



中国人的好客，在酒席上发挥得淋漓尽致。人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。中国人敬酒时，往往都想对方多喝点酒，以表示自己尽到了主人之谊，客人喝得越多，主人就越高兴。

■ 壶中岁月

中国人的好客，在酒席上发挥得淋漓尽致。人与人的感情交流往往在敬酒时得到升华。中国人敬酒时，往往都想对方多喝点酒，以表示自己尽到了主人之谊，客人喝得越多，主人就越高兴。今天，就让我们一起来看看中国古人是如何优雅劝酒的。

“心灵鸡汤”来劝酒

劝酒来段心灵鸡汤，是悠久的传统。“花有重开日，人无再少年”。这句诗尽人皆知，是告诉青少年朋友们珍惜时光，好好学习。然而很少有人知道它其实是陈著《续任博贤酬酢劝酒二首》里的诗句，后两句接着就是“相逢拌酩酊，何必备芳鲜”，意思是说，既然如此，那我们何不推杯换盏，赶紧走起！别忧愁以后，青春只一次，活在当下！

中唐诗人鲍溶，有“乐往难重得，老来岂自由”之句。说的是快乐走了就难重来一回，总想着长大就好了，老了就好了，然而实际上长大有长大的烦恼。所以诗人在后面写到，还是“酒能消人忧”。人生就是这样，愁也一天，乐也一天，何不饮酒解忧，快乐一点呢？

忧愁烦闷？不如饮酒！

“古来圣贤皆寂寞，唯有饮者留其名”、“呼儿将出换美酒，与尔同销万古愁”。自古以来啊，那些圣贤无不感到孤独寂寞，唯有寄情美酒的人才能留下美名。

酒桌上的套路你知道多少 向古人学习如何优雅地劝酒



酒的人才能留下美名。《将进酒》中，李白更是如此给全篇做了结尾：“五花马，千金裘，呼儿将出换美酒，与尔同销万古愁”——你只管端起酒来让我喝，五花千里马、千金狐皮裘，快叫那侍儿拿去换美酒，我和你们一起消解这万古愁！结尾之妙，不仅在于“呼儿”“与尔”之口气大，更在于喊出“来人呐，去沽些酒来，我要和你一醉方休！”的豪迈与洒脱。

“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”。即将远行，再陪你喝一次酒，再多牵挂，难舍别离，等到了阳关，也许今生再也见不到故友了。王维的《渭城曲送元二使安西》是一场深情的离别，但却不是黯然神伤。相反地，倒是透露出一种洒脱且富于希望的情调。

帅的人就要多喝点

唐代大诗人白居易更是极爱饮酒的，他不但自己爱饮酒，更是劝酒界的巨擘，他写了一篇《劝酒十四首·何处难忘酒七首》，其中有一首写到“何处难忘酒，朱门羨少年”。劝少年饮酒应该怎么劝呢？“此时无一盏，争过艳阳天”——你年轻时候不喝点儿，你怎么帅得过艳阳天？

南宋的史浩在《清平乐·代使相劝酒》中写了自己劝酒的路数。史浩对宾客说：“忠谋黼黻明昌，英词锦绣肝肠”，这分明是毫不吝嗇地夸赞在座各位集“仁、义、礼、智、信”于一身。那么，帅气的诸位，来吧！“一曲为公千岁寿”，我祝你长命千岁。

美女劝酒，怎能不喝？

“美人微笑转星眸，月华羞，捧金瓯”。苏轼也是个酒客，他在扬州时，参加了一次酒宴，主人就派出了美女劝酒，阵容很强大——美人捧着金瓯劝。苏轼是作何反应呢？他说他当时心情很低落，但看了美女表演的扇子舞

以后，仿佛被扇子舞动的风吹散了忧愁。估计劝的酒都喝了。

“吴姬劝酒，唱得廉颇能饭否？”“吴姬劝酒”在古代劝酒行业，是个非常有名的典故。从唐宋开始，到明清时期，吴地的歌姬都非常有名。上面提到的扬州，也属于吴地。“廉颇老矣，尚能饭否”，加在劝酒词中，大概就是在问客人“廉颇还能喝否？”“热血依然在否？”

饮酒，关键还是感情

饮酒，最关键的还是要有感情，与对的人喝对的酒。

“酒逢知己千杯少”，这是根据欧阳修的《春日西湖寄谢法曹韵》改编的，颇有“有缘千里来相会，无缘对面不相逢”的感觉。这句话过于经典，因此被大家信奉并广为流传。

“身无彩凤双飞翼，心有灵犀一点通”，是一句咏爱情的诗，实际上是李商隐用来劝酒的，是不是大吃一惊？“昨夜夜里凉风习习，我们的酒宴就设在楼西畔桂堂东”，“隔座送钩春酒暖，分曹射覆蜡灯红”，这是饮酒作乐时的游戏。而“身无彩凤双飞翼，心有灵犀一点通”，则是李商隐形容“就是和你聊得投缘”。

