

最新文化产业管理 执法全书 (二十)

郭雅 主编

吉林摄影出版社

图书在版编目(CIP)数据

最新文化产业管理执法全书/郭雅主编. —长春: 吉林摄影出版社, 2004

ISBN 7-80606-716-7

I. 最… II. 郭… III. 执法工作—中国—汇编
IV. D922.8

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 053249 号

出版发行: 吉林摄影出版社
(长春市人民大街 124 号 130021)

责任编辑: 李乡壮

经销: 全国各地新华书店

印刷: 北京施园印刷厂

版次: 2004 年 3 月第 1 版

书号: ISBN 7-80606-716-7/ D · 197

定价: 899.00 元

目 录

什么茶对人体健康更有利	1
第五篇 文艺百科	2 0 0

什么茶对人体健康更有利

茶叶中的营养成分和药用成分，一般地说是细的名优茶比粗老的茶高，绿茶比红茶高。从营养保健的角度考虑，喝高级绿茶和细嫩名优茶更有利于人体健康。茶叶中的营养和药用成分虽有差异，但由于各人生活习惯、身体条件、职业、居住地区等方面的差别，对茶的爱好也不同，因而应从实际出发，选该适合自己的茶叶。比如身体比较虚弱的人，喝点红茶，在茶叶中添加点糖，既可增加能量，又能补充营养。青年人正处发育旺盛期，需要更多的营养，以喝绿茶为好。妇女经期前后以及更年期，性情烦躁，饮用花茶有疏肝解郁、理气调经的功效。身体肥胖、希望减肥的人，可以多喝些沱茶、乌龙茶等。兄弟民族地区，常年食用牛羊肉较多的人，为了增进脂肪食物的消化，可以多喝些经过发酵的紧压茶，如砖茶和饼茶等。经常接触有毒物质的人员，可以选择绿茶作为劳动保护饮料。脑力劳动者、军人、驾驶员、运动员、歌唱家、广播员、演员等，为了提高脑子的敏捷程度，保持头脑清醒，精神饱满，增强思维能力、判断能力和记忆力，可以饮用各种名优绿茶。烟焦与霉变的茶能

否饮用

据科学研究证明,严重烟焦的茶与烤焦的其他食物一样,易产生部分“3,4 苯并芘”(其分子式为 $C_{20}H_{12}$,其英文名为 3,4- benzpyrene),这是一种致癌物,在身体中积累多了易引起细胞突变,有致癌的危险性。所以严重的烟焦茶是不能饮用的。如果然,一般轻微的烟焦茶,经过贮存一段时间后,烟焦味会自动消失或减轻,这种茶经过检测,如果“3,4 苯并芘”的含量在食物允许范围以内,饮用对身体不会产生危害。

茶叶是极易受潮的,受潮发霉了的茶叶也是不能饮用的。有人认为丢弃可惜,只要简单的日光晒晒,还想泡来喝,这是十分危险的。因为,已经发霉的茶叶,滋生许多有害霉菌,分泌出不少有损于人体健康的毒素。喝了这种茶水,常会发生腹痛、腹泻、头晕等症状,严重者影响到脏器,会引发某些疾病,因此决不能因小失大。

特别需要引起注意的是,有些极细嫩的茶叶,如碧螺春、毛峰等,常满披银毫,看上去白色茸毛较多,这是正常优良品质的标志,不要当作茶叶“发霉”。这一点对于不太熟悉名优绿茶的人来说,需要注意识

别。 用茶水服药有无影响

能否用茶水服药，不能一概而论。在多数情况下，不主张用茶水服药，尤其是硫酸亚铁、碳酸亚铁、枸橼酸、铁胺等含铁剂和氢氧化铝等含铝剂的西药，遇到茶汤中的茶多酚类物质与金属离子结合而沉淀，会降低或失去药效。此外，茶叶中含有咖啡因（亦称“咖啡碱”），具有兴奋作用，因此服用镇静、催眠、镇咳类药物时，也不宜用茶水送服，避免药性冲突降低药效。有些中草药，如麻黄、黄连、奎宁、钩藤、黄芩、人参等，一般也不宜与茶水混饮，不然中药会被茶沉淀而失去药效。服用酶制剂，如蛋白酶、淀粉酶时，也不宜饮茶，茶叶中的多酚类可与酶结合，降低酶的活性。某些生物碱制剂以及阿托品、阿斯匹林等药物，也不宜用茶水送服。服用痢特灵、甲基苄肼，少量饮茶可引起失眠，大量饮茶可使血压升高。一般认为，服药后 2 小时内停止饮茶。

然而，服用维生素类药物、兴奋剂、利尿剂、降血脂、降血糖、升白类药物时，一般可用茶水送服。例如，服用维生素 C 后饮茶，茶叶中的儿茶素可以帮助维生素 C 在人体内的吸收和积累。茶叶本身具有兴奋、利尿、降血脂、降血糖、升白等功能，服用这类

药物时，茶水有增效作用。 茶的药理作用

茶为药用，在我国已有 2700 年的历史。东汉的《神农本草》，唐代陈藏器的《本草拾遗》，明代顾元庆《茶谱》等史书，均详细记载了茶叶的药用功效。

《中国茶经》中记载茶叶的药理功效有 24 例。日本僧人荣西禅师在《吃茶养生记》中将茶叶列为保健饮料。现代科学大量研究证实，茶叶确实含有与人体健康密切相关的生化成分，茶叶不仅具有提神清心、清热解暑、消食化痰、去腻减肥、清心除烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目、止痢除湿等药理作用，还对现代疾病，如辐射病、心脑血管病、癌症等疾病，有一定的药理功效。可见，茶叶药理功效之多，作用之广，是其他饮料无可替代的。正如宋代诗人欧阳修《茶歌》赞颂的那样：“论功可以疗百疾，轻身久服胜胡麻。”茶叶具有药理作用的主要成分是茶多酚、咖啡碱、脂多糖等。具体作用有：

1、有助于延缓衰老

茶多酚具有很强的抗氧化性和生理活性，是人体自由基的清除剂。据有关部门研究证明，1 毫克茶多酚清除对人机体有害的过量自由基的效能相当于 9 微克超氧化物歧化酶 (SOD)，大大高于其他同类物质。

茶多酚有阻断脂质过氧化反应，清除活性酶的作用。据日本奥田拓勇试验结果，证实茶多酚的抗衰老效果要比维生素 E 强 18 倍。

2、有助于抑制心血管疾病

茶多酚对人体脂肪代谢有着重要作用。人体的胆固醇、三酸甘油酯等含量高，血管内壁脂肪沉积，血管平滑肌细胞增生后形成动脉粥样化斑块等心血管疾病。茶多酚，尤其是茶多酚中的儿茶素 ECG 和 EGC 及其氧化产物茶黄素等，有助于使这种斑状增生受到抑制，使形成血凝黏度增强的纤维蛋白原降低，凝血变清，从而抑制动脉粥样硬化。

3、有助于预防和抗癌

茶多酚可以阻断亚硝酸铵等多种致癌物质在体内合成，并具有直接杀伤癌细胞和提高机体免疫能力的功效。据有关资料显示，茶叶中的茶多酚（主要是儿茶素类化合物），对胃癌、肠癌等多种癌症的预防和辅助治疗，均有裨益。

4、有助于预防和治疗辐射伤害

茶多酚及其氧化产物具有吸收放射性物质铯 90 和钴 60 毒害的能力。据有关医疗部门临床试验证实，对肿瘤患者在放射治疗过程中引起的轻度放射病，用

茶叶提取物进行治疗，有效率可达 90%以上；对血细胞减少症，茶叶提取物治疗的有效率达 81.7%；对因放射辐射而引起的白血球减少症治疗效果更好。

5、有助于抑制和抵抗病毒菌

茶多酚有较强的收敛作用，对病原菌、病毒有明显的抑制和杀灭作用，对消炎止泻有明显效果。我国有不少医疗单位应用茶叶制剂治疗急性和慢性痢疾、阿米巴痢疾，治愈率达 90%左右。

6、有助于美容护肤

茶多酚是水溶性物质，用它洗脸能清除面部的油腻，收敛毛孔，具有消毒、灭菌、抗皮肤老化，减少日光中的紫外线辐射对皮肤的损伤等功效。

7 有助于醒脑提神

茶叶中的咖啡碱能促使人体中枢神经兴奋，增强大脑皮层的兴奋过程，起到提神益思、清心的效果。

8、有助于利尿解乏

茶叶中的咖啡碱可刺激肾脏，促使尿液迅速排出体外，提高肾脏的滤出率，减少有害物质在肾脏中滞留时间。咖啡碱还可排除尿液中的过量乳酸，有助于使人体尽快消除疲劳。

9、有助于降脂助消化

唐代《本草拾遗》中对茶的功效有“久食令人瘦”的记载。我国边疆少数民族有“不可一日无茶”之说。因为茶叶有助消化和降低脂肪的重要功效，用当今时尚语言说，就是有助于“减肥”。这是由于茶叶中的咖啡碱能提高胃液的分泌量，可以帮助消化，增强分解脂肪的能力。所谓“久食令人瘦”的道理就在这里。

10、有助于护齿明目

茶叶中含氟量较高，每 100 克干茶中含氟量为 10 毫克 ~ 15 毫克，且 80% 为水溶性成分。若每人每天饮茶叶 10 克，则可吸收水溶性氟 1 毫克 ~ 1.5 毫克，而且茶叶是碱性饮料，可抑制人体钙质的减少，这对预防龋齿，护齿、坚齿，都是有益的。据有关资料显示，在小学生中进行“饭后茶疗漱口”试验，龋齿率可降低 80%。另据有关医疗单位调查，在白内障患者中有饮茶习惯的占 28.6%；无饮茶习惯的则占 71.4%。这是因为，茶叶中的维生素 C 等成分，能降低眼睛晶体混浊度，经常饮茶，对减少眼疾、护眼明目均有积极的作用。

茶的营养价值

经分析鉴定茶叶内含化合物多达 500 种左右。这些化合物中有些是人体所必需的成分，称之为营养成分。如维生素类、蛋白质、氨基酸、类脂类、糖类及

矿物质元素等，它们对人体有较高的营养价值。还有一部分化合物是对人体有保健和药效作用的成分，称之为有药用价值的成分。如茶多酚、咖啡碱、脂多糖等。

1、饮茶可以补充人体需要的多种维生素

茶叶中含有多种维生素。按其溶解性可分为水溶性维生素和脂溶性维生素。其中水溶性维生素（包括维生素 C 和 B 族维生素），可以通过饮茶直接被人体吸收利用。因此，饮茶是补充水溶性维生素的好方法，经常饮茶可以补充人体对多种维生素的需要。

维生素 C，又名抗坏血酸，能提高人体的抵抗力和免疫力。在茶叶中维生素 C 含量较高，一般每 100 克绿茶中含量可高达 100 毫克 ~ 250 毫克，高级龙井茶含量可达 360 毫克以上，比柠檬、柑橘等水果含量还高。红茶、乌龙茶因加工中经发酵工序，维生素 C 受到氧化破坏而含量下降，每 100 克茶叶只剩几十毫克，尤其是红茶，含量更低。因此，绿茶档次越高，其营养价值也相对增高。每人每日只要喝 10 克高档绿茶，就能满足人体对维生素 C 的日需要量。

B 族维生素中的维生素 B1 又称硫胺素，B2 又称核黄素，B3 又称泛酸，B5 又称烟酸，B11 又称叶酸。

茶叶中 B 族维生素的含量如表 3 所示。

由于脂溶性维生素难溶于水，茶叶用沸水冲泡也难以被吸收利用。因此，现今提倡适当“吃茶”来弥补这一缺陷，即将茶叶制成超微细粉，添加在各种食品中，如含茶豆腐、含茶面条、含茶糕点、含茶糖果、含茶冰淇淋等。吃了这些茶食品，则可获得茶叶中所含的脂溶性维生素营养成分，更好地发挥茶叶的营养价值。

2、饮茶可以补充人体需要的蛋白质和氨基酸

茶叶中能通过饮茶被直接吸收利用的水溶性蛋白质含量约为 2%，大部分蛋白质为水不溶性物质，存在于茶渣内。茶叶中的氨基酸种类丰富，多达 25 种以上，其中的异亮氨酸、亮氨酸、赖氨酸、苯丙氨酸、苏氨酸、缬氨酸，是人体必需的八种氨基酸中的六种。还有婴儿生长发育所需的组氨酸。这些氨基酸在茶叶中含量虽不高，但可作为人体日需量不足的补充。

3、饮茶可以补充人体需要的矿物质元素

茶叶中含有人体所需的大量元素和微量元素。大量元素主要是磷、钙、钾、钠、镁、硫等；微量元素主要是铁、锰、锌、硒、铜、氟和碘等。如茶叶中含

锌量较高，尤其是绿茶，每克绿条平均含锌量达 73 微克，高的可达 252 微克；每克红茶中平均含锌量也有 32 微克。茶叶中铁的平均含量，每克干条中为 123 微克；每克红茶中含量为 196 微克。这些元素对人体的生理机能有着重要的作用。经常饮茶，是获得这些矿物质元素的重要渠道之一。 谁动了茶的概念
(2004-06-18) 来源：搜狗

“茶饮料不是茶”。在一份涵盖了北京市茶饮料市场绝大部分品牌的抽检结果中，北京市质量技术监督局称，旺旺、露露、三得利、天象、延利等 8 家知名企业生产的 11 种产品，都因为包装上没有标明“茶饮料”或“饮品”，对消费者产生了误导。

据报道，目前市场上销售冰红茶、冰绿茶、柠檬茶、乌龙茶、茉莉花茶等数十种品牌的茶饮料，不少企业的产品包装上都以“茶”标称。但实际上，是以茶叶的水提取液或浓缩液、速溶茶粉为原料，经加工、调配等工序制成的茶汤饮料和调味茶饮料，从食品种类上已经跟“茶”完全是两回事。

当茶饮料的销量以每年 300% 增长时，当它从不

足 20 万吨的销量飚升至去年的 185 万吨时，人们意识到茶饮料火了。有人预测，在碳酸饮料产量以每年 50% 的速度下滑之时，茶饮料将在中国掀起第三次饮料浪潮，与发展多年的碳酸饮料争夺饮料市场的“霸主”地位。许多饮料商踌躇满志，争先恐后地卷入了这一市场的拓展、瓜分中，他们来势汹汹的劲头让人不禁想问：茶饮料能火多久？

神话的诞生

是什么原因造就了茶饮料的“神话”？可口可乐中国公司王雷这样说，茶饮料喝的是一种时尚的感觉。因此，抓住年轻人，就抓住了市场。据调查显示，茶饮料的主流消费人群是年轻人，14 岁至 35 岁的年轻人成了茶饮料的主力军。众多厂家的广告都把年轻人作为灌输的目标，使强调“天然、健康、快捷、方便”的茶饮料成了年轻人的时尚新宠。西南农业大学食品科学学院教授刘勤晋这样认为，茶饮料门槛高，主要高在广告费用上。2000 年占据国内茶饮料市场份额 30% 的“统一”，其在大陆茶饮料方面的广告投入超过了一个亿，而“康师傅”的广告投入还要高过这一数字。据电视广告监测数据显示：去年四、五月各饮料厂家的广告投放战已经愈演愈烈，康师傅茶饮料

广告投放费 2454.73 万元、统一系列茶饮料为 933.74 万元和宏宝莱冰枣茶 614.16 万元。这也印证了业界流行的一句话：如果没钱做广告，就别想做茶饮料。从某种意义上说，铺天盖地的广告砸出了茶饮料这一时尚饮品。

“乐百氏”营销总裁杨杰强在分析茶饮料的市场潜力时说：“2000 年中国人均消费茶饮料仅 0.3 升，而日本人均年饮用量为 20 到 30 升，也就是说，茶饮料在国内市场还应当有 50 倍以上的成长空间，茶饮料市场面临的形势非常乐观，目前，销售还仅仅集中在重点城市，快速成长期估计至少还有 3 年。”

流水不腐

然而，要真正做大这个“蛋糕”也并非易事。“目前国内市场上没有真正意义上的纯茶饮料，许多茶饮料企业过分注重广告而忽视产品品质，这种行为将造成行业的‘短命’。”中国农业大学食品学院李教授在接受记者采访时说，目前茶饮料的上市品种可分为三类：纯茶饮料、调味茶饮料和含汽茶饮料，其中后两类占市场份额 80% 以上，像康师傅、统一、乐百氏、娃哈哈、可口可乐等厂家就多以调味茶打主力。而且国内饮料中茶的物质含量与日本相比低 10% 至 20%，

许多卫生指标也比国外要求低，防腐剂在我国更是尚未完全明确禁绝使用。这显然与国际上茶饮料向更纯、不加任何添加剂的纯茶饮料发展趋势相悖。这样的产品很难取代未来饮料的“霸主”地位。

一位业内人士告诉记者，目前国内经销的大部分茶饮料厂家为降低成本，选择的茶叶多为中低档。而且由于目前我国关于茶饮料的标准在某些方面的相对滞后，给中国茶饮料整体上档次造成一定障碍。特别是农药残留量和重金属含量问题一直是中国茶饮料迈向国际市场的主要障碍。现在国内虽然建立了一些绿色生态原料基地，但茶饮料生产厂家选择无污染的有机茶作为原料的并不多。

目前由于国内茶饮料市场尚处于市场初级阶段，纯茶饮料市场培育还需要一个过程。但可以看出，茶饮料的发展已进入一个新时代，中国的饮料企业应当抓住机遇。

此茶非彼茶

对于商家所称茶饮料中茶叶的保健功效，有关专家也提出了异议。上海茶叶协会的徐永成副理事长介绍，目前的茶饮料多是由经特殊工艺制成的茶汁浓液或干的茶粉与其它必要添加物配制而成的，茶粉或

茶汁虽然提取自绿茶本身，但并不具备绿茶所含有的所有营养成分，况且饮料中的香味剂和保鲜剂的使用，使得绿茶饮料在保健功能方面无法与直接冲饮的绿茶相比。绿茶饮料受欢迎是因为它迎合了一部分人的口味，饮料中带有绿茶的特殊清香。绿茶饮料更注重的是口味，至于营养成分，是无法与直接冲饮的绿茶相比的，所以认为常饮茶饮料就能获得饮茶的多种保健功能是不科学的。 茶道因何

兴于大唐（2004-06-06） 来源：文化报

当我们为唐代文化人创造了茶道这一崭新的文化形式所深为感动时，不禁要问，他们为何选择了茶道？抑或茶道首先选择了他们？

无论是唐代文献还是茶文化史都表明，开元到大历（712-780年）是茶道发展的重要阶段。可以说，茶道的兴起和初步发展与大唐兴盛有直接关系，这是和唐文化的宏观风貌息息相关的。一方面，开放的文化政策促进了文化的地域之间和各门类之间交流与发展；另一方面，科举取士打破魏晋以来的门阀统治，唐代文人士大夫生活在一个前所未有的自由、清新的空气之下。中国封建社会在唐代充分展现了它的文明

性、优越成分。贞观之治、武周新政和开元盛世使其达到极致、充分显示了蓬勃向上的生命力。强烈的历史使命感和责任感，充满对个体生命价值的赞美肯定，对主观精神世界的极度张扬和对平凡生活的诗意超越、汇纳四海的宏伟气魄、处盛世而发危言的精神成为唐代文化人的时代特征，正是在这种历史背景和精神状态下，陆羽等创立了茶道这一新的文化形式，成为一种表达情怀、阐扬思想、体悟生命意义、张扬个性特点的活动方式，表现出吸纳儒、释、道三教之相近相同之处为一体的高度智慧，以极为高雅而又十分朴素的方式展示他们的精神境界，以可观形式反映了抽象思想，以简朴的细节涵盖了丰富内容，使人文精神、哲学思想形象化、物象化。这充分显示了中国文人对宇宙旋律与和谐精神的深切把握。茶道，使中国文化人真正领悟诗情画意的生活，茶道使他们诗意地生活着。

茶道，反映了文化士大夫丰富的精神生活和高雅的艺术情调。从某种程度上讲，它展示了当时中国人文化生活的挺拔高度，展示了中国人那时在精神文明方面的杰出成就。正因如此，在中国茶文化史上，很长时间内，是文人茶道的黄金时代。 有益健康

的茶外“茶”(2004-06-17) 来源：搜豹

一、玫瑰茶： 每次用3—5克玫瑰花泡水代茶饮，有美容、强身、止血、止痢作用。还能减轻心绞痛、高血脂和心脏病常见的胸闷。

二、竹叶茶： 以竹叶泡水代茶饮，有清心除烦、利尿通淋的作用。

三、山楂乌梅茶： 每日用山楂30克，乌梅15克（捣碎），加少许红糖，沸水冲泡代茶饮，其味酸美适口，生津止渴，夏秋季常饮此茶，可预防肠道传染病的发生。

四、胖大海茶： 每日用胖大海5枚，以沸滚开水冲泡当茶饮，每日3次。用于咽喉肿痛、声嘶哑，功效颇佳。 茶 四月飘香（2004-06-23）来源：精品购物指南

时间：四月

地点：北京

因为有了“明前茶”打头阵，整个四月，整个北京，到处飘散着茶香。

茶博会，四月宣布，十月举办，所有与茶有关的，你都会在这里看到、听到、了解到，而最后要证

明的是，中国的确是一传统的茶叶生产大国，也是当今世界最具潜力的茶叶消费市场。

露雨轩，新店开张，将禅茶文化融入杭派茶楼之中，伴着佛音，饮茶聊天，从此，又多了一个品茶参禅的好归宿。

马桂茹，军艺教授，五福茶艺培训班中的关键人物，把礼仪指导带入茶艺培训中，让中国茶艺表演更具内涵，更显风姿。

茶事

世界茶人聚会北京，首届中国国际茶业博览会即将举行

据主办单位中国食品土畜进出口商会、中国土产畜产进出口总公司、三利广告展览有限公司介绍，作为唯一经中国商务部批准的国际性茶业专业展会——中国国际茶业博览会（简称茶博会，英文缩写 C T E ）将于 2004 年 10 月 21 日至 24 日在北京中国国际贸易中心隆重举行，世界茶人将首度聚会北京。

茶是世界三大饮料之一，20 多亿人钟情茶饮。全球约 60 多个国家种植茶叶，年产茶近 300 万吨。160 多个国家和地区有茶叶消费习惯，自 20 世纪 90 年代以来，世界茶叶消费量一直在 250 万吨左右。茶

叶以其芳香、解渴、保健、益智、传情的特点受到人们越来越广泛的认同，世界饮料专家预言，“21世纪将是茶饮料的世纪”。

为打造“茶文化的世界之窗”，本届茶博会将举办茶经济系列活动。同期，还将举办《中国茶叶包装设计大赛暨获奖作品拍卖》、《北京国际茶道、茶艺、茶礼品赏会》等文化活动。

茶楼

采露品茗 听雨参禅 素斋茶轩 清幽 露雨轩

“露雨轩”，躲在繁闹的商业区后面，幽静得让人难以置信；靠近元大都遗址，又让它处于传统与现代的交汇之中。所以，在这里“品茗礼佛”是最合适不过的了——“露雨轩”以弘扬佛家文化为主格调，是名副其实的“禅茶文化”基地。

茶楼分上下两层，可用营业面积700多平方米，共设有几百个茶位，其内外装修风格融入了很多佛教建筑的神韵，是一个时间与空间、人与自然合成一体的所在。

初进茶楼，是小桥流水和放生池中的红鲤鳃跃，不知不觉中已走到许愿树的庇荫下，让人进入一种仿佛置身室外，与山水共处的幻境。大堂里供放着许多

佛像，造型优美、雕刻精细，连衣纹都细致柔和，神态更是栩栩如生，望一眼，心中升起的即是宁静、超脱与飘逸。茶楼内，茶桌、坐椅都是以明清风格为主，实为幽思怀古的妙所。如果有兴致，完全可以一边享用香茗，一边欣赏茶艺师娴熟的茶道表演，更有满室的精巧茶具、楹联和字画供人把玩，一度在这淡雅清香的氛围中，茶楼、茶客、茶香一起达到返璞归真、静心忘我的境界。如此看来，“露雨轩”与其说是一个茶楼，倒不如将其归于满室飘逸茗香与梵呗（佛教音乐）的皇家寺院之中。

另外，“露雨轩”的特色还在于它一直秉承的“禅茶一味”的茶家文化。每日数十种的斋点、斋饭，都包含于茶费之中，随意自取。无论是品茗还是进餐，耳中飘荡的都是如天籁般的梵呗，眼中所及的都是讲述佛家的物什，就是再挑剔的人，也会因此而感动。就是这一瞬间的转变，你便会觉得自己就是佛要度的有缘人，正与佛、与文化做着无声息的交流。

地址：海淀北太平庄路2号

茶人

“女孩子穿得漂漂亮亮的，可是坐没坐姿，站没站样的。”

“泡茶本身就是一件很雅致的事情，茶艺师的仪态更要由内而外的注意。”

.....

只要用礼仪仪态美打开马教授的话匣子，你完全可以通过她的身体力行“实践与理论相结合”地了解仪态对于每个人是多么的重要。

骨子里透出的美——五福茶艺礼仪培训师马桂茹

科班出身——形体美的引导者

马教授 1960 年从艺，后考入解放军艺术学院戏剧系并入伍，一直从事形体、仪态的教学，可以说是国内礼仪培训的引导者了。

每每提到自己培训过的学员，无论是军艺的舞蹈学生，还是王府、梅地亚、建国等饭店的服务人员，马教授都有一种琢玉人的自豪。

半路出家——茶艺与仪态的协调者

“熏香、点茶、插花、挂画”乃是中华民族传统艺术之表现。

正因如此，五福茶艺馆于 1996 年开始陆续开办了 70 余期的茶艺培训。课程包括茶叶审评知识、茶具鉴赏、茶艺表演礼仪、茶馆经营等等，而 10 节的

茶艺礼仪课则是最特别、最独到的培训课，传授这门艺术的就是马教授。

马教授认为，茶艺中的礼仪是一种动态的素养。茶，本身就是一种享受生活的方式，容各种审美于一体，如环境的选择、茶汤的鉴赏、茶具的把玩，这些都与茶艺师的礼仪及内在素养息息相关。茶艺中所体现的礼仪包括个人卫生、发型选择、皮肤保养、服装、用语，还有热情的微笑与动作的美感。

马教授在这样一个受北京市职业技能培训指导中心的委托开办的中级茶艺培训班中，充当的正是一位茶艺与仪态的协调者的角色。

极务正业——重视礼仪的呼吁者

喜欢爵士与拉丁的马教授，是那种极务正业的“园丁”，真的是将“提高国人素养，呼吁重视仪态”视为己任。

每提起自己的愿望，马教授都会一脸孩子气、满眼憧憬的样子：“我真想找一家电视台合作，办一台宣扬仪态礼仪的晚会，我可以做策划、编排、指导，只是想让我们每一个人都能在2008奥运会举办之前，了解什么是美，怎样才是最美！”茶书的起源及传播（2004-06-10）来源：东方茶网

中国是最早发现和利用茶树的国家，被称为茶的祖国，文字记载表明，我们祖先在 3000 多年前已经开始栽培和利用茶树。然而，同任何物种的起源一样，茶的起源和存在，必然是在人类发现茶树和利用茶树之前，直到相隔很久很久以后，才为人们发现和利用。人类的用茶经验，也是经过代代相传，从局部地区慢慢扩大开了，又隔了很久很久，才逐渐见诸文字记载。

茶树的起源问题，历来争论较多，随着考证技术的发展和新发现，才逐渐达成共识，即中国是茶树的原产地，并确认中国西南地区，包括云南、贵州、四川是茶树原产地的中心。由于地质变迁及人为栽培，茶树开始由此普及全国，并逐渐传播至世界各地。

（一）起源及原产地

茶树起源于何时？必是远远早于有文字记载的 3000 多年前。历史学家无从考证的问题，最后由植物学家解决了。他们按植物分类学方法来追根溯源，经一系列分析研究，认为茶树起源至今已有 6000 万年至 7000 万年历史了。

茶树原产于中国，自古以来，一向为世界所公认。只是在 1824 年之后，印度发现有野生茶树，国

外学者中有人对中国是茶树原产地提出异议，在国际学术界引发了争论。这些持异议者，均以印度野生茶树为依据，同时认为中国没有野生茶树。其实中国在公元 200 年左右，《尔雅》中就提到有野生大茶树，且现今的资料表明，全国有 10 个省区 198 处发现野生大茶树，其中云南的一株，树龄已达 1700 年左右，仅是云南省内树干直径在一米以上的就有 10 多株。有的地区，甚至野生茶树群落大至数千亩。所以自古至今，我国已发现的野生大茶树，时间之早，树体之大，数量之多，分布之广，性状之异，堪称世界之最。此外，又经考证，印度发现的野生茶树与从中国引入印度的茶树同属中国茶树之变种。由此，中国是茶树的原产地遂成定论。

近几十年来，茶学和植物学研究相结合，从树种及地质变迁气候变化等不同角度出發，对茶树原产地作了更加细致深入的分析和论证，进一步证明我国西南地区是茶树原产地。主要论据，简单地讲，有三个方面：1.从茶树的自然分布来看

目前所发现的山茶科植物共有 23 属 380 余种，而我国就有 15 属，260 余种，且大部分分布在云南、贵州和四川一带。已发现的山茶属有 100 多种，云

贵高原就有 60 多种,其中以茶树种占最重要的地位。从植物学的角度,许多属的起源中心在某一个地区集中,即表明该地区是这一植物区系的发源中心。山茶科、山茶属植物在我国西南地区的高度集中,说明了我国西南地区就是山茶属植物的发源中心,当属茶的发源地。 2.从地质变迁来看

西南地区群山起伏,河谷纵横交错,地形变化多端,以致形成许许多多的小地貌区和小气候区,在低纬度和海拔高低相差悬殊的情况下,导致气候差异大,使原来生长在这里的茶树,慢慢分置在热带、亚热带和温带不同的气候中,从而导致茶树种内变异,发展成了热带型和亚热带型的大叶种和中叶种茶树,以及温带的中叶种及小叶种茶树。植物学家认为,某种物种变异最多的地方,就是该物种起源的中心地。我国西南三省,是我国茶树变异最多、资源最丰富的地方,当是茶树起源的中心地。 3.从茶树的进化类型来看

茶树在其系统发育的历史长河中,总是趋于不断进化之中。因此,凡是原始型茶树比较集中的地区,当属茶树的原产地。我国西南三省及其毗邻地区的野生大茶树,具有原始茶树的形态特征和生化特性,也

证明了我国的西南地区是茶树原产地的中心地带。

（二）茶的传播

中国是茶树的原产地，然而，中国在茶业上对人类的贡献，主要在于最早发现并利用茶这种植物，并把它发展形成成为我国和东方乃至整个世界的一种灿烂独特的茶文化。

中国茶业，最初兴于巴蜀，其后向东部和南部逐次传播开来，以致遍及全国。到了唐代，又传至日本和朝鲜，16世纪后被西方引进。所以，茶的传播史，分为国内及国外两条线路。 1.茶在国内的传播

茶树是中国南方的一种“嘉木”，所以，中国的茶业，最初孕育、发生和发展于南方。（1）巴蜀是中国茶业的摇篮（先秦两汉）

顾炎武曾经指出，“自秦人取蜀而后，始有茗饮之事”，即认为中国的饮茶，是秦统一巴蜀之后才慢慢传播开来，也就是说，中国和世界的茶叶文化，最初是在巴蜀发展为业的。这一说法，已为现在绝大多数学者认同。

巴蜀产茶，据文字记载和考证，至少可追溯到战国时期，此时巴蜀已形成一定规模的茶区，并以茶为贡品之一。

关于巴蜀茶业在我国早期茶业史上的突出地位，直到西汉成帝时王褒的《童约》，才始见诸记载，内有“烹茶尽具”及“武阳买茶”两句。前者反映成都一带，西汉时不仅饮茶成风，而且出现了专门用具；从后一句可以看出，茶叶已经商品化，出现了如“武阳”一类的茶叶市场。

西汉时，成都不但已形成为我国茶叶的一个消费中心，由后来的文献记载看，很可能也已形成了最早的茶叶集散中心。不仅仅是在秦之前，秦汉乃至西晋，巴蜀仍是我国茶叶生产和技术的重要中心。（2）长江中游或华中地区成为茶业中心（三国西晋）

秦汉统一中国后，茶业随巴蜀与各地经济文化交流而增强。尤其是茶的加工、种植，首先向东部南部传播。如湖南茶陵的命名，就很能说明问题。茶陵是西汉时设的一个县，以其地出茶而名。茶陵邻近江西、广东边界，表明西汉时期茶的生产已经传到了湘、粤、赣毗邻地区。

三国、西晋阶段，随荆楚茶业和茶叶文化在全国传播的日益发展，也由于地理上的有利条件，长江中游或华中地区，在中国茶文化传播上的地位，逐渐取代巴蜀而明显重要起来。

三国时，孙吴据有现在苏、皖、赣、鄂、湘、桂一部分和广东、福建、浙江全部陆地的东南半壁江山，这一地区，也是这时我国茶业传播和发展的主要区域。此时，南方栽种茶树的规模和范围有很大的发展，而已茶的饮用，也流传到了北方高门豪族。

西晋时长江中游茶业的发展，还可从西晋时期《荆州土记》得到佐证。其载曰“武陵七县通出茶，最好”，说明荆汉地区茶业的明显发展，巴蜀独冠全国的优势，似已不复存在。（3）长江下游和东南沿海茶业的发展（东晋南朝）

西晋南渡之后，北方豪门过江侨居，建康（南京）成为我国南方的政治中心。这一时期，由于上层社会崇茶之风盛行，使得南方尤其是江东饮茶和茶叶文化有了较大的发展，也进一步促进了我国茶业向东南推进。这一时期，我国东南植茶，由浙西进而扩展到了现今温州、宁波沿海一线。不仅如此，如《桐君录》所载，“西阳、武昌、晋陵皆出好茗”，晋陵即常州，其茶出宜兴。表明东晋和南朝时，长江下游宜兴一带的茶业，也著名起来。

三国两晋之后，茶业重心东移的趋势，更加明显化了。（4）长江中下游地区成为中国茶叶生产和

技术中心（唐代）

如前所言，六朝以前，茶在南方的生产和饮用，已有一定发展，但北方饮者还不多。及至唐朝中期后，如《膳夫经手录》所载“今关西、山东，闾阎村落皆吃之，累日不食犹得，不得一日无茶”。中原和西北少数民族地区，都嗜茶成俗，于是南方茶的生产，随之空前蓬勃发展了起来。尤其是与北方交通便利的江南、淮南茶区，茶的生产更是得到了格外发展。

唐代中叶后，长江中下游茶区，不仅茶产量大幅度提高，就是制茶技术，也达到了当时的最高水平。这种高水准的结果，就是湖州紫笋和常州阳羨茶成为了贡茶。茶叶生产和技术的中心，正式转移到了长江中游和下游。

江南茶叶生产，集一时之盛。当时史料记载，安徽祁门周围，千里之内，各地种茶，山无遗土，业于茶者七八。现在赣东北、浙西和皖南一带，在唐代时，其茶业确实有一个特大的发展。同时由于贡茶设置在江南，大大促进了江南制茶技术的提高，也带动了全国各茶区的生产和发展。

由《茶经》和唐代其它文献记载来看，这时期茶叶产区已遍及今之四川、陕西、湖北、云南、广西、

贵州、湖南、广东、福建、江西、浙江、江苏、安徽、河南等十四个省区，几乎达到了与我国近代茶区约略相当的局面。（5）茶业重心由东向南移（宋代）

从五代和宋朝初年起，全国气候由暖转寒，致使中国南方南部的茶业，较北部更加迅速发展了起来，并逐渐取代长江中下游茶区，成为宋朝茶业的重心。主要表现在贡茶从顾渚紫笋改为福建建安茶，唐时还不曾形成气候的闽南和岭南一带的茶业，明显地活跃和发展起来。

