

<<中华酒文化>>

图书基本信息

书名：<<中华酒文化>>

13位ISBN编号：9787101084863

10位ISBN编号：7101084869

出版时间：2012-11

出版时间：中华书局

作者：尚善源

页数：186

字数：170000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<中华酒文化>>

内容概要

丝与茶，就是世界认识中国的标志了。

我们中国人自己，如果要谈中国是什么，往往讲不清楚，又是地大物博，又是历史悠久，又是儒道佛，云山雾罩，一套又一套。

殊不知老外对这些根本搞不明白。

他们对中国之认识，大抵即从那光洁滑韧的丝绸和甘酽清冽的茶里来。

抚摸着丝、品着茶，自然对中国就有了一份敬意：能生产这样好东西的国度呀，那该是什么好地方！

茶与丝之外，还足以代表中国的，当是饮食文化和玉文化吧。

饮食文化，蒸煮炒炸，许多技艺是迄今世上其他民族仍未掌握的，相关之文化也是其他民族辨识我们最重要的指标。

饮食中的酒文化，也与其他民族不同，独树一帜。

其中的蒸馏白酒，我以为即由中国道士炼丹时创造，与欧洲及阿拉伯之蒸馏法不同。

它和酒曲之发明、运用，乃我国对世界酒文化之两大贡献。

至于玉，更是中国审美文化之代表，人们不仅喜欢藏玉、佩玉、赏玉，更要用玉礼敬天地鬼神。

一切优秀的人物形象、德行，均以玉来形容，玉也是最高的审美标准。

例如瓷，瓷器在许多场合也被视为中国的象征，然而瓷之品味其实就是仿拟玉的。

陆羽《茶经》曾评论邢瓷越瓷之优劣，第一条就说“邢瓷类银，越瓷类玉，邢不如越一也”，可见一斑。

故玉与酒、饮食文化，和丝茶一样，都是最能体现中国文化特质，足以为中国之象征的。

<<中华酒文化>>

作者简介

赵荣光，浙江工商大学中国饮食文化研究所所长，中国食文化研究会(国家一级)副会长、兼任国内多所大学客座教授，享受国务院政府特殊津贴。

从事食学研究与教学工作三十多年。

出版有《中国饮食文化史》等学术专著20多部，《江上吟》等诗集8部。

主讲的“中华饮食文化”课程入选教育部中国大学视频公开课。

<<中华酒文化>>

书籍目录

中华酒的文化起源
百药之长
酒的起源
女人与酒
大自然的启发
灵媒
中华酒醴
美酒佳肴的乐章
历史酒名与中华名酒
酒的品饮方法
美酒佳肴的学问
古人杯中几度酒
杯中几度酒
中国的酒店与酒吧
中华酒令文化
文酌武饮与酒人品藻
中华酒文明与时代文明饮酒

<<中华酒文化>>

章节摘录

百药之长 酒有药的功效，“医”字的繁体——“醫”下边的“酉”字，就是酒坛子的象形。

“酉”字，据今已发现的甲骨文资料有约20种形近的写法，均为“象酒尊之形；上象其口缘及颈，下象其腹有纹饰之形”。

《说文》释“酒”字云：“从水从酉。”

“医”，《说文》释为：“治病工也……得酒而使。”

从酉……酒所以治病也。

“医字从酉，可见酒和医有不解之缘。”

早在周代时，微醇的“医”，就作为以周天子为代表的贵族阶级的日常保健饮料了：“酒正，掌酒之政令。”

……辨四饮之物：一曰清，二曰医，三曰浆，四曰醕”；“浆人，掌共王之六饮：水、浆、醴、凉、医、醕，入于酒府”（《周礼·天官》）。

贾公彦疏云：“医者，谓酿粥为醴则为医。”

