百酒百科 | Encyclopedia

古代饮酒哲学：酒无量，不及乱

酒无量，不及乱，出自孔子。意为诸事皆有标准、尺度，只有喝酒没有标准没有限度，一个人的酒量有大有小但不要达到乱(醉酒)的程度。

酒是不可或缺之物

中国的酒文化源远流长，早在商夏杜康造酒之说更是深入人心，酒与我们的生活生生相息。民间有言：无酒不成宴，无肉不开席。可见酒是生活中不可或缺之物。

然而也有酒色财气，人生四戒之说。把酒名列其中究其原因是酒后无德之人失去了自控能力，失去把酒言欢、高山流水之姿，尽现泼皮耍赖、妄语不休之丑态。那么能够在酒桌上有所自控，尽其情义而又能言谈举止包含雅致，乃是翩翩君子之所为，正如先贤孔子所言“唯酒无量，不及乱”。

文人墨客多爱酒

其实，任何事物都有其两面性，酒同样也是一把双刃剑，它的确存在不利的一面，但也有值得肯定的一面。适量饮酒，小而言之可以舒筋活血，强身健体；增加友谊，调节气氛；其次，酒也能激发人的创作思维和想象，诗仙李白“斗酒诗百篇”；画圣吴道子，作画前必酣饮大醉方可动笔，醉后为画，挥毫立就；书圣王羲之醉时挥毫而作《兰亭序》，成为传世珍品。

文学作品中不乏对“酒”的描写，《水浒》中林冲借酒驱寒、借酒浇愁、借酒泄愤，将酒赋予了深刻的社会内涵；《三国演义》中曹操“青梅煮酒论英雄”、关羽“温酒斩华雄”等。诗歌中的“酒”更是不胜枚举，如陶渊明的“悠悠迷所留，酒中有深味”。王维的“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”。柳永的“今宵酒醒何处？杨柳岸、晓风残月”。李清照的“常记溪亭日暮，沉醉不知归路”……古代的文人墨客几乎都与酒结下了不解之缘。

酒不及乱

酒都是用来表示一种礼仪、一种气氛、一种情趣、一种心境。人们在推杯换盏、觥筹交错间，寻求一种快感，得到一种满足。但还是奉劝一句，酒好莫贪杯！正如孔子所说：“美哉，唯酒无量，不及乱。”这里的酒不及乱，就是给后人定下了酒德的基本规范：饮酒不限量，最重要的是自我控制，不至于醉，不乱为限。心不乱、语不乱、形不乱、行不乱。

西周时期，周公曾禁酒，春秋时期，孔子对饮酒有了自己的鲜明见解，“唯酒无量，不及乱”。至现代，酒风大盛，饮酒方面很多人多有纠结，不妨读一读孔老夫子的“酒论”，也许会有醍醐灌顶之效。 **(据中国酒志网)**

《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

酒 唐诗宋词里的一把调味剂(下)

唐宋是诗词发展的高潮时期，经济繁荣，稳定的社会环境诞生了许多著名的诗人和词人，而在众多的作品中，有一类是与酒有关，酒文化促进着文学的发展，诗词又反过来表现酒文化，诗人和词人们也在创作中不断丰富和发展酒文化的内涵。

借酒表达对生活的感悟

《江城子·梦中了了醉中醒》。

梦中了了醉中醒。只渊明，是前生。走遍人间，依旧却躬耕。昨夜东坡春雨足，乌鹊喜，报新晴。雪堂西畔暗泉鸣。北山倾，小溪横。南望亭丘，孤秀耸曾城。都是斜川当日景，吾老矣，寄除龄。

苏轼以自己躬耕于东坡，筑雪堂居之自比于晋代田园诗人陶渊明的斜川之游，这首词虽然充满恬静闲适的田园趣味，却又不失苏轼以往的豪放气。该词首句梦中了了醉中醒一反常理，说只有醉中才清醒，梦中才了然，表达了愤世嫉情怀。此句与苏轼提到的自比陶渊明形成呼应，体现了苏轼不仅能理解陶渊明饮酒的心情，更是如同知己般深知自己如同陶渊明一样，在梦中或醉中实际上都是清醒的。苏轼在赤壁怀古中最后感叹人生如梦，一尊还酹江月。多少风流人物和惊天骇事如今都随风浪滔滔而去，今天站在这里回想那些往事，用什么来表达那些逝去的感情，只有默默奉上一杯酒，一切尽在杯酒之中。人的一生就像做了一场大梦，还是把一杯酒献给江上的明月，和我同饮共醉吧。