宋朝茶业重心南移的主要原因是气候的变化，江南早春茶树因气温降低，发芽推迟，不能保证茶叶在清明前贡到京都。福建气候较暖，如欧阳修所说“建安三千里，京师三月尝新茶”。作为贡茶，建安茶的采制，必然精益求精，名声也愈来愈大，成为中国团茶、饼茶制作的主要技术中心，带动了闽南和岭南茶区的崛起和发展。

由此可见，到了宋代，茶已传播到全国各地。宋朝的茶区，基本上已与现代茶区范围相符。明清以后，只是茶叶制法和各茶类兴衰的演变问题了。2. 茶在国外的传播

中国茶叶、茶树、饮茶风俗及制茶技术，是随

着中外文化交流和商业贸易的开展而传向全世界的。最早传入日本、朝鲜，其后由南方海路传至印尼、印度、斯里兰卡等国家，16 世纪至欧洲各国并进而传到美洲大陆，又由北方传入波斯、俄国。

唐代中叶，中国茶籽被带到日本种植，茶树开始向世界传播。据文献记载，公元 805 年，日本高僧最澄，从天台山国清寺师满回国时，带去茶种，种植于日本近江。这是中国茶种向外传播的最早记载。后又经日僧南浦昭明在径山寺学得径山茶宴、斗茶等饮茶习俗，并带回日本，在此基础上逐渐形成了日本自己的茶道。

印度是红碎茶生产和出口最多的国家，其茶种源于中国。印度虽也有野生茶树，但是印度人不知种茶和饮茶，只有到了 1780 年，英国和荷兰人才开始从中国输入茶籽在印度种茶。现今，最有名的红碎茶产地阿萨姆。即是 1835 年由中国引进茶种开始种茶的。中国专家曾前往指导种茶制茶方法，其中包括小种红茶的生产技术。后发明了切茶机，红碎茶才开始出现，成了全球性的大宗饮料。

西方各国语言种“茶”一词，大多源于当时海上贸易港口福建厦门及广东方言中“茶”的读音。可

以说，中国给了世界茶的名字，茶的知识，茶的栽培加工技术，世界各国的茶叶，直接或间接，与我国茶叶有千丝万缕的联系。常饮花茶保健康（2004-06-22）来源：农民日报

花卉饮料既不像咖啡含有咖啡因，也不像茶叶含有茶碱，不仅颜色、香味令人赏心悦目，而且具有滋润肌肤、美容养颜和提神明目之效，常饮之能使人减缓衰老，青春常在。花茶饮料既可用开水冲泡，亦可用凉水泡，如能加少许柠檬汁或适量蜂蜜，味道更佳。

在中国，用鲜花窰制茶叶已有悠久的历史。除最常见的茉莉花外，还有白兰花、玫瑰花、桂花、荷花、梅花、蜡梅花等。现代医学证实：花茶中的芳香物质对中枢神经有兴奋作用，并能促进消化液增多，提高人的消化能力；花茶不仅能治愈肠胃疾病，而且常饮用温花茶十分有益于健康。

随著人们保健意识的增强，近几年以花卉做原料制成的保健饮料也越来越多。常见的如玫瑰茄保健饮料、白菊花茶、罗布麻茶、金银花茶、金莲花茶等。以野生花卉和人工栽培的花卉为基础制成的清凉饮料、保健饮料正引起世界各国的关注。

在家庭中，可自行配制花茶。如金银花、菊花均具清热解毒的功能，两种花各半，泡开水，俗称银菊茶，能治暑热、心烦、胸闷、冠心病等。把仙人掌捣烂取汁，开水冲服，治心悸、失眠。鸡冠花和向日葵籽加冰糖，用开水煮后饮用，治风疹。“双花饮”则由金银花、菊花、山楂和蜂蜜制成，能生津润燥、清热解毒。

闲话烹茶与饮茶（2004-06-24） 来源：顺畅网

茶叶作为药用或饮料，已有四、五千年的历史了，代代相传，人们积累了不少饮茶的经验。

沏茶，也叫冲茶，即把滚沸着的开水倒入放好茶叶的壶杯里，然后加盖焖一下，这是很多人惯用的方法。泡茶，是把滚沸的水从炉子上取下来放一会儿，等落了滚后再倒入壶杯，或先把开水倒入壶杯，然后放茶叶，加盖，一两分钟再喝。从科学的角度讲，泡茶的方法比较合理，泡出的茶，不仅汽色嫩绿鲜艳，清香扑鼻，回味也较为深长。采用滚沸水冲沏的方法嫩芽易被烫熟，即失去它淡香清雅的特点。

对于烹茶的用水，陆羽《茶经》里有“山水上，江水中，井水下”之说，杭州还有“龙井茶叶虎跑水”

的民谚，都有一定道理。因为江河水和井水含钙、镁、盐等矿物质较多，不及山泉清冽，有助于挥发茶叶的甘冽芳醇。

茶虽能帮助消化，但饮用时也必须适量。烹茶时，茶叶不能放得太多，否则，茶中的丹宁质会妨碍胃液的分泌，影响消化机能的正常活动。同时，也可能影响对食物中所含铁质的吸收，对身体反而有害。

龙井等鲜嫩的绿茶，不仅可作饮料，还是菜肴的好配料，当品完一杯龙井茶后，叶底经过凉水冲洗，用来炒鸡蛋、炒虾、炒鸡丝等菜，黄绿（或绿白）相映，清香扑鼻，美味可口。 中国“八大名茶”
（2004-07-01）来源：福建茶网

● 杭州龙井

龙井茶产于浙江杭州的龙井村，属炒青绿茶，向以“色绿、香郁、味醇、形美”四绝著称于世。好茶还需好水泡。“龙井茶、虎跑水”被并称为杭州双绝。虎跑水中有机的氮化物含量较多，而可溶性矿物质较少，因而更利于龙井茶香气、滋味的发挥。冲泡龙井茶可选用玻璃杯，因其透明，茶叶在杯中逐渐伸展，上下沉浮，汤明色绿。

● 黄山毛峰

产于安徽黄山，主要分布在桃花峰的云谷寺、松谷庵、吊桥庵、慈光阁及半寺周围。这里山高林密，日照短，云雾多，自然条件十分优越，茶树得云雾之滋润，无寒暑之侵袭，蕴成良好的品质。黄山毛峰采制十分精细。制成的毛峰茶外形细扁微曲，状如雀舌，香如白兰，味醇回甘。

● 苏州碧螺春

产于江苏吴县太湖之滨的洞庭山。碧螺春茶叶用春季从茶树采摘下的细嫩芽头炒制而成；高级的碧螺春，0.5 公斤干茶需要茶芽 6 - 7 万个，足见茶芽之细嫩。炒成后的干茶条索紧结，白毫显露，色泽银绿，翠碧诱人，卷曲成螺，故名“碧螺春”。此茶冲泡后杯中白云翻滚，清香袭人，是国内著名的名茶。

● 安溪铁观音

产于闽南安溪。铁观音的制作工艺十分复杂，制成的茶叶条索紧结，色泽乌润砂绿。好的铁观音，在制作过程中因咖啡碱随水分蒸发还会凝成一层白霜；冲泡后，有天然的兰花香，滋味纯浓。用小巧的工夫茶具品饮，先闻香，后尝味，顿觉满口生香，回味无穷，有健身美容的功效。

● 庐山云雾

产于江西庐山。庐山北临长江，南傍鄱阳湖，气候温和，山水秀美，十分适宜茶树生长。庐山云雾芽肥毫显，条索秀丽，香浓味甘，汤色清澈。

● 白毫银针

产于福建北部的福鼎等地。白毫银针满坡白毫色白如银，细长如针，因而得名。冲泡时，“满盏浮茶乳”，银针挺立，上下交错，非常美观；汤色黄亮清澈，滋味清香甜爽。由于制作时未经揉捻，茶汁较难浸出，因此冲泡时间应稍延长。白茶味温性凉，能健胃提神，祛湿退热，常作为药用。

● 武夷岩茶

产于福建武夷山。武夷岩茶属半发酵茶，制作方法介于绿茶与红茶之间。其主要品种有“大红袍”、“白鸡冠”、“水仙”、“乌龙”、“肉桂”等。武夷岩茶品质独特，有浓郁的花香。

● 普洱茶

产于云南西双版纳等地。普洱茶是采用绿茶或黑茶经蒸压而成的各种云南紧压茶的总称，包括沱茶、饼茶、方茶、紧茶等。普洱茶的品质优良不仅表现在它的香气、滋润，滋味醇厚等饮用价值上，还在于它有一定的药效。 论中国茶文化中的茶道

(2004-07-02) 来源：泉州茶业学会

一、中国——茶文化的发祥地

中国是发现和利用茶叶最早的国家，是世界茶文化的发祥地。

史书记载：茶“发乎神农氏，闻于鲁周公”《庄子·盗跖篇》说：神农之世——只知其母，不知其父。”也就是说，在几千年前，我们的祖先还处于母系社会，由狩猎逐渐进化到畜牧和初级农业的时代就开始发现和利用茶叶了。至公元前 1100 年，茶在神州大地已广为人知。公元前 59 年已有茶叶买卖的文字记载。

唐代已是“比屋皆饮”家家饮茶了。当前，茶已经成为世界三大无醇饮料中饮用价值最高最普遍的天然饮料。有 50 多个国家生产茶叶，115 个国家和地区诶枰叮?70 多个国家和地区人民有饮茶习惯。

据联合国粮农组织统计，1989 年 27 个主要产茶国生产茶叶 245 万吨。溯本求源，各国的茶树种子、茶叶名称和有关茶的文化，均直接或间接从中国传播去的。

至于英语称茶为 Tea，是由于中国茶叶从海上输出欧洲是从厦门开始的。厦门方言茶字发音为 Te，辗转翻译的原故。茶含有 11 大类 350 多种化学成分，

既有一定的医疗保健作用，又丰富了人类的精神生活。茶同陶瓷和丝绸一样是中华民族对世界人民的卓越贡献。

二、诗歌与中国茶道的思想文化背景

诗歌在茶文化中占有重要地位。由于茶富有大自然美，具有提神益思的功能，饮茶使人心旷神怡，产生对人情美的联想，因而自古就成为诗歌吟咏的对象。

《诗经》是中国历史上第一部诗歌集，其中收有多首与茶有关的诗句。如：“采茶新樛，食我农夫”（樛音出，椿叶）“谁谓茶苦，其甘如荠。”晋代诗人张孟阳《登成都楼》诗中赞茶为“芳茶冠六情，溢味播九区”。被后人作为绝妙的茶联，流传至今。

唐代是我国诗歌史上的盛世，也是茶文化发展的鼎盛时期，饮茶成为一种高雅的风尚，也成为陶冶情操和友谊交流的一种主要方式。李白、杜甫、白居易、刘禹锡和卢仝等著名诗人都写下了富有哲理的茶诗。

李白听说荆州玉泉真公，因常饮一种名叫《仙人掌》的茶，虽已年过八旬，仍面如桃花。他在得到

玉泉寺为僧的侄儿赠送的《仙人掌》茶后写道：“常闻玉泉山，山洞多乳窟，仙鼠(白色的蝙蝠)白如鸦，倒悬深溪月，茗生此石中，玉泉流不歇，根柯洒芳津，采服润肌骨……”。这首诗把茶的保健作用描写成一个神话。

杜甫在一首诗中写道：“落日平台上，春风啜茗时，石栏斜点笔，桐叶坐题诗……”。诗人把他同友人品茶心情之愉悦，环境之幽美，写得如同一 甌徘徊菰蔕馥 肌貳*?白居易流传下来的茶诗有50多首。他曾在庐山结草堂而居，过着“架岩结茅屋，断壑开茶园”的隐居生活，使他成为对茶叶生产、采制、煎煮与鉴别样样精通的行家，并以此自豪。他在《谢李六郎中寄新蜀茶》诗中说：“不寄他人先寄我，应缘我是别茶人”。诗人自称是鉴别茶叶的行家是当之无愧的；诗人还在另一首诗中“无由持一盏，寄与爱茶人”创造了一个“爱茶人”的名词。

唐人元稹写的一首茶诗：“茶香叶嫩芽，慕诗客僧家，碾雕白玉，罗织红纱，铤煎黄蕊色，碗转曲尘花，夜后邀陪明月，晨前命对朝霞，洗尽古今人不倦，至醉后岂堪夸。”短短的55个字从茶的自然性状，茶碾茶罗、煎煮过程、饮茶情趣直至茶功全

面作了咏唱。尤其是“慕诗客，爱僧家”更是将茶拟人化了。“爱僧家”道出了茶与禅宗的密切渊源。僧人以茶敬施主，以茶供佛，以茶助禅功，正如刘禹锡《西山兰若试茶歌》中所写的“僧言灵味宜幽寂”那样，僧人坐禅以茶驱睡意，有助于提高禅功，达到进入幽寂的境界。随着茶文化的对外传播，“寂”字已被一衣带水的近邻日本引为日本茶道精神之一。

唐诗人韦应物认为茶是高雅圣洁的仙草。他在《喜园中茶生》诗中写道：“洁性不可污，为饮涤烦尘，此物信灵味，本自出山原……喜随众草长，得与幽人言”。借茶抒怀把饮茶升华到富有哲理境界的代表作，是唐人卢仝的《走笔谢孟谏议寄新茶》，即后人称的《七碗茶歌》。诗人在抒发了品尝到友人赠送的“天子未饮阳羡茶，百草不敢先开花”的《阳羡茶》喜悦心情之后，咏唱道：“……一碗喉吻润；二碗破孤闷；三碗搜枯肠，唯有文字五千卷；四碗发轻汗，平生不平事尽向毛孔散；五碗肌骨清；六碗通仙灵；七碗吃不得也，唯觉两腋习习清风生。蓬莱山，在何处？玉川子乘此清风欲飞去……”。

卢仝诗作不多，在唐代名声不大，但他的这首《七碗茶歌》却以其富有哲理性，为历代爱茶的诗人

广为传颂，如：“莫夸李白仙人掌，且作卢仝走笔章”（宋·梅尧臣）；“何须魏帝一丸药，且尽卢仝七碗茶”（苏轼，魏帝指魏文帝曹丕）；“卢仝七碗诗难得，念老三瓯梦亦赊”（元代大臣耶律楚材，“念老”指唐代赵州高僧从念禅师，以“吃茶去”作为机锋语）；“山中日日试新泉，君合前身老玉川”（明陈继儒）。现代文人、佛学家、中国佛教学会会长赵朴初先生也有诗曰：“七碗受至味，一壶得真趣，空持百千偈，不如吃茶去”（偈 ji 佛经中的唱词，梵语 Gatha）。

诗言志，这些茶诗，实际上是中国茶道思想在文学上的表现。

三、《茶经》，中国茶道的经典著述

在博大精深的中国茶文化中，茶道是核心。茶道包括两个内容：一是备茶品饮之道，即备茶的技艺、规范和品饮方法；二是思想内涵。即通过饮茶陶冶情操、修身养性，把思想升华到富有哲理的境界。也可以说是在一定社会条件下把当时所倡导的道德和行为规范寓于饮茶的活动之中。这两个基本点，在唐人陆羽《茶经》中都明显得到体现。

《茶经》共十章。除四章是讲茶的性状起源，

制茶工具，造茶方法和产区分布外，其余六章全部或主要是讲煮茶技艺、要领与规范的。“四之器”详细描述了茶道所需的24种器皿，包括规格、质地、结构、造型、纹饰、用途和使用方法；“五之煮”讲烤茶要领，选用燃料，鉴别水质，怎样掌握火候和培育茶的精华技巧；“六之饮”详细规定了饮茶应该注意的9个问题，还提出品名贵之茶每次不要超过三盏以及三人饮茶、五人饮茶和七人饮茶各应如何进行；“七之事”例举历史上饮茶典故与名人逸事；“九之略”讲述在野外松间石上、清泉流水处和登山时在山洞里等不同场所进行茶道哪些器皿可以省略；“十之图”要求把《茶经》所写的茶事活动绘成图，挂在茶席一角，使参加者能在场看明白。对于茶道的思想内涵，《茶经》写道：“茶之为用，味至寒，为饮，最宜精行俭德之人。”作者这里提出了“精行俭德”作为茶道思想内涵。也就是说，通过饮茶活动，陶冶情操，使自己成为具有美好的行为[和俭朴、高尚道德的人。

与陆羽忘年交的释皎然在题为《饮茶歌诮崔石使君》写到：“一饮涤昏寐，情思爽朗满天地。再饮清我神，忽如飞雨洒轻尘。三饮便得道，何须苦心破

烦恼……孰知茶道全尔真，唯有丹丘得如此。”在一首诗中两次提到了茶道一词。此后，唐御史中丞封演在《封氏闻见记》“饮茶”一章又写道：“有常伯熊者因鸿渐之论，广润色之，于是茶道大行”。从上述文献可知：是《茶经》确立了茶道的表现形式与富有哲理的茶道精神；而释皎然和封演赋予了“茶道”名称。

《茶经》问世之后，相继出现了多种茶文化专著，形成流派纷呈、百家争鸣、百花齐放的繁荣景象。其中影响较大的有：唐代苏?0的《十六汤品》专门评论茶汤优劣；唐代张又新的《煎茶水记》和宋代文学家欧阳修的《大明水记》《浮槎山水记》(槎音茶)则是评论煎茶用水优劣的专著；宋·蔡襄的《茶录》和宋徽宗赵佶的《大观茶论》记述了宋代茶道的发展情况和特点。从《大观茶论》中可以看出，宋代不再用釜煎茶，而是将碾磨好的茶叶粉末直接放在碗内，把煮沸适度的水先灌进汤瓶，然后冲入茶碗，再用一种状如小炊帚的竹制“茶筅”搅拌均匀，称为“点茶”。《大观茶论》对点茶技法做了精辟而详尽的描述。值得一提的是：赵佶还把茶道精神概括为“祛襟、涤滞、致清、导汀卑烁蜚帧U庑 谏莘岫簧羁痰牟璧?专著同

明清时代的茶文献一起，构成了举世无双的中华茶文化宝库。古代众多的茶道专著，尽管年代不同，流派不同，在泡饮技艺上却有一个共同点，即一切外部表现形式都是为反映茶的大自然美，反映茶的“鲜香甘醇”，绝非为表演而表演。因此中国茶道要求：(一)茶具必须清洗洁净；(二)主张用轻清之水煎茶，有条件时用泉水、江水，甚至用松上雪，梅花蕊上雪化水煎茶；(三)讲求水沸适度。刘禹锡在一首煎茶诗中说：“骤雨松风入鼎来，白云满盏花徘徊”。茶便煎好了。苏东坡则更加形象地写道：“蟹眼已过鱼眼生，嗖嗖欲作松风鸣”(蟹眼形容水沸时的小气泡，鱼眼指随后出现的大些的气泡)；(四)要求使用名贵优质茶具，并规定首先要将茶碗烫热或烤热，以便于茶汤香气充分升扬。

为继承和发扬中国茶文化中的优良传统，北京茶叶学会和北京茶叶总公司在学习传统的基础上，结合现代生活和精神文明建设的需要。组建了供内部进行茶文化交流的《北京茶道馆》，以“俭、和、敬、美”为本馆精神。“俭”俭朴，返朴归真，提倡清茶一杯；“和”和平，祥和安定，和睦相处；“敬”尊敬，互敬互爱；“美”美好，提倡真善美。使修身养性，

陶冶情操寓于茶道活动之中。 西湖龙井茶由来传说
(2004-06-30) 来源：福建茶网

传说乾隆皇帝下江南时，来到杭州龙井狮峰山下，看乡女采茶，以示体察民情。这天，乾隆皇帝看见几个乡女正在十多棵绿荫荫的茶蓬前采茶，心中一乐，也学着采了起来。刚采了一把，忽然太监来报：“太后有病，请皇上急速回京。”乾隆皇帝听说太后娘娘有病，随手将一把茶叶向袋内一放，日夜兼程赶回京城。其实太后只因山珍海味吃多了，一时肝火上升，双眼红肿，胃里不适，并没有大病。此时见皇儿来到，只觉一股清香传来，便问带来什么好东西。皇帝也觉得奇怪，哪来的清香呢？他随手一摸，啊，原来是杭州狮峰山的一把茶叶，几天过后已经干了，浓郁的香气就是它散出来了。太后便想尝尝茶叶的味道，宫女将茶泡好，茶送到太后面前，果然清香扑鼻，太后喝了一口，双眼顿时舒适多了，喝完了茶，红肿消了，胃不胀了。太后高兴地说：“杭州龙井的茶叶，真是灵丹妙药。”乾隆皇帝见太后这么高兴，立即传令下去，将杭州龙井狮峰山下胡公庙前那十八棵茶树封为御茶，每年采摘新茶，专门进贡太后。至今，杭州龙井村胡公庙前还保存着这十八棵御茶，到杭州的

旅游者中有不少还专程去探访一番，拍照留念。

龙井茶（中国十大名茶之一）虎跑泉素称“杭州双绝”。虎跑泉是怎样来的呢？据说很早以前有兄弟二人，哥弟名大虎和二虎。二人力大过人，有一年二人来到杭州，想安家住在现在虎跑的小寺院里。和尚告诉他俩，这里吃水困难，要翻几道岭去挑水，兄弟俩说，只要能住，挑水的事我们包了，于是和尚收留了兄弟俩。有一年夏天，天旱无雨，小溪也干涸了，吃水更困难了。一天，兄弟俩想起流浪过南岳衡山的“童子泉”，如能将童子泉移来杭州就好了。兄弟俩决定要去衡山移来童子泉，一路奔波，到衡山脚下时就昏倒了，狂风暴雨发作，风停雨住过后，他俩醒来，只见眼前站着一位手拿柳枝的小童，这就是管“童子泉”的小仙人。小仙人听了他俩的诉说后用柳枝一指，水洒在他俩身上，霎时，兄弟二人变成两只斑斓老虎，小孩跃上虎背。老虎仰天长啸一声，带着“童子泉”直奔杭州而去。老和尚和村民们夜里作了一个梦，梦见大虎、二虎变成两只猛虎，把“童子泉”移到了杭州，天亮就有泉水了。第二天，天空霞光万朵，两只老虎从天而降，猛虎在寺院旁的竹园里，前爪刨地，不一会就刨了一个深坑，突然狂风暴雨大作，雨停后，

只见深坑里涌出一股清泉，大家明白了，肯定是大虎和二虎给他们带来的泉水。为了纪念大虎和二虎，他们给泉水起名叫“虎刨泉”。后来为了顺口就叫“虎跑泉”。用虎跑泉泡龙井茶，色香味绝佳，现今的虎跑茶室，就可品尝到这“双绝”佳饮。干花泡茶有说道（2004-06-01）来源：中华饮食文化网

药学专家认为,有些干花、中草药当茶饮对身体并无大碍,但有些却不宜饮用。先说用中药泡茶,如胖大海是纯粹的中药,只适于风热邪毒侵犯咽喉所致的嘶哑,而因声带小结。声带闭合不全或烟酒过度引起的嘶哑,用胖大海无效。而且,饮用胖大海会引起大便稀薄、胸闷等副作用,特别是老年人突然失音及脾虚者更应慎用。

决明子可降血脂但会致腹泻。决明子虽然有降血胆的作用,但同时可引起腹泻,长期饮用对身体不利。

甘草长期服用引起血压升高。甘草有补脾益气、清热解毒等功效,但长期服用引起水肿和血压升高。

干花泡茶,也不是绝对安全,如饮用野菊花后少数人出现胃部不适,胃纳欠佳、肠鸣、便溏等消化道反应,脾胃虚寒者、孕妇不宜、专家指出,不要将

干花、中草药当补品饮用。

另外，无论剂量过大还是服用时间过长，都可能发生毒副作用。正在服用西药的患者饮用中草药茶更应注意，因为不适当地与西药联用可能对身体造成伤害。 科学饮茶益健康

茶可兴奋大脑、提神解乏；消食化积、利尿解毒；祛暑杀菌、美容抗衰；防癌防龋、减肥健体。只有科学饮茶，才能使其作用充分发挥。怎样饮茶才算科学呢？

泉水沏茶泉水不含杂质，沏茶后色、香、味俱佳。用自来水沏茶，因水中含微量漂白粉，应将水贮存过夜，使水质软化，沏茶方清醇可口。

“落滚水”沏茶用沸水沏茶会快速溶解茶中的咖啡碱和多酸类物质，使茶水有苦涩味；沸水还会破坏维生素 C，降低茶的营养价值。应该用 80℃ 左右的水（即沸水放置片刻，通常称“落滚水”）沏茶，味道纯正，又不破坏营养物质。沏绿茶时，需泡 15～20 分钟后再饮，这样能浸出茶中绝大部分叶酸。

要饮热茶，热茶能使胃的幽门开放，茶水能很快进入小肠而被吸收。

适量和适度饮茶，过多过浓可影响胃肠对维生

素 B1 的吸收，出现疲劳和食欲不好；还会影响对铁的吸收，而导致缺铁性贫血。患溃疡病和心肾疾病者，因饮茶过浓可刺激胃酸分泌，使溃疡不易愈合；饮茶过多可加重心肾负担，使病情增重。

饭前饭后不饮茶，茶中的鞣酸可使食物中的蛋白质凝固成颗粒，难以吸收；食物中的微量元素也易和茶中的酸、碱等成分反应，形成难吸收的不溶性盐。

不用茶水服药，茶中大量鞣酸，可和药物的生物碱发生不溶性沉淀，影响药物吸收。

不喝隔夜茶，茶水如搁置时间太久（超过 24 小时），细菌容易繁殖，会使茶水变质变味，饮之对身体有害。剩茶水中的残茶叶，不宜咀嚼食用。 中国茶文化拾趣（2004-06-01） 来源：中国茶文化

▲“茶”字的起源，最早见于我国的《神农本草》一书，它是世界上最古的第一部药物书。据有关专家考证，该书为战国时代（公元前 5 年 - 公元前 221 年）的著作。

▲我国茶圣——唐代陆羽于公元 758 年左右写成了世界上最早的茶叶专著《茶经》，系统而全面地论述了栽茶、制茶、饮茶、评茶的方法和经验。根

据陆羽《茶经》推论，我国发现茶树和利用茶叶迄今已有四千七百多年的历史。

▲茶叶在我国西周时期是被作为祭品使用的，到了春秋时代茶鲜叶被人们作为菜食，而战国时期茶叶作为治病药品，西汉时期茶叶已成为主要商品之一了。从三国到南北朝的三百多年时间内，特别是南北朝时期，佛教盛行，佛家利用饮茶来解除坐禅瞌睡，于是在寺院庙旁的山谷间普遍种茶。饮茶推广了佛教，而佛教又促进了茶灶的发展，这就是历史上有名的所谓“茶佛一味”的来源。到了唐代，茶叶才正式作为普及民间的大众饮料。

▲茶叶自古以来就成为中日两国人民友谊的纽带。唐朝时，日本僧人最澄来我国浙江天台山国清寺研究佛学，回国时带回茶籽种植于日本贺滋县（即现在的池上茶园），并由此传播到日本的中部和南部。南宋时，日本荣西禅师两次来到中国，到过天台、四明、天童等地，宋孝宗赠他“千光法师”称号。荣西禅师不仅对佛学造诣颇深，对中国茶叶也很有研究，并写有《吃茶养生记》一书，被日本人民尊为茶祖。南宋开庆年间，日本佛教高僧禅师来到浙江径山寺攻研佛学，回国时带去了径山寺的“茶道具”、“茶台子”，

并将径山寺的“茶宴”和“抹茶”制法传播到日本，启发和促进了日本茶道的兴起。

▲我国宋代时就已有阿拉伯商人定居在福建泉州运销茶叶；明代郑和下西洋，茶叶也随着销售到东南亚和南部非洲各国。明代末期，公元1610年荷兰商船首先从澳门运茶到欧洲，打开了中国茶叶销往两方的大门。

▲我国关于茶馆的最早记载，要算唐代开元年间封演的《封氏闻见记》了，其中有“自邹、齐、沧、隶，渐至京邑，城市多开店铺，煮茶卖之，不问道俗，投钱取饮”。唐宋以后，不少地方都开设了以卖茶水为业的茶馆。到了清朝，民间曲艺进入茶馆，使茶馆成为文化娱乐和休息的场所。

▲相传我国最大的茶馆是四川当年的“华华茶厅”，内有三厅四院。成都茶馆设有大靠背椅，饮茶聊天或打盹都极为舒适。

▲我国人民历来就有“客来敬茶”的习惯，这充分反映出中华民族的文明和礼貌。古代的齐世祖、陆纳等人曾提倡以茶代酒。唐朝刘贞亮赞美“茶”有十德，认为饮茶除了可健身外，还能“以茶表敬意”、“以茶可雅心”、“以茶可行道”。唐宋时期，众多的

文人雅士如白居易、李白、柳宗元、刘禹锡、皮日休、韦应物、温庭筠、陆游、欧阳修、苏东坡等，他们不仅酷爱饮茶，而且还在自己的佳作中歌颂和描写过茶叶。

茶文化与茶道：此物清高世莫知

茶是具有悠久历史的日常饮品。古人所说的“茶事”，包括日本人的“茶道”才称得上是文化。

古有神龙氏遍尝百草以治病养生，有汉代《神农本草纲目》记载：神龙尝百草，日遇七十二毒，得茶而解之。这恐怕是茶应用于日常生活的最早记载吧！正如《陆羽茶经》所说的：“茶事之始于可上溯到神龙”。唐安史之乱后，中国封建社会由鼎盛走向衰弱，尽管大唐中兴的理想给忧国忧民的知识阶层——士大夫们以热切的期盼，终敌不过皇权的日益专制、社会的日益危机，士大夫们对专制制度日渐离心，他们由失望而隐逸。云雾蒸腾的山峰、甘泉清流的山谷，其间不乏同样循世的寺庙僧众及伴着他们的晨钟暮鼓，这是他们向往的一派清凉世界，而这也恰是傲然不群的茶树所需要的生长环境。于是寻来“春泉”，享尽“春茗”，“闭关对书，不杂非类，名僧高士，谈宴永日”。陆羽终生隐逸不仕，将毕生精力和才华倾注“壶

中天地",著述万世流传的"茶经",将士大夫们因怀才不遇转而追求的隐逸生活与饮茶、品茶的内在关系展现于世--这才形成了茶文化。

"道",是一种哲学,讲究世上万物皆有其道,天人合一,而人又逍遥无碍,人格独立,士大夫们在隐逸出世之中,品味人生世事,自得其道。说白了"道"是一种精神,而茶是这种精神的载体。唐代释皎然在其《饮茶歌诮崔石使君》中云;"一饮涤昏寐,情来朗爽满天地。在饮清我神,忽如飞雨洒清尘。三饮便得道,何须苦心破烦恼。此物清高世莫知,世人饮酒多自欺。.....熟知茶道全尔真,唯有丹丘得如此"。这便是"茶道"了,于诗书、琴棋、园林、书法并列为士大夫文化艺术之一。

宋代中国封建集权制度大为强化,士大夫们制国无望,更将志趣"寓之于茶",士大夫们的精神修养和生活志趣逐渐失去汉唐文化的恢宏,"茶道"也随之形成至精至美而又十分狭小的艺术空间。宋人说:"道辅无所发其辩,而寓之与茶,为世外淡泊之好,以此高韵辅精理者"。寓意愈深,作为艺术便也愈加写意,愈加具有写明的人格意义。茶文化,也可以直接说"茶道"至两宋而造极,且从选茗、蓄水、备具、烹

煎、品饮直至环境礼仪等一整套艺术直至明清相传不衰。只是举茶事也好，行茶道也好中国历代世大夫们并未在格式上作过严格规范，中国茶道始终是一门写意的艺术。

作为一种神奇的饮料，茶很早就走出了国门首先随丝稠古道上的驼队西出苍凉的阳关、穿国莫测的塔克拉玛干、翻越终年积雪的帕米尔。中亚各民族至今以奶茶滋润生命，在烧沸的牛奶中家如砖茶的饮用法，无疑是唐朝“饼茶煮饮”的习惯与中亚牧民生活中不可缺少的奶制品的合理融合；中国人和日本人生活中的“叶茶泡饮”是明朝的遗风，而日本茶道中的“末茶冲饮”则有着鲜明的中国宋代饮茶风格的影子。

中国唐代，国运兴旺、万国来朝，其中不乏乘木船斗恶浪九死一生而来的日本留学僧，他们数十年留居中国，习惯了唐朝丰裕的文化和生活，回国后难耐日本饮食，特别是斋饮的粗糙。而远道带回的茶在中国即是文人雅士的风流之物，也是出家山林的僧人们的清静之物。于是，以其来自中国士大夫圈子的高雅脱俗，成为寺院斋饭的点睛精品和敬献权贵的珍品。

日本留学生还带回茶种，栽种于寺庙周围，公

元 700 多年，日本有了茶园。可以说日本茶文化起源于僧侣及社会上层对唐风文化的崇拜和无条件的依附，初始是贵族们趋附的风流雅事。日本"茶道"兴起之初的"寺院茶"、"书院茶"，都还没有脱离仿效唐风的影子，单中国士大夫们一言难尽的心志却很难在日本说的清楚、找倒知音，日本毕竟不是中国，谴唐史们毕竟不可能进入中国只是分子们深层的精神生活。

中国唐代的改变曾一度中断了日本学者僧人的来访，而这期间，从中国唐朝带去的种种文化都依存着日本人独自的理解得到了发展，成为地地道道的日本文化。

16 世纪中叶，连年战乱中统一了日本的幕府将军，为显其权势掩其粗俗，时而将茶道与吃喝宴饮连在一起，时而将茶道与财富连在一起，尽管幕府将军们的参与使茶道大为发展和普及，但形而上学来的茶道，丧失了清静风雅的本来面目。千利休大师出家学道，终成茶道名士，幕府将军爱其才、慕其名，千利休随将军左右，指点茶道，身价极高。而当千利休晚年终于悟透茶道不过为"世外淡泊之好"而创造并坚持取之自然、展示自然的古朴风格时，终于不能为集权的将军所接受，不得不接受了将军的赏赐--剖腹自

尽。

千利休开创的"草庵茶"风格，讲究"以佛法修行得道，屋以不漏雨，食以不饿肚为足，此为佛之教诲，茶道之本意"。千利休的茶风受到世人的推崇，将军后亦追悔莫及难忘与千利休共同度过的恬静幽雅的时光，终于招回千利休逃亡中的儿子，赐还千利休行茶道所用的一应物品及宅邸。由此，日本茶道成为家族艺术，由家族掌门人世袭。千利休的后人们自此隐逸不仕。

千利休被日本人称为茶圣，千家茶道流传至今发展为 3 大流派：里千家、表千家、武者小路千家。3 家各有风骚，且和睦相处，均不离千利休风格。其他小流派尚有 20 来支，均为早期的千家弟子们开创。

今天日本茶道，作为艺术，已与书画、园林、建筑、饮食艺术融为一体，千利休力主茶道之精华不在其形式而在其内涵，就其宏观意义而言，几乎回到了中国茶文化精神的原点。但由于日本茶道作为艺术是以修行方式代代相传的，所以统一规范的形式和严格的格式成为必须，这点，在中国的茶道中极为少见。

