带来健康隐患。例如，公共场合过量饮酒容易导致秩序混乱，密闭空间酗酒则会大幅提高缺氧风险。因此，在饮酒时，应选择安全舒适的环境，并控制酒精摄入量。

(资料来源：编者整理)

学习任务一 酒水、酒与酒度

在酒店业和餐饮业中，酒水中的酒是指人们熟悉的含有乙醇(Ethyl Alcohol)的饮料，即酒精饮料(Alcoholic Drinks)。酒精饮料是一种能使人兴奋、麻醉，并带有刺激性的特殊饮料，一般酒精含量为0.5%～75.5%。

酒水中的水是指所有不含酒精的饮料或饮品，即非酒精饮料(Non-Alcoholic Drinks)，俗称软饮料(Soft Drinks)。非酒精饮料是一种具有提神解渴作用的饮料，出售前可稀释也可不稀释。它包括果、蔬汁饮料和碳酸饮料等类型。

一、酒的成分

不同的酒，因为用料不同，生产方法不同，所含成分也不尽相同。但其主要成分均为

酒精、水，另含有少量的其他物质。

(一) 酒精

酒精，又名乙醇，化学结构简式为CH_3CH_2OH，英文通称“Ethanol”。酒精常温下呈液态，无色透明，易挥发，易燃烧，刺激性较强；可溶解酸、碱和少量油类，不溶解盐类，冰点较高(−10℃)，不易冻结。纯酒精的沸点为78.3℃，燃点为24℃。酒精与水相互作用释放热量并导致体积缩小。通常情况下，当酒度为53%vol时，酒精分子与水分子结合得最为紧密，该浓度的酒液刺激性相对较低。

除啤酒外，酒精在酒液中的含量都用体积百分比(%vol)表示，这种表示法称为酒精度(简称酒度)，通常有公制和美制两种表示法。

(1) 公制酒度。公制酒度以百分比或度标注，表示在20℃时每100毫升酒液中含有的乙醇毫升数。例如，60度的五粮液在酒液温度为20℃时，每100毫升酒液中含乙醇60毫升；又如某种酒在20℃时含酒精38%，即称为38度。

(2) 美制酒度。国外的“酒度”表示方法与我国不同，如美制酒度以“Proof”为单位，表示20℃时酒精在酒液中的体积比例达到50%时的酒度。在20℃的温度条件下，酒精在酒液内所占的体积比例达到50%时，酒度被定义为100Proof，用中国“酒度”表示法即为50度(一个Proof等于0.5%的酒精含量)。如某种酒在20℃时含酒精38%，即为76Proof。

另外，还有英制酒度，以“Sikes”表示，但较为少见。

(二) 酸类物质

酒中含有少量的酸，如酒石酸、苹果酸、乳酸和少量的氨基酸。酒中酸类物质的主要作用是增加酒的香味，抑制杂菌过度繁殖。但如果在原料发酵过程中，产生过多的挥发酸，则会使酒液腐败变质。

(三) 糖

糖是引起酒精发酵的主要成分，可改变酒的味道，但酒液因糖分过高，且储存温度控制不当，易引发二次发酵，导致变质。因此，一般情况下，葡萄酒中糖的含量不超过20%。

(四) 酯类物质

酯类物质是由醇类和酸类物质在贮藏过程中化合而成的一种芳香化合物。此化合物能增加酒的香气，但不易溶解于水。如果白酒中这类物质过多，在加浆时易产生乳白色混浊物沉淀，影响酒的质量。

(五) 杂醇油

杂醇油是多种高分子醇的混合物，有强烈的刺激性和麻醉性，一般在白酒中含量较多。在酒液的长期贮藏过程中，杂醇油会与有机酸化合，产生具有水果香气的酯类物质，提升酒液风味层次。

(六) 含氮物质

含氮物质一般是指蛋白质、硝酸盐类物质。这类物质可以增加酒的口感，增强啤酒泡沫的持久性。

(七) 醛类物质

醛类物质(如乙醛、糠醛等)是酒体风味的重要组成，其典型感官特征表现为刺激性辛辣感，过量时会产生灼烧感，适量存在则能增强酒体层次感。

(八) 矿物质

矿物质(如钾、镁、钙、铁等)在酒类(特别是葡萄酒)中以无机盐形态存在。

(九) 维生素

酒液中的维生素主要有维生素C、维生素B_1、维生素B_2、维生素B_6、维生素B_{12}。

二、酒的生产工艺

从机械地模仿自然界生物的自酿过程起，人类经过千百年的生产实践，积累了丰富的酿酒经验。在现代科学技术的推动下，酿酒工艺已成为一种专门的工艺。酿酒工艺研究怎么酿酒、怎么酿出好酒。每一种酒品都有自己特定的酿造方法，在这些方法之间存在着一些普遍的规律——酿酒工艺的基本原理。

(一) 酒精发酵

酒精的形成需要具备一定的物质条件和催化条件。糖分是酒精发酵最重要的底物，酶则是酒精发酵必不可少的催化剂。在酶的作用下，单糖被分解成酒精、二氧化碳和其他物质。以葡萄糖酒化为例，其化学反应式为(此反应式由法国化学家盖·吕萨克在1810年提出)

$$C_6H_{12}O_6 \text{——} 2CH_3CH_2OH + CO_2 + 24\text{大卡热}$$

葡萄糖　　酒精　　二氧化碳

理论上，每100克葡萄糖可以产生51.14克酒精。

酒精发酵工艺因酒类而异，例如白酒采用窖池发酵、黄酒使用陶缸发酵、葡萄酒采用分槽发酵与室内发酵、啤酒则区分艾尔(上发酵)工艺与拉格(下发酵)工艺。现代科技发展使酒精生产方式多元化，除传统发酵外，化学合成法(如乙烯水合、CO_2加氢)也可用于制备酒精。但在酿酒领域，发酵工艺因其独特的风味物质生成能力(如酯类、高级醇等)，仍是不可替代的核心技术。

(二) 淀粉糖化

用于酿酒的原料并不都含有丰富的糖分，而酒精的产生又离不开糖。因此，要想将

不含糖的原料变为含糖原料，就需进行工艺处理——把淀粉溶解于水中，当水温超过50℃时，在淀粉酶的作用下，水解淀粉生成麦芽糖和糊精；在麦芽糖酶的作用下，麦芽糖又逐渐变为葡萄糖。这一变化过程即为淀粉糖化，其化学反应式为

$$2(C_6H_{10}O_5)_n+nH_2O=(C_6H_{10}O_5)_{n-2}+nC_{12}H_{22}O_{11}$$

淀粉　　水　　糊精　　麦芽糖

$$C_{12}H_{22}O_{11}+H_2O=2(C_6H_{12}O_6)$$

麦芽糖　　水　　葡萄糖

从理论上说，100公斤淀粉可掺水11.12升，生产111.12公斤糖，再产生56.82升酒精。淀粉糖化过程一般为4～6小时，糖化好的原料则可以用来进行酒精发酵。

(三) 制曲

淀粉糖化需用糖化剂，中国白酒的糖化剂又称为曲或曲子。

用含淀粉和蛋白质的物质做成培养基(载体、基质)，在培养基上培养霉菌的全过程即为制曲。常用的培养基有麦粉、麸皮等，根据制曲方法和曲型的不同，白酒的糖化剂可以分为大曲、小曲、麸曲等种类。大曲主要用小麦、大麦、豌豆等原料制成；小曲又叫药曲，主要用大米、小麦、米糠、药材等原料制成；麸曲又称皮曲，主要用麸皮等原料制成。

制曲是中国传统酿酒工艺之一，曲的质量对酒的品质和风格有极大的影响。

(四) 原料处理

为确保淀粉糖化和酒精发酵效果，必须对酿酒原料进行一系列处理。不同的酿酒原料的处理方法不同，常见的方法有选料、洗料、浸料、碎料、配料、拌料、蒸料、煮料等。以啤酒生产为例，其原料需经过选麦、浸泡、发芽、烘干、去根、粉碎等复杂处理。原料处理质量直接影响酒品品质。

(五) 蒸馏取酒

对于蒸馏酒以及以蒸馏酒为主体的其他酒类，蒸馏是提取酒液的主要手段。

将经过发酵的酿酒原料加热78.3℃以上，就能获取气体酒精，冷却即得液体酒精。

在加热的过程中，随着温度的变化，水分和其他物质掺杂的情况也会变化，从而形成不同质量的酒液。蒸馏温度在78.3℃以下取得的酒液称为“酒头”；在78.3℃～100℃取得的酒液称为“酒心”；在100℃以上取得的酒液称为“酒尾”。“酒心”杂质含量低，质量较好。为了保证酒体品质，酿酒者会依据酒液质量进行分级取酒。我国诸多名优白酒均采用“掐头去尾”的蒸馏工艺，即在接酒过程中舍弃最初蒸馏出的头酒和最后蒸馏出的尾酒，仅截留品质最佳的中段酒体。

(六) 老熟陈酿

有些酒最初制成时不堪入口，如中国黄酒和法国勃艮第红葡萄酒；有些新酒口感淡

寡单薄，如中国白酒和苏格兰威士忌酒。刚生产出来的新酒，只能算半成品，一般都需要贮存一定时间，让其自然发酵，以减少新酒的刺激性、辛辣性，使酒体绵软适口，醇厚香浓，口味协调，这一过程在酿酒行业里称为“老熟”或“陈酿”。

