

## 酒与基督徒（五）

### The Christian and Wine (5)

在酒与基督徒（四）中，我们谈到了圣经必定提到的两种酒：一种含酒精，另一种不含酒精。接下来我们将继续讨论，当我们研究圣经以外的文章会发现，古时代的人不单只喝含酒精的酒，他们也常常喝不含酒精的酒，而且他们所喝的这种饮料也被称为酒。他们常常煮沸葡萄汁，然后调制一些既稠又甜的水。他们想，喝这饮料时，再加点水可以使它淡一点。从古时代的见证人中，我们可以得知那些生产葡萄的国家，自古以来便喝过发酵且含酒精的酒。我们也知道，他们喝了很多经过保存但没发酵的葡萄汁，并且将这两种饮料都称为酒。昔日罗马和希腊作者的见证如下：

1. 公元前五百年的 Anacreon 说：「惟独男人踏碎葡萄流出葡萄酒。」
2. Varro 说到「采集酒」的事。
3. Cato 说到「挂着酒」是指葡萄树上的葡萄。
4. Columella 提到「不会使人醉的酒」。
5. Celsus 说：「采集桃金娘之浆果用他们挤出酒来」。
6. Ovid 说：「这些葡萄几乎不能容纳在它里面的酒。」
7. 诗人的 Ibucus 说：「于浓密之葡萄树叶下，充满了制造新酒之串串葡萄。」<sup>(1)</sup>

由此可见，圣经以外的文章曾称葡萄汁为「酒」。有人说古时代的人无法保存葡萄汁使它不发酵，但我们要知道他们已具备了保存葡萄汁的知识，而且至少有下列四种方法：

1. 煮沸法：使用这个方法所制成的酒称为「葡萄糖蜜」，这是最容易保存的方法。当温度达 100°C，葡萄汁会开始沸腾，但是酒精在温度达 76.7°C 时，便开始蒸发。希腊的大哲学家亚里斯多德(公元前 384-322)曾说：「阿卡第亚的酒很稠，甚至必须把它从皮制酒袋刮削，且把被刮削下的东西溶于水。」阿卡第亚是一座古希腊的山。
2. 过滤法：用这个法子可以把酵母与葡萄汁分离。
3. 沉淀法：把果汁的温度降低到 9°C，以沉淀酵母，上层的果汁液便可分离出。
4. 烟熏法：此法是果汁内添加含硫物质。<sup>(2)</sup>

总而言之，我们要知道无论是在圣经里或圣经以外的古文章，当他们提到酒的时候，可以指着含酒精，也可以指着不含酒精的酒。研读圣经时，我们一定要看完一个经节的上下文，才能知道它是那一种酒。从圣经上断章取义的引用文字是不妥的，再说古时代的人不仅知道如何保存葡萄汁，他们也常常喝不含酒精的酒。

参考资料:

- (1) Paul's letters To Timothy and Titus; Don Dewelt; College Press Pub., Co., Joplin, Missouri; 1961; pg. 326-327.
- (2) From A Manuscript By John L. Kachelman With a Large But Un-footnoted Bibliography.

