

酿酒起源的传说之猿猴造酒说 PDF转换可能丢失图片或格式  
，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/234/2021\\_2022\\_\\_E9\\_85\\_BF\\_E9\\_85\\_92\\_E8\\_B5\\_B7\\_E6\\_c34\\_234524.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/234/2021_2022__E9_85_BF_E9_85_92_E8_B5_B7_E6_c34_234524.htm) 唐人李肇所撰《国史补》一书，对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴，有一段极精采之记载。猿猴是十分机敏的动物，它们居于深山野林中，在岩林木间跳跃攀缘，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，没有发现什么可疑之处，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，东南亚一带的群众和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩，也都采用类似的方法。这说明猿猴是经常和酒联系在一起的。猿猴不仅嗜酒，而且还会"造酒"，这在我国许多典籍中都有记载。清代文人李调元在他的著作中记叙道："琼州（今海南岛）多猿.....。尝于石岩深处得猿酒，盖猿以稻米杂百花所造，一石六辄有五六升许，味最辣，然极难得。"清代的另一种笔记小说中也说："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，其酒多至娄石。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"的酒。无独有偶，早在明朝时期，这类的猿猴"造"酒的传说就有过记载。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，闻娄

百步。野樵深入者或得偷饮之，不可多，多即减酒痕，觉之，众獠伺得人，必鬻死之。”可见，这种猿酒是偷饮不得的。这些不同时代、不同人的记载，起码可以证明这样的事实，即在猿猴的聚居处，多有类似“酒”的东西发现。至于这种类似“酒”的东西，是怎样产生的，是纯属生物学适应的本能性活动，还是猿猴有意识、有计划的生产活动，那倒是值得研究的。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，它是由一种叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的大自然原野中，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长。含糖的水果，是猿猴的重要食品。当成熟的野果坠落下来后，由于受到果皮上或空气中酵母菌的作用而生成酒，是一种自然现象。就是我们的日常生活中，在腐烂的水果摊床附近，在垃圾堆幸福，都能常常嗅到由于水果腐烂而散发出来的阵阵酒味儿。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”的液体析出，这样的结果，一是并未影响水果的食用，而且析出的液体——“酒”，还有一种特别的香味供享用，习以为常，猿猴居然能在不自觉中“造”出酒为，这是即合乎逻辑又合乎情理的事情。当然，猿猴从最初尝到发酵的野果到“酝酿成酒”，是一个漫长的过程，究竟漫长到多少年代，那就是谁也无法说清楚的事情了。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

[www.100test.com](http://www.100test.com)