酒品贮存对容器的要求很高，如中国黄酒用坛装泥封，放入泥土中贮存；法国勃艮第红葡萄酒用大木桶盛放，室内贮存；苏格兰威士忌用橡木桶盛放；中国白酒用瓷瓶盛放；等等。无论使用什么容器贮存，均要求容器坚韧、耐磨、耐蚀、无怪味、密封性好，这样才能陈酿出美酒。世界名酒的醇厚口感无不与其陈酿的方式密切相关。

(七) 勾兑

在酿酒过程中，由于原料质量的不稳定、生产季节的更换、工人操作方法等差异，不可能总是获得质量完全相同的酒液，需要将不同质量的酒液加以兑和(即勾兑)，以达到预期的质量要求。勾兑是指一个地区的酒兑上另一个地区的酒，一个品种的酒兑上另一品种的酒，一种年龄的酒兑上另一种年龄的酒，以获得色、香、味、体更加协调典雅的新酒品。可见，勾兑是酿酒工艺中至关重要的一环。

勾兑工艺的关键是选择和确定配兑比例，这不仅要求勾兑师准确地识别不同酒品千差万别的风格，还要求其将各种相配或相克的因素全面考虑进去。勾兑师的个人经验往往对酒品起着决定性作用。因此，要求勾兑师必须具备高度的责任感和丰富的经验。

三、酒品的风格

酒品的风格主要由色、香、味、体等要素构成。不同的酒品具有不同的风格，甚至同一酒品也会有不同的风格。

(一) 色

色是人们首先接触到的酒品风格，酒品色泽丰富多样，从红、橙、黄到绿、青、蓝、紫应有尽有，且变化万千。酒品色泽如此丰富的原因主要有三个方面。第一，大自然的造化。酒液中的自然色泽主要来源于酿酒的原料，如红葡萄酿出来的酒液呈绛红或棕红色，即葡萄原料本色。自然色给人以新鲜、朴实、自然的视觉感受，酿酒者往往希望尽可能多地保持原料的本色。第二，生产过程中温度的变化、形态的改变等使原料本色随之发生变化的自然生色。如蒸馏白酒在经过加温、汽化、冷却、凝结之后，改变了原来的颜色而变得透明无色。自然生色如果对消费者没有什么影响，一般不必采取措施去改变或限制。第三，增色。增色分人工增色和非人工增色。人工增色是生产者有意识的行为，目的是使酒液色泽更加美丽，以迎合消费者心理，如使用调色剂增色。但人工增色有时会改变酒品风格，如果使用不当，会使酒的香、味、体等风格受到破坏。非人工增色是非人工干预的天然变化。酒液在生产过程中，通过与容器(如橡木桶)长期接触而自然吸附色素(如陈酿时酒液渗透容器内壁，吸附木质素、单宁等色素成分)，导致其原有色泽产生变化。非人工增色对酒品色泽的影响具有两面性：一方面可能形成独特的陈酿色泽，另一方面可能因酒质

异常变化导致不良色泽。具体而言，微生物繁殖会导致酒液浑浊，而接触有害物质(如铜锈引发的蓝色变化)则会造成污染性色变。这类非正常的色泽变化应当严格防范。

酒的色泽千差万别，所表现的风格、情调也不尽相同。优质酒品的色泽应当能准确反映其内在质地和风味特征，使人观其色就会产生嗅其香和知其味的欲望。在审度酒品色泽风格时，还要注意到外界因素对酒品的影响，比如室内的采光度、包装容器的衬色等。

(二) 香

香是继色之后作用于人的感官的另一种酒品风格。

酒品生产十分注重酒香的优雅性，其中白酒生产对香型的风格形成更为重视，人们甚至以酒品的香型特点来归纳、划分白酒的品种。下面以中国白酒为例，来研究不同酒香风格的特点。

中国白酒生产工艺独特，成分复杂，香型多样，风格表现丰富。中国白酒的香型成因颇为复杂，主要来源于酿酒原料特有的自身香气和在生产过程中形成的外来香气，其中酒窖和发酵过程起到了明显的作用。不同品种的原料(包括主辅料及酒曲、水、糟等)自身都带有气味，酿酒生产总是择其良香而摒其劣味，以保持、改善和促成酒品基本风格的形成。

在酒酿造过程中，发酵环境对酒香也有极大的影响，特别是酒窖(因为窖泥中含有各种各样的酿酒微生物，它们在生长和死亡的过程中不断产生各种有机物质和释放各种气味)。上等的陈年老窖能显著提升酒体的香气层次与风格品质。酒香风格的形成还受到酸、醇、酯、羟基化合物等成分的影响。另外，酚类等单体成分比例的变化也会改变酒品的香味。

(三) 味

味是人们最关注、印象最深刻的酒品风格。酒味的好坏很大程度上影响了酒的身价。名酒佳酿味道醇美，风格动人，人们常常用甜、酸、苦、辛、咸、涩六味来评价酒品的口味风格。

1. 甜

世界酒品中，以甜为主要口味及含有甜味的酒数不胜数。甜味可以给人以舒适、滋润、圆正、醇美、丰满、浓郁、绵柔等感觉，甜味酒深得饮者喜爱。酒品的甜味主要来源于酒质中含有的糖分、甘油和多元醇等物质。另外，人们常常有意识地在酒中加入一些糖饴、糖粉、糖醪等甜味物质，以改善酒品的口味。

2. 酸

酸味是世界酒品中另一个主要的口味风格。酸味酒常给人以醇厚、甘冽、爽快、开胃、刺激等感觉。相较于甜味来说，适当的酸味清爽不腻，可清肠沥胃，给人干净、干爽的口感体验，因此这类风味常以“干”字冠之。酒中的酸性物质分为挥发性酸和不挥发性酸两类，不挥发性酸是导致醇厚感觉的主要物质，挥发性酸是导致回味的主要物质。

3. 苦

世界上不少酒品专以味苦著称，比如法国和意大利的比特酒。也有不少酒品保留了

一定的苦味，比如啤酒。苦味是一种特殊的酒品风格，但不可滥用，因其具有较强的味觉掩盖效应，过量时易引起其他味觉感知减弱。恰到好处的苦味给人以净口、止渴、生津、除热、开胃等感觉。酒中的苦味主要源于三方面：原料带入，比如含单宁的谷类、香料，发酵过程中产生的高级醇类物质，以及碱类成分。

4. 辛

辛(又称辣)是酒类的重要风味特征，主要表现为强烈的刺激感，如灼烧感、刺鼻感等。高度酒精饮料的辛辣感尤为突出。酒体中的醛类物质是辛味的主要来源，过量的高级醇及其他异常成分也会产生类似刺激感。

5. 咸

酒的咸味主要源于酿造工艺不当导致的盐分超标。然而，适量添加盐分可提升味觉敏感度，使酒体更显醇厚。例如，墨西哥人饮用特基拉酒时搭配盐粉的传统方式，正是利用这一原理。

6. 涩

涩味往往与苦味相伴出现，表现为麻舌等口腔触感。这种味觉特征主要源于酿酒过程中原料处理不当，导致酒液中单宁、乳酸等物质含量过高。适度的涩味能增加酒体层次感，但过量则可能影响饮用体验。

(四) 体

体是酒品风格的综合表现。我国酒界人士所说的“体”，专指酒的色、香、味的综合表现，侧重于全面评价；而国际上不少专家所说的“体”，专指口味的抽象表现，侧重于单项风格的评价。比如，中国人说“酒体丰满”指的是色、香、味协调统一；而法国人说“某某酒具有酒体”指的是该酒口感丰富，香气浓郁，口感醇厚。

小资料

中国名酒简介

中国名酒是由国家权威部门组织的专业评酒委员会，通过定期举办的严格评审程序认定的优质酒类产品。作为我国酿酒行业的品质标杆，中国名酒按照黄酒、白酒等不同品类进行分类评选。根据历届评选数据显示，白酒在名酒总量中始终占据主导地位。

一、黄酒类名酒

黄酒是中华民族的瑰宝，历史悠久，品种繁多。历史上，黄酒名品数不胜数。由于蒸馏白酒的发展，黄酒产地逐渐缩小到江南一带，产量也大大低于白酒。但是，黄酒的酿酒技术精华非但没有被遗弃，在新的历史时期反而得到了长足发展。黄酒魅力依旧，黄酒中的名品依旧家喻户晓，黄酒中的佼佼者仍然像一颗颗璀璨的东方明珠，闪闪发光。

(一) 绍兴加饭酒

绍兴黄酒可谓我国黄酒的佼佼者。宋代以来，江南黄酒的发展进入了全盛时期，绍

兴黄酒有了较大的发展。当时的绍酒名酒中，珍品首推“蓬莱春”。清代是绍兴黄酒的全盛时期，酿酒规模堪称全国第一。目前，绍兴黄酒在出口酒中所占的比例最大，产品远销世界各国。绍兴加饭酒是中国绍兴黄酒的一种半干型酒类，因酿造时增加糯米用量而得名，酒度在15%左右，糖分0.5%～3%，具有醇厚甘甜、香气浓郁的特点。绍兴加饭酒在历届名酒评选中都榜上有名。