如梦令(昨夜雨疏风骤) 中写到：昨夜雨疏风骤，浓睡不消残酒，试问卷帘人，却道海棠依旧。知否，知否，应是绿肥红瘦。这首小令，有人物，有场景，还有对白，充分显示了宋词的语言表现力和词人的才华。小词借宿酒醒后询问花事的描写，曲折委婉地表达了词人的惜花伤春之情，更惜自己那逝去的青春年华，语言清新，词意隽永，令人玩味不已。浓睡和残酒的意象愁肠难解，作者沉睡中却又知道一夜风雨，可见作者当时心情的低落忧郁，以至难以入眠。

宿醉醒来后忙问到海棠花可好？虽然沉郁却仍惦记庭院里的海棠，可见词人并未失去年少时对自然春色的热爱。不幸的是，作者却不再像当年那样无忧无虑，生活的阅历和打击，失去亲人的变故让她对人生有了更深切的体会。在词中便化成了知否，知否，应是绿肥红瘦的含蓄和悲伤。从爱春到伤春，作者李清照的生命光因为酒的陪伴而更加浓郁。

借酒表达爱情及相思

“纤纤新月挂黄昏，人在幽闺欲断魂。笺素拆封还又改，酒杯慵举却重温。灯花占断烧心事，罗袖长供挹泪痕。益悔风流多不足，须知恩爱是愁根。”(《秋夜牵情》)在深闺之中，痴情的女人思念着心上人，因相思而寂寞，因寂寞而愁肠郁结，只能借助于酒来摆脱愁怨。再如“殢滞酒杯消旧恨，禁持诗句遣新愁。”(《诉春》)；“如今独坐无人说，拨闷惟凭酒力宽。”(《围炉》)；“凉生还又撩幽恨，留取孤樽对月开”(《夏雨生凉三首》其三)总之，婚后的他不再是少女时的开朗，不论是春夏秋冬还是白昼黑夜，总是带着泪珠，难怪魏仲恭将其集命名为《断肠集》。

鲁迅在谈到中国古代正统文学中的爱情描写时曾经说过：“倘其嗫嚅之中，偶涉眷爱，而儒服之士，即交口非之。”但朱淑真冲破流俗，大胆闯入了一般男子都讳莫如深的言情禁地，不仅在被称为“诗余”的词中，而且在被尊为正统的诗中大量而集中地描写自己独特的爱情经历和婚姻生活，可见她的叛逆与不俗。 **(据佳酿网)**

单宁 红葡萄酒的灵魂

单宁(Tannin)可谓是红葡萄酒的骨干、红葡萄酒的灵魂，是红葡萄酒不可或缺的部分。然而，它却是造成红葡萄酒带来酸涩感的元凶。单宁会让我们的舌头，甚至整个味蕾都觉得干涩，就好像喝了一杯很浓的茶(茶也含单宁)。不同的红葡萄酒、不同的葡萄品种的单宁含量都不一样，它们的表达当然也不尽相同。有的细致、有的粗糙，就像舌头被丝绸包裹还是被砂纸擦拭过的区别。

单宁是一种天然的酚类物质，可称之为茶多酚(polyphenol)，在许多植物中都可找到，如葡萄、茶叶、树叶、橡木和果皮。对红葡萄酒来说，酒农在酿酒时将果汁、果皮和籽一起浸泡，单宁就会从这些物质中释出，形成葡萄酒口感中的干涩感。

虽然干涩的单宁听起来并不讨好，但事实上单宁增加了葡萄酒口感的复杂性，更是天然的抗氧化物，还是让红酒得以陈年的关键。一些经过橡木桶陈存的白葡萄酒中也能发现少量单宁。