在日本茶道中，茶室中书画的风格及摆放，茶室的建筑及庭院的布局，一应茶具的选用和摆放，饮

食的烹制，甚至每次“茶事”进行的时间，每项内容的时间，每个动作的幅度，来客交谈的“台词”，每块榻榻米走几步，一碗茶喝几口，甚至客人洗手时先洗哪只手...都是规定动作。留给茶师们的发挥余地只有选茗、蓄水、备具、烹煎、品饮。用“写意”形容相当格式化的日本茶道艺术显然已不再妥当，日本茶道是一种需花时间的严格修炼，并不容修炼人随心所欲，任性写意，作“风歌笑孔丘”的狂人之态。

日本茶人的聚集也极有组织、极有规范。掌门人称“家员”，学茶得道的人可被授予“茶名”，且“茶名”均以“宗”字打头的二字名称，如同佛教中的法号，严格到有几粉象中国的武林世界，不象中国的茶道挥洒自如，无拘无束。

可以说茶道所要求的规范正是日本人至今的行为规范。

日本饮食的清淡，人们对色彩素雅的喜爱，建筑风格、室内装修和布局的简单，日常礼仪的规范，无不受到千利休茶风的影响，甚至潜移默化至日本人的性格特征，千利休不仅是日本茶道的集大成者，更始日本文化艺术史上开创一代世风的大师。

千利休时代的茶道，是男人的风雅，而近代，

随着生活水平的不断提高，更多的人，特别是有钱、有闲、有文化的妇女们希望具备茶道的修养，使自己的气质更加典雅高贵。于是茶道几乎成了妇女的天地，而她们的轻柔、秀美及多彩的和服使茶道少了些高深，少了些士大夫式的难言之隐，而成为一种有传统、高层次的群众性的文化活动。

为寻求异国国民的理解，日本茶道的各大流派纷纷走出国门，著名的里千家还在北京设置了常驻机构。相信日本茶道的“回炉”，不仅将开拓国人之眼界，更将升华国人的内秀与优雅。国外饮茶大观（2004-05-28）来源：大洋网

全世界有一百多个国家和地区的居民都喜爱品茗。有的地方把饮茶品茗作为一种艺术享受来推广。各国的饮茶方法相同，各有千秋。

斯里兰卡：斯里兰卡的居民酷爱喝浓茶，茶叶又苦又涩，他们却觉得津津有味。该国红茶畅销世界各地，在首都科伦坡有经销茶叶的大商行，设有试茶部，由专家凭舌试味，再核等级和价格。

英国：英国各阶层人士都喜爱饮料。茶，几乎可称为英国的民族饮料。他喜爱现煮的浓茶，并放一

二块糖，加少许冷牛奶。

泰国：泰国人喜爱在茶水里加冰，一下子就冷却了，甚至冰冻了，这就是冰茶。在泰国，当地茶客不饮热茶，要饮热茶的通常是外来的客人。

蒙古：蒙古人喜爱吃砖茶。他们把砖茶放在木臼中捣成粉末，加水放在锅中煮开，然后加上一些，还加牛奶和羊奶。

新西兰：新西兰人把喝茶作为人生最大的享受之一。许多机关、学校、厂矿等还特别订出饮茶时间。各乡镇茶叶店和茶馆比比皆是。

马里：马里人喜爱饭后喝茶。他们把茶叶和水放入茶壶里，然后炖在泥炉上煮开。茶煮沸后加上糖，每人斟一杯。他们的煮茶方法不同一般：每天起床，就以锡罐烧水，投入茶叶；任其煎煮，直到同时煮的腌肉烧熟，再同时吃肉喝茶。

加拿大：加拿大人泡茶方法较特别，先将陶壶烫热，放一茶匙茶叶，然后以沸水注于其上，浸七、八分钟，再将茶叶倾入另一热壶供饮。通常加入乳酪与糖。

俄罗斯：俄罗斯人泡茶，每杯常加柠檬一片，也有用果浆代柠檬的。在冬季则有时加入甜酒，预防

感冒。

埃及：埃及的甜茶。埃及人待客，常端上一杯热茶，里面放许多白糖，只喝二三杯这种甜茶，嘴里就会感到粘糊糊的，连饭也不想吃了。

北非：北非的薄荷茶。北非人喝茶，喜欢在绿茶花里几片新鲜薄荷叶和一些冰糖，饮时清凉可口。有客来访，客人得将主人向他敬的三杯茶喝完，才算有礼貌。

南美：南美的马黛茶。南美许多国家，人们用当地的马黛树的叶子制成茶，既提神又助化。他们是用吸管从茶杯中慢慢着品味着。 唐宋饮茶法（2004-05-26）来源：生活时报

唐代人们如何饮茶

唐代茶的饮法是煮茶即烹茶、煎茶。根据陆羽《茶经》记载，唐代茶叶生产过程是“采之，蒸之，捣之，拍之，焙之，穿之，封之，茶之千矣。”饮用时，先将饼茶放在火上烤炙，然后用茶碾将茶饼碾碎成粉末，再用筛子筛成细末，放到开水中去煮。煮时，水刚开，水面出现细小的水珠像鱼眼一样，并“微有声”，称为一沸。此时加入一些盐到水中调味。当锅

边水泡如涌泉连珠时，为二沸，这时要用瓢舀出一瓢开水备用，以竹夹在锅中心搅拌，然后将茶末从中心倒进去。稍后锅中的条水“腾波鼓浪”，“势若奔涛溅沫”，称为三沸，此时要将刚才舀出来的那瓢水再倒进锅里，一锅茶汤就算煮好了。如果再继续烹煮，陆羽认为“水老不可食也”。最后，将煮好了的茶汤舀进碗里饮用。前三碗味道较好，后两碗较差。五碗之外，“非渴其莫之饮”。这是当时社会上较盛行的饮茶方法。

因茶叶有不同种类，所以还存在另一种方法，将饼茶舂成粉末放在茶瓶中，再用开水冲泡，而不用烹煮，这是末茶的饮用方法。

宋代饮茶法是怎样的

到了宋代，盛行的是点茶法。点茶程序为炙茶、碾罗、烘盏、候汤、击拂、烹试，其关键在候汤和击拂。点花法是在唐代阉茶法基础上发展而成的。陆羽《茶经》说：“花有粗茶、散茶、末茶、饼茶者，乃斫、乃熬、乃炆、乃舂，贮于瓶缶之中，以汤沃焉，谓之阉茶。”阉茶的特点是投茶入瓶，以汤沃之。而点茶是由阉茶发展而来的。点茶沿阉茶之路向前走了

一步，其烹茶步骤是将茶投入盏中，注入少量沸水调成糊状，谓之“调膏”，然后将沸水倒入深腹长嘴瓶内，再倾瓶注水入盏，或以瓶煎水，然后直接向盏中注入沸水，与此同时用茶筴搅动，茶末上浮，形成粥面。

据宋代蔡襄的《茶录》记载，宋代的点茶主要特点是，先将饼茶烤炙，再敲碎碾成细末，用茶罗将茶末筛细，“罗细则茶浮，罗粗则末浮。”“钞茶一钱匙，先注汤调令极度匀。又添注入，环回击拂，汤上盏可四分则止。神其面色鲜白，着盏无水痕为佳。”即将筛过的茶末放入茶盏中，注入少量开水，搅拌得很均匀，再注入开水，用一种竹制的茶筴反复击打，使之产生泡沫（称为汤花），达到茶盏边壁不留水痕者为最佳状态。 爱尼人土锅茶(2004-05-31) 来源：云南茶文化

我们乘车到了勐海县南糯山。南糯山坐落在允景洪与勐海县的公路之间向南约 4 公里的地方，这里有一株树龄达 800 多年的人工栽培型古茶树，被人们称为“茶树王”，由於它的存在而举世间名，引起许多中外专家瞩目，参观者络绎不绝。欧主席把我们带

到不远的一个僂尼寨子（哈尼族支系），一位名叫晓机的僂尼姑娘把我们引到她的家里，并请我们饮用了“土锅茶”。僂尼人“土锅茶”僂尼语“绘兰老泼”，这是一种古老而方便的饮茶方法，晓机先用大土锅将山泉水烧开后，放进南糯山上特制的“南糯白毫”，约煮 5-6 分钟后，将茶水装入用竹子制的茶盅内，并将一杯杯茶水送到大家手中，我与同行接过茶水一饮而尽。这种茶水清香可口，回味无穷。晓机在一旁也高兴地笑了起来，她“阿波”（老爹）接著结我们讲了僂尼发现茶的传说。他说：很久很久以前的一天，一位勇敢而憨厚的僂尼小伙子，在深山里猎到一只危害僂尼山寨人畜的凶豹，用大锅煮好后，邀约全寨男女老少去分享，大家一边吃，一边说笑，还跳起舞，“跳啊跳”，跳了一个通宵，跳得口乾舌燥……憨厚的小伙子又请大家喝锅里的开水，这时一阵大风吹来，许多树叶纷纷落到锅里，大家喝了锅里的开水，感到这水苦中带甜还有清香，非常爽口，从此我们僂尼人就把这树叶称为“老拔”（汉语即茶叶）便开始种植。传说无从考证，但南糯山是云南最古老的茶山之一，是事实。

教你如何泡好绿茶（2004-05-21） 来源：三

九健康网

绿茶在色、香、味上，讲求嫩绿明亮、清香、醇爽。在六大茶类中，绿茶的冲泡，看似简单，其实极考工夫。因绿茶不经发酵，保持茶叶本身的鲜嫩，冲泡时略有偏差，易使茶叶泡老闷熟，茶汤黯淡香气钝浊。此外，又因绿茶品种最丰富，每种茶，由于形状、紧结程度和鲜叶老嫩程度不同，冲泡的水温，时间和方法都有差异，所以没有多次的实践，恐怕难以泡好一杯绿茶。

（一）用水

水质能直接影响茶汤的品质，古人曾云“茶性发于水，八分之茶，遇十分之水，茶亦十分矣；八分之水，遇十分之茶，茶只八分”。我个人认为，水质对茶汤的滋味非常重要，色香倒还在其次了。用稍差的水，即使冲泡乌龙茶，亦觉不堪一饮。

古人的茶书，大多论及用水。所谓“山水上，江水中，井水下”等等，终不过是要要求水甘而洁，活而新。纯粹从科学理论上讲，水的硬度直接影响茶汤的色泽和茶叶有效成份的溶解度，硬度高，则色黄褐而味淡，严重的会味涩以致味苦。此外，劣质水不仅无法沏出好茶，长期使用生成严重水垢，还会损坏茶

具。所以泡茶用水，应是软水或暂时硬水。

一般来说，以泉水为佳，洁净的溪水江水河水亦可，井水则要视地下水源而论。至于雨水和雪水，以当今环境污染之重，恐怕没人敢喝了。我自己泡茶用的水，多是矿泉水。国内的水，我比较常用农夫山泉，微带泉水的清甜。茶艺馆的水，也多用矿泉水或蒸馏水，那些依山傍水的地方，则可汲取山上泉水，如杭州虎跑水，广州白云山的泉水。一般家庭使用滤水器过滤后的水，也勉强可用。

（二）水温

古人对泡茶水温十分讲究，特别是在饼茶团茶时期，控制水温似乎是泡茶的关键。概括起来，烧水要大火急沸，刚煮沸起泡为宜。水老水嫩都是大忌。水温通过对茶叶成份溶解程度的作用来影响茶汤滋味和茶香。

绿茶用水温度，应视茶叶质量而定。高级绿茶，特别是各种芽叶细嫩的名绿茶，以 80℃ 左右为宜。茶叶愈嫩绿，水温愈低。水温过高，易烫熟茶叶，茶汤变黄，滋味较苦；水温过低，则香味低淡。至于中低档绿茶，则要用 100℃ 的沸水冲泡。如水温低，则渗透性差，茶味淡薄。

此外需说明的是，高级绿茶用 80℃ 的水温，通常是指讲水烧开后再冷却至该温度；若是处理过的无菌生水，只需烧到所需温度即可。

（三）茶的用量

茶叶用量，并没有统一标准，视茶具大小、茶叶种类和各人喜好而定。一般来说，冲泡绿茶，茶与水的比例，大致是 1:50 ~ 60。严格的茶叶评审，绿茶是用 150ml 的水冲泡 3g 茶叶。

茶叶用量主要影响滋味的浓淡，我想这完全决定于各人的习惯。初学者可尝试不同的用量，找到自己最喜欢的茶汤浓度。

（四）茶具

冲泡绿茶，比较讲究的可用玻璃杯或白瓷盖碗。普通人家使用的大瓷杯和茶壶，只适于冲泡中低档绿茶。

玻璃杯比较适合于冲泡名茶，如西湖龙井、碧螺春、君山银针等细嫩绿茶，可观察到茶在水中缓缓舒展、游动、变幻。特别是一些银针类，冲泡后芽尖冲向水面，悬空直立，然后徐徐下沉，如春笋出土似金枪林立。上好的君山银针，可三起三落，极是美妙。所以一般茶艺馆，多使用玻璃杯冲泡绿茶。

古人使用的是盖碗。相比于玻璃杯，盖碗保温性好一些。一般来说，冲泡条索比较紧结的绿茶，如珠茶眉茶，我个人比较喜欢盖碗。好的白瓷，可充分衬托出茶汤的嫩绿明亮，且盖碗比较雅致，手感触觉是玻璃杯无法可比的。此外，由于好的绿茶不是用沸水冲泡，茶叶多浮在水面，饮茶时易吃进茶叶，如用盖碗，则可用盖子将茶叶拂至一边。

总的来说，无论玻璃杯或是盖碗，均宜小不宜大。大则水多，茶叶易老。

（五）冲泡方法

绿茶的冲泡，相比于乌龙茶，程序非常简单。根据条索的紧结程度，应分为两种。然而，无论使用何种方法，第一步均需烫杯，以利茶叶色香味的发挥。

1. 外形紧结重实的茶

1) 烫杯之后，先将合适温度的水冲入杯中，然后取茶投入，不加盖。此时茶叶徐徐下沉，干茶吸收水分，叶片展开，现出芽叶的生叶本色，芽似枪叶如旗；汤面水汽夹着茶香缕缕上升，如云蒸霞蔚。如碧螺春，此时则似雪花飞舞，叶底成朵，鲜嫩如生。叶落之美，有“春染海底”之誉。

2) 一段时间之后，茶汤凉至适口，即可品茶。

此乃一泡。茶叶评审中，以 5 分钟为标准，茶汤饮用和闻香的温度均为 45 - 55℃。若高于 60℃，则烫嘴也烫鼻；低于 40℃，香气较低沉，味较涩。这个时间不易控制。如用玻璃杯，我一般用手握杯子，感觉温度合适即饮；如用盖碗，则稍稍倒出一点茶汤至手背以查其温度。完全依靠经验，所以实践是最重要的。

3)第一泡的茶汤，尚余三分之一，则可续水。此乃二泡。如若茶叶肥壮的茶，二泡茶汤正浓，饮后舌本回甘，齿颊生香，余味无穷。饮至三泡，则一般茶味已淡。

此种冲泡方法，除碧螺春外，同样适合于平水珠茶、涌溪火青、都匀毛尖、君山银针、庐山云雾等较紧结的茶。

2.条索松展的茶

这些茶，如采用上述方法，则茶叶浮于汤面，不易浸泡下沉。应采用如下方法：

1) 烫杯后，取茶入杯。此时较高的杯温已隐隐烘出茶香。

2) 冲入适温的水，至杯容量三分之一（也可少一些，但需覆盖茶叶）此时需注意的是注水方法。茶艺馆中，普遍是直接将水冲击茶叶，我认为这种方法

不妥。这种茶本身比较舒展，无需利用水的冲力，反而易烫伤嫩叶。我采用的方法是，如用玻璃杯，则沿杯边注水，盖碗则将盖子反过来贴在茶杯的一边，将水注入盖子，使其沿杯边而下。然后微微摇晃茶杯，使茶叶充分浸润。此时茶香高郁，不能品饮，然恰是闻香最好时候。

3) 稍停约两分钟，待干茶吸水伸展，再冲水至满。冲水方法如前。此时茶叶或徘徊飘舞，或游移于沉浮之间，别具茶趣。

4) 其它步骤，皆与紧结茶相同。

合适这种方法的，有六安瓜片、黄山毛峰、太平猴魁、舒城兰花等。有些条索不是特别紧结亦非特别松展的茶，两种方法均可，也是各人的习惯而已。

任何一种茶的冲泡，非常依赖于个人的经验。本文也只不过提供一些惯常通用的方法和我自己的一些想法，实践得久了，每个人都有自己的心得和方法，如何才能泡得好茶，那也是见仁见智了。

喝鲜花茶让你容颜似玉（2004-05-25）来源：大洋网

近日，京城女性掀起了一股“喝”鲜花茶美容的时尚热潮。鲜花的泡制过程和所使用的器皿均没

有泡茶那样繁琐讲究。

你只要备上一个晶莹透明的玻璃器皿，将花瓣放进去，用沸水冲开，稍候片刻，一股花香便伴随着袅袅升起的水气洋溢开来，在空气中荡漾，不由得令你心旷神怡。

女性朋友热衷于“喝”鲜花茶的主要原因，是因为鲜花具有独特的美容护肤作用。营养学专家认为，常喝鲜花茶，可调节神经，促进新陈代谢，提高机体免疫力，其中许多鲜花可有效地淡化脸上的斑点，抑制脸上的暗疮，延缓皮肤衰老。

据一茶叶店老板介绍，目前市场上可供饮用的鲜花有：金银花、玫瑰花、牡丹、贡菊、百合等，而且每一种鲜花都配有一份用途说明及泡制方法，深受女性朋友的喜欢。

另外，把鲜花熬成粥饮用，也是女人们“喝”鲜花的一种方法。桃花、菊花、梅花、荷花等鲜花，均能熬成稀粥饮用，方法简单，便于操作。

据《罗氏会药医镜》记载，菊花粥有养肝血、悦颜色之功效，久服美容艳体，抗老防衰；荷花粥有清心益肾，黑头发，驻颜之功效，是镇心益气、驻颜轻身的美容药食佳品，而常饮梅花粥则可以疏肝、解

郁、驻颜、减肥。 茶缘?茶事 (2004-05-17) 来源：
精品购物指南

清代钱塘人陆次云在《湖儒杂记》中写道：“龙井茶，真者甘香不冽，啜之淡然，似乎无味，饮过后觉有一种太和之气，弥沦乎齿颊之间，此无味之味，乃至味也。”正是这种无与伦比的“至味”让古今无数文人雅士将目光停留在“龙井”上，而品上一回真正的明前龙井茶，更是爱茶人一生追求的至高享受，到底是怎样的魅力让这小小的叶片散发出如此的“至味”呢？让我们一起听听来自杭州梅家坞小翁姑娘的——茶缘·茶事

与生俱来的手工艺

从小在茶园中长大的小翁姑娘，已记不清什么时候学会的炒茶，二十六七岁已成了当地多次获奖的炒茶名师。

作为一个以茶闻名于世的“梅家坞”人，从出生起便与茶联系在一起。世代以茶为生，父辈开始，除了采茶、炒茶、卖茶，更在梅家坞村经营起一家生意红火的“百年茶楼”。“礼耕堂”现存建筑始建于1895年，至今已逾100年，历史悠久，远近闻名。自家茶园位于本村的茶山，从小在茶园中长大的她，

炒茶仿佛是与生俱来的手艺。在梅家坞，像翁家这样的茶农有几十户，她家的15亩茶园都是自家人打理，父母、姐姐、姐夫和他们的小孩都会炒茶，每年从春节过后就开始进入一家人最忙的时节，采春茶、炒新茶，还有全国各地为了品尝、购买“明前茶”而来的客人接踵而至。而通过茶，她也认识了许多人，这次来北京就是受了自家多年的一位老顾客兼好朋友——北京“大取舍茶艺馆”老板的邀请，在百忙之中的初春专程来京一个多月，为这家茶艺馆的客人们现场表演炒茶技艺。

刚到茶艺馆的第一天就有客人拿着从别处购买的“明前龙井”请小翁姑娘鉴定，见她只用手指轻轻抚弄几下便断定“不是”。有客人向她讨教辨别的窍门，她只说，这是她从小采茶、炒茶练就的经验，不用闻、不用看，只需用手一摸，便知是不是“明前”，至于窍门，她顽皮一笑：“这怎么能告诉别人呢？”

采茶 “女儿红” 得之不易

“明前龙井”又叫“女儿红”，最早的时候“明前茶”的采摘必须由未婚女孩子来完成，而且不能用手，而是用双唇采下，因为用手指掐下来的茶叶，其掐痕在制成茶叶后仍去不掉。现在虽然已改用手来采

茶，但规矩还是不少，诸如：必须小心轻柔地摘下叶片，摘一片就要马上放一片入茶篮等，据说叶片如果在手上停留片刻，那么手的温度就会令叶片由绿变红。

龙井的采制，春季分四次，品质因采摘鲜叶的早晚而定，以早为贵。惊蛰初过，是茶农采制首批春茶的最佳时机，至清明前采头茶，称为“明前茶”，嫩芽初进状似莲心，故称“莲心”。一个熟练的采茶姑娘，每天最多只能采摘嫩芽十二两，故极为珍贵，称得上珍品中的绝品。再加上采摘的辛苦，还没成茶就已先让采茶女们付出了几多劳苦。

而过了清明后采摘的茶叶就大不如“明前茶”那么珍贵了，谷雨前采摘的二春茶称“雨前茶”，量比较多，已有一叶一芽，其形似旗，茶芽稍长，其形如枪，故又称之为“旗枪”；立夏之前采三春茶，茶芽旁有附叶两瓣，两叶一芽，形似雀舌，称为雀舌；四春茶则在三春茶后一月开始采摘，这时茶已成片，并附带有茶梗，称之为“梗片”，在过去是供茶农的后代练技术用的。

龙井茶多种植于靠山近水，晴能受到充分日照、雨又易于排水的酸性丘陵坡地上。春采、夏锄、秋剪、

冬肥，一点都耽误不得，古语就有“人误茶一季，茶误人一年”之说。

炒茶 谁知杯中茶 片片皆辛苦

比起炒茶，采茶在小翁姑娘的眼里是“太轻松的活计”。每年从炒制“明前茶”开始，天天都把她累得腰酸背痛，而且手掌上还会被热锅烫下一层层水泡，时常感觉钻心地疼。当采摘下1芽1叶和1芽2叶初展的芽叶为原料叶片，摊开晾干几小时后，便开始了最耗费体力的炒茶工艺流程。

绿茶属不发酵茶，基本工艺流程分杀青、揉捻、干燥3个步骤，细分为炒青锅、回潮、分筛、挥锅、筛分整理、去黄片和茶末、收灰贮存等数道工序。龙井茶炒制手法复杂，依据不同鲜叶原料、不同炒制阶段分别采取“抖、搭、捺、拓、甩、扣、挺、抓、压、磨”等十大手法。在“大取舍”现场观看过小翁姑娘炒茶全过程的客人，都会为龙井茶的精工细作惊叹不已。

细数小翁姑娘从杀青、回潮、到挥锅的炒茶时间，一小锅茶叶仅这三个步骤就需要50分钟，尤其是“挥锅”时，更是“手不离茶，茶不离锅”，只见

她把茶叶全部按在手掌中，不停地在热锅中画着“5”字型。据说，制作“莲心”——明前茶，一般要4斤以上的青叶（鲜叶7万片左右）才能炒制成品茶叶1斤。即使像她这样的熟练炒茶师，一天下来也只能炒三到四两明前茶。

此次来北京之前，她连续忙碌了一周，为的就是将自己亲手炒制的3斤明前龙井茶带到北京，让“大取舍”茶艺馆的客人们品尝到今年最新鲜地道的明前龙井。而目前在“大取舍”店堂内举办的“炒青”活动中所用的新鲜叶片，也都是她从老家杭州梅家坞礼耕堂茶庄直接提供的正宗西湖龙井明前茶，当天清晨采摘，下午空运抵京，随到随炒，保鲜保真。这几天特意前来品尝的客人们在品味了此茶后，连叹自己的口福。

“大取舍”茶艺馆泡茶的水源取自香山玉皇顶静福寺名“静观泉”，泉水清澈甘冽至极，由香山村委会的一名村民专司采水，于每日子时月华凝聚时汲水二桶，送到茶馆供客人饮用。据专家鉴定，该泉水水质纯净，含人体所需多种矿物质，远胜普通矿泉水。

饮茶 怎一个“品”字

“茶圣”陆羽在《茶经·五之煮》中早就告诉

了后人，饮好茶该用什么水——“其水，用山水上，江水中，井水下。其山水，拣乳泉，石池漫流者上。”用一句最简单的话概括，就是一定要用活水。说到“活水”，当然最好的就是无锡惠山的“天下第一泉”、杭州的虎跑泉了，《红楼梦》里的妙玉用化了的雪水煮茶也是非常经典。对待上好的茶叶，懂得好好享受它的人都会精心地选择一壶好水，正所谓“清泉烹佳茗”。

小翁姑娘精心炒制的明前龙井在“大取舍”茶艺馆里也算是“好马有好鞍”，因为茶艺馆曾在香山玉皇顶静福寺觅得珍贵泉眼一处，并专门聘请了四季青乡一名村民为大取舍专职采水。有了好茶好水，便可静心品茗了。据小翁姑娘介绍，泡明前龙井讲究颇多。首先便是“洗茶”——以六七十度的水冲泡茶叶然后立即倒掉，这是因为明前龙井的“毛”特别多，洗茶就是为了将毛“洗”出；第二遍茶可换用透明玻璃杯，但仍须切记：冲泡明前龙井，断不能用超过90度的水，否则不仅会将茶叶烫老，带了腥气，茶汤亦不明亮，一般以85-90度为好。手持茶杯轻轻旋动数周，使茶汤更加均匀，此时的茶香最是浓郁。静待茶叶稍稍舒展开来，好似神龙探爪舒腰，眼见茶

叶徐徐沉落于杯底，色泽清明碧绿，杯中情形甚是美妙。轻轻一嗅，茶未入口人就已经醉倒在茶香之中，龙井茶之“色绿、香郁、味醇、形美”四绝立现。

论茶 明前龙井价几何

为珍品中的极品，产量极小、价格昂贵的明前龙井天生注定是少数人的专享，许多不懂行情和货色的人，花了大价钱也买不到真“明前”，或者即使置身杭州龙井村一样有被骗的经历。

明前龙井到底价值几何？记者也是在听了小翁姑娘的介绍后才有了比较具体的概念——如果你最近到杭州梅家坞当地购买茶农刚刚出炉的明前龙井新茶，最公道的价格为每斤2000元上下——这可是在茶农家里“厂家直销”的价格啊！除了价格公道，清明前在梅家坞当地购买还有一个最大的好处：绝对的真“明前”。而小翁姑娘也坦然相告，过了清明去梅家坞再买“明前”就要靠你自己的本事了！但好在，在梅家坞你是不会买到隔年茶的。

而在相隔不远的龙井村，即使你在清明前买茶，也极难买到上好货色。因为相对于茶农和茶山都比较多的梅家坞，龙井村的产量极小，基本都以特殊渠道预订售出，普通人是无福消受了。现在市面上的茶叶

颇有些鱼龙混杂，标以西湖龙井茶的，其实不一定是西湖出产的，而是从外地、甚至是外省运进杭州来的；现在更有了一种大棚茶，就像种菜一样是在暖棚里培育出来，上市时间很早，离清明还有二、三十天，当真正的西湖龙井还挂在枝头时，这种“龙井茶”就已然登场了，真不知“陆茶圣”知道会做如何感想了。自然，这样的“龙井茶”已经没有了沐风浴露生长在茶山的茶叶来得味纯了。 雨花茶（2004-05-13）来源：时尚

“雨花茶”因产于南京中华门外的雨花台而得名。

“雨花茶”在我国茶名中实为罕见，但“雨花茶”的生产历史却十分悠久。约在公元四世纪的东晋时代，南京百姓就有饮早茶的习俗。陆羽在《茶经》中记述了“广陵耆老传”的故事。说的是晋元帝时，有一个老妇人，每天早晨提着一壶茶沿街叫卖，百姓都争先恐后地买她的“雨花茶”汤来喝，奇怪的是，这老妇人自一清早叫卖到晚上。老妇人把卖茶所得的钱全部分给孤苦贫穷的人，贫穷的人都很感激她。这个消息被当时官吏知道，派人把老妇人抓了起来，关

进牢里。第二天一清早，老妇人不见了。

如今雨花台辟有一千多亩，葱郁碧绿的茶园。

“雨花茶”的特点是：肉质叶底匀嫩，滋味鲜凉，气香色清。

绿茶（2004-05-18）来源：中国茶文化今古大观

绿茶，又称不发酵茶。以适宜茶树新梢为原料，经杀青、揉捻、干燥等典型工艺过程制成的茶叶。其干茶色泽和冲泡后的茶汤、叶底以绿色为主调，故名。

绿茶的特性，较多的保留了鲜叶内的天然物质。其中茶多酚咖啡碱保留鲜叶的85%以上，叶绿素保留50%左右，维生素损失也较少，从而形成了绿茶“清汤绿叶，滋味收敛性强”的特点。最科学研究结果表明，绿茶中保留的天然物质成分，对防衰老、防癌、抗癌、杀菌、消炎等均有特殊效果，为其他茶类所不及。

中国绿茶中，名品最多，不但香高味长，品质优异，且造型独特，具有较高的艺术欣赏价值，绿茶按其干燥和杀青方法的不同，一般分为炒青、烘青、

晒青和蒸青绿茶。

炒青绿茶：由于在干燥过程中受到机械或手工操力的作用不同，成茶形成了长条形、圆珠形、扇平形、针形、螺形等不同的形状，故又分为长炒青、圆炒青、扁炒青等等。长炒青精制后称眉茶，成品的花色有珍眉、贡熙、雨茶、针眉、秀眉等，各具不同的品质特征。如珍眉：条索细紧挺直或其形如仕女之秀眉，色泽绿润起霜，香气高鲜，滋味浓爽，汤色、叶底绿微黄明亮；贡熙：是长炒青中的圆形茶，精制后称贡熙。外形颗粒近似珠茶，圆叶底尚嫩匀；雨茶：原系由珠茶中分离出来的长形茶，现在雨茶大部分从眉茶中获取，外形条索细短、尚紧，色泽绿匀，香气纯正，滋味尚浓，汤色黄绿，叶底尚嫩匀；圆炒青：外形颗粒圆紧，因产地和采制方法不同，又分为平炒青、泉岗辉白和涌溪火青等。平炒青：产于浙江嵊县、新昌、上虞等县。因历史上毛茶集中绍兴平水镇精制和集散，成品茶外形细圆紧结似珍珠，故称“平水珠茶”或称平绿，毛茶则称平炒青；扁炒青：因产地和制法不同，主要分为龙井、旗枪、大方三种。龙井：产于杭州市西湖区，又称西湖龙井。鲜叶采摘细嫩，要求芽叶均匀成朵，高级龙井做工特别精细，具有“色

绿、香郁。味甘、形美”的品质特征。旗枪：产于杭州龙井茶区四周及毗邻的余杭、富阳、肖山等县。大方：产于安徽省歙县和浙江临安、淳安毗邻地区，以歙县老竹大方最为著名。

在炒青绿茶中，因其制茶方法不同，又有称为特种炒青绿茶，为了保持叶形完整，最后工序常进行烘干。其茶品有洞庭碧螺春、南京雨花茶。金奖惠明、高桥银峰、韶山韶峰、安化松针。古丈毛尖、江华毛尖、大庸毛尖、信阳毛尖、桂平西山茶、庐山云雾等等。在此只简述二品，如洞庭碧螺春：产于江苏吴县太湖的洞庭山川碧螺峰的品质最佳。外形条索纤细、匀整，卷曲似螺，白毫显露，色泽银绿隐翠光润；内质清香持久，汤色嫩绿清澈，滋味清鲜回甜；叶底幼嫩柔匀明亮。金奖惠明：产于浙江云和县。曾于1915年巴拿马万国博览会上获金质奖章而得名，外形条索细紧匀整，苗秀有峰毫，色泽绿润；内质香高而持久，有花果香，汤色清澈明亮，滋味甘醇爽口，叶底嫩绿明亮。

烘青绿茶：是用烘笼进行烘干的，烘青毛茶经再加工精制后大部分作熏制花茶的茶坯，香气一般不及炒青高，少数烘青名茶品质特优。以其外形亦可分

为条形茶、尖形茶、片形茶、针形茶等。条形烘青，全国主要产茶区都有生产；尖形、片形茶主要产于安徽、浙江等省市。其中特种烘青，主要有黄山毛峰、太平猴魁、六安瓜片、敬亭绿雪、天山绿茶、顾诸紫笋。江山绿牡丹、峨眉毛峰、金水翠峰、峡州碧峰、南糯白毫等。如黄山毛峰：产于安徽歙县黄山。外形细嫩稍卷曲，芽肥壮、匀整，有锋毫，形似“雀舌”，色泽金黄油润，俗称象牙色，香气清鲜高长，汤色杏黄清澈明亮，滋味醇厚鲜爽回甘，叶底芽叶成朵，厚实鲜艳。

晒青绿茶：是用日光进行晒干的。主要分布在湖南、湖北。广东。广西、四川，云南、贵州等省有少量生产。晒青绿茶以云南大叶种的品质最好，称为“滇青”；其他如川青、黔青、桂青、鄂青等品质各有千秋，但不及滇青。

蒸青绿茶：以蒸汽杀青是我国古代的杀青方法。唐朝时传至日本，相沿至今；而我国则自明代起即改为锅炒杀青。蒸青是利用蒸汽量来破坏鲜叶中酶活性，形成干茶色泽深绿，茶汤浅绿和茶底青绿的：“三绿”的品质特征，但香气较闷带青气，涩味也较重，不及锅炒杀青绿茶那样鲜爽。由于对外贸易的需要，

我国从 80 年代中期以来，也生产少量蒸青绿茶。主要品种有恩施玉露，产于湖北恩施；中国煎茶，产于浙江。福建和安徽三省。

绿茶是历史最早的茶类。古代人类采集野生茶树芽叶晒干收藏，可以看作是广义上的绿茶加工的开始，距今至少有三千多年。但真正意义上的绿茶加工，是从公元 8 世纪发明蒸青制法开始，到 12 世纪又发明炒青制法，绿茶加工技术已比较成熟，一直沿用至今，并不断完善。

绿茶为我国产量最大的茶类，产区分布于各产茶省、市、自治区。其中以浙江、安徽、江西三省产量最高，质量最优，是我国绿茶生产的主要基地。在国际市场上，我国绿茶占国际贸易量的 70% 以上。行销区遍及北非、西非各国及法、美、阿富汗等 50 多个国家和地区。在国际市场上绿茶销量占内销总量的 1/3 以上。同时，绿茶又是生产花茶的主要原料。 品味世界四大红茶（2004-05-12） 来源：大洋网

世上最早发现并利用茶的人据说是神农氏。相传在公元前 2737 年时，他意外地喝到加了野生茶树的叶子所煮沸的水，觉得神清气爽；另有一说是他尝百草中了毒，但藉嚼茶叶化解，从此中国人日渐

懂得对茶的药用、食用及饮用。

到了唐朝，饮茶的风气已经遍及民间。在公元780年左右，陆羽将他对茶相关的考察和经验集结成《茶经》，这是世上第一部茶书；而在此之前，人们对茶的名称不一，陆羽在书里则统一用其中的“茶”字，对于后世确立“茶”为总称是一大关键。

红茶起源的确实年代已不可考。成书于明朝中期（约16世纪）的《多能鄙事》，曾提及“红茶”这一名称，是现在最早的记载。据推测，在17世纪时，已经开始制作红茶，最先出现的是福建小种红茶。以小种红茶的制作工序为基础，18世纪中期在福建又演变产生工夫红茶，制作加工更为精细。