(二) 福建龙岩沉缸酒

龙岩沉缸酒是我国黄酒中的另一名品，历史悠久，为福建省龙岩酒厂所产。这是一种特甜型酒，酒度为14%～16%，总含糖量可达25%。内销的龙岩沉缸酒一般贮存两年，外销的龙岩沉缸酒需贮存三年。龙岩沉缸酒在1963年、1979年、1983年三次荣获国家名酒称号。龙岩沉缸酒的酿法集黄酒酿造的各项传统精湛技术于一体。龙岩沉缸酒采用四种特色酒曲酿造：一是当地祖传的药曲，内含三十余味中药材；二是我国传统糖化用曲——散曲；三是南方特有的白曲(米曲)；四是不可或缺的红曲。该酒具有“不加糖而自甜、不着色而呈艳红、不调香而自然芬芳”三大特色，酒体呈现琥珀光泽，口感甘甜醇厚，风格独树一帜。

二、白酒类名酒

白酒中的名酒是按香型评定的。这一评定机制不仅提升了白酒品质的科学性，还推动了产业多元化发展，使各香型代表品牌(如酱香茅台、浓香五粮液)成为市场标杆。

(一) 茅台酒

茅台酒具有“酱香突出、优雅细腻、酒体醇厚、回味悠长”的独特风格，酒液清亮，醇香馥郁，香而不艳，低而不淡，闻之沁人心脾，入口荡气回肠，饮后余香绵绵。茅台酒最大的特点是“空杯留香持久”，即酒尽杯空后，酒杯内仍余香绵绵，经久不散。茅台酒在历次国家名酒评选中都荣获名酒称号。茅台酒还频频出现在许多重大的外事活动的宴会上，因而被誉为“国酒”“外交酒”。茅台酒的独特风味，除了得益于酿造技术外，在很大程度上还与产地的独特地理环境有密切关系。茅台酒厂坐落在赤水河畔，该流域受国家有关政策严格保护，周围不允许建设有污染源的工厂。更为独特的是，川黔地区气候湿润闷热，促进了独特的微生物菌群的形成。这些微生物在酒曲和原料上繁殖，其复杂的生物代谢机理，使茅台酒的风味及成分更加协调、复杂。这是其他地方所无法模拟的。

(二) 董酒

董酒产于贵州省遵义市董酒厂，1929年至1930年由程氏酿酒作坊酿出董公寺窖酒，1942年定名为“董酒”，1957年建立遵义董酒厂，1963年第一次被评为国家名酒，1979年后一直被评为“国家名酒”。董酒的香型既不同于浓香型，也不同于酱香型，而属于其他香型。该酒的生产方法独特——将大曲酒和小曲酒的生产工艺融合在一起。

(三) 汾酒

汾酒产于山西省境内吕梁山东麓、晋中盆地西沿的汾阳市杏花村汾酒(集团)公司。作为我国白酒类的名酒，山西汾酒可以说是我国历史上最早的名酒。清代成书的《镜花缘》中所列的数十种全国各地名酒，汾酒名列第一。清代名士的笔记文学中，多有对山西汾酒

的盛赞之辞。汾酒属清香型白酒。

(四) 五粮液

五粮液原名为“杂粮酒”，产于四川省宜宾五粮液酒厂。该酒由高粱、大米、糯米、小麦和玉米五种谷物为原料酿制而成，相传始创于明代，于1929年定名为“五粮液”。五粮液酒具有“香气悠久，口味醇厚，入口甘美，入喉净爽，各味协调，恰到好处”的特点。在大曲酒中，五粮液以酒味全面而著称，四次被评为国家名酒。

(五) 泸州老窖特曲酒

作为浓香型大曲酒的代表，泸州老窖特曲酒以“醇香浓郁，清冽甘爽，饮后尤香，回味悠长”的独特风格闻名于世。1915年，泸州老窖特曲酒曾获巴拿马国际博览会金质奖，历届国家评酒均获“国家名酒”的称号。

(六) 剑南春

剑南春产于四川省绵竹市，其历史可追溯至唐代名酒“剑南烧春”。唐宪宗后期李肇在《唐国史补》中，就将剑南烧春列入当时天下的十三种名酒。剑南春酒厂建于1951年4月。剑南春酒问世后，质量不断提高，在1979年第三届全国评酒会上，首次被评为“国家名酒”。

(七) 古井贡酒

古井贡酒产于安徽省亳州古井酒厂。魏王曹操在东汉末年曾向汉献帝上表献过该县已故县令家传的“九酿春酒法”。据当地史志记载，该地酿酒取用的水，来自南北朝时遗存的一口古井，明代万历年间，当地的美酒又曾贡献于皇帝，因而就有了“古井贡酒”这一美称。古井贡酒属于浓香型白酒，具有“色清如水晶，香醇如幽兰，入口甘美醇和，回味经久不息”的特点。

(八) 洋河大曲

洋河大曲产于江苏省泗洋县洋河镇洋河酒厂。洋河镇地处白洋河和黄河之间，是重要的产酒和产曲之乡。洋河大曲属于浓香型白酒。在第三届全国评酒会之后，洋河大曲三次被评为“国家名酒”。

(九) 双沟大曲

双沟大曲产于江苏省泗洪县双沟镇。在1984年的第四届全国评酒会之后，该酒以“色清透明，香气浓郁，风味协调，尾净余长”的浓香型典型风格连续两次被评为“国家名酒”。

(十) 西凤酒

西凤酒产于陕西省宝鸡市凤翔区柳林镇西凤酒厂。西凤酒属其他香型(凤香型)，曾四次被评为“国家名酒”。

学习任务二　酒的分类

酒的种类五花八门，分类方法也不尽相同。

一、按酒的特点分类

(一) 白酒

白酒是以谷物或其他含有丰富淀粉的农副产品为原料，以酒曲为糖化发酵剂，以特殊的蒸馏器为酿造工具，经发酵蒸馏而成的。白酒无色透明，质地纯净，醇香甘美。白酒的酒度一般在30度以上。

(二) 黄酒

黄酒又称压榨酒，是以糯米和黍米为主要原料，通过特定的加工酿造工艺，利用酒曲(红曲、麦曲)浆水中的多种霉菌、酵母菌、细菌等微生物的共同作用而酿成的一种低度原汁酒。黄酒色黄清亮，黄中带红，醇厚幽香，味感和谐。黄酒的酒度一般为12～18度。

(三) 啤酒

啤酒是将大麦芽糖化后加入啤酒花(蛇麻草的雌花)和酵母菌酿制而成的一种低度酒精饮料。啤酒的酒度一般为2～8度。

(四) 果酒

果酒是以含糖分较高的水果为主要原料，经过发酵等工艺酿制而成的一种低酒精含量的原汁酒。果酒的酒度多在15度左右。

(五) 仿洋酒

仿洋酒是我国酿酒工业仿制国外名酒生产工艺所酿造的酒，如金奖白兰地、味美思。

(六) 药酒

药酒是以成品酒(以白酒居多)为原料加入各种中草药材浸泡而成的一种配制酒。药酒是一种具有较高的滋补、营养和药用价值的酒精饮料。

二、按酒的酿制方法分类

按酒的酿制方法，可将酒分为蒸馏酒、酿造酒、配制酒。

(一) 蒸馏酒

原料经过发酵后用蒸馏法制成的酒叫蒸馏酒。这类酒的酒度较高，一般在30度以上。如中国的白酒，外国的白兰地、威士忌、金酒、伏特加等。

(二) 酿造酒

酿造酒又称发酵酒，是将原料发酵后直接提取或采取压榨法获取的酒。酿造酒(如黄酒、果酒、啤酒、葡萄酒)的酒度不高，一般不超过15度。

(三) 配制酒

配制酒是以原汁酒或蒸馏酒为基酒，与酒精或非酒精物质进行勾兑，兼用浸泡、调和等多种手段调制成的酒，如药酒、露酒等。

三、按酒精含量分类

按酒精的含量，可将酒分为高度酒、中度酒、低度酒。

(一) 高度酒

酒液中酒精含量在40度以上的酒为高度酒，如茅台(见图1-1)、五粮液、汾酒、二锅头等。

(二) 中度酒

酒液中酒精含量在20度～40度的酒为中度酒，如竹叶青酒(见图1-2)、米酒、黄酒等。

(三) 低度酒

酒液中酒精含量在20度以下的酒为低度酒，如葡萄酒(见图1-3)、桂花陈酒、香槟酒和低度药酒等。



图1-1　茅台酒



图1-2　竹叶青酒



图1-3　张裕解百纳干红葡萄酒

四、按配餐方式分类

在国外，通常根据配餐方式对酒进行分类。

(一) 开胃酒

开胃酒是以成品酒或食用酒精为基酒，加入香料等物质经浸泡工艺而成的一种配制酒，如味美思、比特酒、茴香酒等。

(二) 佐餐酒

佐餐酒在西方餐饮文化中特指葡萄酒，包括红葡萄酒、白葡萄酒、桃红葡萄酒和起泡酒等。这与中国的饮酒习惯不同，中式餐饮中各类酒均可作为佐餐酒。

(三) 餐后酒

餐后酒主要是指餐后饮用的，可帮助消化的酒类，如白兰地、利口酒等。

五、洋酒的分类

洋酒按其特点，可分为烈酒(蒸馏酒)、配制酒、啤酒三大类。

(一) 烈酒(蒸馏酒)类

1. 威士忌(Whisky)

