



日饮一石 古人的酒量到底有多大？

■ 五粮

从诗词歌赋到古人传记，我们常常看到对于古人酒量的描述：酒仙李白“百年三万六千日，一日须倾三百杯”，酒婆子刘伶“一饮一斛，五斗解醒”，酒伯淳于髡“一斗亦醉，一石亦醉”，亡国之君陈后主“日饮一石”，武松喝了十八大碗还能过景阳岗打虎……

有不少朋友好奇地向五掌柜提问：日饮一石，古人的酒量有多大？

关于这个问题，我们首先要清楚“一石”到底是多少量？

古代常用容量单位由小到大有升、斗、斛(石)、钟，通常学者们认为斛和石相通，自秦汉开始它们之间都是十进制(摘自《关于古代粮食钟亩、石的问题》)。

根据史册资料(《中国经济通史·秦汉经济史(上)》《梦溪笔谈》)记载，每个朝代“一石”的比例都略有差异，最终我们结合民国后到现代的换算比例，大致可以得出这样的结论：

一石=10斗=10升=120斤

OMG! 这个数字有点“庞大”啊！

按这数量看，动不动就是几升一斗，甚至以石计量地饮酒，古人未免也太能喝喝喝了吧！

再看看咱们现代的“海量高手”，白酒能喝一斤，啤酒达到二十瓶……战斗力就已经非常强。

这人与人的差距咋就这么大捏？

难道随着人类发展与进化，人们的喝酒能力反而退化了？

五掌柜紧急召集各路网友对此展开研讨与推论，发现了三条关于古人酒量的线索。

●**第一条线索：**
古代的酒稀宋以后才有蒸馏酒
中国历史上有载最早的酒，多统称为“清醪”，也就是俗称的清酒。这样的酒是用曲药使粮食发酵酿成，最多十几度，度数并不算高。到了宋代，发明了蒸馏白酒，酒的度数才慢慢地提上去，高度白酒也是后来才有的产物。宋代科学家沈括就对此进行过研究，他的结论是：汉代的酒，不过“粗有酒气”而已。2003年，在挖掘西安北郊的某座汉墓时，曾经发现过一大罐52斤的西汉美酒，轰动各界，引发关注，但经仪器检测后发现，酒精含量只有0.1%。

所以，假设宋以前的白酒，酒精含量都较低，相当于黄酒或者比啤酒更低，那古人酒量大也不足为奇了！

●**第二条线索：**
古代度量较小，跟今日量度不同。

前面也有提到过，史书资料显示，每个朝代对于度量的标准设定都有所差异。西汉的一升，大概等于现代的0.3升；东汉的一升更低，不足现在的0.2升；唐朝的比例大一些，也不到0.5升，与现代的计量比例有很大差异。所以，古代的“一石”实际量度与前面换算的数量相比，还是有差异的！古人实际并没有那么多的酒量！！

●**第三条线索：**
古人喝酒时间长。喝的久，自然喝的多。
仔细阅读古文记载，还会发现，古人饮酒的时间非常的长。喝喝小酒，写写小诗，再喝喝小酒，赏赏歌舞，长夜饮酒，通宵达旦，都是平常事。

所以，李白“一日需倾三百杯”，不是“一口快饮三百杯”，喝得时间长，当然喝酒的量也就非常的多！

基于以上线索，想必各位看官对古人的酒量也心中有数了吧！

最后，还是要提醒诸位爱酒之人：一是别羡慕古人“日饮一石”的海量，咱现在喝的五粮液度数比古代白酒高！理性饮酒才是真高手！二是实在想要跟古人比量，那不妨把喝酒时间变长一点！每天二两，时间长了，自然也能喝到“一石”那么多！

一杯白酒，7种文化！

白酒，作为一个穿越中华历史的文化符号，它诉说着一个民族的图腾情结，演绎着东方大国的生活方式，也寄托着炎黄子孙的精神理想。一杯白酒，饱含7种文化，演绎7种精彩，喝下去的是粮食精粹，升腾出的是千古情怀。