那是不是红葡萄酒中，单宁越多越好呢？肯定不是啦，一款好的葡萄酒，各个要素，如单宁、酸度、含糖量、酒精度和风味物质等，都搭配地恰到好处才好啊。

就像一个有魅力的男人，单单靠颜值没用的，修养、内涵、阅历、身材都好，才够味道。

高单宁葡萄品种：

内比奥罗 (Nebbiolo)、赤霞珠(Cabernet Sauvignon)、丹魄 (Tempranillo)、蒙特布查诺(Montepulciano)、味而多(Petit Verdot)、小西拉(Petite Sirah)

低单宁葡萄品种：

巴贝拉(Barbera)、仙粉黛(Zinfandel)、黑皮诺(Pinot Noir)、普里米蒂沃(Primitivo)、歌海娜(Grenache)、梅洛(Merlot)

喝下一口红酒，口腔感受到的酸涩味道和干涩感就是单宁。如果觉得酒的单宁太重太强，可以进行醒酒和摇杯，增加红酒与空气的接触，柔化单宁。 **(据酒一搜)**

老刘

■ 彭磊

老刘酿酒几十年了，在公司酿酒系统颇有名气。老刘其人，身体结实，宽厚的臂膀和他说话的声音一样有力气。一双浓眉大眼，仿佛洞穿了酿酒的奥妙，那是 24 年不断温习、不断总结出的经验。几十年来，他手下的徒弟来了一批又一批，大多成了酿酒高手。选料、起糟、拌和、蒸煮、摊凉、下窖、取酒……几十个步骤老刘熟稔于心。这次老刘受邀参加省上“质量月”启动仪式，同时接受《天府匠人》栏目组采访，我有幸陪同。一路上，听他讲起酿酒的奥妙，我既兴奋又好奇。

24 年前，老刘进入五粮液当起了烤酒匠。烤酒工作异常辛苦，可他却一步步地成长为了酿酒界的大师级人物。到今天，他已经是连续 19 年完成目标的班组长。酿酒是一门技术活，需要精准把握，还要依靠经验。我问他为什么能年年完成目标，有什么诀窍吗？老刘轻描淡写地说，“责任心和坚持。酿酒是个精细活，容不得一丝一毫的马虎。”

是啊，容不得一丝一毫马虎。老刘总是把事情做在前面，在去往成都的大巴上，老刘一直在打电话叮嘱组员做好热季收工工作。公司按照惯例，每年都会放热季假，一方面天热不利于微生物发酵，另一方面也是出于保护员工、设备检修的考虑。老刘怕年轻员工休假回来迟迟进入不了状态，于是提前一天安排工作，把事情做在前面。他已经习惯了把事情做在前面，每天清晨第一缕阳光尚未到来，老刘早已来到了车间，这是自打进厂保留至今的习惯。问起他为什么早到，他笑着说，早到晚走，做好表率嘛。在他的带领下，他带领的

班组总是比别人付出的更多。在他眼里酒是有生命的，是上天的馈赠，五粮液更是得益于得天独厚的地理环境、气候、温度、湿度，每一个环节都是神圣的酿造仪式，就是在这样虔诚的、充满仪式感的环节里，才得以酿出五粮液这样的琼浆玉液。

我曾亲眼目睹过老刘的“功夫”。眼观、鼻嗅、舌尝、手捏、脚踩，招招都是大师风范，令人叹为观止。眼观原料色泽，尽管原料都经过了极为严格的筛选，老刘还是双手捧起一捧糠壳，认真端详看颜色是否明亮，粗细是否合适，再配合嗅觉，一场感官的礼遇之后，原料才得以进入下一道工序。

“看糟配料”可谓是最考验酿酒师傅功力的一环。开窖时，只见老刘用手抓起一把酒糟，掌腕合窍，腕指揉捏，便知一二，又配以眼观、鼻嗅，加之舌尖尝试，于是酒糟好次，便有了七八分掌握，加之 24 年日复一日的揣摩和沉心钻研，这便有了十分自信。看糟结束就是配料了，糟与粮食的结合，堪称一场奇妙的融合之旅。老刘会根据气候、温度、手捏时的感觉来决定配料比例，这时候的老刘像是一位运筹帷幄、决胜千里的大师，他有条不紊地指挥着组员一年四季周而复始的有序工作。除了眼观、鼻嗅、舌尝、手捏外，还有一样功夫也很了得，那就是踩窖，老刘宽厚的大脚竟然如此灵活，通过身体的协调，糟醅便被踩紧实了。这时候，他又像极了一位舞者，抬头、屏气凝神的瞬间，言语失色，直到踩完，我们才回过神来。