“威士忌”一词出自爱尔兰方言，意为“生命之水”。威士忌以粮食、谷物为主要原料，用大麦芽作为糖化发酵剂，采用液态发酵法经蒸馏获得原酒后，再盛于橡木桶内贮藏数年而成(普通品贮藏期约3年，上等品贮藏期在7年以上)。饮用威士忌时，可加苏打水，还可与柠檬水、汽水混合，一般使用古典杯斟酒，斟酒量为酒杯容量的1/3。

2. 白兰地(Brandy)

白兰地通常被人称为“葡萄酒的灵魂”。世界上生产白兰地的国家很多，但以法国出品的白兰地最为驰名。白兰地由发酵的生果取出原汁酿制而成。蒸馏时，其酒度不能超过85%。优质白兰地必须要在橡木桶里至少老熟两年，老熟时间与品质正相关。行业常用星级标示老熟年限(一颗星代表5年)，其中法国干邑产区出产的“人头马路易十三”因卓越品质被誉为“洋酒之王”。

3. 伏特加(Vodka)

伏特加又名俄得克，最早出现于俄国，其名称来源于俄语“伏达”，是俄罗斯具有代表性的烈性酒，是俄语“水”一词的延伸。伏特加主要以谷物(如小麦、黑麦)或马铃薯为原料，经发酵、蒸馏后，通过活性炭过滤(通常持续8小时以上)而成。成品酒液无色透明，口感纯净，酒度一般为40%vol～50%vol(部分产品可达60%vol)。

4. 金酒(Gin)

金酒又称杜松子酒，原产于荷兰，是国际著名蒸馏酒之一。它的名称是从荷兰语“genever”演变而来的，意为“杜松子”。传统金酒以麦芽和裸麦为原料，经过发酵后再蒸馏三次而成。现有荷兰麦芽式金酒和英美式干型金酒两种。

5. 朗姆酒(Rum)

朗姆酒以甘蔗汁或制糖后的副产品糖蜜为原料，经发酵、蒸馏后陈酿于橡木桶中的蒸馏酒。其酒液透明，呈淡黄色，有独特的香味，入口有刺激感，酒度在40%vol左右，口味有甜和不甜两种。

6. 特吉拉酒(Tequila)

特吉拉酒由龙舌兰汁经发酵、蒸馏而成。

7. 香槟酒

香槟酒是一种起泡的白葡萄酒，产自法国香槟产区(原香槟省)。据传，17世纪末，该酒由香槟省莱妙斯城山上教堂内的僧侣发明，并以地名命名，以后逐渐销往世界，成为世界著名的佳酿。香槟酒分极干、干、半甜和甜型4种，酒度在12%vol左右。

(二) 配制酒

配制酒是以发酵酒、蒸馏酒、食用酒精等为酒基，加入可食用的原辅料或食品添加剂，进行调配或再加工制成的饮料酒。

(三) 啤酒

啤酒是用大麦或其他杂类麦、糊状物，经过发酵，再加上啤酒花制成的低度酒。一般酒度为3%vol～11%vol。啤酒的成分有水、酒精、碳水化合物、蛋白质、二氧化碳、矿物质等，其中碳水化合物可提供热量，二氧化碳可使人感到清凉舒适。啤酒品质的鉴别需综合评估泡沫特性(如持久时间、致密程度和颜色)、色泽、香气与味道等多方面指标。优质啤酒的泡沫应持久、致密，颜色呈乳白色至米黄色。

学习任务三 酒的起源及发展

一、酒的起源

酒是一种历史悠久的饮料，与人们的生活关系十分密切。欢庆佳节、婚丧嫁娶、宴请宾客时都少不了酒。它有消除疲劳、增进食欲、加快血液循环、促进人体新陈代谢的作用，适量饮酒有利于身体健康。在酒会、宴会、聚会等场合，酒能活跃气氛，增进友谊。酒还是烹调的上等佐料，不仅可以除腥，还可使菜肴更美味。

中国是酒的王国，古往今来，多少文人骚客把酒临风，神驰八极，借酒抒怀，写下了数以万计的诗词歌赋，给后世留下了丰富多彩、千姿百态的酒文化。

据考古学家证明，在近现代出土的新石器时代的陶器制品中，已有了专用的酒器，这说明在原始社会，我国酿酒已很盛行。而后经过夏、商两代，饮酒的器具也越来越多。在出土的殷商文物中，青铜酒器占相当大的比重，说明当时饮酒的风气确实很盛。

之后的文字记载中，关于酒的起源的记载虽然不多，但关于酒的记述却不胜枚举。综合起来，我们主要从三个方面了解酒的起源：酿酒起源的传说(上天造酒说、猿猴造酒说、仪狄造酒说、杜康造酒说)，考古资料对酿酒起源的佐证，以及现代学者对酿酒起源的看法。

(一) 酿酒起源的传说

在古代，人们往往将酒归于某某人的发明，由于这种观点的影响非常大，以致成了正统的观点。对于这些观点，宋代《酒谱》曾提出过质疑，认为“皆不足以考据，而多其赘说也”。虽然这些观点的真实性有待考证，但作为一种文化认同现象，不妨罗列于下。关于酒的起源，主要有以下几种传说。

1. 上天造酒说

素有“诗仙”之称的李白，在《月下独酌・其二》一诗中有“天若不爱酒，酒星不在天”的诗句；东汉末年以“座上客常满，樽中酒不空”自诩的孔融，在《与曹操论酒禁书》中有“天垂酒星之耀，地列酒泉之郡”之说；经常喝得大醉，被誉为“鬼才”的诗人李贺，在《秦王饮酒》一诗中也有“龙头泻酒邀酒星”的诗句。此外，如“吾爱李太白，身是酒星魄”，也提到了酒。窦苹所撰《酒谱》中，也有“酒星之作也”的语句，意思是自古以来，我国祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。不过就连《酒谱》作者本身也不相信这样的传说。

《晋书》中也有关于酒旗星座的记载：“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴飨饮食。”轩辕，我国古星名，共十七颗星，其中十二颗属狮子星座。酒旗三星，即狮子座的ψ、ε和ω星。这三颗星，呈“1”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿蜍颗星。柳宿八颗星，即长蛇座δ、σ、η、ρ、ε、ζ、ω、θ八星。在明朗的夜晚，对照星图仔细在天空中搜寻，狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一非常明亮，很容易找到。酒旗三星因亮度太小或太遥远，则很难肉眼辨认。

酒旗星的发现，最早见《周礼》一书中，距今已有近三千年的历史。二十八宿的说法，始于殷代而确立于周代，是我国古代天文学的伟大创造之一。在当时科学仪器极其简陋的情况下，我们的祖先能在浩渺的星汉中观察到并不十分明亮的“酒旗星”，并留下关于酒旗星的种种记载，这不能不说是一种奇迹。至于因何而命名为“酒旗星”，并认为它主宴飨饮食，那不仅说明我们的祖先有丰富的想象力，还证明酒在当时的社会活动与日常生活中确实占有相当重要的位置。然而，酒自“上天造”之说，既无立论之理，又无科学论据，此乃附会之说，文学渲染夸张而已。姑且录之，仅供鉴赏。

2. 猿猴造酒说

唐人李肇所撰《唐国史补》一书，对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴，有一段极精彩之记载。猿猴是十分机敏的动物，它们居于深山野林中，在巉岩林木间跳跃攀援，出没无常，很难活捉到它们。经过细致的观察，人们发现并掌握了猿猴的一个致命弱点，那就是“嗜酒”。于是，人们在猿猴出没的地方，摆几缸香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至，先是在酒缸前踌躇不前，接着便小心翼翼地用指蘸酒吮尝，时间一久，没有发现可疑之处，终于经受不住香甜美酒的诱惑，开怀畅饮起来，直到酩酊大醉，乖乖地被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非我国独有，东南亚一带的居民和非洲的土著民族捕捉猿猴时，也采用类似的方法。这说明猿猴是经常和酒联系在一起的。

猿猴不仅嗜酒，还会“造酒”，这在我国的许多典籍中都有记载。清代文人李调元在他的著作中记载道：“琼州多猿……。尝于石岩深处得猿酒，盖猿以稻米杂百花所造，一石穴辄有五六升许，味最辣，然极难得。”清代的另一部笔记小说中也说：“粤西平乐(今广西壮族自治区东部，西江支流桂江中游)等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数百石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”看来人们在广东和广西都曾发现过猿猴“造”酒。无独有偶，早在明朝时期，亦有关于猿猴“造”酒的传说的记载。明代文人李日华在他的著述中，也有过类似的记载：“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。野樵深入者或得偷饮之，不可多，多即减酒痕，觉之，众猱伺得人，必嚼死之。”可见，这种猿酒是偷饮不得的。

这些不同时代、不同人的记载，至少可以证明这样的事实，即在猿猴的聚居处，多有类似“酒”的东西被发现。至于这种类似“酒”的东西的产生是源于生物适应自然环境的本能性活动，还是源于猿猴有意识、有计划的生产活动？还是值得研究的。要解释这种现象，还得从酒的生成原理说起。