可知，先秦的“医”，颇类至今南方人仍喜爱食用的“酒酿”（或俗谓“酒娘”）。

成书于战国至西汉初期的我国现存最早医书《黄帝内经》，便辟有专章讨论酒的药理与医功。

李时珍的《本草纲目》“酒”条说“惟米酒人药用”，“曲”亦人药，有“合阴阳”之功，为“百味之长”、“百药之长”，并说，金华酒（即古兰陵酒、东阳酒）“常饮、人药俱良”，“用制诸药，良”；米酒（老酒，腊月酿造者，可经数十年不坏），有“和血养气、暖胃辟寒”的功用；春酒（清明酿造者）“常服令人肥白”；“火酒”即今蒸馏酒，饮用可以“消冷积寒气，燥湿痰，开郁结，止水泄，治霍乱、疟疾、噎膈、心腹冷痛、阴毒欲死，杀虫辟瘴，利小便，坚大便，洗赤目肿痛有效”。

因酒有这些效用，故历来本草、医案，无不著列阐释，列为一类药品，并佐方剂无数。

可见，中国传统医药学是无酒不可的。

在古代，酒甚至被认为是一种医治百病的灵药，这大概是酒与“神事”关系太密切的缘故。

由此可见酒的人药地位非同一般了。

正是因为酒与中国传统医药学的这种渊源，中国才久有“医源于酒”的说法。

酒入药，或以酒助医，早见于先秦诸典，甲骨文中亦多有反映。

酒有药用价值，这并非中国文化所独有，事实上这也曾经是一种很普遍的认识。

古希腊“医药之父”希波克拉底所记载的每个药方几乎都有葡萄酒参与其中。

这位出自医学世家的欧洲医学奠基人不仅用酒来退烧、用作利尿剂和抗生素，还用作患者的体力恢复剂。

他总是针对具体的病症推荐相对应的葡萄酒，而在有些情况下则主张完全禁酒。

中国自战国之后，又经过数百年的实践和理论深化，到了距今17个世纪以前的东汉末年，“中华医圣”张仲景在他的《伤寒论》和《金匱要略》这两部不朽名著中记下了我国最早的方、药详备的补酒三品：炙甘草汤用酒七升，水八升；当归四逆加吴茱萸生姜汤，酒、水各六升；芎归胶艾汤，酒三升，水五升。

从而开了中国传统的补酒保健祛疾的先河，补阳剂中以酒通药性之迟滞和补阴剂中以酒破伏寒之凝结的原则也从此被明确于方剂之中了。

但张仲景时代的补酒制法还是比较原始的，只是药、酒、水共煮而非后世的浸渍法。

稍后的葛洪以自己更进一步的实践给我们留下了补酒浸渍法的完整记录：以菟丝浸酒，“治腰膝去风，兼能明目，久服令人光泽，老变少。”

十日外，饮啖如汤沃雪也”。

其后的陶弘景增录汉魏以降名医所用药365种，将载药365种的《神农本草经》增订为《名医别录》，并正式将酒列为“中品”，即位于中药三品级“君”、“臣”、“佐使”的“臣药”一级：“主养性以应人，无毒有毒，斟酌其宜，欲遏痛，补虚羸者，本《中经》。”

唐初的孙思邈则更进一步，他的《备急千金要方》列有“酒醴”专章，记有20余种补酒，并且已经有了冷浸的制作方法：“凡合酒，皆薄切药，以绢袋盛药，内酒中，密封头，春夏四五日，秋冬七

<<中华酒文化>>

八日，皆以味足为度。

”唐代以后，因蒸馏酒用为浸剂。

故药物有效成分的溶出率提高，且不易变质，药酒的效果更好。

宋金元是中国传统医学发展的黄金时期，酒的医药功用发挥得更为充分。

许多成方中，用酒蒸、酒炒来炮制药物的方法被广为应用。

明清两代医书出版更多，《本草纲目》所载69种药酒中，补酒便有逡巡酒、五加皮酒、女贞皮酒、仙灵脾酒、薏苡仁酒等40余种。

与李时珍同时代的著名饮食理论家和养生家高濂在其《遵生八笺·饮馔服食笺》中亦列有补酒28种，均是医家、百姓和商界青睐的养生名品。

《伤寒杂病论》详细记录有用“苦酒汤”主治伤寒少阴病的医案，该书卷六“辨少阴病脉证并治法”第十一详述：“少阴病，咽中伤生疮，不能言语，声不出者，苦酒汤主之。

苦酒汤方：半夏(洗，破，如枣核大)十四枚、(辛温)鸡子一枚(去黄，内上苦酒著鸡子壳中，甘微寒)，右二味，内半夏，著苦酒中，以鸡子壳，置刀环中，安火上，令三沸，去滓，少少含咽之。