世界的四大名茶是：祁门红茶，阿萨姆红茶，大吉岭红茶，锡兰高地红茶。

祁门红茶，简称祁红，产于中国安徽省西南部黄山支脉区的祁门县一带。当地的茶树品种高产质优，植于肥沃的红黄土壤中，而且气候温和、雨水充足、日照适度，所以生叶柔嫩且内含水溶性物质丰富，又以8月份所采收的品质最佳。祁红外形条索紧细匀整，锋苗秀丽，色泽乌润（俗称“宝光”）；内质清芳并带有蜜糖香味，上品茶更蕴含着兰花香（号称“祁

门香”),馥郁持久;汤色红艳明亮,滋味甘鲜醇厚,叶底(泡过的茶渣)红亮。清饮最能品味祁红的隽永香气,即使添加鲜奶亦不失其香醇。春天饮红茶以它最宜,下午茶、睡前茶也很合适。

阿萨姆红茶,产于印度东北阿萨姆喜马拉雅山麓的阿萨姆溪谷一带。当地日照强烈,需另种树为茶树适度遮蔽;由于雨量丰富,因此促进热带性的阿萨姆大叶种茶树蓬勃发育。以6-7月采摘的品质最优,但10-11月产的秋茶较香。阿萨姆红茶,茶叶外形细扁,色呈深褐;汤色深红稍褐,带有淡淡的麦芽香、玫瑰香,滋味浓,属烈茶,是冬季饮茶的最佳选择。

大吉岭红茶,产于印度西孟加拉省北部喜马拉雅山麓的大吉岭高原一带。当地年均温15℃左右,白天日照充足,但日夜温差大,谷地里常年弥漫云雾,是孕育此茶独特芳香的一大因素。以5-6月的二号茶品质最优,被誉为“红茶中的香槟”。大吉岭红茶拥有高昂的身价。三、四月的一号茶多为青绿色,二号茶为金黄。其汤色橙黄,气味芬芳高雅,上品尤其带有葡萄香,口感细致柔和。大吉岭红茶最适合清饮,但因为茶叶较大,需稍久焖(约5分钟)使茶叶尽舒,才能得其味。下午茶及进食口味生的盛餐后,最宜饮

此茶。

锡兰高地红茶，以乌沃茶最著名，产于山岳地带的东侧，常年云雾弥漫，由于冬季吹送的东北季风带来雨量（11月 - 次年2月），不利茶园生产，以7 - 9月所获的品质最优。产于山岳地带西机时的汀布拉茶和努沃勒埃利耶茶，则因为受到夏季（5 - 8月）西南季风送雨的影响，以1 - 3月收获的最佳。锡兰的高地茶通常制为碎形茶，呈赤褐色。其中的乌沃茶汤色橙红明亮，上品的汤面环有金黄色的光圈，犹如加冕一般；其风味具刺激性，透出如薄荷、铃兰的芳香，滋味醇厚，虽较苦涩，但回味甘甜。汀布拉茶的汤色鲜红，滋味爽口柔和，带花香，涩味较少。努沃勒埃利耶茶无论色、香、味都较前二者淡，汤色橙黄，香味清芬，口感稍近绿茶。 浓郁醉人的酒茶（2004-05-27） 来源：大洋网

香醇浓郁的美酒，加上可口怡人的红茶，是特别具有欧式风情的一种红茶风味，尤其适宜气候寒冷时饮用。当然酒茶不只是可以热着喝而已，在夏天里来一杯具有麦香口味且又清凉解渴的啤酒红茶，更是清爽又消暑。

可以加入红茶中调配酒茶用的酒种类十分繁多，一般常见的有可调配出苏格兰风味的威士忌、皇家红茶中的当家花旦白兰地，还有莱姆酒、兰姆酒、红葡萄酒等。这些酒香醇怡人，加在红茶之中，更能烘托出茶和酒各自迷人的一面。

皇家红茶、啤酒红茶，是较为特殊的两种酒茶。皇家红茶是将白兰地燃烧后放入红茶中，在白兰地燃烧时，可将室内的灯光熄掉，享受它蓝色荧荧的火焰摇曳和燃烧时散发出的香气；而啤酒红茶由于含有冰凉的酒精成分，能带给人清凉有劲的感觉；尤其是加入葡萄酒的酒茶更具有舒筋活血、开胃健脾、帮助消化等功能，对神经衰弱和过度疲劳的人非常有益。

喝鸡尾茶(一)

我对茶叶颇有些喜爱，这朋友们都知道。以致于他们说一提起酒就想起李白，一提起茶就想起我了。当然，这是一个笑话。不过朋友们喝茶、买茶、进茶馆，或是别人送了茶想找人鉴定都愿意拉上我倒真是真的。

与朋友约好周末下午到雅闲茶艺馆喝茶。雅闲素以融合东西方多种形式、情调的装修风格而知名。这里虽不是什么茶吧、红茶坊，但在茶艺小姐递上茶

单之后发现这里的茶种却也是古朴中里透着些洋气。我好奇地指着茶单上的鸡尾茶说：“就要这个。”朋友们自觉都没有我内行，心甘情愿地“跟庄家”。

不一会儿，茶艺小姐就端上几杯热气腾腾的鸡尾茶。琥珀色的茶水清澈透亮，没有一丝杂质；香气芬芳，浑而不乱；在口中一品，香醇浓厚，几个人“久饿逢干饭”般地一口气喝下大半杯。待解渴之后，方细细品尝，感觉滋味干醇浑厚，也说不清主要原料是绿茶、红茶，还是乌龙茶。因为是头一泡，枯涩的滋味还有些重。

茶艺小姐见我们满脸疑惑，便热心地为我们讲解：鸡尾茶是雅闲茶艺馆的特色茶，是选用红茶、花茶和乌龙茶混合冲泡而成的。它取红茶之色，花茶之香，乌龙茶之营养，是一种新式的健康饮品。

据茶艺小姐介绍，沏一杯纯正的鸡尾茶可没有想像中的那么简单。红茶不能放得太少，否则颜色不浑厚，放得太多又太苦。为怕红碎茶的尘土太多，他们选用的都是上等的祁门红茶。花茶之香虽适合北京人的口味，可更多的人对花茶浓艳的味道感到不适应。所以冲泡的时候就可以不放花茶，而在放乌龙茶时选用台湾的奶香乌龙茶，来弥补香气的不足。台湾

人最爱喝的就是乌龙茶，为避免在一泡时的苦涩，他们在加工窰制乌龙茶过程中加入牛奶，味道香甜又有营养。不过，要想喝正宗的乌龙茶还是要喝福建的铁观音。

福建是乌龙茶的故乡，有正宗的铁观音茶树和正宗的铁观音茶叶的制作方法。无论是在台湾还是在日本，铁观音几乎是乌龙茶的代名词。乌龙茶是这三种原料中最重要的一种，因为乌龙茶的色、香、味在茶叶之中都是佼佼者。它是一种半发酵茶，一片叶子上三分红茶七分绿茶，绿叶红镶边。因此，它具有绿茶与红茶的双重特性。尤其在营养方面。

人常说：诸药为各病之药，茶为万病之药。说的就是茶具有诸多的保健和治疗疾病的作用。而抗肿瘤、防辐射、减肥等作用，乌龙茶的疗效是所有茶叶中最突出的。真正爱茶、懂茶的民族喜欢乌龙茶并非只是出于它的口感好。

说到鸡尾茶确切的冲泡程序和要点时，茶艺小姐卖了个关子：“若您喜欢喝鸡尾茶，何不常到雅闲来呢！”即便朋友们百般“套瓷”，终没取到“秘方”。但品上一壶茶，又听一席话，已不虚此行。我心中已经有了个大概的谱，回家自己也能试着泡鸡尾茶了。

朋友们一个劲儿地夸我懂门道，点了一道让他们大开眼界的茶。我表面不露声色，其实心中窃笑：我也是刚学一招。“茶”字及饮茶习惯的由来（2004-05-10）来源：茶文化网

在古代史料中，茶的名称很多，但“茶”则是正名，“茶”字在中唐之前一般都写作“荼”字。“荼”字有一字多义的性质，表示茶叶，是其中一项。由于茶叶生产的发展，饮茶的普及程度越来越高，茶的文字的使用频率也越来越高，因此，民间的书写者，为了将茶的意义表达得更加清楚、直观，于是，就把“荼”字减去一划，成了现在我们看到的“茶”字。

“茶”字从“荼”中简化出来的萌芽，始发于汉代，古汉印中，有些“荼”字已减去一笔，成为“茶”字之形了。不仅字形，“茶”的读音在西汉已经确立。如现在湖南省的茶陵，西汉时曾是刘欣的领地，俗称“茶”王城，是当时长沙国 13 个属县之一，称为“茶”陵县。在《汉书·地理志》中，“茶”陵的“茶”，颜师古注为：音弋奢反，又音丈加反。这个反切注音，就是现在“茶”字的读音。从这个现象看，“茶”字读音的确立，要早于“茶”字字形的确立。

中国地大物博，民族众多，因而在语言和文字上也是异态纷呈，对同一物有多种称呼，对同一称呼又有多种写法。

在古代史料中，有关茶的名称很多，到了中唐时，茶的音、形、义已趋于统一，后来，又因陆羽《茶经》的广为流传，“茶”的字形进一步得到确立，直至今天。

在中国古代文献中，很早便有关于食茶的记载，而且随产地不同而有不同的名称。中国的茶早在西汉时便传到国外，汉武帝时曾派使者出使印度支那半岛，所带的物品中除黄金、锦帛外，还有茶叶。南北朝时齐武帝永明年间，中国茶叶随出口的丝绸、瓷器传到了土耳其。唐顺宗永贞元年，日本最澄禅师回国，将中国的茶籽带回日本。尔后，茶叶从中国不断传往世界各地，使许多国家开始种茶，并且有了饮茶的习惯。 中国茶文化拾趣（2004-05-14） 来源：中国茶文化

▲“茶”字的起源，最早见于我国的《神农本草》一书，它是世界上最古的第一部药物书。据有关专家考证，该书为战国时代（公元前5年 - 一公元前221年）的著作。

▲我国茶圣一 - 唐代陆羽于公元 7 5 8 年左右写成了世界上最早的茶叶专著《茶经》，系统而全面地论述了栽茶、制茶、饮茶、评茶的方法和经验。根据陆羽《茶经》推论，我国发现茶树和利用茶叶迄今已有四千七百多年的历史。

▲茶叶在我国西周时期是被作为祭品使用的，到了春秋时代茶鲜叶被人们作为菜食，而战国时期茶叶作为治病药品，西汉时期茶叶已成为主要商品之一了。从三国到南北朝的三百多年时间内，特别是南北朝时期，佛教盛行，佛家利用饮茶来解除坐禅瞌睡，于是在寺院庙旁的山谷间普遍种茶。饮茶推广了佛教，而佛教又促进了茶灶的发展，这就是历史上有名的所谓“茶佛一味”的来源。到了唐代，茶叶才正式作为普及民间的大众饮料。

▲茶叶自古以来就成为中日两国人民友谊的纽带。唐朝时，日本僧人最澄来我国浙江天台山国清寺研究佛学，回国时带回茶籽种植于日本贺滋县（即现在的池上茶园），并由此传播到日本的中部和南部。

南宋时，日本荣西禅师两次来到中国，到过天台、四明、天童等地，宋孝宗赠他“千光法师”称号。荣西禅师不仅对佛学造诣颇深，对中国茶叶也很有研究，并写有《吃茶养生记》一书，被日本人民尊为茶祖。南宋开庆年间，日本佛教高僧禅师来到浙江径山寺攻研佛学，回国时带去了径山寺的“茶道具”、“茶台子”，并将径山寺的“茶宴”和“抹茶”制法传播到日本，启发和促进了日本茶道的兴起。

▲我国宋代时就已有阿拉伯商人定居在福建泉州运销茶叶；明代郑和下西洋，茶叶也随着销售到东南亚和南部非洲各国。明代末期，公元1610年荷兰商船首先从澳门运茶到欧洲，打开了中国茶叶销往两方的大门。

▲我国关于茶馆的最早记载，要算唐代开元年间封演的《封氏闻见记》了，其中有“自邹、齐、沧、隶，渐至京邑，城市多开店铺，煮茶卖之，不问道俗，投钱取饮”。唐宋以后，不少地方都开设了以卖茶水为业的茶馆。到了清朝，民间曲艺进入茶馆，使茶馆成为文化娱乐和休息的场所。

▲相传我国最大的茶馆是四川当年的“华华茶厅”，内有三厅四院。成都茶馆设有大靠背椅，饮茶聊天或打盹都极为舒适。

▲我国人民历来就有“客来敬茶”的习惯，这充分反映出中华民族的文明和礼貌。古代的齐世祖、陆纳等人曾提倡以茶代酒。唐朝刘贞亮赞美“茶”有十德，认为饮茶除了可健身外，还能“以茶表敬意”、“以茶可雅心”、“以茶可行道”。唐宋时期，众多的文人雅士如白居易、李白、柳宗元、刘禹锡、皮日休、韦应物、温庭筠、陆游、欧阳修、苏东坡等，他们不仅酷爱饮茶，而且还在自己的佳作中歌颂和描写过茶叶。

茶叶形成和发展

茶以文化面貌出现，是在两晋北朝。若论其起缘就要追溯到汉代，有正式文献记载（汉人王褒所写《僮约》）。最早喜好饮茶的多是文人雅仕。在我国文学史上，提起寒赋，首推司马相如与杨雄，且都是早期著名茶人。司马相如曾作《凡将篇》、杨雄作《方言》，一个从药用，一个从文学角度都谈到茶。晋代张载曾写《登成都楼诗》：“借问杨子舍，想见长卿庐”；“芳

茶冠六情，溢味播九区”。

茶文化产生之初是由儒家积极入世的思想开始的。两晋南北朝时，一些有眼光的政治家便提出“以茶养廉”，以对抗当时的奢侈之风。魏晋以来，天下骚乱，文人无以匡世，渐兴清淡之风。这些人终日高谈阔论，必有助兴之物，于是多兴饮宴，所以最初的清淡家多酒徒。如：竹林七贤。后来清淡之风发展到一般文人，但能豪饮终日不醉的毕竟是少数，而茶则可长饮且始终保持清醒，于是清淡家们就转向好茶。所以后期出现了许多茶人。

汉代文人倡饮茶之举为茶进入文化领域开了个头。而到南北朝时，几乎每一个文化、思想领域都与茶套上了关系。在政治家那里，茶是提倡廉洁、对抗奢侈之风的工具；在词赋家那里，茶是引发思维以助清兴的手段；在佛家看来，茶是禅定入静的必备之物。这样，茶的文化、社会功用已超出了它的自然使用功能，使中国茶文化初现端倪。

唐朝茶文化的形成与当时的经济、文化、发展相关。唐朝疆域广阔，注重对外交往，长安是当时的政治、文化中心，中国茶文化正是在这种大气候下形成的。茶文化的形成还与当时佛教的发展，科举制度，

诗风大盛，贡茶的兴起，禁酒有关。唐朝陆羽自成一套的茶学、茶艺、茶道思想，及其所著《茶经》，是一个划时代的标志。《茶经》非仅述茶，而是把诸家精华及诗人的气质和艺术思想渗透其中，奠定了中国茶文化的理论基础。

唐朝是以僧人、道士、文人为主的茶文化，而宋朝则进一步向上向下拓展。一方面是宫廷茶文化的出现，另一方面是市民茶文化和民间斗茶之风的兴起。宋代改唐人直接煮茶法为点茶法并讲究色香味的统一。到南宋初年，又出现泡茶法，为喝茶的普及、简易化开辟了道路。宋代喝茶技艺是相当精致的，但很难溶进思想感情。由于宋代著名茶人大多数是著名文人，加快了茶与相关艺术融为一体的过程。像徐铉、王禹、林通、范仲淹、欧阳修、王安石、苏轼、苏辙、黄庭坚、梅尧臣等文学家都好茶，所以著名诗人有茶诗，书法家有茶帖，画家有茶画。这使茶文化的内涵得以拓展，成为文学、艺术等纯精神文化直接关联部分。宋代市民茶文化主要是把喝茶作为增进友谊、社会交际的手段，(北宋汴京民俗，有人搬进新居，左右邻居要彼此“献茶”；邻居间请喝茶叫“支茶”。)这时，茶已成为民间礼节。

宋朝人拓宽了茶文化的社会层面和文化形式，茶事十分兴旺，但茶艺走向繁复、琐碎、奢侈，失去了唐朝茶文化的思想精神。元朝时，北方民族虽嗜茶，但对宋人繁琐的茶艺不耐烦。文人也无心以茶事表现自己的风流倜傥，而希望在茶中表现自己的清节，磨练自己的意志。在茶文化中这两种思潮却暗暗契合，即茶艺简约，返朴归真。在由元到明朝中期的茶文化形式相近，一是茶艺简约化；二是茶文化精神与自然契合，以茶表现自己的苦节。晚明到清初，精细的茶文化再次出现，制茶、烹饮虽未回到宋人的繁琐，但茶风趋向纤弱，不少茶人甚至终身生泡在茶里，出现了玩物丧志的倾向。

七 酒文化

酒业史话:

酒是一种含有乙醇的带刺激性的饮料。自古至今，酿酒饮酒，是人类共同的源远流长的文化现象，世界各民族各地区，酒类酿造丰富多彩，酤饮消费千姿百态，它侵染于民俗民风之中，形成众多富有特色个性的酿饮文化，汇聚为灿烂的世界酒文化。其中，西洋酒是酒类的重要组成部分，特别是近代，随着现

代文明在西方社会的出现和传播，使西洋酒在人类生活中具有重要的作用，亦使之具有丰富的文化内涵。

酒的起源：

早在公元前三千年左右的埃及古王国时代，已经有作为饮料的麦酒（啤酒）和葡萄酒了。法老、贵族、祭司等人饮葡萄酒，一般平民消费价格低廉的麦酒。考古发掘证实，在古王国时代的墓葬中，不论是国王、贵族或平民，都将酒作为随葬品，可见此时酒已经是古埃及人生活中的重要饮料。从古王国时代的第四王朝开始，贵族墓葬中常有以采摘葡萄和酿造葡萄酒为题材的壁画。

大约是在同一时期美索不达米亚流域的苏美尔人也开创了灿烂的葡萄酒文明。他们开辟葡萄园，酿制红葡萄酒，技术已很高明。公元前两千年左右的两块楔形文字泥板记载着埃什嫩国王法典，其中说到酿造者受人尊重的职业，而妇女是当时主要的酿酒师。

中国的情形与之相似，大规模的酿酒诞生于农业社会之初，商代的甲骨文中已有“醴”字。《尚书·说命》记载：“若作酒醴，尔惟曲蘖”。结合《周·天官》中所记酿酒制度等，可以准确地说，自殷商时代起，我国先民已经掌握了相当高深的微生物发酵技术。

自此之后，世界酒业彼此影响，飞速发展，经历了封建时代和工业社会形成三大酒系（酿造酒、蒸馏酒和配制酒），精品众多，各国都有名闻世界的独特产品。 酒的起源与文化地位

酒起源神话传说

在汉文化创造天上酒星掌酒、人间神农制酒、仪狄造酒、杜康酿酒等传说的时候，各少数民族也开始以种种神话传说来诠释酒的起源。少数民族酒神话传说大致可分酒神话传说和酒曲神话传说两类，其中，酒神话传说直接阐述酒的起源，而酒曲神话传说则说明酒曲的来历。偶然发现说

在柯尔克孜族中流传着这样一个传说：很早以前，有一个正在迁移的小部落，经过一天奔波以后，傍晚来到一个山口，就在草地上住了下来。人们又喝又饿，争先恐后地从马背上取下大块的肉和羊皮袋中的马奶食用。当其中一个人打开他装有半袋马奶的羊皮袋时，一股清香迅速散溢开来。他惊异地叫来了伙伴们，把马奶倒在几只木碗中，大家小心翼翼地尝试着品尝着，只觉得香甜爽口，于是，他们就大口大口地喝了起来。喝完之后，人们感到浑身的疲劳和困倦全都消失了。这就是马奶酒。他们有意识地去观察与

探究马奶酒的形成过程，后来发现，马奶变成酒的羊皮袋都是挂在马镫附近，在马急行时，骑马人的脚步不停地踢打在羊皮袋上，从而使袋中的马奶变成奶酒。为此，他们做了一个试验，把一只装着鲜马奶的羊皮袋放在草地上，几个人每天轮流用脚踩上一阵子。几天后，打开羊皮袋，里面的马奶变成了马奶酒。这样，制作马奶酒的方法很快传遍了整个柯尔克孜草原。

在彝族传说中，人们通过穷人敬山神的野葡萄发酵醉人后，才知道有酒这种神奇饮料的存在。佤族的水酒，是外出劳动的妇女偶然将用芭蕉叶包着的冷饭挂在地头的树枝上，自然发酵后人们才发现的。

两则传说具有共同性，即酒是人们偶然发现的。这表明，少数民族与汉族对酒进入人类生活的历程有着共同的认识。神魔赐予说

少数民族酒神话具有神奇的想象和迷人的色彩。怒族认为，酒是神仙赐给人的绝妙饮料，仙人赐给怒族人民三样食品：“挫确”（醋酒）、“挫辣”（烧酒）、“挫仁”（包谷花）。三种食品中就有两种是酒。普米族的酥理玛美酒是肉包里出生的先祖什撰何大祖冒着生命危险从妖怪那里偷学来的。瑶族创世史诗《密

洛陀》说，人类的始祖密洛陀是半人半神的怪物，她创造了世间万物后，开始创造人，“她拿米饭来造人，却变成了酒”。在拉祜族创世神话里，最早的酒是由天神厄莎掌管，人间万物的出现都与酒有着千丝万缕的联系，在拉祜族先民的眼里，自然界万物都蕴藏着迷人的酒香，都孕育着醉人的酒香。

少数民族的酒神话传说是少数民族酒文化的重要组成部分。其特点是：一是对酒表示了由衷的赞美，二是明确指出酒起源的本质，酒在有人之先就已存在于自然界中了，人没有发明酒，只是偶然发现酒而已。“人猿相揖别”之前的酒，是一种纯自然状态下形成的酒，它在人类尚未发现和利用之前就已经客观存在。从这个意义上来说，最早的酒是一种没有任何文化意义的自然之酒。但是，正是这种最初只是蕴天地灵气的饮料，都酝酿了几千年绵延不绝、瑰丽迷人的酒文化，其中，酒神话传说是少数民族酒文化的重要构成要素。

在少数民族酒神话传说中，酒是天上的神仙所赐，与汉文化中“天有酒星，酒之作也”是一脉相承的；人类的先祖冒着生命危险从妖怪口中套出造酒术的传说，反映了少数民族先民们与险恶的自然环境抗

争的艰难历程；神最初造出了米饭，再用米饭造人，人还没有造出，已先造出了酒（瑶族），这是以稻作文化为生存发展背景的人们对自我历史的回顾；人类的始祖已经知道，父母乳汁化成的酿酒植物生长在崇山峻岭中（景颇族）；甚至世间万物也是因天神撒下的酒气才有了活泼的灵性和诱人的芳香甘甜（拉祜族）。透过原始文化的光环，我们可以感觉到，步入人类文明初期的先民们对发现酒的由衷的喜悦之情。

谁最早发现酒

酒一经发现就被引入了人类文化活动的殿堂。随着先民们对这种自然状态下形成的特殊饮料的神奇作用的认识不断深化和发展，人们开始有意识地利用它，并试图用当时所能采用的原始技能会制作酒。几千年绵延不绝、异彩纷呈的少数民族酒文化由此发端。

酒的发现，是原始人群的集体功绩。在采集渔猎经济时期，人们以直接采集自然界的天然产物和捕获自然界现成的动物为生活的主要来源。在采集野菜和野果、挖掘食用根块的艰辛劳作中，饥不择食的原始先民在裹腹欲望的驱使下，始取了成熟后自然坠落在树洞里、石缝中已发酵的野生果实，从而发现了酒。

在酸败苦辣的变质果实中，带有特殊芳香气味的酒果慢慢地被识别、被区分出来，而这种透出酒香的果实食用后对人的生理和心理上所产生的奇妙作用，又使得最早尝到甜头的先民们开始有意识地去寻找。在深山茂林中，酒文化闪现出第一抹淡色的曙光。

人们在采集的过程中，通过长期的观察与摸索，逐渐了解某些农作物的生长过程，掌握栽培技术，从而产生了原始农业；在狩猎的过程中，人们逐渐了解了某些动物的生长习性，开始尝试着饲养一些动物，原始畜牧业开始出现。真正意义的酿酒必然随着原始农业的形成而产生。可以认为，酿酒业发端于母系氏族社会时期，到父系氏族社会阶段，原始酿酒业已具有相当的水平。这可以从少数民族地区大量出土的新石器时期的陶制容器得到印证。

可以认为：最早创造农耕文明的是女性，最早从事酒的酿造活动的人也是妇女。这个从经济、社会发展规律中演绎出的观点，可以从反映先民活动的大量史诗、神话、传说中找到充分的证据。

其一，各民族关于酒的诸多神话的传说中，发现酒的人有两种，一是妇女，一是猎人，其中，妇女发现的传说占绝大多数。怒族的酒是仙人赐的，其膜拜

的仙人，是女性形象的钟乳石；景颇族的酒，是人类始祖宁贯杜的母亲乳汁所化。此外，彝族、傈僳族、普米族、佤族等许多民族都有通过剩饭变质而发现酒的传说。在这类传说中，发现剩饭变酒的人几乎全是妇女。

其二，在少数民族有关酿酒起源的创世史诗、传说中，最早从事这一工作的人都是妇女。“她拿米饭来造人，却变成了酒”的瑶族先祖密洛阳，是氏族女性首领的形象；佤族将酒的起源列入创世神话，佤族是向蜜蜂学会酿酒技术的，而第一位能酿酒的人是佤族社会的女首领牙董。流传于云南红河两岸的哈尼族史诗《哈尼阿培聪坡坡》，全面系统地咏唱了哈尼人的发展历程，史诗在叙述人类起源并学会用火之后，回忆先民们由围猎野兽到驯养家畜并走向农耕文明的漫长历程，而引导哈尼人摆脱蒙昧并走向农耕文明的人，就是一个名叫遮努的妇女。史诗非常形象地指出，妇女是创建农耕文明的首功之臣，而且还反映出哈尼人是有了“吃不尽的米粮”才“用五谷酿出美酒”的认识过程。这表明，在哈尼族社会中，酒的发现和利用始于母系社会形态，人类从采拾果酒到用谷物酿酒，是农耕文明发展到相当程度的产物，是酒文化史

上的第一次飞跃。

其三，在现当代许多民族中，从事酿酒劳动的人是妇女。在景颇山寨，酿酒是妇女最基本的生活技能，景颇族女性从小就要学习酿制水酒、烧酒的方法，能否酿制出好酒，是评价一个女性生存能力、劳动技巧的重要标准。景颇族青年男女婚礼后的次日，新娘最要紧的事就是要酿制美酒，敬事公婆，要是做不出好酒，会被人终身笑话；普米族酒歌《酥理冯》中，多次重复“阿妈阿姐酿酒忙，阿公阿爹酒瘾浓”之词；傈僳族青年在寻找意中人时，要求未来的妻子心地善良，勤劳能干，使新的家庭“早上有煮饭的人，晚上有泡酒的人”；在佤族婚礼上，老人祝福新婚夫妇“愿你们生女煮酒；愿你们生男犁地”，这是尚未出生即已明确分工，女性酿酒的劳动必然性已经确定。酒曲的发现和利用

原始农业的发展，使人群开始有了“吃不尽的米粮”，然而，由于存贮条件有限，剩余食物屡屡变质。这些变质食物有的酸败腐坏，有的却形成可食用的酒。这些酒，尚属于自然发酵的酒。随着生产力的提高，少数民族先民们开始观察食物成酒的过程，探究其原因，并摸索以人为手段促成食物发酵的途径，寻

求人工发酵的方法，于是，万山丛中的各种酒药植物逐渐被识别与利用，使之成为天然酒曲。

酒曲植物的发现与利用，在酒业生产史上有着极其重要的意义，它是少数民族先民们由服从自然力到欲求自然力、由顺从自然规律到掌握利用自然规律历程的直观反映，是先民们自我意识觉醒的表现之一。根据各民族酒曲来历的创世史诗和神话传说，各民族群众中，发现酒曲的人多是猎人或从事农耕的男性先祖，因此，可以认为，有意识地采集、挖掘能诱导食物酵化成酒的植物，应在母系氏族晚期或父系氏族社会形成以后。

流传于云南彝族社会的彝文典籍《万事万物的开端》说，彝族祖先色色帕尔从馊饭中悟出了酿酒的道理，但他为寻找酒药却献出了毕生的精力，最终仍没有获得成功，后来是他的徒弟火洛尼咎继续努力，依靠集体的智慧和力量，最后才找到会成酒曲的草本原料及合成办法。酒曲不是一朝一夕由某一人发现的，而是在漫长的生产实践中逐步摸索总结出来的。歌谣以极其优美的语言，创造了一种既艰辛曲折又富有诗情画意的境界，在历数发现酒药的艰难曲折时，表达了对酒的由衷赞美，也揭示了彝族先民们“劳动创造

美好、劳动创造生活”的古朴思想观念。歌谣提出“做酒曲要用十六种草药”。流传于云南禄劝、武定一带的彝文古籍《根本·酒药歌》则认为，做酒曲的草药共有十二种，并且指出类别，说明制作酒曲的办法。

我国古代少数民族中流传着嚼米酿酒法。《魏书·勿吉传》载：当时的“失韦”人能够“嚼米酿酒，饮之能醉。”《稗海纪游》载，台湾高山族，“其酿酒法，聚男女老幼共嚼米，纳筒中，数日成酒，饮时入清泉和之。”“嚼米成曲”，是一种较为落后的酒曲制作方法。

宋元以来，少数民族聚居地云南的酿酒业取得了长足发展，尤其水酒的民间酿制饮用已十分普遍。元初，意大利旅行家马可·波罗历滇，在其《马可·波罗游记》中，多次提到云南酿酒业的生产及消费状况。这表明，滇中各族群众对酒曲的利用已达到了很熟练的程度。明代，民间出现了专事酒药配制的人。著名旅行家徐霞客漫游云南山水，沿茶马古道，由今云南楚雄的南华县进入大理的祥云县境内，“下山过一村，北向二里，逾一坡，又二里，过一小海子，其北岗上有数家，曰酒药村”。酒药村，其地今已不详，但以酒曲为村名，可推测当时即开始了一定规模的酒曲商

品化生产。

明清以后，随着植物医药学的发展，少数民族对用以配制酒曲的植物的认识愈加深入，许多民族已能根据酿酒的原料，通过调整酒曲中某种植物成份的比例，来酿制和调配不同品味、不同色泽的酒，以适应不同的饮用要求。

云南怒江的傈僳族以苦草（即龙胆草）为主要原料配制酒曲，做法是将苦草舂碎捏成团，在甑子里蒸透，捂在竹筐中数日，发酵后即成酒曲。与傈僳族相同，碧罗雪山、高黎贡山一带的怒族也喜饮烈酒，并且较早就掌握了制造优质酒曲的方法。怒族配制酒曲的主料是玉米面和苦草，先把玉米舂成粉状、把苦草捣碎，将玉米面和苦草粉盛在土锅中，倒入冷水浸泡一天一夜，用泡出的红色并带有苦味的水汁把玉米面搅匀成半流体状，搓成鸡蛋大小的药团，在竹筐铺上米糠，把药团分层放在竹筐里，层与层之间再撒上米糠，以防沾连，最后把竹筐放置在火塘附近，待其发酵后取出用火烘干即可。承担以上工作的人，都是怒族妇女。

各少数民族制作酒曲的原料因地域、民族的差异而有所不同。拉祜族把柴胡、香树皮、香蕉皮、桔子

皮、草根、带辣味的某些植物的秸秆和果实等和在一起，用铁锅炒熟并煮一夜后，晾干、舂碎，再掺入老酒药，藏捂在稻草中，密封发酵即成酒曲。藏族的酒曲另具特色：采用一种叫“木都子格”的植物，拌以鱼、山羊、野牛等动物的胆汁，碾成粉末，再加入面粉和少许凉水捏成饼，用细绳串在一起，挂在屋墙上，风干即成。彝族配制酒曲用料最多，所选配料，能根据酿酒的原料、季节以及酿酒人对酒的品味和色泽的偏好，在酒曲原料的选择、比例和配制程序作适当的调整。彝族配制的土酒曲中常用的成份有：酒药花、柴桂叶、地门冬、天门冬、马风头、黄蜂、小松根、老母猪耳朵草、山萝卜、小黄苓、穗呆子花、龙胆草、山薄荷、草乌、辣椒、麦芽、老母猪辣杆、乱头发、小青草、绿藤、苦草、黄萝卜尾、马鞭稍、山胆参、何首乌、小毛竹、红地芋、红天麻、地草果、蜂蜜、蜂包壳、麦面、荞面、玉米面。也有少数民族对酒曲的认识与利用起步较晚。如深居深山老林的拉祜族苦聪人虽然有长期的酿酒历史，但却不能配制酒曲，直到本世纪 50 年代，仍靠交换关系，用兽皮、熊胆、野三七等林产品向周边的汉族、哈尼族换取酒曲，酒曲也因稀缺而成为苦聪人生活中的贵重物品，甚至在祭

祖敬神时也用酒曲表达心意。这种状况，是各民族间发展不平衡的表现。酒是物质生活的重要内容

由于历史和自然条件的原因，大多数少数民族的生产力水平与汉族地区相比较为落后，商品经济不发达，刀耕火种和游牧等落后生产方式占据了相当的比重，狩猎是许多民族的主要生活来源的补充，而其最主要的一项手工业就是酿酒业。受自然环境、历史发展和经济发展水平的限制，一些少数民族，尤其是生活在高山峡谷的民族长期以来生活资料较为贫乏，并不充裕的粮食和大量的酒成为他们最主要的食物，饮酒则是其日常生活必不可少的重要内容。

大多数民族都在长期的实践中探索出一整套独特的酿酒方法、工艺和技术，酿制出风味各异、种类繁多的酒，如蒙古族和哈萨克族的马奶酒，藏族的青稞酒，满族的糜子酒，水族的九阡酒，彝族的小锅酒，哈尼族的焖锅酒和紫米酒，黎族的座酒，傣族的树头酒，布依族的糖酒，苗族的泡酒和雪梨酒，纳西族的窖酒和“酥里玛”，高山族的姑待酒，朝鲜族的麻苟列酒，怒族和傈僳族的蒸酒，拉祜族的董棕树心酒，布朗族的翡翠酒，佤族的“布来隆”，独龙族的水酒等等。酒是调节社会关系的重要手段

在许多少数民族中，人与人之间的交往一般是不可无酒的。拜访以酒为礼，迎客以酒为敬，致谢以酒示情，消仇以酒示诚。礼尚往来之“礼”，集中表现在酒上。酒成为人际关系的粘合剂。

新朋老友来访，招待客人的首选之物便是酒。徐霞客当年游历云南时，各民族对他热情非常，动辄“设酌相招”。在怒江怒族、傈僳族生活中，“客人到家，不招待别样物品不觉要紧，若是不拿酒给他吃，就以为简慢了他”。只要有客人到家，白依人都要以米酒、白酒盛情招待，宾主尽兴痛饮，一醉方休，以显主人的慷慨。在云南的彝族聚居区，主人在亲友酒足饭饱准备离席之时还要唱《留客歌》：“米酒多多有，喝了九小坛，还有九十九。”以挽留客人。歌舞劝酒，是许多民族表达主人对待客人真诚情谊的方式之一。