酒是一种发酵食品，由酵母菌分解糖类产生。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的大自然中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋生。含糖的水果是猿猴的重要食品。成熟的野果坠落下来后，由于受到果皮上或空气中的酵母菌的作用而生成酒，这是一种自然现象。在我们的日常生活中，在腐烂的水果摊床附近，在垃圾堆旁，常常能嗅到水果由于腐烂而散发出来的阵阵酒味。猿猴在水果成熟的季节，收贮大量水果于“石洼中”，堆积的水果受自然界中酵母菌的作用而发酵，在石洼中将“酒”液析出。这样一来，既不影响水果的食用，又能析出“酒”，还有一种特别的香味供享用，长此以往，猿猴便能在不自觉中“造”出酒来，这是既合乎逻辑又合乎情理的事情。当然，从最初尝到发酵的野果到“酝酿成酒”，对猿猴来讲是一个漫长的过程，究竟经过多少年代，恐怕无法说清楚。

3. 仪狄造酒说

相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒术。史籍中有多处提到仪狄“作酒而美”“始作酒醪”，似乎仪狄乃制酒之始祖。这是否是事实，有待于进一步考证。一种说法叫“仪狄作酒醪，杜康作秫酒”。这里并无时代先后之分，似乎是说他们“作”的是不同的酒。“醪”，是糯米经过发酵而成的“醪糟儿”，性温软，其味甜，多产于江浙一带。现在不

少家庭仍自制醪糟儿。醪糟儿洁白细腻，稠状的糟糊可当主食，上面的清亮汁液颇近于酒。“秫”，高粱的别称。杜康作秫酒，指的是杜康造酒所使用的原料是高粱。如果硬要将仪狄或杜康确定为酒的创始人的话，只能说仪狄是黄酒的创始人，而杜康则是高粱酒的创始人。

还有一种说法叫“酒之所兴，肇自上皇，成于仪狄”。意思是说，自上古三皇五帝时起，就有各种各样的造酒方法流行于民间，是仪狄将这些造酒方法归纳总结出来，使之流传于后世的。

仪狄是什么时代的人呢？比起杜康来，古籍中关于仪狄的记载比较一致，例如《世本》《吕氏春秋》《战国策》中都认为他是夏禹时代的人。他到底担任什么职务呢？是司酒造业的“工匠”，还是夏禹手下的臣属？他生于何地、葬于何处？关于这些，都没有确凿的史料可考。那么，他是怎样发明酿酒术的呢？《战国策》中说：“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。’”这一段记载，较之其他古籍中关于杜康造酒的记载，就算详细的了。根据这段记载，可推测情况大体是这样的：夏禹的女儿令仪狄去监造酿酒，仪狄经过一番努力，造出来的酒味道很好，于是奉献给夏禹品尝。夏禹喝了之后，觉得味道的确很好。可是，这位被后世人奉为“圣明之君”的夏禹不仅没有奖励造酒有功的仪狄，反而从此疏远了他，对他不仅不再信任和重用，还戒绝美酒，还说后世一定会有因为饮酒无度而误国的君王。

那么，仪狄是不是酒的“始作”者呢？有的古籍中还有与《世本》相矛盾的说法。例如孔子八世孙孔鲋认为，帝尧、帝舜都是饮酒量很大的君王。早于夏禹的尧舜都善饮酒，那么他们饮的酒是谁制造的呢？可见说夏禹的臣属仪狄“始作酒醪”是不大确切的。事实上用粮食酿酒工艺复杂、流程严谨，单凭个人力量是难以完成的。仪狄“始作酒醪”似乎不大可能。如果说他是位善酿美酒的匠人、大师，或是监督酿酒的官员，他总结了前人的经验，完善了酿造的方法，终于酿出了质地优良的酒醪，这还是有可能的。所以，郭沫若说：“相传禹臣仪狄开始造酒，这是指比原始社会时代的酒更甘美浓烈的旨酒。”这种说法似乎更可信。

4. 杜康造酒说

关于杜康造酒，有一种说法是杜康“有饭不尽，委馀空桑，郁积成味，久蓄气芳”，意指杜康将未吃完的剩饭，放置在桑园的树洞里，剩饭在洞中发酵后，有芳香的气味传出。这段记载流传于后世，杜康因此被奉为酒的发明者了。

魏武帝《短歌行》曰：“何以解忧，唯有杜康。”自此之后，认为酒由杜康所创的说法似乎更多了。宋代窦苹考据了“杜”姓的起源及沿革，认为“杜氏本出于刘，累在商为豕韦氏，武王封之于杜，传至杜伯，为宣王所诛，子孙奔晋，遂有杜氏者，士会之后也”。杜姓发展到杜康的时候，已经是禹之后很久的事情了。在上古时期，就已经有“尧酒千钟”之说了。如果说酒是由杜康所创，那么尧喝的是什么人酿造的酒呢？

关于杜康，历史上确有其人。古籍中如《世本》《吕氏春秋》《战国策》《说文解字》等，都对杜康有过记载。清乾隆十九年重修的《白水县志》中，对杜康也有过较详细的记载。白水县，位于陕北高原南缘与关中平原交接处，因流经县治的一条河水底多白色

石头而得名。白水县，系“古雍州之城，周末为彭戏，春秋为彭衙”“汉景帝建粟邑衙县”“唐建白水县于今治”，可谓历史悠久。白水因有所谓“四大贤人”遗址而名蜚中外：一是相传为黄帝的史官、创造文字的仓颉，其出生于该县阳武村；二是善制瓷器的雷祥，死后被封为彭衙土神；三是我国“四大发明”之一的造纸术发明者东汉人蔡伦，其墓葬遗迹在此地；四是相传为酿酒鼻祖杜康酿酒的遗址所在地。一个黄土高原上的小小县城，是仓颉、雷祥、蔡伦、杜康这四大贤人的遗址所在地，其显赫程度不言而喻。

史籍中还有少康造酒的记载。少康即杜康，不过是不同年代的不同称谓罢了。那么，酒之源究竟在哪里呢？窦苹认为“予谓智者作之，天下后世循之而莫能废”，这是很有道理的。劳动人民在经年累月的劳动实践中，积累了酿造酒的方法，经过有知识、有远见的“智者”的归纳总结，后代人按照先祖传下来的办法一代一代地相袭相循，流传至今。这个说法比较接近实际，也是合乎唯物主义的认识论的。

(二) 考古资料对酿酒起源的佐证

谷物酿酒的两个先决条件是具备酿酒原料和酿酒容器。以下几个典型的新石器文化时期的关于酒的发现对确定酿酒的起源有一定的参考作用。

1. 裴李岗文化时期(公元前6000年—公元前5000年)与河姆渡文化时期(公元前5000年—公元前3300年)

上述两个文化时期，均有陶器和农作物遗存，均具备酿酒的物质条件。

2. 磁山文化时期(距今7355±100年)

磁山文化时期有发达的农业经济。据有关专家统计，在遗址中发现的粮食堆积为100m^3，折合重量为5万公斤。在遗址中还发现了一些形似后世酒器的陶器。有人认为在磁山文化时期，利用谷物酿酒的可能性是很大的。

3. 仰韶文化时期(公元前7000年—公元前5000年)

陕西眉县仰韶文化遗址曾出土了一组陶器，共有五只小杯、四只高脚杯和一只陶葫芦，经专家鉴定确认为酒具。这表明当时的人们已掌握了酿酒技艺。

4. 三星堆古蜀文化遗址(公元前4800年—公元前2900年)

四川三星堆古蜀文化遗址出土的文物年代跨度为公元前4800年至公元前2870年。该遗址出土了大量的陶器和青铜酒器，其器形有杯、觚、壶等，其中部分器物形状之大在史前文物中较为罕见。

5. 山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬

1979年，考古工作者在山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬中发掘了大量的酒器。其中有一套组合酒器，包括酿造发酵所用的大陶尊、滤酒所用的漏缸、贮酒所用的陶瓮、煮熟物料所用的炊具陶鼎，还有各种类型的饮酒器具一百多件。据考古工作者分析，墓主生前可能是一个酿酒师。考古工作者在发掘到的陶缸壁上还发现刻有一幅图，据分析是滤酒图。

6. 龙山文化时期(公元前2500年—2000年)

在龙山文化时期，酒器就更多了。国内学者普遍认为在龙山文化时期，酿酒已成为较

为发达的行业，酿酒技术已较为成熟。

从考古发掘和专家的论证中，我们可以肯定地得出结论，在六千多年前的新石器时代(甚至更早)，我国就出现了酿酒工艺。而传说中造酒的中华酒始祖“仪狄”或“杜康”，则可能是在前人的基础上进一步改进了酿酒的工艺，提高了酒的醇度，使之更加甘美，从而使原始的酿酒逐步演变成人类有意识、有目的的酿造活动。总而言之，酿酒技术是人类在生产活动中发明创造的，是劳动人民聪明才智的结晶。

(三) 现代学者对酿酒起源的看法

1. 酒是天然产物

最近科学家发现，在漫漫宇宙中，存在着一些天体，就是由酒精所组成的。其所蕴藏的酒精，如制成啤酒，可供人类饮几亿年。这说明什么问题？可用来说明酒是自然界的一种天然产物。人类不是发明了酒，仅仅是发现了酒。酒的最主要的成分是酒精(学名是乙醇，结构简式为CH_3CH_2OH)。许多物质可以通过多种方式转变成酒精，如葡萄糖可在微生物所分泌的酶的作用下转变成酒精；只要具备一定的条件，就可以将某些物质转变成酒精，而大自然完全具备产生这些条件的基础。