痛快最重要

列举了这么多古人优雅劝酒的攻略，你是不是更多了一些了解？不论是五柳先生还是醉翁，也无论是饮中八仙还是独酌之客，大家所说的劝，只是手段不是目的，说到底还是痛快最重要。

古人劝酒，一切都是发乎情，止乎礼。没必要硬灌！友情在酒里，更在漫长的岁月中……

同样是喝酒 为何你比别人更容易醉

★人喝酒为什么会醉？

有句话叫做“酒肉穿肠过”，人喝酒后，胃能吸收约20%的酒精，剩下的80%进入小肠被吸收。

酒精一旦被吸收，就会随着血液分布到人体的各个器官，其中受影响最大的就是大脑和肝脏。酒精会刺激大脑神经，醉态百出也是受酒精干扰的结果。

如果肝脏代谢酒精的速度跟不上，就会造成酒精和乙醛在血液内的累积，引起头痛、恶心、呕吐等醉酒症状。

如果喝酒的量过多或速度过快，就会造成酒精和乙醛在体内的存积，引起身体不适。

★为什么你比别人醉得快？

有的人一杯就倒，有的人十几杯下肚才有醉态，有的人则千杯不醉。喝的是同一瓶酒，喝的量也一样，为什么你比别人醉得快？原因有以下5点：

1. 基因遗传

前面我们讲到，人体内90%的酒精都要仰仗肝脏将其处理掉，其中少不了代谢酶类的作用。

一般人体内的乙醇脱氢酶含量差异很小，而乙醛脱氢酶的含量则因民族、个人有较大的差异，有的人甚至有缺陷。代谢酶类含量高的人，酒精和乙醛代谢的速度也会加快，也就不那么容易醉了。

所以，一个人酒量的大小，很大程度上是由先天的基因决定的。

2. 喝酒速度快

这一点非常好理解，在同等酒精度的情况下，喝酒的速度越快，人体吸收的酒精也越多。此时，若人体吸收酒精的速度超过肝脏代谢酒精的速度，人很快就会醉倒。

3. 空腹喝酒

别看酒精只是胃里的一个过客，它也会刺激胃粘膜，使之充血和分泌增加，这很容易造成呕吐，而且吐的都是酸水。

4. 与含气饮料混着喝

不管是无酒精的含气软饮料(如苏打水、汽水)，还是有酒精的含气硬饮料(如啤酒、起泡酒)，兑在酒里，必定是会让人醉得更快。因为含气饮料中含有大量的二氧化碳气体，进入胃部会让胃膨胀，加快胃排空的速度，胃排空是食物离开胃部，进入小肠的过程。

鉴于大部分酒精都由小肠吸收，胃排空速度的加快意味着酒精吸收速率的加快，通俗来讲就是加快了醉酒的速度。

5. 几种酒混着喝

不同酒类的醉酒机制不一样，蒸馏酒(如白酒、伏特加)劲劲较强，发酵酒(如葡萄酒、黄酒)劲劲较大。

几种不同的酒混着喝的时候，意味着身体要同时对几种酒做出应急反应，容易出现紊乱，导致加速醉酒。

此外，人体对于酒精的吸收是有惯性的，习惯了某种酒精度的酒，也会产生相应的酒精吸收模式。

如果突然混喝多种酒类，会造成短时间内前后吸收的酒精浓度差异过大，这对肝脏的工作很不利。

★千杯不醉是可以练出来的吗？

确实有些人的酒量是通过后天的训练提升的，决定酒量的因素是遗传基因。

如，黄种人与白种人不同，黄种人乙醛脱氢酶缺陷所占的比例较大，总体而言中国人的酒量不如欧美人。

女性和男性也不同，一般在女性中具有乙醛脱氢酶缺陷的比例比较大，所以女性的酒量不如男性。

但是有些人通过长期的饮酒训练，会发现自己越来越能喝了。这是因为长期的饮酒会使肝脏里负责解酒的代谢酶数量增加，另外，大脑也会在一定程度上提高兴奋程度，以适应被酒精包围的生活。

然而，这同时也意味着当体内酒精浓度下降时，身体会出现不适应的感觉，通过后天的训练让自己的酒量变大不是好事。(Narwal)

梁山好汉与酒：水浒中的“酒文化”