“同心酒”和“盟誓血酒”，是少数民族消除矛盾和隔阂、沟通人际关系和感情的重要方式。两人共持一只酒碗同饮的“同心酒”，是许多民族联络感情、增进友谊、消除隔阂的主要方法。故友相聚，两人交臂搭脖，将一碗酒一饮而尽，情感由此得到加深；少

男少女饮下同心酒，终身则得以确定；朋友之间产生猜忌、矛盾，喝下一碗同心酒，旧仇新怨冰消雪化。与“同心酒”相比，“盟誓血酒”则显得更为严肃庄重，消除隔阂、结为至交的目的更为明确，社会规约的强制性也更强。

在人与人之间发生纠纷时，少数民族习惯法的调解与诉讼，有时酒竟然也会参与其中，或者是调解的工具，或者是诉讼费的组成部分。本世纪 50 年代以前，在独龙族社会，头人“卡桑”调解纠纷不但不收任何报酬，而且还要请发生纠纷的双方喝水酒，边喝边调解，调解结束后，又引导双方喝“和气酒”、“团结酒”。佤族发生纠纷时，也不须向调解的头人支付任何费用，要在约定的时间地点请头人喝水酒，头人边喝水酒边调解，按照民族习惯法，酒喝完。话说完，调解也就生效了。在由官府主持的审判中，酒成为诉讼费的必不可少的构成部分之一。傣族的《孟连宣抚司法规》的第五十八章第四十一条规定：“凡有事告到官府者，应先送酒一瓶、槟榔一串、猪一头做礼物。”傈僳族、怒族地区诉讼费的交纳情况与此相类似：傈僳族和怒族“在起诉手续上，从来都不知状纸讼费为何物，只要他们认为要打官司的，便抱着一只鸡、一

壶酒，跑来拜见头人，或直接去见它，顶礼一番，叫喊一会，说了情形，便等着去传集对方和人证。对方对案，同样的一只鸡、一壶酒，又来叫唤答拜，听候解决。”酒是节庆的主要构成部分

节日来临，全族或全村人团聚在一起，举行盛大的庆典，举起酒杯，营造喜庆的气氛，忘却了平时劳作的辛苦，是人们通常的习惯。然而，饮酒在庆典活动中占如此重要的地位，有时甚至是活动内容的全部，大概仅属于少数民族特有的文化现象。

吉林、辽宁、黑龙江等地的朝鲜族，在每年夏历正月十五日上元节的早晨，要喝“牖菴酒”，即由家中年长者给全家每一个人倒一盅烧酒，即使不会喝酒的人也要象征性地喝一点，认为喝了可以使人耳聪目明。广西的瑶族每年夏雨七月十四举行的一个节目叫作“留拉酒节”。这一天，各家各户做豆腐、杀猪、宰羊，互相宴请。入席时，主人要举碗说：“同饮一杯留拉酒，祝我们兴旺发达！”祝毕，大家举碗换饮。目脑纵歌是云南景颇族的盛大节日。在节日来临之前，村村寨寨忙碌于酿酒。举行节日盛典的这天，景颇人身背盛满自酿美酒的竹酒筒，从四面八方聚集到一起。酒既是祭祀鬼神的重要祭品，又是参加者的主

要饮食。一次大型的目脑纵歌所消耗的酒，数量惊人。怒族每年夏历三月十五日开始举行鲜花节，节期的长短，则取决于酒的多寡，酒多节期就长，酒少节期就短，总之酒喝完节日便过完了。于是，某些民族节日干脆就以酒命名。哈尼族在夏历三月中旬举行的节目叫“喝秧酒”，轮流邀约喝酒。酒是人生历程的重要标志

在人生历程的各个阶段性仪式中，少数民族经常把酒当作一种标志，用以象征人的生命从一个阶段步入另一阶段。酒伴随着人们走过出生、婚嫁、死亡的各个阶段。

许多少数民族在孩子出生后都要举行出生礼，而酒则是出生礼必不可少之物。浙江的畲族在孩子出生后，要举行叫做“办落地酒”的仪式。孩子出生后，其父母要在家中举行酒宴，

邀请叔伯和邻居参加祝贺。酒后，孩子的父亲带着一只大雄鸡、一壶酒和一些鸡蛋到岳丈家报喜。如果生下男孩，则在酒壶嘴上插一朵大红花；如果生的是女孩，则在酒壶上贴一“喜”字。岳丈家得知消息，便将食物烧好送来，邀请叔伯和邻居宴饮，表示欢庆。广西的侗族和贵州的布依族则只在头胎孩子出生时

举行庆贺酒宴，前者叫做“三朝酒”，后者名为“月米酒”。有些少数民族虽不为孩子出生举行庆祝酒宴，但也要在适当的机会用酒向众人宣布自己家中增添人口的信息。在广西的瑶族正月初一举行的“吃贺年酒”酒会上，上一年添了人口的人家，要抱上孩子，带上一壶酒、两块豆腐、一块猪肉，来向大家拜年，借此宣布自己家中增加了人口，大家也就承认这个孩子是村上的人，以后村里分田地、分树木等东西时就会分给这孩子一份。

结婚，是人生中重大事件之一。在从求婚、订婚到举行婚礼的整个过程中，酒经常都是不可缺少的。蒙古族在正式订婚之前要由男方请媒人到女方家求婚。如女方家有意，还需要男方的父母及男青年本人再次到女方家求婚，行多次求婚礼。《蒙古秘史》说，多次求婚才答应，则主贵；少次求婚就答应，则卑贱。女方正式答应后，男青年便要携带着奶酒、糖、果品等，专程到女方家拜见姑娘的父母，敬献洁白的哈达，当场唱“求婚歌”，

云南的拉祜族举办的婚礼，程序非常简单，婚礼中的唯一食品就是酒，请几个老人到家，边喝酒边唱《祝酒歌》，告诫新婚夫妇互敬互爱、勤劳节俭，仪

式基本就算举行完毕。傈僳族、怒族的婚礼，则是合族豪饮狂欢。“在定了期的一天，派人把新妇并了来，所有的亲朋们，也都提着酒壶来了。于是，大家围在火边，高歌涌饮，饮到酒酣，把新郎新娘围在中间，大家跳舞起来，口中唱着吉利的调子，直闹到通宵，尽欢而散，这是最隆重的典礼了。

在丧事中，酒也是必不可少之物。许多少数民族中，人死后，其家属请来村寨中德高望重的老人，打开粮仓后，立刻回避开去，听任众人取粮酿酒招待前来参加葬礼的亲友们，而酿酒者一般只留下少许口粮，其余全都酿成酒。在阿昌族的丧葬活动中，酒贯穿了葬礼的每项仪程：人死后，为死者的灵魂发送用酒；停尸期间，亲友终日以酒浇愁；棺前，每日三次以酒祭奠；安葬前，要用酒祭土神；坟墓垒好后，要以三杯酒祭山脉龙神；葬毕回到死者家中，死者的女婿或侄女婿要向抬棺木的人各敬三次酒，称作“女婿酒”。不仅如此，彝族和摩梭人参加葬礼时还“奔丧携酒”，即参加者根据自己与死者关系的亲疏，携带1 - 10斤不等的酒前来奔丧。酒是表现与满足精神需求的重要媒介

以酒满足精神需求，是人类社会各民族中普遍存

在的文化现象，陶渊明、李白、曹雪芹等文化修养出众的大诗人、大文豪，也常常以酒诱发灵感、借酒浇愁。然而，从参与的人数和酒在人们精神生活所占的份量来看，大多数少数民族的确显示出与众不同的特点。欢庆节日、新人成婚、朋友光临，借酒表达欢悦的感情；亲友去世。遇到困难、心中不快，借酒消愁除哀。即使是在既无大喜大悲的平静心态下，只要有空闲时光，也难免要相互邀约喝上几杯。在怒族生活中，有酒喝被视为人生最幸福的事，尤其喜欢聚饮，甚至，“晚上各自收工回家，吃罢晚饭后，心里老觉得有一件事要做，而且非做不可，这件事就是集体喝酒”。大家聚到一起，饮着酒，趁着酒兴，“把酒话桑麻”，表达心中的情感和思想，觉得是莫大的快慰之事。

少数民族的歌舞艺术，也常常与酒息息相关。酒助歌舞之兴，歌舞酣畅之时酒兴益浓。而且少数民族还有大量的吟咏酒的“酒歌”，描述与酒相关的生活，抒发由酒激发的情感。审美情感。审美观念、审美理想，借助酒兴，得以淋漓尽致地表现。

各少数民族饮酒习俗还表现了他们共同的热情好客、崇尚真诚、团结友好的精神特征。不论是登上

傣家竹楼、走进彝家的掌房，还是进入蒙古族的蒙古包、白族三坊一照壁，客人们都会受到热情的招待，各民族都会按照他们的传统习俗敬上酒来。也正是这种团结友好的民族精神，维系着祖国的团结、稳定与繁荣。少数民族酒文化内容是十分丰富的。透过少数民族酒文化，可以从一个角度看到少数民族文化的全景。少数民族酒的类别少数民族酒的类别

少数民族先民们最先发现、最早饮用的酒是果酒，少数民族酒文化的曙光从果酒中泛起，在历史的长河中，果酒的酒香飘逸不绝；随着社会的发展，以粮食为原料酿制的酒类走入人们的生活中，其中，水酒以其悠久的历史 and 深远的影响而在少数民族酒文化史上闪烁着迷人的光彩，是少数民族酒文化中是绚丽的乐章；元明以后，烧酒（白酒）踏上了少数民族经济、社会生活的舞台；在长期的酿制、饮用中，人们对酒的性能、功效逐渐认识，并加以利用，各种药用、保健型配制酒，发挥了独特的作用。果酒

少数民族地区大都是植物资源较为丰富的宝地，第一缕幽幽的酒香就是从少数民族聚居地的茫茫森林中飘起的。葡萄酒 我国最早的葡萄酒，是现新

疆地区酿制的。《史记·大宛列传》载：“宛左右以蒲萄为酒，富人藏酒至万余石，久者数十岁不败。”内地汉族地区虽然在周代已有人工栽培葡萄的记载，但这些原生葡萄品种果小味酸，很少食用和酿酒。直到张骞出使西域，带回了优良葡萄品种，内地才大量种植葡萄并用以酿酒。元初意大利人马可·波罗历滇时，在昆明、大理等地都品尝过当地人用葡萄酿制的美酒；明代，徐霞客漫云南，也记述过品尝葡萄美酒的事实。树头酒 树头酒的配制过程最富特色。早在元、明之际，在云南的西双版纳、德宏等热带、亚热带森林中，少数民族“甚善水，嗜酒。其地有树，状若棕，树之稍有如竿者八九茎，人以刀去其尖，缚瓢于上，过一霄则有酒一瓢，香而且甘，饮之辄醉。其酒经宿必酸，炼为烧酒，能饮者可一盞”《百夷传》。清初，树头酒就果实直接取汁酿制的方法还常见于权威性的官方文献中，清康熙《云南通志·土司》中有如下记述：“土人以曲纳罐中，以索悬罐于实下，划实取汁，流于罐，以为酒，名曰树头酒。”据考证，树头酒的树种，属热带椰子之类，其果实可以从花梗处取饮液汁，因内含糖质，可即用于酿酒。这种不用摘取果实，而是将酒曲放在瓢、罐、壶之类的容器中，悬

挂在果实下，把果实划开或者钻孔，着实令人大开眼界。清末民初，树头取酒的办法仍残存于滇西、滇南少数民族之中，现已不可多见。

此外，少数民族的果酒种类还很多。常见的有刺梨酒、桑椹酒、山楂酒等，许多家植水果也用以酿酒。云南寻甸苗族的雪梨酒，还被赋予了神奇的魔力：“吃了雪梨酿的酒会破坏夫妻感情，再吃一回雪梨酿的酒又会恢复夫妻感情。”水酒

水酒，即发酵酒，用黍、稷、麦、稻等为原料加酒曲经糖化、酒化直接发酵而成，汁和滓同时食用，即古人所说的“醪”。水酒是我国少数民族酒中品种最多。饮用最为普遍的一类。如朝鲜族的“三玄酒”、壮族的“甜酒”、高山族的“姑待酒”、瑶族的“糖酒”、藏族的“青稞酒”、纳西族的“窖酒”、普米族的“酥理玛”等均属此类。在许多少数民族地区，发酵酒又称为白酒，并按发酵程度的不同，分为甜白酒和辣白酒两类。

甜白酒是以大米、玉米、粟等粮食作物为原料，用清水浸泡或煮熟，再蒸透后，控在不渗水的盆、罐、桶等盛器具中，待其凉透，撒上甜酒曲，淋少许凉水，搅拌均匀，放置在温暖干燥处。夏季，1-2天即可成

甜白酒；冬天，约需 3 - 5 天，但如果把酒饭放在靠近火塘的地方，成酒也较快。拉祜族用糯米为原料，筛去细糠，留下粗糠和米同酿。酿制方法是，用热水浸泡原粮再煮沸，取出后趁热用木甑蒸透，控装在陶罐内，撒上自制酒曲，约一小时后即可饮用，其味清凉甜美。甜白酒实质上是在粮食中的淀粉完全糖化、而酒化过程即将开始时而形成的水酒，甘甜可口，只隐约透出酒的醇香，是老幼咸宜的饮料。各民族酿制甜白酒有悠久的历史，早在元、明之际，已有商品化生产。明初，徐霞客由云南大理人永昌（今保山）途中，穿越一山峡，“有数家当南峡，是为弯子桥，有卖浆者，连糟而啜之，即余地之酒酿也”。可见，早在明代，即使深山幽谷，甜白酒也成为商品，供山峡古道上匆匆过往的商旅“连糟而啜之”。甜白酒具有很高的营养价值。以甜白酒煮鸡蛋，是彝族等民族待客的佳品。明清以来，相袭成俗。时至今日，每逢佳节良辰，泡米蒸饭酿白酒仍是许多少数民族最要紧的节前准备工作之一。白酒煮鸡蛋还是滋补身体。恢复元气、催奶的保健型食品，彝族聚居区“产妇必食”。

辣白酒是以大米、糯米、玉米、大麦、小麦、青稞、粟、稗等粮食为主要原料酿成的低度原汁酒，属

黄酒类。各族群众酿制水酒已具有悠久的历史。早在明中后期形成的彝族、傣族等许多民族的文献典籍中，已有辣白酒的酒曲配制与酿造的记载。在明代，水酒酿造已经进入酿酒的理论总结阶段。满族糜子酒满族的传统饮料。“糜”，即黄米。其作法是；将大黄米用水浸泡之后上锅蒸熟，装入坛中，将原米汤一同兑入，米汤不足可加水，之后加黄酒曲搅拌均匀，2日后即可饮用。彝族辣白酒 彝族普遍喜欢畅饮辣白酒，也善于酿制辣白酒，以糯米为首选原料，大米次之，玉米再次之，高粱、粟、稗等粮食亦可用于酿制。酿制辣白酒的基本步骤是：1、浸泡或煮熟原料：将用以酿酒的原料粮用清水浸泡透心或煮熟。2、蒸饭：将浸泡透心或煮熟的原料粮装在甑子内用猛火蒸透这时的原料相称为酒饭，蒸酒饭的甑子以木制或竹制为佳。3、凉饭；酒饭蒸透后出甑，放在干净的竹席或笪箕上，摊开，使酒饭自然降温变凉。夏天须凉透，冬天则由于气温较低，酒饭降到手触有温暖感为止。用纱布包住酒饭，猛然抛在事先准备好的凉开水中，又立即取出，滤水后摊开即可，这种强制性快速降温法，叫做“白龙过江”。4、撒曲装罐：酒饭凉到符合要求后，撒上酒曲，再淋少许凉开水，搅拌均匀即可

装入清洗晾干的罐中。酒曲以自己挖掘采集植物配制的土酒曲为佳。装罐时，可直接入罐盛装，亦可在罐底放置竹筛或其他竹编滤器，使罐底留出一定的空间，以分开酒糟和酒汁，使酒液清爽。

5、出窝：酒饭入罐后，1 - 2 天完成粮食中淀粉的糖化，形成甜白酒；5 - 7 天后，由于酒曲中酵母菌的作用，完成醇化，酒香浓郁的辣白酒即告酿成，这时即可取出饮用或贮存了。由于酒饭装罐后要保持一定的温度以利于发酵，常将酒罐放在靠近火糖的地方，或是埋在米糠内，严冬时节，甚至用棉被来裹捂，所以，这种酿造白酒的过程也叫“捂白酒”。

6、贮藏：白酒饮用的办法有两种，一是原汁取饮，二是根据酒汁浓度或口味需要，兑入适量的凉开水饮用。暂时不用，即行贮藏。贮藏的方法是，把辣白酒取出，装入洁净的陶罐中，再用草灰制成的稀糊裹紧罐塞，以避免透气。用这种方法贮藏水酒，夏天可保存约 20 天，冬天贮存可长达数年，贮存时间越长，酒味越是醇厚，酒劲越加绵长。

“彝家老酒”，就是这类长期贮藏的水酒。积年贮藏的水酒，取出后酒香扑鼻，糟与汁已完全分离。糟浮酒面，已薄如蝉翼；酒液清彻亮丽，略呈黄褐色。饮用时醇香爽口，绝无挂喉、刺鼻的感觉，饮用后神清

气爽，不打头，酒劲悠然绵长，善饮者也常常不胜其力，三杯两盏之后往往就酣然而卧。敬上一碗积年贮藏的辣白酒，是彝族接待长辈尊者和佳朋良友的最高礼节之一。纳西窖酒

窖酒是滇西纳西族独创的地方水酒。早在清道光年间，即已创制。窖酒的原料是滇西所产的优质稻米，配制方法按发酵法为传统工艺操作，泡米、蒸饭、凉饭后，授曲搭窝，使酒饭糖化。装罐或装缸后，以糟烧白酒代水落罐，形成盖面，低温发酵约月余，即可取出榨酒，分缸澄清后，再密封贮存陈酿即成。“酥理玛”酥理玛是滇西北普米族、纳西族、白族的传统佳酿，为敬神祭祖驱邪等活动所必备。酥理玛以优质大麦为主要原料。酿造时，首先要把加工的粮食淘洗干净，然后把它放进锅里煮，直到籽粒快要煮熟时，取出晾冷，再按一定的比例撒上酒曲并搅拌均匀，然后放进大布口袋里发酵。两天后，就会散发出酒味，此时就把它密封在大坛子里。到一定时候，拔出坛塞，放入适量清水，再如前盖严，待2-3小时后即可将坛里的清水倒出来，即成。绵和醇香，清凉可口，尤其适宜于炎热的夏季饮用。哈尼族紫米酒 滇南谷地、

红河两岸的哈尼族以当地所产的优质紫米发酵酿造而成的紫米酒，是接待宾客的最佳饮品，清末民初即已远近闻名。此外，种植紫米的傣族、彝族、景颇族也有酿制紫米酒的传统。云南墨江哈尼族自治县境内哈尼族聚居区的群众尤其擅长于酿制。苗族米酒 滇东南苗族聚居区的苗族以大米或糯米酿制水酒，方法与彝族水酒基本相同。苗族米酒是大米或糯米发酵而成的原汁水酒，含糖量高，酒精度低，是解除疲劳、清心提神的最佳饮料。苗族群众常用以佐餐，“白酒泡包谷饭”是滇东南苗族的传统饮食习俗。布朗族翡翠酒 翡翠酒是布朗族群众以糯米原料酿造的水酒，其制作方法与其他民族酿造水酒的方法大体相同，所不同的是，糯米发酵成酒后，布朗族在出酒时用一种叫“悬钩子”的植物叶片将糟与汁滤开，酒色透明清亮，呈翡翠色，是布朗山寨接待亲朋好友的上等饮料。傈僳族“拉酒” 云南怒江峡谷的傈僳族酿制和饮用的水酒“拉酒”，因饮用方法而得名，独具特色。傈僳族以小麦、玉米、高粱、稗子等为原料，煮熟蒸透后，拌上酒曲，密封贮存在瓦罐中发酵成酒渣。佳宾临门时，取出适量的发酵酒渣，放在锅中或盆中，置于火塘火上，饮者团团围坐，主人不断往锅中或盆中

加水，一面拉滤酒渣，一面斟酒敬客，直到酒味淡时为止。佤族“布来隆” 滇西阿佤山区的佤族称水酒为“布来隆”。最好的“布来隆”是用小红米为原料酿制的，此外，大米、玉米、小麦、大麦、高粱、粟、稗均可用以酿造。佤族酿造“布来隆”的方法与傈僳族“拉酒”的制作过程基本相同。首先是做酒饭，将原料粮磨细蒸熟后，拌上酒曲，让其发酵后，晾干，用瓦罐之类的容器密封贮藏。需要酒时，将晾干储存的酒饭按需求量取出，装入酒罐内，加上凉开水后，均匀搅拌，泡上 10 小时左右，即成水酒。这也正是佤族把酿制水酒称为“泡酒”的原因。佤族多在头天晚上泡酒，次日饮用。饮用时，用备好的细竹弯管插入酒罐内，把酒汁从底部吸出，使酒糟和酒液自然分开。家中自饮时，吸出的酒装在碗内。若需野外劳作时喝，则让酒流入葫芦内以便携带。独龙族水酒 滇西北独龙江流域的独龙族嗜饮水酒，其酿制方法也别开生面。独龙人酿制水酒多用玉米，也可用大米、高粱、稗等。他们将原料粮磨碎煮熟或蒸透后，晾凉，拌上酒曲，在地上挖掘一个罐形的土窖，窖的底部和四壁用干净肥硕的芭蕉叶铺垫，将酒饭放在窖内，再层层盖上芭蕉叶，使酒饭与土层完全隔离，用稀泥封

闭窖口，在窖口上燃一堆火，使酒窖内的酒饭在一定的温度下发酵。3 - 4 天后，去火，在窖口上钻一个小孔，凑近孔口嗅其中冒出的热气。若有酸败之味，即放弃不用；若热气中散发出芬芳的酒香，则小心地扒开泥土，以防泥土落窖。拉开芭蕉叶后，取出已发酵的酒饭盛罐中，搅碎舂捣，滤糟取汁即可饮用。独龙族常在滤出的酒斗中兑上清凉的山泉水，饮之甘美醇香，消暑解渴。

拉祜族米酒 拉祜族喜饮米酒。糯米为其首选原料，大米、玉米亦可用于酿制。制作方法与佤族“布来隆”等水酒的酿造基本相同。

青稞酒 青稞酒是藏族、土族等民族的民间传统饮料，流行于西藏。青海、四川及云南等藏族及土族聚居区，是一种度数很低的酒。制作方法颇为简单：先把青稞洗净煮熟，待温度稍降，便加上酒曲，用陶罐或木桶装好封闭，使其发酵，2 - 3 天后，加入清水盖上盖子即成。青稞酒呈淡黄色，味微酸，是一种不经蒸馏、近似黄酒的水酒，酒精含量较少，约 15 - 20 度，分头道、二道、三道酒三种。埋藏 3 - 5 年的陈酒，呈蜜状，饮之味浓，香气袭人。

奥崩 珞巴族的传统水酒，流行于西藏珞渝的马尼岗和梅楚卡地区。一般以玉米为原料酿造，间或用鸡爪谷和达谢（一种以棕类乔木为

原料制成的食品)。其制法是：先将玉米煮熟，放入酒曲拌匀，装入葫芦密封发酵一段时间即成酒酿。饮用时，装在一个竹制的过滤容器内上浇凉水，流经酒酿，下端滤出的即为水酒。麻苟列 亦称“浊酒”，为朝鲜族的传统饮料，流行于吉林、辽宁、黑龙江等地。以大米为原料、以大麦为酒曲酿制而成。酒色白而味甜。多在冬季酿制，度数较低。醉酒 黎族传统饮料，流行于海南。酿法有两种：其一，用糯米为原料，用水浸泡半天后捞起放进甑里蒸熟。晾干后，放进用芭蕉叶密封的箩中。第三天后便可发酵，并散发出芳香的酒味。第四天就有酒汁滴下，称为“酒滴”。第七天后，酒便酿成。此时，将其挪入坛中密封，埋于地下，时间越长酒味越浓，酒味越好。其二，将糯米饭团拌以适量的酒饼，放入陶盆里，用芭蕉叶密封盆口，7天后酿成。其特点是，含有人体所需要的多种氨基酸，营养丰富，酒味醇甘，是健身的滋补品。姑待酒亦称“嚼酒”，为高山族的传统饮料，流行于台湾西南沿海地区。《诸罗县志·番俗考》记载道：“捣米成粉。番女嚼米置地，越宿以为曲，调粉以酿。沃以水，色白。曰姑待酒。”姑待酒味甘酸或微酸。外出劳动，盛于葫芦中，兑以泉水饮用。烧酒烧酒指各种透明无

色的蒸馏酒，一般又称白酒，各地还有白干、老白干、烧刀酒、烧锅酒、蒸酒、露酒、酒露、露滴酒等别称。

烧酒起源于唐朝，至宋元以后逐渐普及。明代药物学家李时珍对烧酒的制作方法做了这样的描述：“其法，用浓酒和糟入甑蒸，令气上，用器取酒滴。凡酸败之酒皆可蒸烧……其清如水，味极浓烈，盖酒露也。”少数民族地区烧酒始于何时，未见确切的记载。最迟在明代中后期，偏僻山区的少数民族也已经熟练地掌握蒸馏酒的技术了。至明末清初，少数民族的烧酒酿制技术已达到了很高的水平，与中原地区的酿制的水准不相上下，滇中地区元谋盆地一带：“所称谷者，皆稻也。诸谷犹常产，而唯高粱为最。高粱有二种，其黏者为酒露，可敌汾酒，名甲滇南。”同一时期，昆明的南田酒、武定的花桐酒。大理的鹤庆酒，“其味较之汾酒尤醇厚。”清代以来，烧酒酿制技术在各少数民族中迅速普及。至今，不能掌握烧酒酿制工艺的民族仅有少数。小锅酒 云南哀牢山彝族聚居区的群众善于酿制烧酒，因制作过程中蒸烤是中心环节，故称酿制烧酒的过程为烤酒，又因蒸烤是在家庭小作坊中以小灶、小锅来完成，其成品酒习惯上也称小酒。小锅酒的主要原料是大麦、五米、苦荞，也

常用稻谷、稗子、粟、薯等。酿造小锅酒的过程分两个阶段：一是捂酒饭。将备好的原料粮浸泡透心或煮熟，摊开，晾凉，撒上酒曲并搅拌均匀，然后装入瓦罐或专用的小酒窖内，封盖发酵。二是烤酒。烤酒器具具有大、小铁锅各一口，木制酒甑一只，酒漏一个，引酒管一根，贮酒器一个。以上各项准备工作完成后，加火把水煮沸，使强烈的蒸气上升，把酒饭内的酒气蒸出上升到大锅底部，快速凝聚为酒液，滴落在酒漏里，再顺着引酒竹管流到贮酒器内。彝家小锅酒醇香爽口，清心提神。传统以自酿自饮为主，也是馈赠亲友的佳品。焖锅酒

云南红河两岸的哈尼族自酿自饮的烧酒叫“焖锅酒”。哈尼人的焖锅酒具有悠久的酿造历史。焖锅酒的酿造原料以玉米、高粱、稻谷、苦荞为佳，稗、粟、薯等亦可，焖制器具与彝家小锅酒大致相同，而酿造程序上却有独到之处：先把选择好的原料粮用清水浸湿，再放入普通的饭甑中蒸数小时，蒸到谷物绽皮露心时，抬到打扫干净的房顶上，摊开晾凉后，再撒上酒曲，搅拌均匀，装进一个专用于贮存酒饭的大蔑囤里，用稻草把蔑囤团团捂紧使酒饭发酵。发酵时间观气温高低而定，短则 2 - 3 日，长则 8 - 10 日。到酒

饭发酵流出汁液时，再移入瓦缸中，用草木灰和成稀泥糊封严缸口，发酵 10 — 15 日后，就可以取出焖酒了。焖酒时，蒸酒饭用的木甑是圆台形的，甑内安放一个接酒的器皿，锅、瓢、盆、剖开的葫芦均可。甑的上口放置一个盛冷水的铁锅，锅内的水随时撤换以保持冷凉。甑底的水锅水加热沸腾后使甑内的酒饭蒸气上升，在甑顶的锅底凝结成酒滴，落入接酒器皿中，蒸烤一定的时间后，要抬一日盛着冷水的锅，取酒品尝，这叫头道酒，一般度数较高；倒出酒后，架上冷水锅继续焖酒，再焖出的酒度数逐渐降低，称二道酒。

焖锅酒清澈晶莹，醇厚甘甜，是哈尼山寨节庆必备的饮料。哈尼族之外，傣族、景颇族、拉祜族等都善于酿制品质极佳的焖锅酒。蒸酒 云南怒江两岸的怒族和傈僳族称烧酒为蒸酒，蒸酒之名，缘自酿造中以蒸为主要工序。蒸酒的首选原料为玉米，也有高粱、稻谷、荞、粟。制作过程与彝家小锅酒大同而小异。浸泡原粮、蒸熟酒饭、贮存发酵的程序悉同前者。蒸制烧酒时，使用的器具则有所不同。怒族、傈僳族所用的甑子是用老树原木挖空而成，甑子的中上部留一小孔插上细竹管，是为出酒槽。锅底加热时，酒气上升遇冷凝聚为酒，落入酿中的接酒器中，再通过出酒

槽流出，即为成品蒸酒。先出者度数高，酒劲大；随着蒸烤时间的推移，酒度渐次降低，越后者味越寡薄。

各民族几乎者能酿造不同风味、不同品质的烧酒，除以上酒类外，滇南拉祜族的董棕树心酒、嫩包谷带核蒸酒以原料独特而别具特色。总体而言，少数民族烧酒的酿造具有以下共同点：

第一，发酵酒曲一般是自行配制的土酒曲，烧酒的风味与品质的不同很大程度上是土酒曲之间的差异造成的。

第二，在烧酒酿造进程中，浸泡原粮、蒸烤酒饭所用的水，有相当严格的要求，有好水才能酿出好酒，是各民族的共识。大凡出好酒的地方，都是山育水秀之处，山泉清冽，溪流净琮。

第三，蒸烤的器具基本相同，酿造的程序大体相似，小锅小灶小曲烤小酒，蒸锅天锅木甑出好酒。奶酒

奶酒主要为我国北方游牧民族所酿造与饮用。从古代的匈奴、东胡、乌桓、鲜卑到现在的蒙古、柯尔克孜。鄂温克等民族，都非常擅长酿造奶酒，也最喜欢饮用奶酒。元代蒙古人把马奶酒作为最重要的饮料。元朝宫廷和蒙古诸王都掌握有一批专门酿造马奶

酒的人，所制马奶酒除自饮之外，还在举行宴会、款待客人、赏赐臣属和祭祀时使用。马奶酒 蒙古族等民族古代过着“逐水草而迁徙”的游牧生活。为防饥渴，常在随身携带的羊皮袋中装些马奶。由于整天飞马颠簸，马奶的乳清和乳滓分离开来，乳律下沉，乳清上浮并成了具有催眠作用的奶酒。

其制作方法是：将马乳倾入羊皮袋或其它容器中，不时用木棒搅动，数日后待其发酵变酸，便可饮用。通常色白而浊，味微酸而略有膻气。若搅之 7 - 8 日乃至更长时间，则色清而味甜，且无膻味，谓之“黑马奶”。马奶酒有滋补强身。健胃补肾和治疗肺结核的功能。萨林阿日喀 “萨林阿日喀”是蒙古语的音译，意思是“奶酒”，汉语又称之为“蒙古酒”。它是在马奶酒的基础上通过蒸馏工艺制成的。其制作方法是：把发酵的马奶倒入锅中，上面扣一个无底木桶。木桶内侧上端有几个铁钩，将一个小陶瓷罐挂在木桶内侧的小钩上，使其悬空吊在木桶中央。木桶口上放上冷却水的铁锅。烧火煮奶，蒸气不断上升到铁锅底部，遇冷凝聚滴入小陶罐中，成为色清亮如水的液体，这就是头锅奶酒。头锅奶酒度数不高，叫“阿尔乞如”。还可以将头锅奶酒多次蒸馏，使酒的度数逐次提高。

二酿的奶酒叫“阿尔占”，三酿的奶酒叫“浩尔吉”，四酿的叫“德善舒尔”，五酿的叫“沾普舒尔”，六酿的叫“熏舒尔”。六蒸六酿为上品奶酒。配制酒

中国各少数民族都有自己悠久的民族民间医药和医疗传统，其中，内容丰富的配制酒是其重要构成部分之一，他们利用酒能“行药势、驻容颜、缓衰老”的特性，以药入酒，以酒引药，治病延年。明初，药物学家兰茂吸取各少数民族丰富的医药文化营养，编撰了独具地方特色和民族特色的药物学专著《滇南本草》。在这部比李时珍《本草纲目》还早一个半世纪的宏篇巨制中，兰茂深入探讨了以酒行药的有关原则和方法，记载了大量配制酒药的偏方、秘方。

少数民族的配制酒五花八门，丰富多样。有用药物根块配制者，如滇西天麻酒。哀牢山区的茯苓酒、滇南三七酒、滇西北虫草酒等；有用植物果实配制者，如木瓜酒、桑椹酒、梅子酒、橄榄酒等；有以植物杆茎入酒者，如人参酒、胶股兰酒、寄生草酒；有以动物的骨、胆、卵等入酒者，如虎骨酒、熊胆酒、鸡蛋酒、乌鸡白凤酒；有以矿物入酒者，如麦饭石酒。

按功效分，少数民族的配制酒有保健型配制酒和药用型配制酒两大类。其中，保健配制酒种类多，用

途广，占配制酒的绝大部分。刺梨酒 贵州布依族酿制的刺梨酒，驰名中外。刺梨酒的酿制方法是：每年秋天收了粳稻以后，就采集刺梨果，将其晒干。接着就用糯米酿酒，酒盛于大坛中，再将刺梨子放进坛里去浸泡。一个月以后（时间泡的愈长愈好）即成。酒呈黄色，喷香可口，约十二度左右，不易醉人。

杨林肥酒 杨林肥酒是享誉海内外的传统配制酒，以产地而得名。杨林镇地处云南省中部的嵩明县杨林湖畔，早在明初已商贾云集，工商业繁荣，酿酒业尤为发达，每年秋收结束，杨林湖畔，玉龙河边，百家立灶，千村酿酒，呈现出一派“农歌早稻香”、“太平村酒贱”的兴盛景象。传统的酿酒技艺和丰富的药物学知识是杨林肥酒成功的坚实基础。清末，杨林酿酒业主陈鼎设“裕宝号”酿酒作坊，借鉴兰茂《滇南本草》中酿造水酒的十八方工艺，采用自酿的纯粮小曲酒为酒基，浸泡党参、拐枣、陈皮、圆肉、大枣等 10 余种中药材，同时加入适量的蜂蜜、蔗糖、豌豆尖、青竹叶，精心配制。通过长期的摸索实践，于清光绪六年（公元 1880 年），向市场上推出了一种色泽碧绿如玉、清亮透明、药香和酒香浑然一体的配制酒。这种酒醇香绵甜，回味隽永，具有健胃滋脾、调和腑脏、活血