为什么说一杯白酒，7种文化呢，今天以酱酒为例，带大家一探究竟。

1.历史悠久的种植文化

众所周知，白酒中最能代表白酒非凡价值的当属酱酒，以观真、茅台等为例，酱酒的诞生，是从一粒粒红彤彤的高粱与沉甸甸的麦穗开始的。它们伴随着这块土地从蛮荒到文明，成就了一条永远流淌的生命长河！

《本草纲目》有“蜀黍北地种之，以备粮缺，余及牛马，盖栽培已有四千九百年”的记载，一般认为，古称“蜀黍”的高粱起源于非洲，腾飞于中华，是中国最早栽培的谷类作物之一，最少已有5000年以上的历史。由于口感偏涩，质感粗糙，一般不做主食，但其产量高、易储存，至今仍是北方农民饲养家禽的主要饲料之一。

小麦的种植范围与中华民族的开疆拓土同步延展，经历了一个自西向东，由北到南的发展历程，最早出现在西北，商周时期开始在黄河中下游地区大面积种植，到了盛唐时期，小麦在江南华南等地成为了餐桌上的贵宾。

时至今日，贵州这片美丽的多彩之地，以深邃的内涵与博大的胸怀接纳了高粱与小麦的繁育，而高粱与小麦，更以美酒这种巧妙的方式回馈了这片美丽的深山。

2.奥妙无穷的储存文化

俗话说，“酒是陈的香”！这种特质在酱酒中更是发挥得淋漓尽致！

经过一年生产周期生产出来的酱香型白酒，并不是立即装瓶售卖，而是要在专业的存储环境中，存放三年以上，通过时间的沉淀，挥发不利因子，产生有利因素，再进行勾调。

酱香型白酒的陈酿必须要在陶坛中才能实现，因为陶坛的透气性好，空气中的氧气能进入坛内，与酒产生微氧循环，加速酒的酯化、氧化、还原反应的速度，有效排除醛类、硫化物等物质，辛辣味减少，增加酒的芳香，陈酿过程总甲醇等有害物质被有效挥发，酒体变得醇和，空气与酒通过陶坛融合，产生陈年老香。



经过三年以上的陈酿过程后，酱香型白酒才能进入勾调过程，酱酒的勾调必须坚持“酒勾酒”的原则，即用存放时间更久的老酒来进行勾调，勾调过程不能添加其他任何附加物质，酱香型白酒的独特香味均是通过陈酿过程产生。

时间给了人们创造奇迹的机会，也赋予了白酒无穷的魅力。

3.匠心独运的酿造文化

端午制曲、重阳下沙，四时合序，酱香始出。这里的“曲”即原料小麦，“沙”是原粮高粱。

以观真酒为代表的酱香型白酒，均采用优质高粱和小麦为原料，纯粮发酵、自然酿造。观真酱酒所用红缨子高粱虽然产量低，但与其他产区高粱相比，颗粒坚实饱满，淀粉含量高，十分有利于酱香型白酒多次蒸煮翻烤的技术标准。大自然的馈赠不仅仅是优质农作物的提供，黔南地区良好的生态环境、适宜的气候，都是酱酒酿造必不可少的先决条件。

酱香型白酒最重要的酿造原则可以概括为“12987”。即一年一个生产周期、两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次蒸馏，正是这一项又一项严苛的工艺，保证了酱香白酒独特的韵味。

4.不可复制的地域文化

地域在影响白酒品质的众多因素中，尤

为重要。以观真酱香为例，由于都匀产地位于北纬26°黔南腹地，这里有300平方公里郁郁葱葱的原始森林，负氧离子含量高达每立方米2万个。

2013年该区域被“联合国教科文组织”入选《世界自然遗产名录》，且被地质专家们评为公认的“同纬度地球唯一绿宝石”，生态环境绝佳，不可复制，加之该区域剑江灵泉九溪归一，地下水系异常发达，得益于七千万年喀斯特地貌和原始森林的双重滋养过滤，观真酿酒水源中含有多种微量元素，如钾、钙、镁、铁、硫、磷、锰、铜、锌、硒等，且无色、透明、无臭、微甜、爽净，pH值介于7~7.8之间，呈弱碱性，其中的固形物含有对身体相当有益的成分，非常适于酱香白酒的酿制。

