

行业知识：酒的传说 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E8_A1_8C_E4_B8_9A_E7_9F_A5_E8_c34_43663.htm

酿酒的起源在我国，由谷物粮食酿造的酒一直处于优势地位，而果酒所占的份额很小，因此，酿酒的起源问题主要是探讨谷物酿酒的起源。

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酿酒原料和酿酒容器。以下几个典型的新石器文化时期的情况对酿酒的起源有一定的参考作用。

- (1)裴李岗文化时期(公元前5000-6000年)
- (2)河姆渡文化时期(公元前4000-5000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。

- (3)磁山文化时期 磁山文化时期距今7355-7235年，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100m³，折合重量5万公斤"还发现了一些形制类似于后世酒器的陶器。有人认为磁山文化时期，谷物酿酒的可能性是很大的。
- (4)三星堆遗址 该遗址地处四川省广汉，埋藏物为公元前4800年至公元前2870年之间的遗物。该遗址中出土了大量的陶器和青铜酒器，其器形有杯，觚，壶等。其形状之大也为史前文物所少见。
- (5)山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬 979年，考古工作者在山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬中发掘到大量的酒器。尤其引人注意的是其中有一组合酒器，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，熟物料所用的炊具陶鼎。还有各种类型的饮酒器具100多件。据考古人员分析，墓主生前可能是一职业酿酒者(王树明:"大汶口文化晚期的酿酒"，>，1987.9)。在发掘到的陶缸壁上还发现刻有一幅图，据分析是滤酒图。在龙山文化时期，酒器

就更多了。国内学者普遍认为龙山文化时期酿酒是较为发达的行业。以上考古得到的资料都证实了古代传说中的黄帝时期，夏禹时代确实存在着酿酒这一行业。一 酿酒起源的传说在古代，往往将酿酒的起源归于某某人的发明，把这些人说成是酿酒的祖宗，由于影响非常大，以致成了正统的观点。对于这些观点，宋代曾提出过质疑，认为“皆不足以考据，而多其赘说也”。这虽然不足于考据，但作为一种文化认同现象，不妨罗列于下。主要有以下几种传说。

- 1 仪狄酿酒 相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。公元前二世纪史书云：“仪狄作酒”。汉代刘向编辑的则进一步说明：“昔者，帝女令仪狄作酒而美，进之禹，禹饮而甘之曰：‘后世必有饮酒而之国者。’遂疏仪狄而绝旨酒”(禹乃夏朝帝王)。
- 2 杜康酿酒 另一则传说认为酿酒始于杜康(亦为夏朝时代的人)。东汉中解释“酒”字的条目中有：“杜康作秫酒。”也有同样的说法。
- 3 酿酒始于黄帝时期 另一种传说则表明在黄帝时代人们就已开始酿酒。汉代成书的记载了黄帝与歧伯讨论酿酒的情景，中还提到一种古老的酒——醴酪，即用动物的乳汁酿成的甜酒。黄帝是中华民族的共同祖先，很多发明创造都出现在黄帝时期。一书实乃后人托名黄帝之作，其可信度尚待考证。
- 4 酒与天地同时 更带有神话色彩的说法是“天有酒星，酒之作也，其与天地并矣”。这些传说尽管各不相同，大致说明酿酒早在夏朝或者夏朝以前就存在了，这是可信的，而这一点已被考古学家所证实。夏朝距今约四千多年，而目前已经出土距今五千多年的酿酒器具。(1987年8月23日“中国最古老的文字在山东莒县发现，”副标题为“同时发现五千年前的酿酒器具”)。

这一发现表明：我国酿酒起码在五千年前已经开始，而酿酒

之起源当然还在此之前。在远古时代，人们可能先接触到某些天然发酵的酒，然后加以仿制。这个过程可能需要一个相当长的时期。

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。所蕴藏着的酒精，如制成啤酒，可供人类饮几亿年。这说明什么问题？正好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。酒里的最主要的成分是酒精，（学名是乙醇，分子式为 C_2H_5OH ），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。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，本出于此，不由奇方。”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，人类开始酿造谷物酒，并非发明创造，而是发现。方心芳先生则对此作了具体的描述：“在农业出现前后，贮藏谷物的方法粗放。天然谷物受潮后会发霉和发芽，吃剩的熟谷物也会发霉，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，于是就发明了人工曲蘖和人工酒，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存在的微生物所分泌的酶的作用下，逐步分解成糖分，酒精，自然转变成了酒香浓郁的酒。在远古时代人们的食物中

，采集的野果含糖分高，无须经过液化和糖化，最易发酵成酒。 [1] [2] [下一页] 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