



GAODENG ZHIYE JIAOYU NIANGJIU JISHU ZHUANYE XILIE JIAOCAI

• 高等职业教育酿酒技术专业系列教材 •

五粮液酒文化

主编 李幼民



W
ULIANGYE
JIU WENHUA

 中国轻工业出版社 | 全国百佳图书出版单位



GAODENG ZHIYE JIAOYU NIANGJIU JIISHU ZHUANYE XILIE JIAOCAI

• 高等职业教育酿酒技术专业系列教材 •

五粮液酒文化

主编 李幼民

主审 周 刚

W
ULIANGYE
JIU WENHUA



 中国轻工业出版社

内容简介

本书站在文化视角层面,在深入学习、研究和实地考察的基础上,从酒、五粮液酒的形成与发展历程,酒与人及其社会的关系,川南民风民俗与酒礼酒俗,五粮液酒的酿造工艺,五粮液酒的品质评鉴等角度出发,整合、提炼五粮液酒文化现有研究成果,在此基础上提出了五粮液酒具有“香醇美酒”“生命美酒”“极阳美酒”“尚礼美酒”“智慧美酒”五大基本文化特征的观点,并以此构成本书的基本结构。

图书在版编目(CIP)数据

五粮液酒文化 / 李幼民主编. —北京: 中国轻工业出版社, 2015.9
高等职业教育酿酒技术专业系列教材
ISBN 978-7-5184-0569-5

I. ①五… II. ①李… III. ①白酒-文化-宜宾市-高等职业教育-教材 IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2015)第197732号

责任编辑: 江 娟 责任终审: 劳国强 封面设计: 锋尚设计
版式设计: 锋尚设计 责任校对: 吴大鹏 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社(北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 三河市万龙印装有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2015年9月第1版第1次印刷

开 本: 720×1000 1/16 印张: 6.5

字 数: 104千字

书 号: ISBN 978-7-5184-0569-5 定价: 25.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

150859J2X101ZBW

高等职业教育酿酒技术专业（白酒类）系列教材

编委会

主 任 张 毅

副主任 李大和 赵 东 李国红 贺大松 朱 涛

委 员（按姓氏笔画排序）

王 赛 卢 琳 先元华 陈 琪

陈 惠 张敬慧 梁宗余 辜义洪

本书编委会

主 编

李幼民（宜宾职业技术学院）

副主编

陈耀筠（宜宾职业技术学院）

李 谦（五粮液集团公司）

参 编

陈 寰（宜宾职业技术学院）

黄丽佳（宜宾职业技术学院）

杨国诚（宜宾职业技术学院）

王文娟（宜宾职业技术学院）

官小云（宜宾职业技术学院）

主 审

周 刚（宜宾职业技术学院）

前言

中国的五粮液，世界的五粮液。

五粮液作为中国白酒的杰出代表，凝结了中国酒文化的深刻内涵，彰显了品牌文化的独特魅力，印证了“只有民族的才是世界的”的文化理念。

本教材从酒、五粮液酒的形成与发展历程，酒与人及其社会的关系，川南民风民俗与酒礼酒俗，五粮液酒的酿造工艺，五粮液酒的品质评鉴等角度出发，试图整合、提炼五粮液酒文化现有研究成果，并在此基础上提出了五粮液酒具有“香醇美酒”“生命美酒”“极阳美酒”“尚礼美酒”“智慧美酒”五大基本文化特征的观点。并以此构成本教材的基本结构，分别进行论述。

参与本教材编写工作的人员如下：杨国诚负责撰写绪论；李幼民、李谦、官小云负责编写第一章香醇美酒、第三章极阳美酒、第五章智慧美酒；黄丽佳负责编写第二章生命美酒；王文娟参编第三章；陈耀筠负责编写第四章尚礼美酒；陈寰参编第五章。

本教材的编写得到了宜宾五粮液股份有限公司、宜宾学院酒史博物馆、宜宾市社科界有关专家、宜宾职业技术学院教材编写指导委员会的悉心指导和大力支持，在此谨代表全体编写人员表示衷心的感谢。