我国晋代的江统在《酒诰》中写道：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，又云杜康。有饭不尽，委馀空桑，郁积成味，久蓄气芳。”在这里，古人提出剩饭自然发酵成酒的观点，是符合科学道理及实际情况的。江统是我国历史上第一个提出谷物自然发酵酿酒学说的人。总之，利用谷物酿酒的工艺并非人类发明的，而是人类发现的。方心芳先生则对此做了具体的描述：“在农业出现前后，贮藏谷物的方法较为粗放。天然谷物受潮后会发霉和发芽，吃剩的熟谷物长期放置也会发霉，这些发霉发芽的谷粒，就是上古时期的天然曲蘖，将之浸入水中，便发酵成酒，即天然酒。人们不断接触天然曲蘖和天然酒，并逐渐接受了天然酒这种饮料，久而久之，就发明了人工曲蘖和人工酒。”现代科学对这一问题的解释是：剩饭中的淀粉在自然界中存在的微生物所分泌的酶的作用下，逐步分解成糖分、酒精，转变为酒香浓郁的酒。

2. 果酒和乳酒——第一代饮料酒

人类有意识地酿酒，是从模仿大自然的杰作开始的。我国古代书籍中就有不少关于水果自然发酵成酒的记载。如宋代周密在《癸辛杂识》中曾记载山梨被人们贮藏在陶缸中后竟变成了清香扑鼻的梨酒；元代的元好问在《蒲桃酒赋》的序言中也记载某山民因避难山中，堆积在缸中的蒲桃也变成了芳香醇美的酒。古代史籍中还有所谓“猿酒”的记载，当然这种猿酒并不是猿猴有意识酿造的酒，而是猿猴采集的水果自然发酵所生成的果酒。

远在旧石器时代，人们以采集和狩猎为生，水果自然是主食之一。水果中含有较多的糖分(如葡萄糖、果糖)及其他成分，在自然界中微生物的作用下，很容易自然发酵生成香气扑鼻、美味可口的果酒。另外，动物的乳汁中含有蛋白质、乳糖，极易发酵成酒，以狩猎为生的先民们也有可能意外地从留存的乳汁中得到乳酒。《黄帝内经》记载了一种叫做

“醴酪”的食物，便是我国乳酒的最早记载。根据古代的传说及对酿酒原理的推测，人类最初有意识酿造的酒类品种应是果酒和乳酒，因为水果的汁和动物的乳汁极易发酵成酒，所需的酿造技术较为简单。

3. 谷物酿酒始于农耕时代还是先于农耕时代

探讨谷物酿酒的起源，有两个问题值得考虑：谷物酿酒起源于何时？我国最古老的谷物酒属于哪类？对于后一个问题，将在学习项目二的啤酒部分作详细介绍。

关于谷物酿酒始于何时，有两种截然相反的观点。

传统的酿酒起源观认为，酿酒技术是在农耕之后才发展起来的。这种观点早在汉代就有人提出，汉代刘安在《淮南子》中说：“清醢之美，始于耒耜。”现代的许多学者也持有相同的看法，有人甚至认为当农业发展到一定程度，有了剩余粮食后，人们才开始酿酒。

另一种观点认为，谷物酿酒先于农耕时代，如在1937年我国考古学家吴其昌先生曾提出一个很有趣的观点：我们祖先最早种稻种黍的目的，是酿酒而非做饭……吃饭实际是从饮酒中发展出来的。这种观点在国外是较为流行的，但一直没有证据。时隔半个世纪，美国宾夕法尼亚大学人类学家索罗门·卡茨博士发表论文，又提出了类似的观点。他认为，人们最初种植粮食的目的是酿制啤酒，人们先是发现采集而来的谷物可以酿造成酒，而后开始有意识地种植谷物，以便保证酿酒原料的供应。这样推断有两个依据：一是在远古时代，人类的主食是肉类不是谷物；二是国外有关专家发现在一万多年前的远古时代，人们已经开始酿造谷物酒，而那时人们仍然过着游牧生活。

综上所述，关于谷物酿酒的起源有两种主要观点，即先于农耕时代、后于农耕时代。新观点的提出，以及对传统观点进行再探讨，对研究酒的起源和发展以及促进人类社会的发展都是极有意义的。

二、酒的发展

中国是世界上酿酒历史最悠久、酒业最发达的国家之一。千百年来，中国酿酒工艺不断得到发展，酒的种类繁多。

19世纪后期，我国开始了现代化葡萄酒厂的建设。著名实业家、南洋华侨富商张弼士在山东烟台开办“张裕葡萄酒公司”。这是我国第一个现代化葡萄酒厂。该公司拥有葡萄园千余亩，引入、栽培了欧美知名的葡萄品种一百二十余种，并从国外引进了压榨机、蒸馏机、发酵机、白橡木贮酒桶等成套设备，先后酿出红葡萄酒、白葡萄酒、味美思、白兰地等16种酒。继张裕公司之后，全国其他一些地区如北京、天津、青岛、太原也相继建立了葡萄酒厂。但是，由于这一时期葡萄酒主要供洋商买办等少数人饮用，所以并没有多大发展。

同时，我国现代啤酒生产在这一时期也开始兴起。1900年，俄国人最先在哈尔滨开办啤酒厂；1903年，英国人和德国人在青岛联合开办英德啤酒公司；1912年，英国人在上海建起啤酒厂，即现在的上海啤酒厂的前身。当时，这些啤酒厂生产的啤酒也只供应外国侨居和来华的外国人，加之当时中国人对于啤酒的饮用尚未习惯，制造啤酒用的酒花也完全

依靠进口，啤酒价格昂贵，所以啤酒的产销量极其有限。

新中国成立后，我国酒业生产迅速恢复，并在产量、品质、制作工艺和科研等方面都有了空前的发展。

为了满足市场需求，从20世纪50年代起，我国啤酒产量与日俱增，到1988年，我国成为仅次于美国、德国的世界第三啤酒产销大国。另外，葡萄酒的国内产量也得到大大提高，配制酒、药酒的产量和品种也不断地得到丰富。

在酿酒原料方面，行业积极探索多元化途径，特别是突破了传统上主要采用粮食原料酿造白酒的局限。目前，白酒酿造中采用的非粮食原料已达数百种。

近年来，国家持续优化酒类产业布局，在大力发展啤酒、葡萄酒、黄酒和果酒产业的同时，稳步扩大优质名牌白酒的生产规模，并逐步提高低度白酒的生产比重，为酿酒行业指明了新的发展方向。

三、酒器

饮酒离不开酒器。我国饮酒历史源远流长，随着酒的产生和发展，酒器也逐步由低级、简陋向高级、华美的方向发展。各种酒器的发展，凝聚了我国劳动人民的智慧。酒器的诞生和演变，也论证了中国酒文化的发展。

我国古代的酒器，不但品种繁多，而且日益精美和完善。古人对酒器非常重视，有“非酒器无以饮酒”“饮酒之器大小有度”之说。

凡是用于贮酒、量酒、温酒和饮酒的各种器皿都可称为酒器或酒具，可按不同的划分标准分为若干类。按酒器制品的原料划分，主要有陶制品酒器、青铜制品酒器、木漆制品酒器、玉制品酒器、瓷制品酒器、金银制品酒器、玻璃制品酒器、塑料制品酒器等。按酒器的用途划分，可分为盛酒酒器和饮酒酒器。

1. 盛酒酒器

(1) 卣(yǒu)，是酒器中重要的一类，如图1-4所示。卣作为青铜器常见器型，出土数量较多，但主要集中于商朝至西周中期这一时段。卣的名称定自宋朝。《重修宣和博古图》卷九《卣总说》记载：“卣之为器，中尊卣也。”《觚记注》记载：“卣者，中尊也，受五斗。”卣在初期形制上的共同特征是椭圆形，大腹细颈，上有盖，盖有纽，下有圈足，侧有提梁。后来，卣受其他器形的影响，演化成各种形状，有体圆如柱的，有体如瓠的，有体方的，有作鸱鹗形四足的，有作鸟兽形的，有长颈的……如西周早期的太保铜鸟形卣，高23.5厘米，通体作鸟形，首顶有后垂的角，颔下有两胡，提梁饰鳞纹，有铭文“太保铸”三字。

(2) 壶，盛行于西周和春秋战国时期，用途极广，与尊、卣同为盛酒器。《重修宣和博古图》记载：“夫尊以壶为下，盖盛酒之器。”郑獬《觚记注》记载：“壶者，圜器也，受十斗，乃一石也。”壶的形制多变，在商朝时多圆腹、长颈、贯耳、有盖，也有椭圆而细颈的；西周后期贯耳的少，兽耳衔环或双耳兽形的多；春秋战国时期则多无盖，耳朵蹲兽或兽面衔环。图1-5所示为战国陶壶。秦汉以后，陶瓷酒壶、金银酒壶盛行，其

形状多有嘴，有把儿或提梁，体有圆形、方形等不一而足。现藏河南省博物馆的商朝陶壶，高22厘米，口径7.4厘米，黑皮陶，打磨光亮，有盖，长颈，鼓腹，腹径最大处靠近下端，圈足，颈后腹部有弦纹数周，形制十分精美。