健身的功效，创始者陈鼎名其为“杨林肥酒”。鸡蛋酒 节庆期间和佳宾临门时，彝族配制鸡蛋酒就是一种具有浓郁地方特色和民族特色的保健型配制酒。彝族鸡蛋酒的配制方法是：1、备料。400 - 450 纯粮烧酒、生姜、草果、胡椒、鸡蛋、糖等。各种原料的使用比例是：若制作 10 公斤鸡蛋酒，配生姜 1 公两，胡椒 0.15 公两，糖 3 公斤，鸡蛋 5 只。2、煮酒。先把草果放在火塘次中烤焦、捣碎，生姜洗净、去皮、捣扁。备好的草果、生姜和白酒同时下锅，温火将酒煮沸后，加糖；糖完全融化后，撤去锅底的火，但保持余热；捞出生姜及草果碎块，将鸡蛋调匀后，呈细线状缓缓注入酒锅内，同时快速搅动酒液，最后撒入胡椒粉即可饮用。

地道的彝家鸡蛋酒规配现饮，上碗时余温不去，香郁扑鼻，鸡蛋如丝如缕，蛋白洁白如丝，蛋黄金灿灿悦目，入口余温不绝，饮后清心提神，驱风除湿。节庆佳期，一碗热腾腾的鸡蛋酒烘托出节目的祥和与热烈；佳宾临门，一碗香喷喷的鸡蛋酒显示出彝族的真挚与热诚。泡酒 贵州苗族的泡酒，又称“刺梨酒”。与一般配制酒不同的是，泡酒所用酒基不是蒸馏酒，而是连滓带汁的水酒即发酵酒。其制作方法是：先用

糯米酿成糯米酒，再将刺梨果晒干盛入布袋，放在酒坛内固封浸泡。下窖3个月后，取出刺梨渣，即成。泡酒色泽呈琥珀色，味美醇香，有助消化、健胃、活血等功效。松苓酒 松苓酒是满族的传统饮料，其制作方法非常独特：在山中寻觅一棵古松，伐其本根，将白酒装在陶制的酒瓮中，埋于其下，逾年后掘取出来。据说，通过这种方法，古松的精液就吸到酒中。松苓酒酒色为琥珀，具有明目、清心的功效。少数民族酒具少数民族酒具

“酒好无好杯，好酒难生辉”，是彝族民间谚语，也是各民族普遍认同的酒文化观念之一。少数民族民间酒具有木制酒具、竹制酒具、金属酒具、玻璃酒具等，制作就地取材，造型因材因地因文化而异，具有浓郁的地域特色和民族特色。少数民族民间酒具的制作与运用，是繁富绮丽的少数民族酒文化的构成要素之一。各民族独具特色的酒具，不仅表现了各民族利用自然与改造自然的能力、水平和特色，而且体现出各民族对生存环境的认知以及审美趣味等精神文化的特质。木碗木杯

藏族、蒙古族、彝族、门巴族、哈尼族、怒族、

傈僳族、独龙族、景颇族、基诺族、阿昌族等都有制作和使用木制酒具的习俗。一般选择树龄较长、木纹细腻、木质坚硬的核桃木、东瓜木、楸木、椿木和各种栗木，根据各自的文化习惯和所需酒具的容量，截取原木，放置在阴凉干燥处。晾干至透心后，去皮、挖空，再削制修整、打磨光滑即可。还有的木碗木杯是用树根挖制而成，经削制打磨后，树根须茎纹理清晰可见，天然成趣，有条件者，再漆上土制朱漆，光鉴悦目，注酒入碗入杯，清冽的酒液在碗（杯）底色的衬映下呈亮丽的琥珀色。这样的酒具既是实用器物，又是具有观赏价值的工艺品。那戛勒

台湾高山族排湾人的“那戛勒”（又称“联杯”），是一种别具特色的木制饮酒器具。“那戛勒”的两端有柄可供持执，其中有剜刻的容器两个。每个可盛酒约 600 毫升。柄部刻有人头、两头蛇等纹饰。全器最长可达 90 厘米左右，供两人合饮。两人合饮时，一人以左手，另一人以右手，各持一端同饮，以表示诚挚的友谊。主人邀请客人同饮，则表示对客人的敬意。两个部落会盟或联姻，必用那戛勒饮酒为誓。上下酒杯

在西南大、小凉山的彝族聚居区，曾有使用“上

下酒杯”的习俗。酒杯用木制作，为上下相连、大小完全一样的两只酒杯。下杯完全由黑漆涂刷，上杯则在黑漆上又施以彩绘。50年代以前，主奴共同饮酒时，奴隶主使用上杯，奴隶使用下杯。酒杯的使用反映了彝族奴隶社会的社会等级差异。竹筒竹杯

中国是世界竹类资源最为丰富的地区之一和现代分布中心之一，在竹海中成长与发展的少数民族，自然与竹有着不解之缘。竹筒盛美酒、作杯饮好酒是珞巴族、傣族、景颇族、阿昌族、彝族、傈僳族、怒族、独龙族等民族重要的生活内容之一，而竹筒酒、竹根酒等酒类都是因盛器为竹而得名。竹酒筒

竹酒筒是一种集盛具、饮具为一体的酒具。以竹筒盛酒，酒中渗透了丝丝缕缕的竹的芬芳清香，别有一番风味。

最普通的竹酒筒是单节酒筒。选择竹林中已成材的竹子，根据容量大小的需求，截取其中一节，保持两端的竹节完好无损，锯截为两段，一段较长，作为竹酒壶，是盛器；一段较短，稍微挖长1厘米左右长的内壁，作为酒壶的盖子，再在酒壶口的外壁也凿去1厘米左右长的外壁，酒筒的两段即可紧密套合。饮用时，拧开筒盖反置为杯，倒入美酒即可开怀畅饮。

为便于携带，可在竹酒筒上勒一凹槽，在凹槽处系上绳索，即可控系腰际或挎在肩上。这种竹酒筒在南方少数民族聚居区随处可见，景颇山寨称之为“皮吞”，是居家或外出田猎必备的器物。

漫游南方少数民族聚居区，在山间小路上常常会遇到身着奇异服饰、腰系竹酒筒的人，他们可能是放牧暮归的哈尼老人，也可能是撵山打猎的苗族同胞，或者是走亲访友的傣家小伙、劳作归途的景颇汉子。他们会偶而驻足，拧开竹酒筒浅抿一口，又匆匆赶路；或在树荫下小坐片刻，倒出一竹杯悠闲地品尝；或是当道而立，筒底朝天猛喝一气，夕阳为山峡窄道上的汉子剪出一幅动人的影像，林海间会骤然落起豪迈而苍凉的歌谣。这实实在在的是一幅独具色彩的少数民族民间风情画。竹节酒壶

滇西傈僳族、怒族使用的竹节酒壶与竹酒筒相比，要复杂得多。竹节酒壶取材于山野中自然弯曲的竹子，一般是截取三节为一段，较粗的一端为壶，保留底部竹节的完整无损；上端的竹节凿孔，以装酒和倒酒；较细的一端用刀削成斜口，是为酒壶的“流”（壶嘴）；中间弯曲的竹节，把两侧壁挖弃，唯剩项背梁作为酒壶的把柄。这种竹节酒壶浑然天成，美观

大方，经久耐用。竹弯扭屈折，已难为材，而民族兄弟却能因材致用，这反映了许多民族中“再不好的东西也会有一点好处，再无用的东西也会有一点用处”的辩证思想观念。制作与运用竹节酒壶的过程，是诸少数民族在成长过程中“摹拟自然物造型的痕迹和直接利用自然物的遗风”。竹酒杯

竹酒杯有筒制、根制两种。筒制竹酒杯多取山中坚硬的金竹制作，方法十分简单：取一节竹筒，一截为二，竹节为底，每节竹筒可形成两只酒杯，酒杯的高矮可视需要而截取。有种竹、护竹传统的民族都有制作和使用竹筒酒杯的习俗。独龙族使用的竹筒酒杯稍显复杂而独具特色，他们在竹杯之外缠以藤条炮制的双耳，以便于端持饮用，称“双耳竹节酒环”。这种双耳竹节酒杯，在独龙江流域的独龙族群众中，几乎家家必有，已成为这个民族区别于其他民族的重要文化质点之一。

竹根酒杯极富生活情趣和艺术韵味。滇南、滇西的许多世居民族都能制作和使用竹根酒杯。他们将埋在上下的竹根挖出晾干，把侧根、须根削去，再把主根挖空为容器，将外部打磨光亮即可。这种竹根酒杯，依据竹子主根的自然长势制成，富于山野之趣；同时，

其外部的侧根、须根被削弃后，杯壁上留下若干呈同心圆状的疤痕。这种一连串的同圆心圆错落有致地排列在酒杯外壁，自然装饰了酒杯，使整只酒杯拙朴可爱，展示了趣然天成的民族民间艺术的特色。滇西峡谷中的傈僳族、怒族、独龙族都善于制作并喜爱使用这种竹根酒杯。葫芦罐

葫芦是一年整蔓生草本植物，许多民族都有庭院种植葫芦的专统习俗。少数民族民歌常以“小小葫芦开白花”之类与葫芦有关的词句来比兴起句，以婉转引出“我想和妹做一家”的爱慕之情，可见少数民族种植和使用葫芦的历史已十分久远，并相当普遍。葫芦成熟后，掏空籽瓢，在细茎处系上绸带或绳索，即可用于盛装籽种、火药等贵重物品，但更多的是外出耕作、打猎。走亲访友时用于盛酒。由于外形美观、体积小而容量大，携带使用方便，彝族、苗族、傈僳族、傣族、景颇族等群众都喜欢制作和利用酒葫芦。葫芦罐是少数民族社会会中较为常见的酒具之一。拉祜族苦聪人不但用葫芦盛装酒，也用剖开的葫芦敬酒。董棕壶

董棕壶出于滇西怒江、澜沧江、独龙江流域峡谷

地带。当地少数民族有用董棕树制作酒壶的习俗，其中，尤以独龙族最善制作和喜爱使用。早在本世纪初，独龙人制作的董棕酒壶已引起山外人的极大兴趣，倍受商旅欢迎。董棕壶有如下记述：“董棕竹酒壶，尤为奇异特产。其形与普通竹筒同样，唯是特具一自生之颈，粗处不及筒身六分之一，颈后且留有手柄，极便携带，看着也很可爱”。至今，董棕壶在滇西地区的独龙族群众中仍有使用。兽角杯

各族群众有用动物角具制作酒类的传统习俗。明清之际，滇中、滇东北彝族撒弥支系“其人面目多黑，男子椎髻，青布裹头，衣褐披毯，白布束胫，著革履，腰短刃。俗嗜酒，以角为杯……。”可见，以动物角具为杯是十分普遍的，而且不但民间使用，上层社会也流行，可谓雅俗共赏。

至今为止，彝族、哈尼族、苗族、侗族等群众仍保留着制作、使用兽角酒杯的传统习俗。他们在宰杀强壮健康的牛、羊时，截角为杯，截取的长短视酒杯容量的需要而定。牛角杯因其容量大，滇东北地区的彝族群众还兼以为壶。镇雄县流传的古歌谣《挎上酒壶找舅舅》反映了彝族社会普遍存在的寻根情绪，每段叙述一次寻找舅舅的方位和地点，每次寻找都以

“ 掬上盛酒的牛角壶 ” 开端，即是以牛角为壶。在哀牢山区，彝族的牛角酒、苗族的羊角酒是贵客临门时必敬的一杯酒，由于牛角杯和羊角杯都是自然利用，不加雕饰，其圆口尖底的造型，使客人接过酒杯后，不一饮而尽就无法放下酒杯。这真是 “ 人不劝酒杯自劝 ”。

在昆明西山区核桃箐的彝族婚礼中，有用牛角杯或羊角杯行 “ 轰客酒席 ” 的习俗。婚礼的第四天午宴时，新郎新娘手持红线拴系的牛角杯或羊角杯，逐席向客人敬酒。客人则必须接过杯子一饮而尽，饮完再敬，直至客人不能再饮、称谢告饶为止。不能饮者即刻离席而去，许多人因不能把角杯酒一饮而尽或者怕醉后失态，纷纷逃席。“ 轰客酒 ” 虽称轰客，但主人家都是在客人大多已饭馆酒足后才 “ 轰客 ”。“ 轰客酒 ” 后，婚礼即告圆满结束。熟知民俗的人，见到新郎新娘手持牛角杯或羊角杯款款而来，即明白喜庆已席终宴罢。在这种场合上，牛角杯、羊角杯具有了文化符号的功能。陶制酒具

在少数民族聚居区，大都出土了新石器时代的陶器。其中，云南大理白羊村文化遗址出土的各式陶罐，距今已有 3770 年左右的时间；而元谋盆地大墩子文

化遗址出土的陶制盛器已有罐、钵、盆、壶。瓶、杯等种类，其中，鸡形随葬陶壶，是云南新石器时期一件难得的艺术品，其形成时代约在距今 3225 年前；滇东北鲁甸马厂新石器遗址出土的陶制盛容器有单耳小罐、平底瓶、三耳瓶等类别，并出土了打磨极光亮的灰胎黑陶器。这表明，少数民族地区早在 3000 多年前即已能制作和使用陶器了，而精致如鸡形陶壶者，显然不会仅仅只用于盛装水和其他日常生活用品；在晋宁石寨山出土的文物中，陶制罐、瓶、壶用作酒具已不容怀疑。

明清以来，铸陶业日趋发展，许多陶窖都以精致美观、实用大方的陶器而远近知名，如滇西大理赵州的瓦罐、丽江坝和永胜县的土坛、昆明灰土窖的瓦罐都是上好的贮酒器。饮用酒具中，滇南建水五色彩陶“制作精巧，无物不备”，1915 年曾在巴拿马国际博览会上获奖，建国后一度与江苏宜兴陶、广西钦州陶、四川荣昌陶并列为全国四大名陶，而“声如罄、明如水、亮如镜”的建水陶制酒具也成为酒具的上品。

藏族的酿酒器具“朋咱”（酒甑）为陶器，相传由唐朝文成公主传进西藏。此物高约 60 厘米。甑底用于盛水；中安甑甑，用以装盛青稞；甑口安放天锅，

内注冷水；天锅下设漏斗。粮食久经蒸煮，经漏斗而蒸馏为酒。金属酒具金银酒具 金银酒具非日常用品，也不是普通人家所能拥有，建国前多为少数民族贵族和土司头人所用，而且大多用于祭祀、大型宴会等活动。蒙古族、彝族、纳西族等民族举行祭天大典时，用金银酒具，以示富有，亦示虔诚。日常生活中，普通少数民族群众能使用金银酒器者极少，是一种身份等级的标志。普通群众也偶有珍藏金银酒器者，但只在祭祖先等重大活动中才使用。

使用金银酒具，实际上不是饮酒本身的需要，而是心理上的需要、观念上的需要。铜酒具 少数民族的青铜文化较为发达，因而铜制酒具有着悠久的历史，出土文物中已发现为数不少的青铜酒具。明清以来，民间已普遍使用铜制酒具、茶具，其中，以云南东川的斑铜、红铜酒具最具特色，实用美观，是具有鉴赏价值的工艺品，闻名遐迩。锡酒具 云南红河哈尼族彝族自治州的个旧是著名的锡都，锡制工艺品已有上千年的历史，苏州出土的宋代周璃墓中，就有精致的云南锡制饮具为陪葬品。晚清以来，云南锡制酒具已走上宴席，走进了寻常百姓家。锡酒具晶莹典雅，造型优美，防潮保温，耐酸抗碱，曾于 1928 年 10 月

在中华国货展览会上获一等奖。建国后，酒具等锡制工艺品多次在全国比赛或展览中获奖。1982年，设计制作的“花把酒壶、酒具”在北京旅游纪念品展览评比会中获奖。石制酒具

白族的主要聚居地滇西大理，“苍山韵风月，奇山吐云烟”。点苍山所产的大理石又称点苍石，举世闻名。点苍石因石质温润细腻，给人以清新凉爽的感觉，古人又称之为“寒水石”。唐代西川节度使李德裕因醉后见到大理石顿觉清醒，故又称其为“醒酒石”。这是酒与大理石结缘的最早文献记载。

大理石色彩瑰丽，纹饰神奇，山松云水，宛然天成。明人徐霞客称云南大理石图饰“云皆能活，水如有声”；以大理石制作的酒壶、酒碗、酒杯，是少数民族酒文化的又一奇观。彩色大理石酒具，丹霞暮范，山色树影，诱人暇思；水墨大理石酒具，远山近水，虚实相间，清新宜人；而以洁白的大理石制作的酒杯“苍山雪玉杯”，则白润如玉，光彩照人。

大理石酒具是馈赠亲朋好友的贵重礼品，使用大理石酒具，山光水色，聚于杯中，把酒临风，有风月入怀、云烟在胸的感觉，使得大理石酒具呈现出独到的韵味。少数民族饮酒习俗火塘酒

火塘酒，即在火塘边饮酒及其相关的规程。

火塘是少数民族生活的重要组成部分。火塘边，展示了生育婚丧的生命历程；火塘边，演绎着人间的悲欢离合；火塘边，记录着家庭的喜怒哀乐。在漫长的社会历史进程中，火塘与少数民族的社会生活、民族文化形成了密切的内在联系。数千年绵延不绝的火塘火，孕育出独特的火塘文化。在少数民族地区，居家饮酒，几乎都离不开火塘，火塘文化和酒文化在少数民族文化中是两种相伴共生的重要文化质点，展示出浓郁的地域文化特色和迷人的民族文化光彩。

火塘多设在堂屋中。堂屋是会客、祭祀的地方。面对门的后墙前放置供桌，桌上供奉祖宗神主、牌位等。火塘位置在供桌正前方或屋门两侧。在火塘边饮酒絮语，也就有在列祖列宗前饮酒的意味。与豪气万丈或欢快活泼的少数民族酒文化主流相比，火塘酒在整个饮酒礼仪上则显得庄重拘谨得多，整体气氛表现出更多的理性成分。

火塘酒的拘谨与严肃首先表现在饮酒人的座次排列。在传统的彝族社会中，火塘“上方”指背墙面门的位置，这个位置离供桌最近，是家庭中男性长者的专座；纳西族摩梭人则正好相反，火塘上方是当家

妇女的当然座位。火塘饮酒排座次，表面上是一种生活习俗，其深层揭示的是各民族的伦理道德观念、社会结构、人际关系等，也反映了各民族间的社会、文化差异。

火塘酒的拘谨与严整还表现在饮酒礼节上。在父权制度牢固确立的民族中，居家围坐火塘饮酒，斟酒人一般是家庭的长子，第一杯酒要敬给男性长者，次则女性长者，平辈者依年龄长幼顺序斟满。若有宾客临门，第一次斟酒要由男性长者亲自执壶，为宾客斟满后，再移交酒壶给长子，由其依次斟满。饮酒时，要先敬客人或长辈后才能饮用。火塘酒讲究温馨和睦的氛围，先举杯者，眼望尊长，再环视众人，说一声：“来，喝吧！”既是敬意，也是邀请，饮用时碰杯而不干杯，饮多饮少，随意而定。

火塘酒的拘谨和严整还表现在饮酒时的语言行为上。火塘边饮酒，祖宗在堂，老幼环坐，因此，不得秽语褻行，不得随意喧哗。火塘酒的话题多由宾客或长者提出，晚辈后生尤其是青年妇女不能随意插话打岔。讨论的内容，从农事安排到生活总结，无所不含。酒意阑珊，老人开始用本民族语言吟唱古老的歌谣，向后辈讲述本民族所经历的艰苦磨难和先祖们创

业的艰辛曲折，歌颂本民族的英雄人物，传播本民族文化的优良传统。此时，温暖的火塘边、酒壶中，流淌着一个民族古老的历史，酒碗中满蕴着一个民族的传统文化，美酒的波光中闪动着一个家庭的温馨与幸福。

饮火塘酒，在有的民族中，是一种团结人群、凝聚人心的重要手段。傈僳族、怒族、独龙族的火塘酒，除严禁在火塘边污言秽语外，较少受繁文缛节的限制，更多的是追求一种宽松舒畅、热烈欢快的生活氛围。砸酒

咂酒（又写作“砸酒”），古称“打髡”。它不是酒，而是一种饮酒习俗。“咂酒”就是借助竹管、藤管、芦苇杆等管状物把酒从容器中吸入杯、碗中饮用或直接吸入口中。因选用吸管的不同，咂酒又称竹管酒、藤管酒等。流行于四川、云南、贵州、广西等地的彝、白、苗、傈僳、普米、佤、哈尼、纳西、傣、壮、侗等民族之中。以咂酒法饮用的酒都是水酒。咂酒有冷咂、热咂之分。咂即搬出酒坛，将吸管插入坛底吸饮；热咂酒是把水酒放在锅里加热或者直接把酒坛架在火上，边加热边饮用。咂酒是一插到底，一边饮用，一边加入冷开水，使坛内或锅内的酒液保持在

相同的水平，直到酒味全都丧失。

这种饮酒方法，在西南各民族中曾长期盛行，是待客的最高礼节。明代旅行家徐霞客游历滇中，在洱海边的铁甲场村民家晚餐时，这种独具特色的饮酒方式令徐霞客大开眼界：“置甌于架上，下以火，插筒与中而递吸之，屡添水而味不减。”这是边加热边饮用边添水的热哂法。

佳节良霄，在宽阔的场坝上置盛满水酒的桶或大罐，其间插入竹管若干根，人们环绕着酒坛轻歌曼舞，渴了，凑近酒坛对着竹管喝一口，清清喉咙再唱；累了，凑近酒桶吸一气，振振精神又跳。气氛极为欢快热烈。贵客临场则欢迎加入歌舞，一曲舞罢，众人簇拥宾客到酒坛前，主持者执管相邀，客人插管，众人才插管入坛，同饮共欢。

以竹、藤、芦苇等直接吸饮的哂酒法，缺乏卫生保障，有碍健康。一些民族已逐渐弃置不用，而有的民族至今仍完整地保留着这一饮酒方法，有的则采取折衷的方式，将酒“哂”出，盛入杯、碗中再饮用。如普米族、侗族等群众就是用竹管将酒吸出盛在葫芦、碗里，再分配饮用。转转酒

转转酒是若干人围坐，共用一只酒壶或一个酒

碗，按一定的方式轮流传递同饮的饮酒形式。流行云南、四川等地。在西南少数民族地区，经常可以看到，田边地头，山前路畔，街道集市，三五人团团围坐，中间是一把酒壶和一个盛酒的土碗，众人按一定的方向传递着酒壶或酒碗，饮一口酒，说一段笑话，众人和之，仰身大笑，直至酒尽壶空，才欢笑着分手，尤其在赶集的日子，彝族、傈僳族、苗族、怒族等饮转转酒的情况更是司空见惯。

转转酒的饮用地点多在野外，其表层的原因是饮酒条件有限，酒具不敷众用，不得已而为之。但实际上在可以解决酒具和饮酒场所时，许多人也只买一海碗老酒，围坐街头树下，众人共醉，这其中有着深层的社会文化背景。历史上，各民族的生存环境大都闭塞偏僻，深山幽谷中，人与人缺乏交流的机会，亲朋好友在节日、赶集时等空闲的日子才偶尔相聚，采用转转酒的饮法，符合少数民族自身的经济状况，表现了其价值观念，一壶酒或一碗酒，无论其主人是谁，一旦放在众人面前，就大家都能享用，在转着围轮流饮用时，参与饮酒者都会根据酒的多少，适量饮用，绝不会有人贪杯多喝一点，也不会有人耍滑少抿一点。所以，有时围观者看到碗中的酒已露碗底，而在

欢歌笑语中转转数圈，酒仍然在，就不会觉得奇怪了。

转转酒，是许多民族好客善待的生活作风和质朴忠厚、坦荡豪爽的性格的直观表现。同时，转转酒起到相互交流沟通的作用，包含了一种难以言传的心理整合意义。相传，有一座大山，上面住着汉、藏、彝三个民族，结拜为兄弟，汉族为大哥，藏族为二哥，彝族为三弟，每年过节都团聚在一起。有一年，三弟彝族开荒收获了许多荞子，磨荞面后煮了很多，请二位兄长前来共食。第一天没有吃完，第二天泛出了浓烈的酒香，舀进碗后，三兄弟你推列让，谁也舍不得喝。从早转到晚，也没有喝完。后来，神灵告知，只要辛勤劳动，喝完后又会有新的，于是三人才放怀转着喝酒，结果个个喝得酩酊大醉。后相沿成俗，流传至今。拼伙酒

拼伙酒是许多民族共有的饮酒习俗，以参加人共凑份子的形式饮乐，故又称“打拼伙”；又因饮酒歌舞多在春暖花开时节，地点多在远离村寨的林间草地，参加者大都是年当花季的青春少年，拼伙酒也叫“吃山酒”、“饮花酒”。有的民族中，这类本属随机性的饮酒习俗在长期发展中已逐渐稳定在某一时间

和某个空间之内，演变成全民性的民族节日，如云南省大姚县彝族县华山“插花节”、巍山县巍宝山“二月八会”、贡山县怒族“花山节”、滇东南苗族“踩花山”等节日，均与拼伙酒的饮用习俗有着直接的渊源承继关系，节日期间郊野宴饮的组织方式和活动形式，都保留着拼伙酒的遗风。

“三月三，耍西山”。五百里滇池畔，碧鸡山“花酒会”和玉案山“饮花酒”渊源流长，影响极广，至今仍盛行不衰。

拼伙酒以凑份子的形式在郊野欢饮，与少数民族曾经长期存在的采集、渔猎经济形态有着直接的承继关系。拼伙酒最早起源于民间，长期流传于民间，并在各族群众不同文化背景中得到发展，久盛不衰。山花烂漫时，风清月白夜，少数民族聚居区的崇山峻岭间，青年男女在辛勤的劳作之余，各携美酒果品，簇拥着，欢呼着，汇聚在林间草甸，畅饮美酒，觅求知音，倾诉柔情，花景月下，一场火辣辣的拼伙酒不但洗去了艰辛劳作的疲惫，还常常把两颗年轻的心缠绕在一起，决定了人生一段美好的姻缘。

这，才是拼伙酒常存民间的根本原因。同心酒
两人共一酒具，或并立、并坐、并跪、并蹲，或

长坐幼蹲，或幼跪长坐，两人楼肩交颈，耳磨脸贴，一个用左手，一个用右手，同时持杯（筒或碗），嘴凑在一起，同时饮酒，称同心酒。酒可一饮而尽，也可轻抿一口，说唱一段，再饮一口，如此再三，直至兴尽酒尽。使用的酒具，有木碗、竹筒、牛角杯、羊角杯、猪蹄杯等。此饮酒方法，许多民族均有，以彝族、苗族、傈僳族、怒族、独龙族等群众中最为常见。在不同地区，这种饮酒方式又有连心酒、团结酒、二人酒、双人酒等不同的称谓。

转转酒是在杯碗的轮流传递中交流情感、聚集众人，其参与饮酒的范围没有限制，而同心酒的感情交融仅限于就饮的二人之间；饮同心酒的目的一般都较为明确，即消除隔阂、结为同心之好，或强化两人、两个民族（部落）的友谊。

传统的彝族村寨中，喜庆佳期，男子汉们都喜欢饮同心酒，主妇以木碗或牛羊角、猪蹄杯盛满水酒，分给来宾。客人持杯寻旧友、觅新朋，共饮一碗双人酒。受到邀请同饮的人，不能以任何理由拒绝，否则，邀请者会产生被侮辱、欺负的感觉，被邀请人也会被人们视为无知无礼。这种同心酒也象征着两人之间的坦诚相交，但更多的是一种节庆礼仪，是一种娱乐方

式。云南怒江两岸的傈僳族、怒族、独龙族把饮同心酒视为增进友情、消除隔阂的最好办法。故友相遇，两人楼肩搭脖，边饮酒，边叙旧，碗无余沥时，情谊更深；青春少男少女若饮一碗同心酒，则终身定矣；朋友之间有猜忌、有宿仇、有新恨，喝一碗同心酒，盟誓发咒后，翻转碗底，点滴不剩，则新恨旧仇雪融冰消。更多的时候，人们仍然是把饮同心酒当成一种接待亲友的礼节，当作一种丰富生活色彩的娱乐手段。马上敬酒

在长期的社会历史发展中，马、骡是山地民族最重要的代步工具。贵客临门，主人恭候，在来宾没有下马之前，即敬献美酒，是为马上敬酒。马上敬酒是彝族、白族、纳西族等接待贵宾的最高礼节，多用于隆重庄严的场合。

马上敬酒的礼俗，在交通条件较差的地方至今仍保留着。在公路通到的山寨，贵宾进村时，人们夹道欢迎，来宾尚未下车，主人就会敬上一碗清冽甘甜的的美酒，这实际就是马上敬酒的遗风。来到少数民族村寨的客人，如果受到马上敬酒或车上敬酒的礼遇，表明山寨已经把你当成了最尊贵的客人，呈送到胸前的美酒，是绝无推辞余地的，一定要双手接酒，举杯齐

眉，以示谢意和回敬，再一饮而尽，确实不胜酒力者，也要把酒送到嘴边，多少喝一点才行，否则会被视为无理，接待规格会迅速降低，接待氛围也会迅速降温，令宾主都陷入尴尬境地。击鼓饮酒

傣族、景颇族、壮族等群众有击鼓而饮的习俗，这与铜鼓。木鼓在其社会中的特殊地位有密切的联系。

击鼓而饮的习俗起源较早。《隋书·地理志》中已有记载：“自岭以南二十余郡，……铸铜为鼓，初成，悬于庭中，置酒以招同类。”其后，《蛮书校注》称：“弥诺国、弥臣国……，王出即乘象，百姓皆楼居，披婆罗笼。男少女多，俗好音乐，楼两头置鼓，饮酒即击，男女携手楼中，舞蹈为乐。”这表明，隋唐之际，滇西少数民族社会普遍流行击鼓饮酒的习俗。

击鼓饮酒的习俗现在傣族、景颇族、侗族等在隆重的庆典和宗教祭祖活动中，仍有击鼓的行为，其主要目的是“招同类”，烘托氛围，与从前击鼓而饮、饮则击鼓已不是同一意义上的活动。歌舞劝酒

歌舞劝酒即宴席上主人且歌且舞，劝宾客饮酒，为酒席助兴的饮酒习俗。少数民族大多能歌善舞，而

将民族歌舞引入酒席劝饮助兴，是少数民族酒文化的又一独特景观。

歌舞劝酒的文字记载最早见于唐人徐云虔所著的《南诏录》：“吹瓢笙，笙四管，酒至客前，以笙推盏劝酒。”其后，宋人欧阳修所纂的《新唐书·南诏（上）》一字不动地收录了这一段文字，少数民族歌舞劝酒的礼俗堂而皇之地步入了正史。以记述来看，歌舞劝酒绝非一人所能完成，应有管乐演奏者数人、有捧杯者、有上酒者。捧杯者先行，执壶者上酒，吹葫芦笙者边演奏动听的乐曲，边舞蹈至宾客前，在不停演奏的同时，用笙管不断把酒推向宾客面前，直到客人接杯饮酒。

歌舞劝酒的习俗，尤其盛行于彝族社会中，只是“以笙推盏”的劝酒形式不常见，至今多演变为捧杯敬酒、歌舞劝饮。佳期良霄，彝家山寨的宴席是，由一个小型的管弦乐队组成敬酒劝酒的队伍，一人执壶，一人捧牛角杯，一人唱曲，一人吹奏葫芦笙，一人吹奏竹笛或长萧，一人弹三弦，边演奏边舞蹈至尊贵的客人前，执壶者上酒后退离一边，捧杯者举杯齐眉，宾客不饮，歌舞不止。宾客则应起身肃立，等劝酒一曲唱罢，也以歌致谢，双手接酒齐眉，回礼致谢

后，或一饮而尽，或浅尝轻抿，再双手举杯齐眉致谢，还杯敬酒者。敬酒乐队再依次往下敬酒劝酒。

歌舞劝酒的待客礼节至今在彝族社会中完整地保留着。贵客临门时，新婚庆典上，民族节日里，彝族群众常以歌舞劝酒的方式表达对宾客的尊重之情。歌舞劝酒，融合民族民间艺术、民俗风情、酒文化观念为一体，曾受到民族学、民俗学、文化学等领域的关注。

云南峨山彝族自治县小街山区的彝族至今仍以歌舞劝酒表示对客人的敬重。节庆佳期或新婚庆典，客人们在铺着青松毛的场院中席地而坐，饮酒谈天，主人率领一群青春洋溢少男少女款款而来，把客人围在中间，逐次劝酒。主人自持一杯，身边的一个少男执壶上酒，一个少女接酒举杯待立，主人舒缓而歌，随从的少男少女和着节拍击掌助兴，并轻声附和着。每唱完一段，身边敬酒的小姑娘和小伙子就恭而敬之地把酒呈献到客人面前，客人则不能推辞，需接杯一饮而尽以示尊重和谢意。

步入少数民族聚居的山山水水间，不经意走进兄弟民族喜庆的场所和新婚的宴席，常常会受到歌舞劝酒的礼遇。兄弟民族热情好客、能歌善舞的生活方式，

常常会使偶而深入大山中的外地人忘记了自己是在陌生的异乡，“天涯若比邻”的感觉油然而生。

傣族是一个好客善饮的民族。好友相逢；执酒为礼，自古而然。“酒醉时是伙伴，酒醒是兄弟”，以歌劝酒一直保留至今。远方的客人或亲密的朋友临门，主人要斟满一碗清凉甘美的米酒敬给客人，以示欢迎，并且优雅而歌，既是敬酒，也是劝酒，歌辞即席编唱。傣族群众敬酒和劝酒，虽然没有笙箫，没有丝弦，没有舞蹈，但是，当主人手捧酒筒。唱出优美深情的劝酒歌，还有谁能推辞拒饮？盟誓血酒

历史上，基于维护自身利益，或出于共同发展的目的，民族与民族之间，氏族与氏族之间，甚至宗族与宗族之间，村寨与村寨之间，常以盟誓的方式，或使仇视双方平息争端，或使弱小者屈从，或凝聚群体强化协作。少数民族自古饮血酒是盟誓双方最重要的诅盟手段。

血酒盟誓在各民族中均有表现。这种基于万物有灵原始宗教形态下出现的仪式，不但在加强民族团结、解决争端。消除心理隔阂等方面具有极其重要的作用，而且在许多重大的军事行动。政治斗争中都产生过不可估量的作用。

钻牛皮饮血酒是盟誓中最庄重、肃穆的诅盟。历史上，彝族社会尤盛行此举。盟誓的基本方法是双方各出鸡一只、酒若干斤，共出一头牛，由毕摩念咒主持盟誓。杀鸡、牛，取血混融于酒，剥下牛皮，绷紧蒙在一个木架上，盟誓双方念誓词后，自牛尾而牛头从架下钻出，并诅誓：“有负此盟，当同于此鸡、此牛！”共饮血酒一碗。由毕摩主誓，并以“法术”邀请天地山川诸神灵监誓。在万物有灵观念的作用下，结盟双方轻易不敢毁约。此法多用于解决重大的纠纷和政治结盟。

点苍山会盟是云南地方史上极其重要的政治盟誓之一。唐天宝十年（公元 751 年），唐朝大将鲜于仲通率兵进攻大理南诏政权，南诏王阁逻凤在多次谢罪求和被拒绝后，被迫反击，鲜于仲通所部在洱海边几乎全军覆没。这场云南历史上的重大战争，其根本原因是“皇武开过意未已”，终于导致“边庭流血成海水”的可悲格局，以诗为史的唐朝诗人杜甫据此留下了千古名篇《兵车行》。南诏与唐中央王朝绝交 42 年后，阁逻凤之孙异牟寻遣使与唐重修旧好，唐剑南节度使韦皋派巡官崔佐时出使南诏，并以唐中央使节的身份与异牟寻在点苍山会盟，同饮血酒盟誓。盟誓