突然听到《天府匠人》栏目组要专访他，他犯难了。他说，我就是一个烤酒匠，只会烤酒，咋上得了电视嘛？我说，你就像平时教徒弟一样，把你的经验讲出来就行了。

活动当天，电视台的记者问他，“您觉得酿酒辛苦吗？”

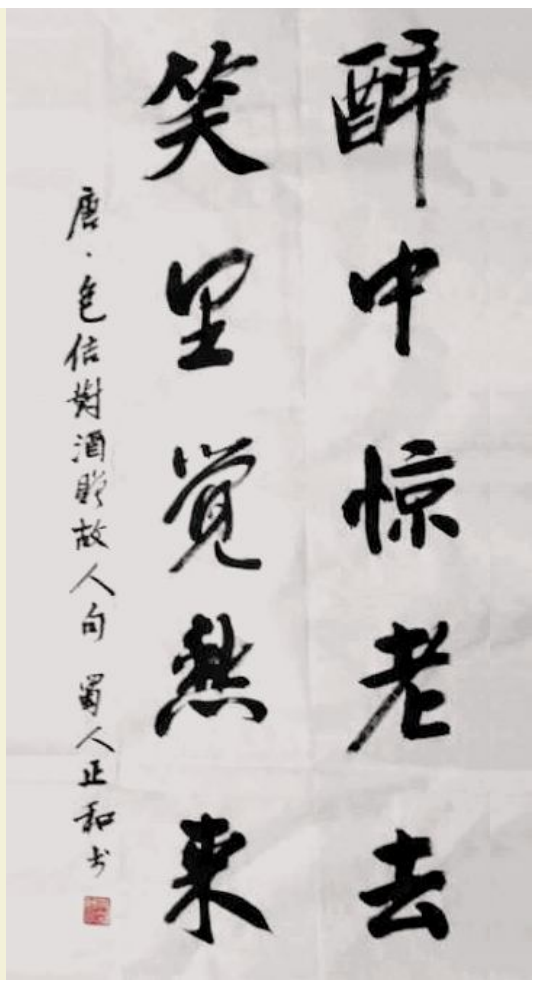
说起他的老本行，老刘笑了，“要说辛苦，那是肯定的，一套工序走下来，新手会吃不消，不过，习惯了就好了”。

“那是什么让您如此坚持？”记者又问道，“一开始是为了养家糊口，可干到后来，就喜欢上烤酒这一行了。这就和与人相处一样，跟酒打了几十年交道，也有感情了”。老刘回答完后，现场响起一片“好”声。

采访结束后，老刘提出想在成都逛逛。他说，虽然是四川人，这还是第三次来成都。一次是陪女儿来上学，一次是因工作出差。我突然想起老刘的女儿曾经这样评价她爸，对酿酒的心思比对自己花得都多。

我本来想向他求证女儿的话，却见他正在用手机拍摄成都街头的景色，入画的是一幅五粮液的大屏广告。我想老刘女儿的话已无需求证了，在他心里，女儿和酿酒同样重要。我不愿打扰他拍摄这美景，只是远远地拍摄了一张他的照片，照片中的老刘与成都的街景、与五粮液完美地融合在了一起。

正和专栏 酒中书味 13
The taste of book in liquor



黄正和 中国电视艺术家协会会市书协理事，多次参加全国书法展。作中心主任。曾任攀枝花市、都江堰作，1998年担任四川省电视艺术制江堰市电视台从事记者、编导等工枝花报社、电视台、四川省电视台、都员、四川视协原常务理事。先后在攀

江山专栏 每周酒歌
Weekly oenopoetic

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

跃州 金芮/摄影

串起时空的思念

——酒诗系列之五十

清明酒
洒在坟头
串起一辈辈
时空的思绪

细雨濛濛
如泣如诉
纸钱化了
鞭炮震醒山谷

一代一代
生命后归宿
那里啊
是否乐土

青山作伴
绿水长流
不用尘世寻找
活着的幸福