由于编者水平有限，编撰工作实地考察时间不足，查阅和借鉴的文献资料数量不多，故书中难免会有疏漏或错误，恳请使用本教材的读者指出，以便于再版时修改、更正。

编者

2015年7月

目 录

绪 论

一、酒	002
二、酒文化	006
三、初识五粮液	008

第一章 香醇美酒

一、香气三美	015
二、口感三美	018
三、和谐三美	022

第二章 生命美酒

一、生产美酒	030
二、生活美酒	032
三、生命美酒	039

第三章 极阳美酒

一、济阳之津	044
二、激阳之津	048
三、极阳之津	049

第四章 尚礼美酒

一、礼仪之邦话酒礼	052
二、尚礼之酒祭酒圣	061
三、川南酒礼在宜宾	065
四、酒礼佳品表尊崇	070

第五章 智慧美酒

一、智慧天地	076
二、智慧选择	081
三、智慧技术	084
四、智慧数字	090

绪 论

>>>

酒是用粮食、水果等含有淀粉或糖的植物经发酵、蒸馏制成的含有乙醇成分的饮料。

酒文化则是在酒生产、传播、消费过程中凝集而成的与自然、人、社会紧密相连的意义。

从文化学的角度来看，酒文化是物质文化与精神文化的结合体。一方面，酒文化包含了酒本身从起源、酿造、饮用等形成和存在性的物质文化因素；另一方面，酒文化又包含了酒承载的人的精神、心理和社会关系等精神文化的因素。

五粮液作为世界名酒之一，其文化内涵具有较强的典型性和代表性。本书旨在通过对五粮液酒的文化特质分析，引领读者进入五粮液精彩的文化海洋中，感悟五粮液酒的文化内涵，并加深对中国酒文化的深刻内涵的领悟。

一、酒

（一）酒的起源

在1998年出版的《中国科学技术史·化学卷》中记载“从我国目前考古发现的新石器时代早期阶段的诸文化面貌来看，特别是伴随新石器时代而来的农业振兴，制陶术的出现，表明谷物酿酒的社会物质条件已经逐渐成熟，谷物酿酒由此肇兴。到了仰韶文化时期，许多部落已经掌握了谷物酿酒的技术，酿酒、喝酒已成为社会生活的重要内容。在龙山文化时期，粮食更多了，酿酒逐渐普及，并初具规模。”^①说明自7000年前或更早，中国人已经开始酿酒。

1. 仪狄造酒说

关于中国酿酒最早的起源的传说，可信度较高的是先秦典籍《战国策》《吕氏春秋》《世本》中记载的仪狄造酒说。

西汉末年刘向编撰的《战国策》中记载了帝女令仪狄作酒而美。也就是说，中国在夏禹时代已经掌握了酿酒的技术，并成为一种专门的技术，仪狄就是一名会酿酒的大臣。与《战国策》同一时代的《世本》中记载“仪狄始作酒醪”，清楚地点明了仪狄是酿酒的发明者。

《黄帝内经·素问·汤液醪醴论篇》则记载了黄帝与岐伯讨论酿酒的对话，更是将中国古代酿酒的时间提前到了上古时代。

2. 杜康造酒说

魏武帝曹操一句“何以解忧，唯有杜康”使杜康成了酒的代名词，也成就了杜康造酒说。编者认为更适宜判定为杜康造好酒。

3. 猿猴造酒说

明清以来有很多关于猿猴造酒的记载。明清时代《清稗类钞·粤西偶记》

^① 卢嘉锡主编，赵匡华，周嘉华著. 中国科学技术史·化学卷. 北京：科学出版社，1998.

中记载的“粤西平乐等府，山中多猿，善采白花酿酒……”《紫桃轩杂缀·蓬栊夜话》中也曾提到“黄山多猿猴，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步”。清代李调元的《粤东笔记》中也说“琼州多猿……常于石岩深处得猿酒，盖猿以稻米杂百花所造……”编者认为更适宜理解为植物储存中发酵成酒，以及人对于这种自然现象的认识过程，酿酒经验的积累过程的表达。

世界上一些较早的文献中也有相关的描述，《圣经》、希罗多德的《历史》、公元前1790年的《汉谟拉比法典》以及公元前2100年的《吉尔伽美什史诗》等，都已经记载了有关葡萄栽培和葡萄酒酿造的知识和事件。尤其是古巴比伦在公元前2225年以啤酒接待客人的记载，充分说明，不同种类的酒，在古代已经遍布世界各地。

关于酒的起源与发明过程带有很大的偶然性。

新石器时代，伴随着生产力的发展，原始农业的出现，社会生产不仅能充分满足人们的生存需要，而且有了结余。初期的储存技术很难保证粮食等各种食物的完备储存，时日一久，粮食开始自然发酵，出现了天然的粮食酒。饮之，芬芳甘冽。人们在长期的摸索中开始了酿造的意识，酿酒便开始了。

晋代江统在《酒诰》中说：“饭有不尽，委于空桑，郁结成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”清楚地阐明了酒的自然起源。