(3) 角，一种圆形的酒器，同时也是量器。《吕氏春秋·仲秋纪》记载："正钧石，齐升角。"意思是要校正量器和衡器。注说："石、升、角皆量器也。"依次序排列，角在升之后，显然比升要小，后世酒肆卖酒时用来从坛里舀酒的长柄提子就是角。《水浒传》里的梁山泊好汉到酒店里常喊："酒家，打几角酒。"可见，角在宋元明时代已经盛行。图1-6所示为青铜角。



图1-4　卣



图1-5　战国陶壶



图1-6　青铜角

2. 饮酒酒器

饮酒的酒器主要有觥、觚、爵等。不同身份的人使用不同的饮酒器具，如《礼记·礼器》篇明文规定："宗庙之祭，尊者举觯，卑者举角。"

(1) 觥，一种平底、有把、口上刻有凹图形的大口酒器。《诗·周南·卷耳》有"我姑酌彼兕觥"的诗句，旧注说："觥大七升，以兕角为之。"但觥并不一定是角制的。考古发现有铜兕，容量确比通常酒杯大，所以后人常泛称大酒杯为觥。觥如图1-7所示。

(2) 觚，"觚"字古与"瓠"通，即葫芦，古人常用葫芦壳当作瓢盛水，当然也可以盛酒，这种酒器的名称大概由此而来。觚是大口、底部缩入的酒器，它的容量有二升，但也有人说角可容得三升。觚如图1-8所示。

(3) 爵，一种状似鸟雀或饰有鸟雀图形的敞口酒器，腹下有三脚。爵是一种酒器，同时也是一种礼器，君王常用它赐酒给臣下。所以人们将它和"爵禄""爵位"联系起来了。爵如图1-9所示。



图1-7　觥



图1-8　觚



图1-9　爵

四、酒的效用

(一) 酒可保健

酒的保健作用具有医学依据，其应用可追溯至古代医学。传统医学认为：“酒乃水谷之气，辛甘性热，人心肝二经，有活血化瘀，疏通经络，祛风散寒，消积冷健胃之功效。”《本草备要》记载：“少饮则和血运气，壮神御寒，遣兴消愁，辞邪逐秽，暖内脏，行药势。”现代医学认为酒“少则益，多则弊”。总之，酒少饮能增加唾液、胃液的分泌，促进胃肠的消化与吸收，增进血液循环，使血管扩张、脑血流量增加，令人精神兴奋、食欲增加，还能强心提神、促进睡眠、消除疲劳。著名医学家李时珍特别看重米酒、老酒、白酒的治病功效。

根据中医的观点，酒对人的肌体及其功能的调节有着十分重要的作用。

(1) 酒能驱寒。

(2) 酒可增进食欲。

(3) 酒能安神镇静。

(4) 酒可舒筋活血。

(5) 酒能解毒。

(6) 酒能防治瘟疫。

果酒、啤酒、黄酒等低度酒含有各种氨基酸和维生素，经常适量小酌对身体有一定的好处。如能坚持常饮少量原汁葡萄酒，则既可强心补血、软化血管，又可治疗多种贫血症。因为葡萄酒除含糖类、醇类、酸类、蛋白质、矿物质、脂、氨基酸等人体所需的营养物质外，还含有维生素C、维生素B_6、维生素D等这些促进人体发育、防止疾病产生的多种维生素。为此，有些医生建议：低血压患者每日坚持喝15毫升葡萄酒，作为辅助性治疗手段。啤酒，因其含有二氧化碳而具有消暑解热之功效，是夏季一种理想的清凉饮料。它不仅能解渴、助消化、健脾胃、振食欲，还对某些疾病，如高血压、贫血等具有一定的疗效。药酒，分补性酒和药性酒，前者对人体起滋补作用，能促进身体健康，它属于饮料酒；后者则是以防治疾病为主的药酒。生理学研究表明，适量饮酒可显著提升人体胰液素水平。这种由胰脏分泌的消化激素对健康具有积极促进作用。

随着年龄的增长，特别是进入中老年阶段，人体的各项功能开始衰退，此时，适当饮酒有益于身体健康。总之，适量饮酒，可以驱寒、增进食欲、安神镇静、舒筋活血、防疫杀菌，既有滋养效果，又具有医疗保健作用。

(二) 酒是人际交往的润滑剂

在人们的日常生活中，酒不仅被看作一种饮料，它还是人际关系的“润滑剂”和个人的“壮胆剂”，它起到调节人际关系的作用。中国有句俗话说：“无酒不成席。”酒在我们的社会生活中无所不在，从古到今，中国人一向重视友谊，友人相逢，无论是久别重逢，还是应邀而逢，都要把酒叙情。

(三) 酒中怡情

1. 酒令

饮酒行令，是中国人在饮酒时助兴的一种特有方式，是中国人的独创。它既是一种烘托、融洽饮酒气氛的娱乐活动，又是斗智斗巧、提高宴饮品位的文化艺术。酒令的内容涉及诗歌、谜语、对联、投壶、舞蹈、下棋、游戏、猜拳、成语、典故、人名、书名、花名、药名等方面的文化知识，大致可以分为雅令、通令、筹令三类。

(1) 雅令。雅令的行令方法是：先推一人为令官，或出诗句，或出对子，其他人按首令之意续令，所吟续令必在内容与形式上相符，不然则被罚饮酒。行雅令时，必须引经据典，分韵联吟，当席构思，即席应对。这就要求行酒令者既要有才华，又要机智，所以雅令是酒令中最能展示饮者才思的项目。在形式上，雅令有作诗、联句、道名、拆字、改字等多种形式，因此，雅令又称为文字令。

(2) 通令。通令的行令方法主要为猜拳、击鼓传花、掷骰、抽签、猜数等。通令的运用范围广，一般人均可参与，很容易营造热闹的气氛，因此较为流行。但通令掳拳奋臂，叫号喧争，有失风度，显得粗俗、单调、嘈杂。

① 猜拳，即用五个手指做成不同的姿势代表某个数，出拳时两个人同时报一个十以内的数字，以所报数字与两个手指数相加之和相等者为胜。输者须喝酒。如果两个人报的数字相同，则不计胜负，重新再来一次。

② 击鼓传花。在酒宴上宾客依次坐定位置，由一人击鼓，击鼓的地方与传花的地方是分开的，以示公正。开始击鼓时，花束就依次传递，鼓声一落，花束落在谁的手中，谁就得喝罚酒。因此，花束传递很快，每个人都唯恐花束留在自己的手中。击鼓的人也应有一定的技巧，有时紧，有时慢，营造一种捉摸不定的气氛，从而营造紧张气氛，一旦鼓声停止，大家都会不约而同地将目光投向接花者，此时大家哄堂大笑，紧张的气氛顿时消散。如果花束正好落在两个人手中，则由两人通过猜拳或其他方式决定胜负。

(3) 筹令。所谓筹令，就是把酒令写在酒筹之上，抽到酒筹的人依照筹上酒令的规定饮酒。筹令运用较为便利，但是制作酒筹要费许多工夫，要做好筹签，刻写令辞和酒约。筹签多少不等，有十几签的，也有几十签的，这里列举两套比较宏大的筹令，其内涵之丰富可见一斑。

① 名士美人令。在36枚酒筹上，先写西施、神女、卓文君、隋情娱、洛神、桃叶、桃根、绿珠、纤桃、柳枝、宠姐、薛涛、紫云、樊素、小蛮、秦若兰、贾爱卿、小鬟、朝云、琴操20枚美人筹，再写范蠡、宋玉、司马相如、司马迁、曹植、王献之、石崇、韩文公(韩愈)、李白、元稹、杜牧、白居易、陶谷、韩琦、范仲淹、苏轼16枚名士筹；然后将其分别装在美人筹筒和名士筹筒中，由女士和男士分抽酒筹，抽到范蠡者与抽到西施者交杯，而后猜拳，以此类推，抽到宋玉与神女、司马相如和卓文君、司马迁与隋情娱、曹植与洛神等的男女交杯，并猜拳。

② 觥筹交错令。制筹48枚，有凸凹两类，凸者涂红色，凹者涂绿色，各24枚。红筹由令官抽，每抽一枚，决定向谁酌酒以及酌酒杯数。绿筹由酌酒者抽，以决定具体饮法，

即由谁饮，如何饮(是分饮，还是代饮)。

2. 文人与酒

人们的喜、怒、哀、乐、悲、欢、离、合等种种情感都可借酒来抒发。

我国历史上的文人大都与酒结下了不解之缘。他们不是咏酒、写酒，就是爱酒、嗜酒，特别是嗜酒的文人，大都被赋予了与酒有关的雅号，比如“酒圣”“酒仙”“酒狂”“酒雄”“酒鬼”“醉翁”等。他们留下的脍炙人口的诗词歌赋、生动有趣的传说故事一直为后人津津乐道。

三国时期的政治家、军事家兼诗人曹操在《短歌行》中写道：“对酒当歌，人生几何？譬如朝露，去日苦多。慨当以慷，忧思难忘。何以解忧？唯有杜康。”这首诗生动地再现了曹操“老骥伏枥，志在千里”的豪迈气概和建功立业的雄心壮志，也可以说是文人“借酒消愁”的代表作。