的成功举行，对促进祖国统一、加强民族团结、增进云南少数民族与中原地区经济、文化的交流有着十分重要的意义。

在中国革命史上，老一辈无产阶级革命家在尊重民族习俗。坚持各民族平等的原则下，以血酒盟誓的方式，解决了通过军事手段无法解决的难题。

1934年5月，中国工农红军进入四川大凉山彝族聚居区，刘伯承将军胸怀坦诚，在海子边与当地彝族首领小叶丹饮鸡血酒盟誓，使红军队伍顺利通过彝区，为中国革命的最终胜利奠定了坚实的基础。禁忌

从某种意义上说，酒文化是少数民族礼仪文化的重要组成部分。亲朋好友相会聚饮，敬酒、劝酒、饮酒都有一定的规矩，如鄂伦春族和鄂温克族年青人在父母和长辈面前不允许喝酒，不能随意超越某些约定俗成的礼节。否则，轻者影响人际关系，破坏聚会气氛，重则甚至引发意想不到的事端。考察和认识各民族的饮酒禁忌，对少数民族社会和文化的认识有积极的作用。

酿酒禁忌 海南黎族酿酒时在家门口挂上树叶，以示生人禁止入内，否则酒就会败坏。侗族也有酿酒禁忌，妇女煮酒时，忌生人闯入，他们认为这样会使酒酿坏。如果遇到这种情况，闯酒者要立即从锅

里抓一点酒饭扔在地上，这样就可避免不出酒或酒酸败，否则，这家人的酒煮坏了，你就难脱干系了。斟酒禁忌 彝族谚语说：“酒满敬人，茶满欺人。”又说：“酒要满满地上，话要透透地说。”酒满为敬是各族共有的习俗。

在少数民族聚居区，不论是彝山苗岭还是壮家傣寨，亲友相聚，主人设杯置碗以酒相待，斟酒时一定要双手执壶将酒轻缓地斟入杯中，直至杯满，斟酒不满或是来宾中斟酒不均匀，都会引起宾客的不满。有经验的斟酒人，能利用液体的表面张力，徐徐注酒入杯碗，使酒液微微凸出杯碗口而不溢出，以示对宾客的敬重。若无外客，居家小酌的环境要相对宽松些，斟酒者可在征求饮用者意见的条件下适度控制斟酒量。

斟酒以满为敬，这不仅是各族热情好客的反映，而且，更主要的是文化心理的反映。所谓“旧的不去，新的不来”的观念在斟酒习俗中表现十分明显。彝族谚语说“老酒喝不掉，新酒烤不好”。避开其古朴真挚的感情层面，可以从中寻找出一些影响少数民族经济与社会发展的文化心理根源。敬酒禁忌 各民族中有不同的敬酒忌讳。鄂伦春族主人敬酒时，必须饮干

前两盅，客人回敬主人也是饮干两盅酒。此后，主人和客人才能边谈边饮。藏族也有类似的习俗，给客人倒酒时必须倒满杯，客人先喝一口，添上；再喝一口，再添满；一直要喝三口，最后满杯喝干。以后，能喝的自由喝。蒙古族民间请客饮酒，不论地位高低，均由主人先尝酒，然后奉客，称为“口利”。口利起初是为了防毒，后来成为一种风俗，以此对客人表示尊敬。

彝族、苗族在宾客临门时，常以牛角杯、羊角杯或猪蹄杯敬酒。敬酒时，绝不能把杯的角尖弯向客人，否则会被视为不友好的表示。客人回敬时，也绝不能把角尖弯向主人，而应双手平举角杯，使角尖右弯或弯向自己。傣族敬酒、饮酒，有把酒倾注少许在地上的习俗。据说，魔鬼们为了害死人类，在酒碗边上抹上毒药，被聪明的人发现后，喝酒前把满碗的酒拨出一点，以洗掉碗口上的毒汁，既喝了美酒，又免除了祸害。这一消灾免祸的习俗遂流传至今，在有的民族中已演变成一种禁忌。类似的做法在少数民族社会中都存在，只是起源传说不同而已。所以，到景颇山寨、傣家、佤山做客，如果遇到主人敬酒时或饮用前倾泼少许在地上，无需多意和惊讶，这才是主人对客人表

示尊重的行为，也是少数民族在长期发展中一种自我保护的近乎本能的反映。

景颇人敬酒禁忌颇多。景颇人家接待亲友时，主人一般不亲自给来宾敬酒，而是把酒筒交给来宾中年纪较大的人敬。如果主人把酒筒交给你，意味着他把心都交给你了。这时，接过酒筒的人要根据来宾的多少，把酒平均分出，酒筒里还要留一点，表示酒筒里的酒永远喝不完。敬酒时，双手捧着酒筒手递过去，对方也必须双手接酒筒，以示互相尊重。喝酒时，必须先用右手指蘸酒按在自己的额头上，表示敬天，再把酒往地上淋几滴，意为敬地，然后才能双手举筒饮酒。饮酒不能一饮而尽，应留少许在筒里，表示主人的酒筒里有喝不完的酒。景颇人爱喝酒，人在旅途，酒筒在身，路途相逢，互相敬酒。接酒的原则是：接过对方敬来的酒筒，要先把自已酒筒里的酒倒回给对方的酒筒里一点才能喝。喝完，双手递回酒筒，再请对方饮自己酒筒里的酒，对方也应先回敬再喝，以示互相平等，互相尊重。有的景颇人敬酒时手法也有规矩：平时亲友相聚或节庆婚礼，用右手斟酒左手接酒；举办丧事时，手法反之，左手斟酒右手接酒。有经验的人，一看景颇人斟酒的手法就能明白事态的性质和

自己置身的环境。

佤族也有许多敬酒禁忌。在阿佤山区，递酒给阿佤人时，双手要前伸，手心向上，绝不能手心向下。大拇指与四指分开，否则对方会以为递酒人在借酒出手捏死他。现这种心态已消失，但敬酒、递酒时手心向上的习俗仍保留着。饮酒时，主人将酒淋几滴在地，先喝一口，才递给客人。客人双手接碗，以确不离口一饮而尽、碗无余沥为对主人的尊重；如果确

实不会喝，也要抿上一口，再三向主人致歉，并由其他人向主人解释才行。阿佤人饮酒的另一习俗是，主客围蹲在地上，主人用右手把酒递给客人，客人也必须右手接酒，先淋少许在地或用手指弹一点在地上，意为祭祖，以表示对主人祖先的尊重，然后才能饮用。有饮用转转酒习俗的民族，共用一只碗或筒饮酒时，上家在饮酒后，要用手掌心在饮过的碗口或筒边轻轻抹擦一下，把沾在碗口或筒边的残酒抹干净，才双手递给下家，以示互相尊重。

在特殊的场合，敬酒与饮酒有特殊的禁忌。在鄂伦春族的婚宴上，新郎和新娘向客人敬的酒，必须喝完，而且要喝两盅，忌讳喝单盅，据说喝单盅不吉利。喝酒时，每人都要先用手指蘸一下酒，左右弹三下，

表示敬天敬地。劝酒禁忌 热情劝酒但忌强使宾客饮酒。到彝族、苗族、傣族、哈尼族等群众家做客，主人上酒时，杯或筒、碗必满，客人不宜拦阻以拂主人盛情，也不必拦以使主人产生误会，因为“倒不倒满是主人的事，喝不喝完是客人的事”，主人斟完酒，双手举碗，先喝一口，然后或歌或语，殷殷劝酒，客人则不能一口回绝主人的美意，也应双手举碗，确实不能喝或者不会喝，也要把酒碗端至唇边沾一下，以示谢意或回敬，这时，主人会很高兴地向下一位客人依旧劝酒，绝不用强硬的语言或行为迫使宾客饮酒。

少数民族酒与生活习俗宁可无饭，不可无酒

由于特定的生存环境、社会历史背景和心理文化积淀的影响，酒在一些民族生产生活中占有极其重要的地位，有的民族不但喜酒、好酒，甚至“嗜酒如命”，达到“宁可无饭，不可无酒”的地步。据《皇朝职贡图》载，在明初，哀牢山区的彝族群众“喜歌嗜酒”，尤其是春暖花开的正、二月间，青年男女“携酒入山……，饮竞月，当作日而返，不知节用，过此则终岁饥寒，惟寻野菜充腹而已”。明清之际，滇南景东一带的彝族“居山林高阜，有屋无条榻，以松叶藉地而卧”。而就是在此艰难的生存条件和恶劣的生活环

境下，人们仍然离不开酒，以至于“性嗜酒，以薪一担，入市得钱数十，只供醉”。这样的生活习俗，普遍存在。滇西大峡谷、怒江两岸的傈僳族。“喜居悬崖绝顶，垦山而种，地瘠则去之，迁徙不常。刈获多酿为酒，昼夜醉酣。数日尽之，粮食罄，遂执劲管药矢，猎登危峰石壁，疾走如狡兔，妇从之亦然。”。傈僳族、怒族“各人均持大同主义，乐则同享，苦则同受。一家有粮则任意煮酒，合村共饮，日夜欢饮，食尽则散，并无怨言……醉后不择人家，任意酣卧，即道旁树畔，亦有醉卧者，醒后始归；沿江一带相习成风，不以为异”。民国初期的怒江峡谷中，“怒民的第一嗜好就是酒了。做活计的时候吃酒，闲坐着的时候也吃酒；在家吃酒，出外吃酒，家里待客，便只有酒了。客人到家，不招待别样物品不觉要紧，若是不拿酒给他吃，就以为

简慢了他。平时在家围炉取暖的时候，男女老幼坐在一处，把竹子酒罐摆几个在面前，大家一起顺次递送着喝。吃醉了，老幼男女就倒睡在火炉边上。若是遇着嫁娶丧葬的时候，唯一的招待品和消费品，就只有酒了。彼此劝饮，酒气逼人”。这是许多少数民族社会历史中具有共性的特征，剔除其中民族歧视的

成分,这些史料对认识一些少数民族在特定时期的社会生活面貌是有重要意义的。

这种生活方式普遍存在于彝族、傈僳族、拉祜族、怒族、独龙族、苗族、景颇族等民族中。甚至 20 世纪 90 年代仍不同程度地存在着。独龙江流域和独龙族群众中,酒是日常消费中最大项的支出,所产五谷,除了维持口粮外,几乎悉数用于酿制水酒。

聚居于滇西的彝族支系白依人,以酒为尚,亲朋相聚,所敬唯酒,甲喝乙接,轮流更替,醉倒方罢。节日宴请或婚嫁丧葬,酒席办得好坏的标准,也是按备酒的数量和最终用酒的多寡来衡量,醉倒的越多,主人越觉得光彩。丈夫喝酒,妻子是不会加以干涉的;妇女也喜用米酒作饮料。外出或上山劳动,往往带上一瓶米酒,渴了就喝。白依人热情好客,无论是本民族或是其他民族的旧友新交,只要到了白依人的家中,他们都要以米酒、白酒盛情招待,宾主尽兴痛饮,一醉方休,以显主人的慷慨。热情好客、以酒待客几乎是少数民族的共同特点。禄劝彝族聚居区的群众,甚至在亲友酒足饭饱离席之际,还要唱《留客歌》:“米酒多多有,喝了九小坛,还有九十九”,以挽留宾客。在许多民族中,如果客人说酒喝不够,那就是对主人

极大的侮辱。

拉祜族苦聪人也是一个以酒为尚的群体。他们评判人的品质与能力的标准之一是：“喝不下三碗酒算不上好汉，吃不上三块干巴算不上能人。”正是基于这种苦难共同承担、欢乐大家分享的群体意识，使苦聪人之间洋溢着真挚火热的信任感，哪怕外族客人来苦聪山寨，苦聪人也要倾其所有，真诚相待。

“以酒为尚”的食事民俗的背后，是各族群众在漫长的历史发展中相沿成习的现实消费观念。虽然少数民族民谣中早有“吃酒不吃饭，三升大麦不算帐”的提法，但以酒为尚、以醉为乐、以醉为荣的消费习俗依然代代相传。在今朝有酒今朝醉的消费导向下，人们满足现时的生理快感和心理快感，缺乏进一步发展的必要的物质积累。

这种畸形消费观念相对经济建设和社会发展产生了的负面影响。清末民初，文人士子劝诫节制酿酒、饮酒还是从“饮酒乱性”、维护风化的角度出发，到民国中后期，节酒禁酒的倡导者由文弱书生转向重权在握的少数民族地方行政长官，节酒禁酒的目的也从空泛的维护社会风化转向实行生产积累、促进经济发展以改善少数民族的生活质量，节制饮酒乃至强制性

禁酒的措施开始产生了一定的效果。如滇西峡谷的傈僳族、怒族、独龙族多有嗜酒习俗，在民间传说中，傈僳族莽氏族的始祖木必就是一条能一口气喝十三碗烈酒的汉子，以其海量喝怕了内地派来管理莽氏族地盘的腊云和甲俄，并在面热酒酣之际，张弓射隼，空拳打虎，最终赶走了压迫傈僳人的贪官。尚酒由来已久，嗜酒成习。

高寒山区的人们爱喝酒，固然有其生存环境恶劣、生产劳动强度大，喝酒可解除疲劳，放松身心等方面的客观因素。但每饮必醉，以醉为乐的饮酒习俗，仍是畸形消费观念的产物。如怒族集体饮酒，每次都要耗粮数十斤，一年中，集体饮酒和其他日常用酒的消费是十分惊人的。尚有极个别地区的少数人甚至有条件要喝，没有条件创造条件也要喝，家徒四壁者，借几文钱打三两酒醉翻在沟头路边的现象还时有发生。这说明，“宁可无饭，不可无酒”的生活习俗在某些少数民族中确实根深蒂固。易粮、易物、易地的不平等交易

长期以来，少数民族地区大都生产力发展水平较低，商品经济起步较晚且发展缓慢，尤其是在边远山区，物品的交流仍然保持着以物易物的原始交易方

式。在这种原始的商品交换方式中，酒经常成为交换的主体，有时甚至被外地商人当作一般等价物换取少数民族的土特产品，以牟取高额利润。明以后，大量涌入云南的外来人口中，多有以酿酒为生者。这些人很快就发现，酿酒业在红土高原的少数民族地区，是一项具有高额利润的产业，因此，他们绝不轻易向少数民族传授蒸馏酒的酿制技术，从而使烧酒长期处于高价位状况，严重背离了价值规律原则。

五十年代的调查资料记载：民族地区货币的作用不大，一般，对于商品价格的计算主要以粮食（谷子）为交换价格准则。长期以来，依照这个准则，一些主要商品的价格保持着相对的稳定性，如一斗谷子可换5 - 6斤盐巴、或鸡二三只、或酒七斤。

这种状况，在农耕与渔猎并存、经济发展滞后的民族中，表现尤为突出，如滇西傈僳族、怒族、独龙族等在明清之际就处于耕猎兼行的经济形态中，许多人“其性嗜酒，每获麝香、鹿茸等货，辄与汉人易一醉以去，故有汉人与傈僳等贸易而致富者”。以物易酒，是建国前漫长的历史时期中少数民族的酒类交易方式。

酿酒技术的高度垄断性和少数民族喜酒、嗜酒的

习性相结合，使酿酒业在少数民族地区成为一种极具地方色彩的剥削方式，即煮酒放债。

煮酒放债的剥削方式，多出现在少数民族聚居区，尤其盛行于经济落后、商品意识淡漠的边远地区。煮酒者多是外来的汉族商户，放债对象多是嗜酒的少数民族群众。民国时期，在云南永胜县松坪傈僳族聚居区，富裕农户除煮酒以 1 斤酒换 20 斤玉米的掠夺性交易外，还有一种叫“瓦好”的剥削方式，即以酒买工，1 斤酒最少可买 4 个劳动工日，多的可以买 7 - 8 个劳动工日。在“瓦好”的剥削方式中，酒已具有货币的职能色彩了。

少数民族以酒为命，在新粮登场的时候，甚至还在地里就煮起酒来，喝上几天就背着空锅回去了。新谷到家里就拼命煮酒喝、换酒喝。到二三月青黄不接的时候，就向客户借粮。

滇西路西傣族、景颇族聚居区，外地汉商冬来夏去，专营煮酒放债的勾当。奸商们抓住少数民族部分群众好酒、嗜酒的生活习性，以不平等的交易手段巧取豪夺，甚至对不善饮酒的人也劝诱饮用，使其产生依赖性后，不得不以粮易酒、以物易酒、甚至以田地家园以博一醉，最终走上绝路。

煮酒放债是部分少数民族地区经济生活中曾经长期存在的一种剥削形式，也是少数民族酒文化所特有的一种表现形式。煮酒放债的形式和在一定地域、人群范围内的长期存留，主要是由于以下几个方面的原因：其一，在少数民族社会中，酒是一种具有待殊地位的饮料，人神共享，悲喜皆饮，具有广阔的消费市场；其二，由于少数民族物质技术手段总体上相对落后，酿酒技术尤其是蒸馏酒酿制技术掌握在极少数人手中，具有垄断性质，而垄断条件下的酿酒业，又使得产品的价格与价值严重背离，酿酒业成为一种高额利润的产业，而酿酒业的高额利润，又使行业更具垄断性和剥削性；其三，少数民族地区商品经济发展缓慢，人们的商品意识淡漠，为奸商巧取豪夺提供了可乘之机。

煮酒放债建立在不平等的掠夺性物质交换条件上，是少数民族社会中的一种独特的经济活动形式，直至 20 世纪 50 年代初期，仍残存于边远落后的少数民族聚居区。“献酒请领”与“礼酒”、“献酒”

礼尚往来是中华民族的传统人际交往原则，其基础是人与人之间平等往来和相互尊重。在许多少数民族地区，人情往来更为直观和具体地表现为“酒尚往

来”。在一些少数民族交往之中，酒无处不在。拜访以酒为礼，迎客以酒为敬，感激以酒为谢，报恩以酒示情。在明代，云南少数民族的交往习俗是“鸡酒致见，其居于山林村落之间者，多夷罗之民，凡欲见官长及亲友之厚者，则必挟鸡携酒以将其敬。鸡之大者则以头向前，小则倒置其头于后；以壶载酒，亦不过数杯，其礼虽薄，亦有执贄相见之意”。这段文字揭示了酒在少数民族交往中的基本特征，它所显示的不是物质赠馈上的多寡，而是借以表达人际交往和精神需求。

长期以来，在以农业经济为主要经济形态、以农耕文化为主体文化的少数民族社会中，土地所有制是决定社会关系和社会地位的核心要素。民族之间和民族内的人与人之间的交往离不开酒，而人际关系又受制于土地所有制关系。因之，酒在土地所有者和雇耕者之间有着五花八门的表现。—是无地或缺地者“以酒为礼”租种土地。

在社会发展较为落后的民族中，酒保持了早期的“致见”功能。在云南阿佤山，20世纪50年代初期，土地所有制还保留着原始公有的形态，本寨附近的山地属全寨共有，每年全寨人到事先共同商定的地域开

荒，谁开的地归谁耕种，自家种不完的地别人可以耕种，而要求耕种别人开垦的多余荒地，只需泡水酒请对方喝一次即可耕种，不要租物和租金。耕种土地的人向土地所有者泡酒敬酒，只是表达一种信息和礼节上的需要，没有政治和经济的意味。而在处于封建土地领主制形态的少数民族社会中，普遍存在着“献酒请领”的土地租耕制度。比如，在社会文明程度较高的彝族社会，“献酒请领”制度形成于明初，并一直延续到中华人民共和国建立才告终结。

明清两代，封建的土地领主制曾经是云南禄劝、武定、元谋、永仁等地区基本社会制度。在献酒请领的土地租耕形式中，献酒只是无地或缺地者向土地所有者提交的一份特殊的租地申请，当土地所有者收下所献，即算是批准了申请，农户按指定的地片辛勤劳作时，计户收租或定产收租的剥削方式随之发生。其中，酒作为“礼”的成分已不复存在，重要的是“献”，酒本来的人际感情沟通涵义已发生了根本性的变化，政治上的不平等和经济上的剥削已表现得十分明显。献酒请领和类似的土地租耕制度曾遍及滇中各地，在彝族、苗族、傈僳族、纳西族、傣族、哈尼族等少数民族社会中都有不同程度的表现。二是租耕期间强索

“礼酒”、“献酒”。

无地或少地的农户一旦献酒请领土地后，土地所有者和租耕农户之间即以土地为纽带，建立起一种剥削与被剥削的关系。土地所有者巧立名目，向农户强行索取各种“礼酒”、“献酒”是租粮或租金之外的重要剥削。

土地所有者向租耕农户强行索要“礼酒”、“献酒”，一是因为酒便于贮藏，酒具有贮存时间越长品质越好的特性；二是所索之酒又可以强卖给农户，酒从租耕者手中无偿索取，又以天价卖、赊，甚至强派给租耕者或饮酒、嗜酒者，无本却万利，所以，少数民族地区的土司、豪强都乐此不疲；三是因为酒在少数民族社会中是一种敬天地、献祖先、事鬼神的特殊饮品，其文化意义远远大于物质意义，向租耕土地者强索“礼酒”、“献酒”，是一种物质上的占有，更是一种精神上的欺凌。屈辱的“上马酒”和“下马酒”

土地所有者向租耕者索要“礼酒”、“献酒”还需要借年节婚丧等“面纱”为自己稍作掩饰，等人送上门而坐享其成。但土司、地主们干脆吃上门去，连遮羞掩耻的借口也不要了。这就是屈辱的下马酒和上马酒。

土司或地主们经常在其辖区内四处巡视游荡，所到之处，由家奴提前告知佃农，备酒杀牲，做好接待准备，佃农苦不堪言，苦不敢言。尤其是在收租的季节，土司、地主们纵马呼奴，蜂拥而至，因为是收获时节，为了对土地所有者表示感恩戴德，接待有极其严格的程序。哀牢山区黑彝土司、地主在每年农历七月底下乡收租，由家奴事先通知佃农杀猪酿酒。收租之日，佃农要杀鸡捧酒，预先在村头寨口等候。土司、地主来到村寨前，佃农要跪拜献酒，土司或地主喝了佃农跪献的酒才肯下马，这叫“下马酒”。

在村寨收租期间，要由着地主的兴致吃喝。如果住宿在佃户家，除一日三餐酒肉款待外，上床睡觉前要献上一杯酒，叫睡床酒；次日要到床前跪献一杯酒才起床，这杯酒叫起床酒。这两次酒亦是非有不可的礼节。如果因为特殊原因，土司或地主一年之内没有来佃户家享用，佃农就要在年底到土司家献上睡床酒和起床酒各1斤。土司或地主收租完毕离开村寨，佃户又要抱着鸡提着酒到村头寨前跪送，并且要跪献一杯酒，土司们饮酒后才肯上马离寨，这就是“上马酒”。

下马酒和上马酒本是少数民族迎送等贵客人的最高礼节，睡床酒和起床酒是接待至亲好友的传统习

俗。然而，在阶级社会中酒所体现的早已超过了物质文化的范围，已渗入到社会制度和精神文化领域，折射出阶级社会的社会关系。以酒调解纠纷与诉讼

在少数民族习惯中，长期存在着一种奇特的现象：调解时备酒，上诉时携酒，告状时送酒，不但是一种使人能够接受的行为，而且光明正大，甚至被明确列入地方法规：要告状，送酒来；要应诉，送酒来；要调解，送酒来。

拉祜族凡村社成员之间或与外族外寨发生纠纷、村社成员触犯本民族习惯法等，当事人都要请村寨头人“卡些”出面裁决。在裁决过程中，酒既是酬谢断事人的见面礼，又表示着执行传统法规的头人的尊严和对违法者的惩罚。本族本寨内部发生矛盾和纠纷，当事人自觉有理的一方首先提半斤酒去向卡些陈述事件的经过，然后由卡些邀集寨中父老根据当事双方的陈述进行决断，谁无理就罚谁。罚金根据情节的轻重决定，如争水、争地、争田而吵架的，罚无理者出15斤酒，由此而吵架的加倍罚30斤。处罚以后，参与调解者相聚痛饮。本族本寨与外族外寨发生矛盾和纠纷，由双方头人共同研究解决，被罚一方的金额即需酒数量由其全寨人同出。触犯本民族习惯法的，由

卡些在农历六月二十四日这天召集村社大会当众处理。已婚男女发生不正当性关系的，罚一头牛外加 10 斤酒，全寨共同分食。偷盗行为加倍处罚，偷一头猪，罚两只猪外加 10 斤酒，一头猪归还失主，另一头杀后连酒一起大家共同食用。

《孟连宣抚司法规》曾经是傣族社会较有影响的地方性民族法典，其中，见官送酒不但合法化，而且是法定的诉讼程序。该法规第五十八章《召片领罚款法规》第四十三条规定：“凡外勐客人进入土司官府办事，就备送酒二瓶，槟榔四串，蜡条四对，鸡蛋四个，作为见面礼。”关于诉讼送礼，第四十一条规定：“凡有事告到官府者，应先送酒一瓶，槟榔一串，猪一头做礼物，在纠纷未结案前由起诉者负责办案人员的全部伙食，待判决后由理亏者负责结帐，即伙食费由他支付，并外加罚银一怀一沾。”在这种民间纠纷调解或官方审理诉讼过程中，上诉的酒、物最终由败诉者承担。

携酒诉讼的现象，在彝族、傈僳族、怒族、独龙族、佤族等社会中都曾经存在过，而且，在有的民族中，至今尚有不同程度的残余。民国以往，阿佤山的佤族见面、聚会都离不开水酒，佤族谚语有“不喝酒

说出来的话不算数”之说。头人在寨中有调解纠纷的职责，调解时，当事人无需支付其他费用，只要在约定的时间和地点请头人喝一次水酒，边喝边说。按照民族习惯法，酒喝完，话说完，调解即生效。独龙江流域的独龙族头人“卡桑”调解纠纷时，不但不收报酬，还要自己出资请当事人饮水酒，调解结束，又引导双方喝“和气酒”、“团结酒”，而自己一无所获却毫无怨言，因此，在群众中有极高的威信。在傜僰族社会，“在起诉的手续上，从来都不知状纸讼费为何物，只要他们认为要打官司的，便抱着一只鸡、一壶酒，跑来拜见首人，或直接去见官，顶礼一番，叫喊一会，说了情形，便等着去传集对方和人证。对方也对案，同样的一只鸡、一壶酒，又来叫唤答拜，听候解决”。

“携酒见官”的诉讼形式，是少数民族酒文化的又一独特景观，其独特的地方，就是“携酒见官”在诉讼过程中被合法化。在不同文化背景和社会发展程度不同的民族中尚保留或残存的诉讼形式，“携酒见官”应源自“泡酒讲理”及类似的民俗活动，泡酒讲理最初只是一种民间习俗，在社会发展进程中，这种习俗逐渐被把持诉讼特权的阶层所利用。酒与烹调

传统的民族菜肴以擅长烹制野生禽兽、菌类和野生食用植物等山珍及家养畜禽、淡水鱼、蔬菜为特色，具有自然、本色、鲜嫩等特点。而在丰富多彩的少数民族饮食文化中，酒是一种重要的主料或者配料，并技法多种多样。

酒有时被少数民族当作煮制肉食的液体。以酒当水煮制肉食品，是最具民族特色的少数民族食事民俗。黄酒羊肉：流行于今甘肃临夏回族自治州。制法是：将羊肉切成薄片放入滚开的黄酒内，烫熟后掺以葱末即成。特点是肉嫩、酒香、不失原味，并有开胃、活血、补身的功效。醉鸡：滇西怒江峡谷的普米族、傈僳族、怒族、独龙族群众的酒煮鸡是特色独具的民族民间传统佳肴。以酒当水煮鸡，怒族、独龙族称之为“斜拉”，即酒肉的意思。“斜拉”的烹制办法是：以当地放养的土鸡（2斤左右为宜）为主料，宰杀后切成均匀的小块，先在猛火上用酥油炒至焦黄，再加入2斤左右陈年水酒或纯粮烧酒煮，约半小时后即可起锅享用。“斜拉”酒肉相和，相互渗透，酒香和肉香会二为一，鲜美可口，是怒江峡谷的传统美食，也是年老体弱者和产妇必食的滋补名品。醉鱼：滇南河谷地区的哈尼族、傣族有烹食醉鱼的食俗，他们把刚

捕获的活鲤鱼放入水酒中，使其剧烈游动后昏醉，再以文火炖食，其味鲜美诱人。这种食用法被商家发挥改进后用于餐饮业，成为宴席上的一道菜，称之为“醉鱼过桥”。其制法是：先将一锅配好底料的汁水猛火煮沸后，改文火炖喂，将鲜活的鲤鱼先尾后头，沿锅壁缓缓放入锅中，使鱼头浮在汁之上，就餐者则用调羹往鱼嘴里灌入水酒或 50 克左右的纯粮烧酒，举着食用时，鱼身已熟而鱼嘴仍在不断食动，使就餐者具有强烈的感观刺激，鱼肉入口，鲜美细嫩。

宰杀爆炒，以酒当水煮食的，尚有醉鸭、醉鹅及部分野生禽兽；河虾则可直接用料酒灌醉生食，亦可以酒当水煮食。

酒经常被少数民族当作佐料，用以炒制菜肴。新鲜的肉片、肉丁、肉丝，洒上少许料酒或纯粮烧酒，猛火爆炒后，可收到肉质细嫩、清香可口的效果；新鲜牛肉整块用料酒或烧酒浸泡几分钟后，再用文火炖煮，肉鲜易烂，腥臊不存，清新爽口，许多时鲜菜在炒制起锅前淋少许料酒或啤酒，鲜嫩回甜，色味俱佳，而且还有开胃消食的功效。

以酒为辅料，胶制各种风味佐餐食品。各民族都有腌制酸菜、酸辣椒、乳腐、酱等咸菜的传统习俗。

腌制时，将主料备好，均匀地拌入草果粉、八角粉、花椒面、生姜片或生姜丝后，边装罐边洒上少许纯粮食酒，可起到灭菌防腐的作用，又可使腌制品鲜美爽口。密封贮存一段时间后，开封取食，酸菜则酸中微带回甜，并透出丝丝缕缕的酒香；咸菜则各具特色，但都渗出酒的醇美。

在少数民族品种繁富的腌制食品中，云南路南彝族传统的酒乳腐是名扬红土高原的路南乳腐系列食品之一。彝族在每年秋收结束后，即选出籽粒饱满的黄豆（大豆）晒干贮存。入冬后，制成霉豆腐，备好生姜、花椒、草果、八角、辣椒等佐料后，把瓦罐洗净晾干，倒入少许纯烧酒，摇动瓦罐，使酒液遍浸瓦罐内壁、消毒杀菌。之后，轻轻地把佐料拌入霉豆腐再分层装罐，每装一层就适量洒上纯粮烧酒。装满密封贮存，每隔数日启封洒一次酒。当酒和佐料浸透乳腐心时，即可食用。酒乳腐上餐桌，竹筷挑开，乳腐的清香和美酒的醇香扑面而来，令人食欲大开。

关于路南酒乳腐的来历，还有一个动人的传说。很久以前，路南黑龙潭畔的撒尼姑娘婊妹，美丽聪明而又勤劳善良，却不幸有一个狡黠刁狠的后娘。当忠厚纯朴的撒尼青年阿鲁向婊妹求婚时，为嫁女求财的

后娘竟然说：“龙潭里有的是最好的水，做豆腐攒了钱，再成亲。”为追求幸福，阿鲁和娵妹辛勤劳动，日夜不停地磨制豆腐。当别人歌舞寻乐时，两人却为卖不完而生霉的豆腐发愁。最后，娵妹想出了好办法：把霉豆腐划成小块，喷上好酒，撒上各种佐料，制成了香气扑鼻的酒乳腐。

傣族酸鱼酢是另一种风格的腌制美食。傣族有腌制酸鱼酢的传统习俗。酸鱼酢的制作，首先讲究鱼的来历。农历正月、二月间，傣族农民到山坡上割来茅草，扎成扇形草排，放入河水里，鲤鱼会到草排上产卵，然后把附着鱼卵的草排取回放在自家的小鱼塘里，十多天后鱼苗即孵出。早稻栽下后，再将鱼移苗入水田中。到收割季节，即可捕获到巴掌大小的鲤鱼。剖开鱼腹取出内脏，撒上盐、草果面、花椒粉，再把事先酿好的糯米白酒连糟带汁灌装进鱼腹内，合拢后装入罐中，密封贮存半年以上即可食用。这时，鱼肉变成淡黄色，鱼骨酥软，可生食，亦可油炸而食，酒香鱼香俱入口鼻，入口酥化，是傣家的传统名菜。少数民族婚恋的酒习俗择偶：君子好逑，美酒当先

选择配偶，是人生的一件大事。在一夫一妻制婚姻中，配偶是独占的同居，他（她）一旦被选为配偶，

将与她（他）结成终身伴侣，组建稳定的家庭。

在不同类型文化和不同民族中，择偶的方式千差万别，但其基本类型只有两种，那就是封闭式择偶和开放式择偶。少数民族的社会结构从总体上看相对较为简单，社会控制也相对较为松弛，由此形成的择偶类型大都属于开放式的，青年男女择偶一般均有较大的自由，因而节日饮酒歌舞常常是男女择偶的最佳机会。如彝族火把节、苗族花山节、白族三月街和绕山灵等传统节日或活动，都是怀春少男少女相识相知的最佳场所；也有专供青年男女欢聚约会，成年人或长辈应自觉回避的场所，如傣族和哈尼族的“公房”，楚雄地区苗族的“姑娘房”等即属此类。各地青年男女约会的时间一般是秋收秋种结束后的农闲时光，地点一般选在距村寨有一定距离的山野间，形式上多采用喝酒吃糖、逗嘴闹笑，或在欢快的对歌、集体舞蹈中观察和选择意中人。

自由择偶，不依赖于社会地位和经济条件的“门当户对”，也不依赖于理性化的“父母之命”、“媒妁之言”，其唯一的条件就是“情之所致”、“两情相悦”。而能够刺激情绪亢奋的酒，常常就成为少数民族自由择偶时驱动情感的动力之一。

据史料记载，清朝云南彝族、苗族青年男女“春月趁墟唱歌”，“携手就酒棚并坐而饮，彼此各赠物以定情，订期相会。甚至有酒后即潜入山洞中相昵者”。青年男女欢饮之后，竟有双双“携酒入山，竟月忘返”。

楚雄山区和禄劝一带彝族“吃山酒”即属一种集野炊欢饮、对歌跳舞为一体的同辈份青年男女之间的社交活动。这一活动起始较早，据《皇朝职贡图》记载，在明代，姚安府的彝族“喜歌嗜饮，男吹竹笙，女弹蔑琴，谐婉可听，时携酒入山，竟日往返回”。这一风俗，至今仍明显地保留在部分彝民族聚居区，成为正当花季的青春生活的一个重要组成部分。新春佳节之际，耕作农闲之余，风清月朗之夜，青春勃发的彝家少男少女携带糖果美酒，欢呼嘻闹着走向美丽幽静的山林旷野间，燃一堆熊熊篝火，聪颖灵秀的彝山少年以对歌的形式拉开了相互认识、了解的序幕，往往是一曲荡起，群山呼应，极富诗情画意。在如银似水的

月辉下，在清新宜人松风中，双方由相隔一定距离的男女即兴对歌和答，渐近靠拢熊熊篝火，围绕篝火，口含糖果，饮着美酒，相互逗闹说笑，或趁着酒兴，踩着欢快的竹笛音节，跳起迭脚舞。在机智灵敏

的对歌唱调、诙谐幽默的嘻戏欢闹和婀娜俏丽的舞姿中，发现意中人，选择终生伴侣，最后成双成对走向幽静的山林，倾吐爱慕之情。在这一活动中，酒作为一种调节心理情绪的饮料，使人兴奋，使人胆壮，使人无遮无拦、直截了当地表达感情。酒在表情达意中具有十分重要的“催化”作用，因此有“三分酒量七分胆量”之说。求婚与订婚：酒的契约功能