■ 周先祥

纵观整部《水浒传》，酒文化气息浓郁。酒为小说增添了色彩，同时，也为中国酒文化开辟了小先河，为酒文化的源远流长作出了巨大的贡献。

在《水浒传》这部书中说到酒，醉酒，饮酒的场面有一百二十回，正面展开醉态描写的有二十七回(包括微醉、半醉、沉醉、大醉、烂醉等)。全书写了六十四家酒店，其中在城镇酒店有三十家，乡村野岭酒店有三十三家。所以说，酒在《水浒传》中起到了画龙点睛的作用。下面就对书中一些与酒有关的精彩片段进行简述，与大家一同分享。

● 英雄之酒

在《水浒传》中所有好汉出场都会与酒相伴，梁山好汉离不开酒，大块吃肉，大碗喝酒，才能显出好汉的英雄气概。在所有好汉中，“花和尚”鲁智深与酒的描写最为精彩。可以说他所有的重头戏都离不开酒。做提辖时，酒后仗义拳打镇关西，然后避难到五台山，一系列酒态百出，让我们为之喝彩。酒后大闹五台山，砸到文殊院的菩萨，搅得寺庙不得安宁。这里有关他酒态描写的诗为证：头重脚轻，眼红面赤，前合后仰，东倒西歪，踉踉跄跄上山来，似当风之鹤；摆摆摇摇回寺去，如出水之蛇。指定天宫，叫骂天蓬元帅；踏开地府，要拿催命判官。裸形赤体醉魔君，放火杀人花和尚。此诗写得精辟得当，一语击中花和尚的

性格，好一个性情中人。最后方丈不得已将他托付到大相国寺。到东京也上演一场酒后倒拔垂杨柳的精彩大戏，从此威名远播。其他的梁山好汉，在酒文化方面表现的也不俗。基本上他们是一路狂饮而来，酒文化渗透到他们的骨子里了，可以说是酒气冲天，豪情壮志满江湖。

● 胜利之酒

在《水浒传》的开篇就上演了一幕大戏，也是梁山好汉第一场精彩战例——智取生辰纲。酒在这场战役中起着至关重要的作用。有了天时地利，但如果没酒的推波助澜就不会有最后辉煌的战果。战斗在“白日鼠”白胜慢悠悠的歌唱中拉开序幕，而后他们不动声色的表演，让戒备森严的“青面兽”杨志也马失前蹄。在悄然之中，他们就轻而易举地取得战争的胜利。酒在这里成了最有力的黑武器，让敌人束手就擒。

● 成名之酒

俗话说，酒可以误事也可以成事。在《水浒传》中，武松是借着酒来一举成名的。如果不是那“三碗不过岗”，武松就不会借着酒劲冒然走上景阳冈；如果不是酒壮英雄胆，武松有可能被大虫吓到，跑下山岗；如果不是借助酒的威力，武松也不可能赤手空拳打死凶猛的老虎。所以说，酒成就了打虎英雄的美名。而后有了武松一系列的酒威之戏，譬如武松醉打蒋门神，血战鸳鸯楼，武行者醉打孔亮。

让武松的威武形象在我们心目中更加完美。这些场景都与酒有关，酒在这里起着催化剂的功效。

● 摄魂之酒

俗话说，酒是色之媒。酒色是分不开的孪生姐妹。在《水浒传》中有几段关于这样的场景的描写。最让人动心的应当是潘金莲勾引武松的场景，在电视剧中也花了几节的戏来表现。作者选择了一个大雪纷飞的场景，潘金莲早就心急火燎地等着叔叔归来，炉火燃烧旺旺，酒已温好。一切准备就绪，只欠东风。武松归来，那撩人的场面也就上演了。潘金莲使出浑身解数，借着酒力一步步地拉武松入怀。可惜，武松是“柳下惠坐怀不乱”，让潘金莲大失所望，心中的淫火被浇灭无法再燃。另外是一场武松与孙二娘的调情戏。这里也有酒的作用，武松借酒力调侃“母夜叉”。没想到“母夜叉”也非凡角，在酒量上是女中豪杰，巾帼不让须眉。她与武松对饮毫不相让，最后想借酒中放迷药击败武松。怎奈武松狡计识破她的阴谋，到头来栽在武松手中。在这些场面中，酒让女人变得更加妩媚，摄人心魄。让女人更有可能击败男人，酒是女人的暗器，随时待发。

● 恼人之酒

在《水浒传》中有一场景，看起来令人捧腹大笑，那就是“矮脚虎”王英和“一丈青”扈三娘洞房一幕。本来，王英想借助酒来杀一杀扈三娘的威风。在洞房中与扈三娘拼酒，没想到扈三娘也是巾帼不让须眉，酒量超一流。结果，王英反倒被扈三娘打了一顿杀威棒，跪倒在石榴裙下，从此再也抬不起男人的头颈，入赘庄家。这让我想到酒桌上“三个不能忽视”，第一不能忽视就是女人。很多时候，男人就是在酒桌上栽在女人手里。这一点做男人的要警醒。

