

## 酒與基督徒〔五〕

### The Christian and Wine (5)

在酒與基督徒〔四〕中，我們談到了聖經必定提到的兩種酒：一種含酒精，另一種不含酒精。接下來我們將繼續討論，當我們研究聖經以外的文章會發現，古時代的人不單只喝含酒精的酒，他們也常常喝不含酒精的酒，而且他們所喝的這種飲料也被稱為酒。他們常常煮沸葡萄汁，然後調製一些既稠又甜的水。他們想，喝這飲料時，再加點水可以使它淡一點。從古時代的見證人中，我們可以得知那些生產葡萄的國家，自古以來便喝過發酵且含酒精的酒。我們也知道，他們喝了很多經過保存但沒發酵的葡萄汁，並且將這兩種飲料都稱為酒。昔日羅馬和希臘作者的見證如下：

1. 西元前五百年的 Anacreon 說：「惟獨男人踏碎葡萄流出葡萄酒。」
2. Varro 說到「採集酒」的事。
3. Cato 說到「掛著酒」是指葡萄樹上的葡萄。
4. Columella 提到「不會使人醉的酒」。
5. Celsus 說：「採集桃金娘之漿果用他們擠出酒來」。
6. Ovid 說：「這些葡萄幾乎不能容納在它裡面的酒。」
7. 詩人的 Ibycus 說：「於濃密之葡萄樹葉下，充滿了製造新酒之串串葡萄。」<sup>(1)</sup>

由此可見，聖經以外的文章曾稱葡萄汁為「酒」。有人說古時代的人無法保存葡萄汁使它不發酵，但我們要知道他們已具備了保存葡萄汁的知識，而且至少有下列四種方法：

1. 煮沸法：使用這個方法所製成的酒稱為「葡萄糖蜜」，這是最容易保存的方法。當溫度達 100°C，葡萄汁會開始沸騰，但是酒精在溫度達 76.7°C 時，便開始蒸發。希臘的大哲學家亞里斯多德(西元前 384-322)曾說：「阿卡第亞的酒很稠，甚至必須把它從皮製酒袋刮削，且把被刮削下的東西溶於水。」阿卡第亞是一座古希臘的山。
2. 過濾法：用這個法子可以把酵母與葡萄汁分離。
3. 沉澱法：把果汁的溫度降低到 9°C，以沉澱酵母，上層的果汁液便可分離出。
4. 煙燻法：此法是果汁內添加含硫物質。<sup>(2)</sup>

總而言之，我們要知道無論是在聖經裡或聖經以外的古文章，當他們提到酒的時候，可以指著含酒精，也可以指著不含酒精的酒。研讀聖經時，我們一定要看完一個經節的上下文，才能知道它是那一種酒。從聖經上斷章取義的引用文字是不妥的，再說古時代的人不僅知道如何保存葡萄汁，他們也常常喝不含酒精的酒。

參考資料:

- (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.