林间吃山酒，田陌共唱和，男女结同心，这毕竟只是婚姻的初始阶段；其后的求婚和定亲，才进入婚姻正式过程。在求婚、订婚中，酒作为许多民族倾心爱好的特殊饮料，真正体现出其重要的媒介功能，有的民族甚至到了得此一物、别无他求的地步。

北方民族达斡尔族的婚姻一般是由父母之命媒妁之言而成的。若父母看中哪家姑娘，欲娶为儿媳，就请媒人去说亲。媒人受托，带一瓶酒去与姑娘的父母叙谈。如果女方父母同意结亲，便接受媒人的斟酒和磕头礼；否则就以姑娘还小相推辞。婚事谈成后，订婚仪式是男方要给女方过两次礼，即“信安特”（大礼）和“托列”（小礼）。而在两次礼中，酒都是必不可少之物。

在黑龙江爱辉地区，满族说亲是“成不成三瓶酒”，即小伙子看中了谁家姑娘，就请媒人前去说亲。说亲要去三次，每次去须带一瓶酒。前两次女方家深隐其意，媒人谈话间多有试探之意。到了第三次，媒人同女方家长边喝酒边谈及孩子的婚事，这时女方家才把可否的意见告诉媒人，因此有“成不成三瓶酒”的风俗。

锡伯族媒人第一次登门拜访女方家时，也是要带一瓶礼酒，作为登门礼。首次登门往往不谈正题，如果女方家长接受了礼酒，说明他们没有反感，有提亲的余地，此后可再次登门求亲；否则，不能再踏这家的门槛，更不能提亲。

在蒙古族的提亲和订婚习俗中，酒贯穿了全过程。媒人前往女方家提亲时，要带上男方家用红布包裹的两瓶白酒和哈达。如女家初步同意，便议定吉日相亲订婚。订婚之日，青年男子在亲属的陪同下，带上白酒 100 斤、羊 2 - 3 只、面粉 100 斤，去女方家与岳父母和未婚妻见面。在订婚宴会上，未婚婿首先向岳父母敬酒，然后依次轮辈向女方家亲友敬酒。

土族提亲时，请一熟人带上两瓶酒和两个馄锅馍到相中的姑娘家去征求意见。女方家若接受酒和馍，

则表示同意考虑；否则就将酒和馍退回。应允后，就择吉日订亲。订亲礼一般有用2尺红布包着的两瓶酒、一个针扎、一块手巾、一双鞋、16个花卷。订亲后，女方要回赠男方两瓶用蓝布包着的酒。男方把两瓶酒带回后让族内人喝，表明儿子已经订亲，让大家承认此门婚事。

广西的瑶族的订婚仪式称为“亲戚头欢酒”。即在青年男女定情以后，双方家长各派一名男歌手相约会面，女方在大门外摆方桌一张，上置一个小酒坛、两只酒杯和装有一定数量筷子的竹筒，女方歌手在桌旁等候。等男方歌手及贺婚人来到后，互相致礼，女方歌手就用双手捧着竹筒摇动筷子，并按其节奏朗诵订亲词，诵完一段，就抽出一根筷子放到男方歌手面前。男方歌手紧接着诵答，诵完一段对答后，就把筷子握在自己的手中，直到所有筷子都从女方歌手的竹筒中转移到自己手中为止。然后，双方就拿酒杯斟酒互敬，女方家长也置酒款待双方歌手，表示确定了婚姻关系。

滇东南的壮族群众，求婚称“聘订”。媒人第一二次去姑娘家，空手而往，若女方接待媒人吃饭，表示同意媒人说亲。第三次去时，媒人才带一只鸡、两

瓶酒去，请姑娘全家喝一次酒，求婚礼节就完了。其后，酒作为重要的礼品，贯穿婚嫁过程的始终。

布朗族的媒人前往说亲，男女双方订亲的礼物都是一瓶酒、一包糖。澜沧地区拉祜族青年男女在经过自由恋爱、互定终身之后，请媒人前往女方家提亲求婚，置办给媒人携带往女方家的礼物唯有四碗酒，百年恩爱即系于这四碗老酒。若心上人的父母愉快地接受这四碗酒，就意味着婚姻的大门已敞开了；若女方的父母对比视而不见，不屑一顾，小伙子就只有“所谓伊人，在水一方”之叹，只好等着单相思、惟悴终年了。

基诺族青年男女，在相亲互爱的基础上才缔结婚姻。青年男女相爱后，男方即可在女方家过夜，但暮往早归，这种婚姻的前期阶段可持续 1 - 3 年，始订婚、结婚，各村寨的仪式大同小异。基诺族的订婚仪式较为简洁明快。男女双方相爱同居一二年后，男子本人去女方家接亲，去时带一个小蔑桌、背一个布袋，袋内有酒一壶、竹酒杯一只、猪肉一包，到了姑娘家，摆好小蔑桌，取出酒壶、酒杯，盛酒摆肉，请姑娘的父母同吃后，即告正式缔结婚约。

彝族由于分布广、支系多，求婚、订婚的方式方

法也因地域不同、支系不同而颇有一些耐人寻味的区别。

云南路南彝族的撒尼人，当自由恋爱的男女双方已决定白头偕老后，男方即请媒人提亲，而姑娘的父母照例要拒绝第一次求婚（俗称争面子），一直到姑娘的父母答应，媒人才会拿出带去的几斤酒和肉，与姑娘的父母一起吃，叫吃“许小酒”或“喜口酒”，其后，定婚仪式称“吃小酒”，意味着姑娘的父母开了喜口，并正式确立了婚姻关系。

彝良县的彝族，青年男女相悦定情后，由媒人去姑娘家说亲，男方置办的礼物是一壶酒、一封糖、两把面条。而邻近的镇雄县，说亲礼就是一壶酒，当地称为“插香允口酒”。姑娘家是否收下礼物，是婚姻成败的关键所在。景东县彝族求婚的过程叫“吃火拢酒”，也称“吃火塘酒”。媒人要先向女方的父母提亲，只有女方的父母同意提亲，男方才置办礼物请媒人带往姑娘家，其礼物，仅 12 碗酒而已。媒人与姑娘的父母围聚在火塘边，不用菜肴，仅只是喝酒叙谈，话题无所不至。订婚仪式称押八字，男方送往女方的礼物一般是 12 碗酒、一只火腿、一只鸡、一个香芸（当地所产水果，暗喻子孙昌盛）。两头大蒜（暗喻子孙

能写会算)；确定结婚时间的仪式称通信，媒人所带的礼物仍是 12 碗酒。这一习俗虽然有所变化，但整个求婚、订婚的若干仪式中，酒是绝不能没有的礼物。媒人与女方父母共商婚期及有关事项时，并有唱“酒礼歌”的习俗。酒礼歌多由女方的父母或其他长辈咏唱，其大意是叙述养女的艰难，媒人的可恶，与爱女分离的痛楚，音调凄惨，语言优雅。

滇西阿昌族的求婚订婚用酒也颇富特色，在送过求亲酒、订亲酒及聘礼酒后，新郎一方还要向女方送抱蛋酒，这是阿昌族独特的婚嫁礼俗。经过了求婚、订婚、下聘礼等一系列的程序后，佳期已定。其后，在婚礼之前，还要行抱蛋酒之礼。男方家挑选 6 只新鲜鸡蛋，备好米酒，由媒人带到女方家，当着女方父母亲友的面，将鸡蛋逐次打开，放进一个土陶的钵盂内，再加入适量的米酒，搅拌均匀后，按长幼尊卑，依次敬给在座的人品尝，以此证明，男女家来的全是“好蛋”，而且媒人及男方家所承办的各项手续完全符合民族习俗的要求。

比较而言，社会经济发展滞后的民族，求婚、订婚过程中的经济色彩也较淡薄，如红河流域的拉祜族，青年男女自由恋爱定情后，男方请媒人携带 2 - 4

对松鼠干巴和一瓶酒（一公斤）去，即为求婚礼。而路南一带苗族的求婚与订婚合为一次，叫“吃平伙酒”，青年男女通过芦笙舞、对歌、抛绣球等形式相识、相知。相爱后，媒人受男方之托，带着酒、肉、米、菜到女家设席，请女方的舅姑父母共同参加，即所谓吃平伙酒。席间，双方根据姑娘的身材相貌、品行能力，议定姑娘的身价，一般是酒、肉各 60 斤，现金 300 元，一头小猪，这就是所谓礼金，即定婚礼物，一半给姑娘的父母，一半留作结婚用。

滇东南的苗族支系白苗人，聘礼一般为银元 50 元、50 斤肉、50 斤酒，经济条件好或女方苛求者，要价可高一些。以酒的数量作为姑娘身价的量化标准，是一件值得重视的现象；人可作价，反映了明显的性别歧视倾向；以酒定价，则反映出酒在社会中具有特殊的地位。

纳西族的求婚仪式，则在反映本民族渊源流长的文化历史的同时，也表现出汉文化对纳西族社会的影响。纳西族说亲的媒人是男方的舅舅，兼媒人的舅舅前往女方家时，随身仅藏有一罐酒和一块糖，别无他物。来到姑娘家，开门见山地说明来意，然后自己动手打水洗手，从神柜上取下香炉，烧香磕头。礼毕，

姑娘的父母才说：“今日阿舅来，不知带的是什么？”

媒人回答：“我只带来甜蜜的红糖，喷香的米酒，它是男方的一颗心，会使你家的姑娘，得到温暖和幸福！”问答结束后，女方的父母若同意求婚，就留下媒人招待茶饭，媒人这时才取出藏在身上的米酒交给姑娘的父母，姑娘的父母就请几个亲戚来商量婚事。正式订婚时，需酒二罐、糖二盒、茶二块、米二升，可见，酒仍然是纳西族订婚的首选礼品。

佤族在订婚后男方要向女方家行“都帕”礼，即送三次酒。第一次，送“百来惹”，即氏族酒，为6瓶烧酒和芭蕉、茶叶等，请女方父亲氏族的男性掌家人共饮，说明他们已经同意将本氏族的姑娘嫁给外氏族，将来万一发生什么纠纷，他们会主动来帮助解决；第二次送“百来孟”，即邻居酒，也为6瓶烧酒，请村寨邻居前来喝酒，成为亲事的旁证人；第三次送“百来报西歪”，即开门酒，需一瓶烧酒，由姑娘的母亲留在枕边，于晚间悄悄地饮用，并为女儿向神灵祈祷，祝她未来幸福美满。“都帕”礼的程序虽然复杂，但酒是其最为主要的构成部分，可见酒在佤族社会生活中的重要地位。

考察各民族的求婚、订婚习俗，可以发现，酒，

几乎是必不可少的礼物，而且，应该说明的是，求婚、订婚、结婚所用的酒，都是自己家庭酿制的“小锅酒”、“闷锅酒”。酒之所以成为婚俗中的必备之物，可能是由于以下几个原因造成的。

首先，酿酒的基本的原材料是粮食，其中，以糯米、玉米。高粱、小麦、荞子、青稞酿制的“小锅酒”、“闷锅酒”品味为佳，因此，酿酒最起码的条件是有一定的农产品剩余。在温饱尚且不能解决的情况下，酒实质上是一种奢侈的食品。姑娘的父母可以通过男方送来的酒，考察对方的物产状况、生活环境、经济条件，以确定是否联姻。这可能是求婚与订婚非酒不可的起始原因，后来才逐渐形成一种社会性习俗。

其次，由于特殊的地域和历史上长期的民族歧视政策，大部分少数民族地区长期处于封闭的自给自足的小农经济状况，农副产品的加工生产在小农经济中具有重要的地位。酒类酿制是农村家庭副业的重要组成部分之一，需要熟练地掌握一系列复杂的加工技艺。如前所云，求婚订婚所用酒，一般是自己酿制，女方可以通过男方送的酒，考察男方的加工技艺，以确定男方是否能干，对女儿的终生负责。摩梭人的（求婚歌）中，求婚者因“堂上阿斯不开口”，只好“高

梁美酒快斟满”；使女方的长辈“尝酒知酒主，品茶怜茶家”，正是揭示了酒在求婚过程中的文化功能。

再次，任何酒中都含有一种特定的成分——乙醇，即酒精。饮酒后，乙醇进入人体被分解为二氧化碳和水，放出大量的热量，扩张皮肤血管，使人皮肤发红，有一种温暖感；同时，酒还是一种兴奋剂，适量饮用，可使人情绪激昂。这契合了各民族热热闹闹开场、红红火火过日子的心理。因此，酒成为求婚订婚的首选礼品，而这种心理需要最终演变成色彩缤纷的酒文化现象。

当然，喜酒、好酒乃至“嗜酒如命”也是一些民族共同的特点，利用酒的物质功利性，敬之以酒，也不排除“投其所好”的因素。迎亲：以酒为礼

婚礼的基本程序由男方娶亲、女方送亲、双方成亲的三部曲构成。虽然在仪式上各地区略有不同，但“酒”是这三部曲中最重要的东西，无处不在、无处不有。

迎亲人来到新娘家接新娘，有一系列的程序必须履行。其中，酒扮演着非常重要的角色。在新疆蒙古族聚居区，男方迎亲人到女方家后要举行“努布其”仪式。男方的迎亲队伍骑马来到了女方家，女方家却不

迎接，只引入一座专供休息的蒙古包。此时，女方家为女儿举行送别宴会，唱送嫁、别娘亲等歌，直到晚上。这时，男方迎亲人中派出几名代表，在善于辞令的主事人的带领下，携带酒肉礼品前往拜见女方的父母。来宾人包行礼，先依次递鼻烟壶、献礼品、敬酒、唱歌。选适当的机会，新郎在三位青年和一位伴娘的掩护下，突然进入女方家的蒙古包。经女方家允许，新郎亲自——敬酒；唱敬酒歌。新郎向岳母敬酒时，岳母向新郎赠天蓝色的绸腰带一条扎上。新郎即出去回到原休息处，其他男方迎亲人代表由女方父母招待。翌日天明，新娘梳洗后，准备返回新郎家。

藏族的迎亲人到女方家门口时，女方主人便端着酒迎至下马处，献上酒，迎亲人边喝边唱祝贺辞。浙江畲族男方到女方家迎亲时要举行称为“举盘说花”的仪式。男方到女家迎亲，女家要摆酒宴客。至酒酣时，新娘身穿盛装，双手捧着木盘或米筛，盘内放一对酒杯，插两支点燃的红烛，有时还有一对手镯、两只银戒指、一条丝带，在嫂子的陪同下，向宾客们敬酒。新娘首先向太公、舅公作揖，再向其他宾客敬酒。敬过酒，长辈和宾客把预先准备好的小红包币，投放在盘子里。当新郎在席间敬酒时，女家长辈们和宾客

也要向新郎馈赠红包。青海土族的迎娶过程较为复杂。在迎娶日早晨，为新娘改发，然后举行“冠戴拉”仪式。届时，先让新郎站在铺在堂屋地面的白毡上，主持人高举酒杯，诵赞词，岳父亲自为女婿穿戴衣帽鞋袜，颈项系哈达，腰系红带。然后，向新郎的额头贴一小块酥油，让其手捧两碗盛有两枚红枣的青稞美酒，向主持人和岳父致谢。云南景颇族同胞的婚俗，以选择敬酒人为特色，并体现了明显的宗教色彩。景颇族《结婚歌》唱道：“祝他们早生贵子，祝他们永远相伴，祝他们六畜兴旺，祝他们幸福美满。”娶亲时，两位由神指定的敬酒人各背一只竹篓，一人的竹篓内放着送给新娘的服饰和两支矛头，另一人的竹篓盛装水酒和白酒各一竹桶。到了姑娘家，敬酒人代表男方向姑娘的父母、至亲敬水酒、白酒各一竹筒。在归途中，还要向新娘敬四次酒，每次敬水酒、白酒各一竹筒。将酒与日常生活和生产中最重要的器物工具并列，反映了景颇族对酒的物质功利性的认可，而由祭司打卦确定敬酒人的方式，则表现了景颇人对酒的功能几乎达到了顶礼膜拜的地步。

云南永仁、武定、禄劝一带彝家嫁女时，要安排专人手持酒壶酒杯列诸门外，甚至寨外，等待接亲队

伍。一俟见面，先行敬酒之礼，并用彝语向接亲者唱着问候：“尊贵的客人来自远方，请让我用一杯美酒为你们洗尘。”接亲队伍除媒人、新郎的弟弟等人外，还有两个责任重大的人，其任务与景颇族中神示的敬酒人基本相同，只是形式略有出入，专门负责背两只牛角盛装的酒。到了姑娘家的寨子边时，接亲的队伍暂停下来，只有两个背牛角酒的人

前往姑娘家。他们到了姑娘家门口，等候接亲的人就把牛角酒接过挂在祖灵牌前，管事的人把背牛角酒的人回带寨中去找住宿的地方。找好后，背酒人才返回寨外带路，安顿接亲队伍。晚饭时，姑娘家派人去请接亲人入席，背酒人要把背去的酒倒出依长幼尊卑次序，向来姑娘家作客的亲朋好友敬酒。真是若想接到新娘，先以美酒开路。与彝良同属乌蒙山区的永善县北部地区，接亲队伍没有被拒之寨外的习俗，但接亲的程序却很有特色。礼物除新娘的衣物饰品外，另有一对小猪、一只羊、一罐酒。到了姑娘家，第一件要事就是倒出一碗酒、取出三只鸡蛋敬祭祖先。晚饭毕，姑娘家要给所有的客人敬一巡酒，新娘的女伴们用锅烟灰给接亲人抹花脸，然后对唱。女方先唱的是做女儿的苦楚，再以比兴、隐喻等方式骂接亲人把

姑娘和父母。小伙伴隔开的可恶，接亲人则要态度谦恭，尽量回避对骂的锋头，叙述接亲的辛苦，赞美姑娘的能干和好客。对姑娘家经济实力的衡量和待客处事水平的评判，基本上是以酒的多少和斟酒次数为标准，足见酒在彝族社会中的重要。

有些少数民族除了需要男方派出迎亲队伍到女方家去接新娘外，女方家还要派出送亲队伍把新娘送到男方家。送亲人到男方家，男方家得好好款待。在内蒙古莫力达瓦达斡尔自治旗，女方送亲队伍来到男家后，先接受进门盅酒；随后，进入正房西屋，分南、西、北三炕的桌席坐定，新娘被扶上南炕，取下盖头红布，面窗端坐。此时，由新郎父母向就坐的送亲宾客献酒，慰问对方鞍马劳顿，表示接风，故此酒称为“接风酒”。在广西象州壮族聚居区，接亲之日，伴娘们陪伴新娘进入男方家堂屋后，主人设宴盛情款待。席间，后生们边唱山歌，边向伴娘们敬酒，伴娘们也——回敬。双方相互敬酒和对唱山歌，直到深夜。

第五篇 文艺百科

七 酒文化

婚礼：新人交杯合卺 亲朋高歌痛饮

婚礼是社会约定的婚姻程序中最为重要的环节。

在少数民族求婚、订婚过程，酒所起的作用主要是表达意愿的媒介、传达信息的符号；而在婚礼上，酒所蕴含的文化意味就要复杂而浓烈得多。各民族在婚礼中繁复多样而各具特色的饮酒习俗和规则，形成一道绚丽迷人的酒文化风景线，并折射出各民族特定的社会结构和文化背景。

广西的瑶族举行婚礼时要喝“连心酒”。婚礼之夜，男家欢宴宾客，其中首席用5张桌子连成一席，由新郎、新娘、媒人、双方父母、哥嫂、弟妹、主要亲朋、族长、外来贵宾入席。新郎、新娘给每位宾客斟满酒后，再将杯中酒倒回酒壶混合在一起，再斟到每人的杯中。此酒称“连心酒”。当女方主婚人喊“干杯”后，“连心酒”宴便开始。新郎、新娘向每一位长辈、亲友敬酒。每敬人一杯，自己便陪饮一杯。连心酒宴散后，其他酒宴才开始。

哈尼族的婚礼简朴而欢快。一般只买几十斤酒和肉，宰杀一两只鸡，宴请山寨的同宗父老畅饮一场喜酒即可。拉祜族的结婚仪式也较少繁文褥节，简朴明快。澜沧一带的拉祜族婚礼，甚至连新房都不单设，婚礼中唯一的食品就是倒上几碗酒，请几个老人来，新郎新娘互相表表态，老人们边喝酒并唱着《祝酒

歌》，其辞有“你们结婚，是天地之合，不是随便玩玩。你们要互相关心，生儿育女，永不分离。否则，天地就会动，灾难就会降临”，并训诫新婚夫妇互敬互爱，勤俭苦干，靠自己的能力创造美好的生活，最后由老人为新婚夫妇挂上表示连心连意的红线即可，因此，拉祜族的婚礼虽然简朴，但婚姻关系一经确立，则极其稳定，离婚现象很少。

澜沧江、怒江一带的傈僳族、怒族婚礼则以合族共乐。豪饮狂欢为特色。结婚当天，派人把新妇弄来了，所有的亲朋们，也都提着酒壶来了。于是，大家围着火边，高歌痛饮，饮到酒甜，把新郎新妇围在中间，大家跳舞起来，口中唱着吉利的调子，直闹到通宵，尽欢而散，这是最隆重的典礼了。新郎和新妇结婚饮酒时，两人的嘴唇一同含在酒碗上，同时一饮而尽，这是最重要的饮酒方式。

普米族婚礼中最有特色的习俗是“取锁匙”和“锁媒人”。迎新娘时，媒人送礼到姑娘家。新娘上路后，媒人和女方选派出的一个歌手被锁在一间屋里，另有一个姑娘守着门。媒人和歌手对唱，若媒人赢了，守门的姑娘才打开门放行；若输了，就必须喝全寨每家人的一口酒。于是，山间小路间，清风月色里，常有

不胜酒量的媒人被新娘的小伙伴们簇拥着、嘲笑着四脚朝天地抬回去。毫无疑问，普米族媒人必须有一张既能唱好曲又能喝好酒的嘴。姑娘出嫁时，由若干人组成送亲队伍，新娘陪嫁箱柜的钥匙，由送亲人中的一位年长者保管。到了新郎家，男方要行“取钥匙”之礼才能打开箱柜。新郎家指派一人代表端着托盘，盘内象征性地放少许钱币和一瓶酒，来到送亲人面前，毕恭毕敬肃立，以唱歌的方式讨要钥匙。送亲人回唱后，收下酒和钱，才把钥匙放在盘内。“锁媒人”和“取锁匙”，曲折地反映了普米族对媒约婚姻的不满情绪。

彝族的婚礼仪式同求婚、订婚仪式一样，因其支系多。分布广、群体生存环境和社会发展程度不同而存在着一定的差异，但酒却是无处不在的。可以说，彝家的婚礼是浸泡在酒海中进行的。黑彝社会，婚礼十分简朴，仅“以酒部火炉居中，围绕歌舞，吹芦笙以相和”，较多地保留了原始色彩。后来，其程序变得越来越复杂。迎亲的队伍在喧天动地的鼓乐声中将新娘接到家后，新郎新娘双双进洞房“抢床头”，谁先抢到床头坐下谁聪明。坐定后举行“喷酒”仪式。由与新郎关系密切且辈份相同的人斟酒2杯，分别递

给新郎新娘。一对新人交碗干杯，口留余酒，相互迎面喷出，谁先喷给对方谁为胜。“喷酒”之后又有“跌架”仪式，新郎新娘再喝一次交杯酒，同出洞房，争着踩门坎，即所谓“跌架”。据说，谁先踩到门坎走出洞房，今后的日子中谁就更具有当家作主权。走出洞房才行拜堂之礼，拜天地祖宗，谢亲朋好友。席间有“排酒”之礼，新郎新娘向参加婚礼的亲朋好友敬酒致谢，亲戚友人要根据自己的身份和地位，边饮所敬之酒，边对敬酒人说一些吉利的话，大意为祝福新郎新娘幸福吉祥、早生贵子之类，但口舌伶俐者往往妙语连珠，引得人们哄堂大笑，将喜庆的气氛推向高潮。

婚礼中交杯饮酒，暗示出从此以后，一对夫妇已结成一种你中有我、我中有你的密不可分的关系。早在两千多年前的礼仪经典《礼记·昏义》中就有婚礼中的记载：“合卺，破匏为之，以线连两端，其制一同匏爵。”匏即葫芦，卺就是把葫芦一分为二成两个瓢状盛酒器，合卺就是把两瓢相合以示夫妇结为一体，称婚礼为合卺，也源自两瓢合一的象征意义。合卺为礼的婚俗，在许多地区已逐渐演变为以普通酒杯交腕饮酒。如白族新婚夫妇的交杯酒仪式、满族在新

婚之夜举行的“合卺礼”、大理白族婚礼中的交杯酒，由一位夫妇双全、儿孙满堂的妇女主持，事先备好两个完全相同的酒杯，用五色线拴系在一起，新郎新娘坐在喜床上，交腕而饮，主持人则祝辞“酒要斟斟满，养着儿子做状元；酒要满满斟，养着儿子做先生”等类。但在许多民族中，至今仍完整地保留着合卺成婚的古礼，如哀牢山区的彝族婚礼上，新郎新娘仍用一个葫芦分成的两个瓢盛酒交碗而饮，饮尽后将两部合为一个完整的葫芦。象征着新婚夫妇也成了一个合体葫芦。这一仪式，反映了彝族社会万物均有阴阳的意识观念和以葫芦为图腾的原始崇拜。

而姑娘出嫁，“主家泡酒数坛，聚男妇会饮，老者坐于其上。大者，男女牵手罗舞而唱，一人吹笙以导之，轮次饮酒，至三五夜乃止”。这种泡酒数坛、罗舞而歌的嫁姑娘习俗，至今仍完整保留在滇东北的彝族社会中，如宣威县的彝族称这一活动为唱“酒令歌”，在姑娘出嫁的头天晚上或当日，女方的亲戚数人乃至数十人排列成两行，手持帕巾，边饮酒边歌舞。如果说，求婚、订婚、接亲、送亲中的酒文化现象仅仅只是某种程序上的需要，那么，酒在婚礼中，已完全是一种烘托气氛的需要，是一种感情渲泄的需要，

酒已由一种物质文化现象转换为精神文化，酒文化的功能得到最充分的展示。喝酒和唱歌，成为“彝家礼节”，是彝族社会生活中重要的两个方面，而由于结婚典礼这一特定的场合，使两个方面的内容无痕无迹地联在一起，曲调中散发出浓郁的酒香，酒杯里流淌着优美的曲调，将一个古老民族豪迈乐观的生活态度展现无遗。

彝族聚居区往往是一家喜庆，举寨欢腾。婚礼中斟酒、饮酒，有种种习惯性的规则，不同程度地揭示出彝族文化的内涵和特色。堂屋的火塘边，是长者和尊贵的宾客围聚的地方，是显示宗族权威之所在。老人们按照辈份、年龄的尊卑，依次环绕着长年不熄的火塘火列坐，边饮着醇香的喜酒，并谈天说地。酒到适量处，老人们浅品慢抿，用本民族的语言和古老的调子，吟唱着本民族的起源，历数所受的磨难，叙述快乐的日子来之不易，或轻柔舒缓地唱起《祝酒歌》，为新婚夫妇祝福，为今后幸福美满的日子祈祷。这样的场合，余音袅袅，绕梁不绝，晚辈是轻易不宜闯入的，最多只能静坐一角，喝酒聆听，绝对不允许多嘴多舌。庭院里、广场中、绿树下、竹林边，是青年男女尽情欢悦之处，掌酒人不断地为杯碗添满美酒，青

春勃发的少男少女借着酒兴，通宵达旦地欢歌狂舞，这是青年的乐园，欢歌漫山，狂舞震林，又是长者应主动回避的场所。即使在婚宴上，虽有“斯文不在饮食”的古训，但辈分不同的人也要尽量避免同席共饮，以免席间猜拳唱调时的尴尬。无法回避时，饮酒对歌，晚辈则不能随意开口，猜拳轮到自己时，不能贸然出手，先敬长辈一口，自己喝一口，以示对长者的尊重。凡此种种，因酒而兴。酒，渲染出一个欢快的山寨；酒，烘托出一片民族文化的氛围。

北方的达斡尔族和广西的瑶族在婚礼上盛行饶有趣味的“偷酒杯”活动。达斡尔族认为，酒杯是为新郎新娘准备量粮食的斗，碗碟是为新郎新娘准备盛粮食的箩筐。婚宴席间，女方的男性亲戚偷偷将筷子、酒杯、碗碟藏于暗处，席后让男方数人搜查。搜出，罚“偷”酒杯者喝酒一杯，“偷”碗碟者喝酒一碗。搜不出，则由“偷”者自己交出。送亲者回去亦“偷”走几个酒杯、碗碟，待新郎带酒追来，归还部分“偷”物，方乘兴而归。瑶族的“偷”杯者为男方迎亲人。在新娘家设宴款待宾客时，男方接亲的男青年伺机“偷”取酒杯。习惯上是“偷”双不“偷”单，一般是“偷”4 - 6个。接亲人回到男家后，将从新娘家“偷”

来的酒杯交给新郎保管。新婚夫妇交杯换酒时，新郎用从新娘家“偷”来的酒杯为新娘敬酒，意为永世百事吉昌。其中，两个酒杯一辈子珍藏于箱中，以纪念父母的养育之思，其余的可以日常使用。

在婚礼上的种种饮酒习俗中，新疆俄罗斯族的“接吻酒”别有一番特色。俄罗斯族的婚礼一般首先在正教教堂举行，然后再回到新郎家举办婚宴。当新婚夫妇入席时，客人们便连声高喊：“苦啊，苦啊！”表示宴席上的酒太苦，要求新婚夫妇接吻，酒才能变甜。新人接吻后，酒宴才正式开始。席间，边饮酒，边歌舞，并不时地发出“苦啊，苦啊”的喊叫声。听到喊叫声，新人就得一遍又一遍地接吻，直到罢宴。

离婚仪式：以酒为证

家庭是社会组成的细胞，婚姻是构成家庭的必要形式。因此，婚姻的形式必然打上深刻的时代印记。由于社会发展进程的不同，直至建国初期，少数民族地区不同程度地存在着原始公社、奴隶制、封建领主制、封建地主制等不同的社会形态，各民族的婚姻性质也因社会形态的不同、风俗习惯的差异而有所区别。一般而言，社会组织越单纯，婚姻所受束缚越少，婚姻中符合人性的因素越多。结婚后，两情若不相合，

离婚往往是符合人性的举措。在少数民族离婚仪式中，酒同样扮演着十分重要的角色。

建国前，海南黎族传统的离婚程序叫“妨同”。男女双方同意离婚后，由男方邀请村寨中威望较高的长者“奥雅”主持离婚仪式。举办仪式这天，男方杀猪摆酒席。“奥雅”召集双方家长和众亲戚，听取离婚双方的离婚理由。双方家长和众亲戚表示同意离婚后，办理离婚和财产处理手续。接着，“奥雅”在酒席间放三个碗，一碗斟满酒，另两个碗空着，用一块黑布遮盖，请离婚夫妇面对面就座。“奥雅”掀开黑布，把它撕成两半，作为离婚凭证，交给双方保存，把那碗酒分半倒到两个空碗中，离婚男女则一饮而尽，离婚仪式就告结束。

滇南景洪市的基诺族恋爱自由，结婚后双方因感情不合可提出离婚，经过父母、舅舅调解无效后，即可离婚。离婚的仪式十分简单：男方出一壶酒，由女方的舅舅各倒一杯酒，男女各喝一口，余者倾注在地，男方说：“你活着不是我家人，死了也不是我家鬼。”婚姻即正式解除，男女双方仍可自由婚嫁。可谓成也一壶酒，散也一壶酒。

云南澜沧县的拉祜族离婚时，如果双方自愿，只

要各出几块钱，买上十来斤酒，请村寨的头人“卡些”和寨中老人做证，烧香、点蜡、敬酒拜天地寨神后，由卡些拿一根红线让两人各执一端，用火从中间烧断就完事。如果一方愿意而另一方不愿意，对提出离婚的一方处以重罚，罚款数额一般在 40 - 100 元之间，而这罚款用来买酒请全寨人喝。在拉祜族苦聪人中，婚姻自由，但性关系受习惯法制约。婚前若发生性关系致孕者，男方要遭受舆论的谴责，并且应与女方结婚；若不愿娶女方为妻，可以通过赔偿的方法解决，一般要赔偿女方酒若干斤、猪一头、银元三十元。有趣的是习惯法对离婚的处理：男方提出离婚，要付给女方酒若干斤、猪一头、银元三十元；若女方提出离婚，只需付给男方酒一斤、小猪一头、银元五元。这一习惯法说明，女性明显处于受保护的地位，反映了苦聪人社会保留着母系社会组织形式的某些因素，而酒在这过程中体现出的主要是物质价值。少数民族生葬仪礼的酒习俗少数民族生葬仪礼的酒习俗

生葬仪礼，是人生的两次最重要的“通过仪礼”，分别标志着一个人生旅途的开始与结束。

各少数民族因其文化渊源、生活方式、社会组织、宗教观念等的差异而形成了互不相同的生葬仪礼；又

因生活环境的类似。文化的相互传播，其生葬习俗异中又有同。少数民族生葬习俗的共同性之一，便是酒为其中一个必不可少的要素。酒的生育符号功能

生儿育女，是一个家庭甚至家族中的大事和喜事，因而必不可少要举行一定的仪式，以示庆贺，并通知家族及邻居好友。而在这一庆贺性仪式中，酒成为必备之物。

浙江的畲族生育儿女后要举行叫做“办落地酒”的仪式，即孩子出生后，其父母要在家中举行酒宴，邀请叔伯和邻居参加祝贺。酒宴后，孩子的父亲要提着一大壶酒、一只大公鸡和一些鸡蛋到岳家报喜。如果所生是男孩子，就在酒壶上插一朵大红花；如果所生是女孩子，则在酒壶上贴“喜”字。岳家只要一看酒壶，便知所生是男还是女。

广西的侗族和贵州的布依族则只在头胎孩子出生时举行庆贺酒宴。侗族称之为“三朝酒”，后者名为“月米酒”。昆明的彝族，生小孩时，须携带一瓶酒到岳父母家报喜。生男或是育女，就看这瓶酒放在什么地方：酒放在桌子上，表示喜得贵子；酒放在厨房的灶头上，说明已生千金。老丈人和丈母娘只要瞅一眼姑爷放酒的地方，就知道该怎样去送祝米贺喜

了。

有些少数民族不为孩子出生举行庆贺酒宴，但往往也要在适当的机会用酒向众人宣布自己家中增添人口的信息。广西的瑶族正月初一举行的“吃贺年酒”酒会上，上一年添了人口的人家，要抱上孩子，带上一壶酒、两块豆腐、一块猪肉，来向大家拜年，借此宣布自己家中增加了人口，大家也就承认这个孩子是村上的人，以后村里分树木等东西时就会分给这孩子一份。云南楚雄的彝族，每年正月初二有携酒“祭龙”的习俗，但参加祭龙的人必须是上一年内生了男孩的人家。祭龙仪式完毕，祭龙人要向众人敬酒，并唱《祝酒歌》：“我们来敬酒，祝娃娃快长，祝娃娃快大，请酒！”参加“祭龙”的人，路经这一场合的人，只要捧起酒杯，不需任何语言说明，就知道上一年生了个儿子。

作为实物文化的酒，在特定的民族、特定的地域、特定的场合下，已同某种观念（生儿或育女）建立了固定的关系，已完全显示了其“能指”作用，而相应的生儿育女则充当了“所指”的对象，酒已具有某种符号的作用了。