5.积淀深厚的养生文化

按照中医理论，舌尖为心肺经，舌中为脾胃经，舌根为肾经，左右两边肝胆经。酱酒芳香能醒脾提神，甘甜能脾健胃，酸能护肝扶肝，苦能养心养神。此外，酱酒喝后不口干，按《说文解字》，舌边有水为“活”，是生命的最佳象征。故酱酒之饮食功效，与汉代名医张仲景《伤寒论》“保胃气，存津液”的主题一脉相承。

同时，根据有关科研数据表明，酱酒中的酚类化合物是其他酒类的3—4倍，有利于预防心脑血管疾病。而53%左右的酒精度，是最科学的酒精浓度，加之经过三年以上的储存，酒度高而不烈，刺激小，有利于健康……

以酱酒为代表的白酒养生文化，犹如中国

发给世界的一张飘香名片，让世人陶醉流连。

6.微妙复杂的政治文化

中国酒文化既是一种社会文化，也是一种政治文化。

三国时的孔融，在《与曹操书》中列举了一系列因酒而兴邦的例子。

【酒之德，久矣。古先哲王炎帝类宗和神，定人以济万国，非酒莫以也。故天垂酒星之耀，地列酒泉之郡，人著旨酒之德。尧不千蛊无以建太平；孔非百觚无以堪上圣；樊哙解厄鸿门，非刍豢盅酒无以奋其怒；赵之廝养，东迎其主，非引厄酒无以激其气；高祖非醉斩白蛇，无以畅其灵；景帝非醉幸唐姬，无以开中兴；袁盎非醇醪之力，无以脱其命；定国不酣一斛无以决其法。故酈生以“高阳酒徒”著功于汉，屈原不糟啜取困于楚。由是观之，酒何负于政哉！】

这段话举出了在历史上上至古帝下至西汉，以酒推动政事的实例；酒能立国兴邦，酒能助力王侯将相者建勋立业，酒能使政治家做出英明的决策，为圣人者亦离不开酒……足见酒文化也是一种政治文化。

7.博大精深的艺术文化

我国是诗的国度，也是酒的故乡。数千年来，诗与酒结下了不解之缘。

《诗经》305篇中有40多篇与酒相关，诗仙李白流传下来约1000首诗，关于饮酒的就有170首，诗圣杜甫现存诗词1400首，与酒有关的约占300首之多，翻开我国的文学史，历代诗词，有关酒的描写比比皆是。

东晋陶渊明视酒为“佳人”、“情人”，无夕不饮；领一代风骚的曹操，最爱“对酒当歌，人生几何”；他的儿子曹丕、曹植常和建安七子一起，丝竹并奏，酒酣耳热，仰而赋诗。羁縻北朝、生平萧杀的庾信，有“开君一壶酒，细酌对春风”等饮酒诗14首，以酒寄情，缠绵悱恻。

北宋初年，范仲淹“酒入愁肠，化作相思泪”；晏殊“一曲新词酒一杯”；柳永“归来中夜酒醒醒”；元佑时期，欧阳修则“文章太守，挥毫万字，一饮千盅”。

还有苏轼、李清照、陆游、马致远……数不清的名人雅士，数不清的妙笔佳作，字里行间无不飘逸着扑鼻的酒香和绵延的诗酒情怀。

如此丰厚的内涵底蕴，如此精深的历史文化，白酒的魅力，今天，你领略到了吗？

(据凤凰网)

酒能代表“久”、“有”、“寿”之内涵 原因何在？

中国酒文化历经数千载而不衰。原因何在？因早有以酒代“久”、“有”、“寿”之内涵，不论是喜庆筵席、亲朋往来，还是逢年过节、日常家宴，人们都要举杯畅饮，以增添一些喜庆气氛。同时由于酒有一种微妙的“神奇”作用，故千百年来，人们喜欢以酒祭祖、以酒提神、以酒助胆，以酒御寒等。