不差，更作三剂。

”又“妇人杂病脉证并治”记到：“妇人六十二种风，及腹中血气刺痛，红蓝花酒主之。

红蓝花酒方：红蓝花一两，上一味，以酒一大升，煎减半，顿服一半，未止再服。

”红蓝花酒。

即红花酒，除治妇女此病外，还能治跌打损伤之瘀血作痛、痛经、月经不利、闭经等症。

明代伟大药物学家李时珍在《本草纲目》中对酒的药性与医药之用记述得更为详备。

他在“释名”中征引说：“酒之清者曰酿，浊者曰盎；厚曰醇，薄曰醪；重酿曰酎，一宿曰醴；美曰醕，未榨曰醅；红曰醞，绿曰醠，白日醑。

”在“集解”下引唐人记录：“酒有秫、黍、粳、糯、粟、曲、蜜、葡萄等色。

凡作酒醴须麴(又作麴，今作曲)，而葡萄、蜜等酒独不用麴。

诸酒醇醪不同，惟米酒入药用。

”“惟米酒入药用”是李时珍的主张，其时郎中临床习惯与社会习俗所用有糯酒、煮酒、小豆曲酒、香药曲酒、鹿头酒等，而“古方用酒”则有醇酒、春酒、白酒(非蒸馏酒)、清酒、美酒、糟下酒、粳酒、秫黍酒、葡萄酒、地黄酒、蜜酒、有灰酒、新熟无灰酒、社坛余酢酒等，均见于历代本草集录。所以他建议“今医家所用，正宜斟酌”，又集唐以来著名医家论米酒之功能：“主行药势，杀百邪恶毒气。

通血脉，厚肠胃，润皮肤，散湿气，消忧发怒，宣言畅意。

养脾气，扶肝，除风下气。

解马肉、桐油毒，丹石发动诸病，热饮之甚良。

”李时珍在《本草纲目》中还依据历代方家及他的经验逐一介绍了米酒、糟底酒、老酒、春酒等数十种酒，以及各种酒糟的药用功能与服用方法等。

其又在“发明”项下论述说：“酒，天之美禄也。

面麴之酒，少饮则和血行气，壮神御寒，消愁遣兴；痛饮则伤神耗血，损胃亡精，生痰动火。

邵尧夫诗云：‘美酒饮教微醉后。

’此得饮酒之妙，所谓醉中趣、壶中天者也。

若夫沉湎无度，醉以为常者，轻则至疾败行，甚则丧邦亡家而陨躯命，其害可胜言哉？

此大禹所以疏仪狄，周公所以著《酒诰》，为世范戒也。

”至于今天我们所说的“白酒”——蒸馏酒，李时珍则沿用宋元以来的习惯称为“烧酒”，又称“火酒”、“阿刺吉酒”。

他说，烧酒性“辛、甘、大热、有大毒。

过饮败胃伤胆，丧心损寿，甚则黑肠腐胃而死。

与姜、蒜同食，令人生痔。

盐、冷水、绿豆粉解其毒”。

又云：“烧酒，纯阳毒物也。

<<中华酒文化>>

面有细花者为真。

与火同性，得火即燃，同乎焰消。

北人四时饮之，南人止暑月饮之。

”《本草纲目》又记成方云：“惊怖卒死，温酒灌之即醒；蛇咬成疮，暖酒淋洗疮上，日三次；产后血闷，清酒一升，和生地黄汁煎服；丈夫脚冷，不随，不能行者，用淳酒三斗，水三斗，人瓮中，灰火温之，渍脚至膝，常着灰火，勿令冷，三日止。

” P3-8

<<中华酒文化>>

编辑推荐

赵荣光著的《中华酒文化》全文分为五部分：中华酒的文化起源；美酒佳肴的乐意；古人杯中几度酒；文酌武饮与酒人品藻；中华酒文明与时代文明饮酒。

实际上是从中华传统文化中寻找酒在中国的渊源，并从这渊源中引申出更多的与酒有关的传统文化概念。

<<中华酒文化>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>