晋代有名的“竹林七贤”，不问政治，在竹林中游宴，饮美酒、谈老庄、作文赋诗。阮籍是“竹林七贤”之一，他与其他六位竹林名士一起饮酒清谈，演绎了一个个酒林趣事。阮籍饮酒狂放不羁，但最令世人称道的还是他的以酒避祸，开创了以醉酒掩盖政治意图的先河。据说，司马昭想为其子司马炎向阮籍之女求婚，阮籍既不想与司马氏结亲也不愿得罪司马氏，只得以酒避祸，一连沉醉六十多天，最后靠着醉酒摆脱了这个困境。

东晋田园诗人陶渊明曾言：“酒中有深味。”其诗融酒意，酒蕴诗情，诗酒人生皆为后世传颂。他虽然仕途坎坷，仅任彭泽令八十余日便作《归去来兮辞》归隐，然其仕宦与饮酒渊源颇深：初为官时，见衙门公田可酿酒，竟命全数种植酿酒粳米，以致口粮无着；其夫人力争，方拨半亩改种稻谷；辞官后俸禄断绝，饮酒顿成奢望。他回到四壁萧然的家，最使他感到欣喜和满足的竟是“携幼入室，有酒盈樽”。

唐朝诗人白居易一向以诗、酒、琴为三友。他自名“醉尹”，常常以酒会友，引酒入诗，“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无”“春江花朝秋月夜，往往取酒还独倾”，这些诗句都是他嗜酒的佐证。他一生不仅以狂饮著称，还以善酿出名。他为官时，分出相当一部分精力研究酒的酿造。他发现水质是影响酒的品质的重要因素之一。不过，即便使用浊水，通过独特的酿造工艺也能酿出佳酿。白居易在任一年多，虽政绩平平，却因成功酿造美酒而自得其乐。在酿酒过程中，他并非只作指示，而是亲力亲为参与实践。

诗仙李白，是唐代首屈一指的大诗人，自称“酒仙”。李白诗风雄奇豪放，富有浓厚的浪漫主义色彩，对后世影响很大。李白一生嗜酒，与酒结下了不解之缘。据统计，李白传世诗文1050首，说到饮酒的有170首。在他写的那些热烈奔放、流光溢彩的著名诗篇中，十之七八不离“酒”。他欣喜惬意时不忘酒，有诗句“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月”“将进酒，杯莫停……烹羊宰牛且为乐，会须一饮三百杯……钟鼓馔玉不足贵，但愿长醉不复醒”；怀念亲友，与亲友分离时，酒又成了必不可少的寄情物，有诗句“抽刀断水水更流，举杯消愁愁更愁”；在生活中感到忧愁、伤感、彷徨之时，又要借酒排遣与抒情，有诗句“金樽清酒斗十千，玉盘珍馐值万钱，停杯投箸不能

食，拔剑四顾心茫然”“醒时同交欢，醉后各分散”；在谈到功名利禄时，有诗句“且乐生前一杯酒，何须身后千载名”；即使是在怀古的诗作中也没有离开酒，“姑苏台上乌栖时，吴王宫里醉西施”，真可谓诗酒不分家。当时杜甫在《饮中八仙歌》中极度传神地描绘了李白：“李白一斗诗百篇，长安市上酒家眠。天子呼来不上船，自称臣是酒中仙。”后人称李白为“诗仙”。为了怀念这位伟大的诗人，古时的很多酒店里，都挂着“太白遗风”“太白世家”的招牌，此风曾一度流传到近代。

“白日放歌须纵酒”是唐代“诗圣”兼“酒圣”杜甫的佳句。据统计，在杜甫现存的一千四百多首诗中，涉及酒的有三百多首，占总量的20%以上。和李白一样，杜甫一生也是酒不离口，在同李白交往中，两人在一起有景共赏、有酒同醉、有情共抒，亲如兄弟，“醉眠秋共被，携手同日行”就是他们友谊的最生动写照。同样，杜甫在壮游天下的时候，在游历京城的时候，在寓居成都的时候，在辗转于长江三峡与湘江之上的时候，都始终以酒为伴。晚年的杜甫，靠朋友的接济为生，但还是拼命地饮酒，以至于喝了太多酒，衰弱之躯难以承受，在一个凄凉的晚上病逝于湘江的一条破船上。

北宋著名的文豪苏轼，极其嗜酒，他在《虞美人》中写道：“持杯月下花前醉，休问荣枯事。此欢能有几人知，对酒逢花不饮，待何时？”从他的“明月几时有，把酒问青天”也能感受到苏东坡饮酒的风度和潇洒的神态。苏轼一生与酒结下了不解之缘，到了晚年，更是嗜酒如命。他爱酒、饮酒、造酒、赞酒，他的作品仿佛都飘散着酒的芳香，如“明月几时有，把酒问青天”“酒酣胸胆尚开张”等。大家都说，是美酒点燃了苏轼文学创作灵感的火花。“苏门四学士”之一的黄庭坚曾说，苏轼饮酒不多就烂醉如泥，可醒来后“落笔如风雨，虽谑弄皆有意味，真神仙中人”。著名的诗句“欲把西湖比西子，淡妆浓抹总相宜”就是东坡在西湖湖心亭饮酒时，在半醉半醒的状态下的乘兴之作。他在《和陶渊明(饮酒)》诗中写道：“俯仰各有态，得酒诗自成。”意指外部世界的各种事物和人的内心世界的各种思绪，千姿百态，千奇百怪，处处都有诗，一经喝酒，这些诗就像涌泉一样喷发而出，这是酒作为文学创作的催化剂的最好写照。

北宋著名散文家欧阳修是妇孺皆知的“醉翁”(自号)，那篇著名的《醉翁亭记》从头到尾一直“也”下去，贯穿了一股酒气。山乐水乐，皆因为有酒。“醉翁之意不在酒，在乎山水之间也。山水之乐，得之心而寓之酒也”，这正是无酒不成文、无酒不成乐的真实写照。

南宋著名女诗人李清照的佳作《如梦令·昨夜雨疏风骤》《醉花阴·薄雾浓云愁永昼》《声声慢·寻寻觅觅》也堪称酒后佳作。“昨夜雨疏风骤，浓睡不消残酒。试问卷帘人，却道‘海棠依旧’。知否，知否，应是绿肥红瘦”“薄雾浓云愁永昼……东篱把酒黄昏后，有暗香盈袖。莫道不消魂，帘卷西风，人比黄花瘦”“寻寻觅觅，冷冷清清，凄凄惨惨戚戚。乍暖还寒时候，最难将息。三杯两盏淡酒，怎敌他，晚来风急！雁过也，正伤心，却是旧时相识”生动地表现了作者喜、愁、悲不同心态下的饮酒感受。

唐代诗人王维的《渭城曲》“渭城朝雨浥轻尘，客舍青青柳色新。劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”可谓情景交融，情深意切，当时就被谱曲传唱，至今仍颇受人们喜爱。

书法家王羲之曾在兰亭集聚文友四十余人，众人“流觞曲水，列坐其次。虽无丝竹管弦之盛，一觞一咏”“畅叙幽情”，并作《兰亭集序》以记之，此文至今仍广为传诵。

清代画派“扬州八怪”中的郑板桥、黄慎等都极爱在酒酣时乘兴作画，据说常有“神来之笔”。

明清两朝产生了许多著名的小说家。他们的小说中都有很多关于酒事活动的生动描写，比如施耐庵著的《水浒传》中的“景阳冈武松醉酒打猛虎”“宋江浔阳楼酒醉题反诗”；罗贯中在《三国演义》中写道“关云长停盏施英勇，酒尚温时斩华雄”，曹操与刘备“青梅煮酒论英雄”；曹雪芹在《红楼梦》中描写“史太君两宴大观园，金鸳鸯三宣牙牌令”等。

现代文学巨匠鲁迅笔下的“咸亨酒店”，在今天还吸引了许多慕名前来参观的中外游客。他们喝绍兴老酒，吃茴香豆、豆腐干，趣味无穷，整个酒店洋溢着中国酒文化的浓郁风味。

项目小结

本单元介绍了酒水、酒与酒度，酒的分类、酒的起源等有关酒文化的知识性内容，系统地阐述了酒的成分、酒的生产工艺、酒品风格、酒的分类、酒的效用等方面的基础理论，体现了知识的实用性和先进性，也为接下来的学习奠定了基础。

项目测试

1. 如何理解酒是天然的产物？
2. 酒的发展包括哪几个阶段？
3. 酒的效用有哪些？
4. 中国白酒可分为哪几种香型？各以什么酒为代表？它们的产地是哪里？

课外实训

为客人点酒水饮品时，如何做好服务工作？

1. 为客人点酒水饮品时，应该站在主人的右手边或适当的位置上，询问客人需要哪些饮品或酒水。

2. 当客人犹豫或询问我们有哪些饮品、酒水时，应马上向客人介绍餐厅供应的饮品、酒水的品种。

3. 在介绍饮品、酒水的品种时，应在不同品种间适当停顿，以便客人有时间考虑和选择。

4. 针对客人所点的饮品、酒水的种类、数量，要重复一遍，以便确认。

5. 礼貌地请客人稍候，并尽快地为客人提供饮品、酒水及相关服务。