不同时代、不同阶层的饮酒方式亦显多种多样。如先秦之饮尚阳刚，尚力量；魏晋之饮尚放纵，尚狂放；唐代之饮多发育向上的恢宏气度；宋代之饮多省悟人生的淡淡伤感。“西晋七贤”之一的刘伶，以酒会友、嗜酒如命，有民

谚云：“刘伶饮酒，一醉三年”。唐代书法家张旭，“往往大醉后，呼喊狂走，然后落笔”，今苏州张旭祠中的一副楹联“书道入神明，酒狂称草圣”，即是对他的赞颂。

历朝历代以酒咏物、以酒抒怀的诗词歌赋，民谚俚语难以数计。妙趣横生的酒联，能令人回味无穷：“酒气冲天，飞鸟闻香化风；糟粕落地，游鱼得味成龙”、“四座无生事在，八方都为酒人开”、“酒里乾坤大，壶中日月长”、“一川风月留酣饮，万里山河尽浩歌”，可谓天花乱坠，美上加美。

敬酒时，人们崇尚千古流传的“酒不满不

成敬，茶不浅不知训”这一名言。古人还讲究把酒烫热了再饮，说“凉酒入肠，令人必伤。”《三国演义》中的“温酒斩华雄”、“曹操煮酒论英雄”，即是喝热酒的两个有力的佐证。

我国古代文人雅士饮酒，很讲究饮人、饮地、饮候、饮趣、饮禁。饮人，指共饮者应当是风度高雅、性情豪爽、直率的知己故交，所谓“酒逢知己千杯少”。饮地，指饮酒场所以竹林、高阁、花下、画舫、幽馆、平畴、名山、荷亭等地为佳，所谓“醉翁行乐处，草水亦可敬”，正是“莫枕楼头风月，驻春亭上笙歌，留君一醉意如何？”饮候，指选择与饮地相和谐的新

春、清秋、雨霁、积雪、新月等，最富诗情画意之时饮酒。唐伯虎每于晚凉之时，必邀知己至桃花坞相饮，已成佳话。饮趣，是指饮酒时联吟、清谈、焚香、传花、度曲等。陶渊明说：“有待菊花家酿酒，与君一醉一陶然！”饮禁，主要包括苦劝、恶语、喷秽等，避免饮酒时发生一些不愉快的事情。古人饮酒很重视仪表和德行。《小雅》中说的“宾之初筵，左右秩秩”，“酒既和旨，饮则孔偕”，指的就是礼仪之邦饮酒应有的好风尚。这些风尚雅兴，令人回味无穷。地球人酒更是滴滴醇香，余味悠长！

(据红高粱名酒论坛)



《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、实用性强等特点。

价格 86元/本(含邮资)
联系电话:13305585398
联系人:刘先生

正和专栏

酒中书味

The taste of book in liquor

加全国书法展
任。曾任攀枝花市、都江堰市书协理事，多次参加工作，1989年担任四川省电视艺术中心主
川省电视台、都江堰市电视台从事记者、编导等
协原常务理事。先后在攀枝花日报社、电视台、四
黄正和 中国电视艺术家协会会员、四川视

是有一壶酒
对影成三人
月既不解
醉月既解
我歌月既
分教永驻
李白月下
独酌四首之一
蜀人正和书

江山专栏

每周酒歌

Weekly oenopoetic

有诗集《与梅对视》《五十年》
科普作家协会会员、四川省作家协会会
员，在各类各级媒体发表文章多篇，出版
取于四川省南充市嘉陵区供销社、中国
江山，本名蒋川龙，现供

跃州 金芮/摄影

喜酒

——酒诗系列之三十八

轿子抬起来
新娘坐上来
新郎走过来
唢呐吹起来
山山看着来
水水连连来

热泪流出来
妈妈跑过来
酒儿喝点来
喜气沾些来
欢欢喜喜来
幸福跟你来