● 伤情之酒

酒断英雄路。在《水浒传》中有几位英雄最后让酒夺取了生命。首先是“玉麒麟”卢俊义喝了皇帝赐得御酒，归去发作坠入水中而死。“及时雨”宋江长期喝御酒中毒，最后惨死。在他死之前，还不忘用御酒将最崇拜自己的兄弟“黑旋风”李逵一同带走。英雄末路，让人伤感不已。纵观整部《水浒传》，酒文化气息浓郁。酒为小说增添了色彩，这有可能与作者有关。施耐庵也是一位酒坛高手，所以不忘在自己的小说中展示英雄本色。同时，也为中国酒文化开辟了先河，为酒文化的源远流长作出了巨大的贡献。

百酒百科 | Encyclopedia



葡萄酒的百般滋味：嗅嗅酒杯里的动物味道

作为一个香气爱好者，什么奇奇怪怪的味道都想凑上去嗅嗅，难保就有意外惊喜，比如发现小猫脑袋壳儿上软软的绒毛的味道就很好闻。最近惊喜地发现一家香水公司，宣称将把小猫绒毛香作为该公司的新款香水推出。香水公司表示，他们在小猫后颈处提取了“温暖而舒适的”香氛精华，使香水闻起来“像极了皮肤和阳光味道的结合”。据说能够刺激大脑产生可让人感到愉悦的多巴胺。

其实动物味道在葡萄酒香气中也常常被提及，不同的是，葡萄酒的动物味不是真的从动物身上提取出来，而是酿造过程中由于不同的原料、工艺的差异产生而来。

◆ 麝香味

麝香在成熟雌性麝鹿的下腹部皮下层的腺囊里生成，干燥后分泌物变为棕黑色的粒状固体，让人闻起来有一种愉悦感，气味明显。麝香在香水和古装宫斗大戏中使用频率极高。在葡萄酒中这种香气主要出现在红葡萄酒，特别是成熟的红葡萄酒中，在各个产酒国的优质葡萄酒里都有可能出现。

◆ 猫尿味

长相思葡萄酒有独特的猫尿味，还有一些产区的雷司令、鸽笼白、赛美蓉、赤霞珠和梅洛葡萄酒也会有这种味道。这种被化学家命名为4-巯基-4-甲基-2-戊酮的硫化物通常被委婉地称为“boxwood 黄杨木”。气味取决于浓度：浓度低，气味闻起来像比较愉悦的果香，但是当浓度高的时候，就像有很多猫留下的气味一样。

世界上有很多人在这股猫尿味推崇备至。比如这款新西兰马尔堡产区的长相思，名字就叫“Cat's pee on a gooseberry bush (醋栗丛上的猫尿)”

◆ 湿狗味

如果葡萄酒中有这种味道，很可能发生了木塞污染(TCA)，此时葡萄酒还可能潮湿的地下室或潮湿发霉的报纸的味道，尝起来果香匮乏，口感又苦又涩。

◆ 马厩味

马厩的味道通常出现在红葡萄酒中，研究发现，这个味道是一种酵母产生的作用，以及在酿酒环境不清洁时也会产生，当味道淡淡的时候，闻起来有点野性动物的味道，但味道变质时便是一股明显的马厩味，通常这种味道被认为是不良的浊味。

◆ 狐狸味

狐狸味与别的怪味不一样，它并不是来自于酿酒过程中的任何化学反应，而是来自于某种特定葡萄品种本身的风味化合物。研究显示，美洲葡萄(Vitis labrusca)中含有邻氨基苯甲酸甲酯、呋喃酮以及邻氨基苯乙酮，这些化合物就是某些葡萄酒中狐狸味的来源。这些葡萄在美国一度被用来酿造葡萄酒。一个普通成年人可以察觉到超过1000种的不同气味，其中很多都可以在葡萄酒中找到。神奇的是，那些有争议的气味，同样会被一些爱好者喜欢甚至趋之若鹜。

正如葡萄酒大师简希斯·罗宾逊告诉我们：本质上，品鉴是一件十分主观的事情，没有绝对的错或者对，无论什么葡萄酒，最重要的就是你很享受它。(据中国葡萄酒杂志)

《实用酒度换算全书》出版发行 国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手，是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释，从而使该书更具有方便、实用性等特点。 价格86元/本(含邮资) 联系电话:13305585398 联系人:刘先生

五粮精华酿琼液 酒诗系列之十六 五粮融合本是民俗杂而优质 众人皆饮 古而有之街头巷尾红白喜事都来啣嘴 偏居一隅香味悠远举杯畅怀惠泉有感 跃州 金芮 / 摄影