（二）酒的分类

酒的分类方式很多，按照不同的分类方法，酒可以分为不同的类型。无法尽述。本书仅就文化介绍可能涉及的分类方式做简要介绍。

1. 按酒的生产工艺分类

按酒的生产工艺，可分为蒸馏酒、发酵酒和配制酒。

蒸馏酒是以粮谷、薯类、糖蜜等为主要原料，经发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而制成，酒精度在18%~60%（vol）。因原料和具体生产工艺不同，蒸馏酒的种类繁多，风味各异，如威士忌、白兰地、伏特加、朗姆酒和我国的白酒等。

发酵酒指原料经糖化和发酵后不再蒸馏而制成的酒类，乙醇含量较低，一般在20%以下，由于原料和具体工艺的不同，可分为果酒、啤酒和黄酒。

配制酒一般是以蒸馏酒和食用酒精为主要原料，加入水、糖、香精、食用色素、药材等配制而成，其乙醇含量20%~40%。

2. 我国习惯上酒的分类

我国习惯上把酒分为五大类，它们分别为白酒、黄酒、果酒、配制酒和啤酒。

中国白酒是世界六大蒸馏酒之一（其他包括：白兰地、威士忌、朗姆酒、伏特加和金酒）。蒸馏酒是中国数量最多、种类最多的酒种。茅台、五粮液、郎酒等都是蒸馏酒。

黄酒是中国最古老的传统酒，它是以谷物为原料，经过蒸煮、糖化和发酵、压滤而成的发酵酒。

果酒、配制酒是中国起源较晚，由西方引入的以水果作为原料的发酵型低度饮料酒，如葡萄酒、杨梅酒等。

啤酒是我国直到20世纪初才开始生产和广泛饮用的从西方引进的，以大麦和啤酒花为原料制成的一种有泡沫和特殊香味的酒，味道微苦，酒精含量低。

3. 按酒的香型分类

按酒的香型区分，中国白酒可分为五种。

（1）酱香型酒 所谓酱香就是有一股类似豆类发酵时发出的酱香味。其主要特征：酱香突出，幽雅细腻，酒体丰富醇厚，回味悠长，香而不艳，低而不淡，且具有隔夜留香、饮后空杯香犹存的特点。茅台酒、郎酒就属此类酒的典型代表。

（2）浓香型酒 例如，泸州特曲、五粮液酒属此类之代表。其主要特征：窖香浓郁，绵甜甘冽，香味协调，尾净余长。它以己酸乙酯为主体香。很受消费者喜爱，这种香型酒在市面上较多，贵阳大曲、习水大曲、鸭溪窖酒等都属于浓香型白酒。

（3）清香型酒 这种香型的酒以乙酸乙酯和乳酸乙酯两者的结合为主体香。其主要特征：清香醇正，诸味协调，醇甜柔和，余味爽净，甘润爽口，具有传统的老白干风格。山西杏花村汾酒是这类香型的代表。其他如宝丰酒，特制黄鹤楼酒也是清香型白酒。

（4）米香型酒 如桂林三花酒、全州湘山酒、广东长乐烧等属于此类白

酒，以清、甜、爽、净见长，其主要特征：蜜香清雅，入口柔绵，落口爽冽，回味怡畅。如果闻香的话，有点像黄酒酿与乳酸乙酯混合组成的蜜香。

(5) 其他香型酒 不属以上四种香型而又没有给定香型名字的白酒，暂时全都划为其他香型白酒。如董酒、平坝窖酒、匀酒、朱昌窖酒以及白云边、白沙液等许多好酒都属于其他香型，它们都有各自的特殊香味和特殊风格。需要依靠科研工作者和酿酒专家不断钻研和探索，加以证实，定型出适合这些酒味的香型来，把白酒的香型不断地发展、完善，促进酿酒工业向前发展。

(三) 酒的品性

酒有着水一样的外形，却有着火一样的性情，这是酒的基本品性。

酒是多种化学成分的混合物，主要成分是酒精，还有水和酸、酯、醛、醇等化学物质。酒精的学名是乙醇，分子式： C_2H_5OH ，相对分子质量46。酒精无需经过消化系统就可被肠胃直接吸收。酒进入肠胃后，进入血管，饮酒后几分钟，迅速扩散到人体的全身。酒首先被血液带到肝脏，在肝脏过滤后，到达心脏，再到肺，从肺又返回到心脏，然后通过主动脉到静脉，再到达大脑和高级神经中枢。酒精对大脑和神经中枢的影响很大。

《本草纲目》指出：“酒，天之美禄也，麦曲之酒，少饮则和血行气，壮神御寒，消愁遣兴，痛饮则伤神耗血，损胃亡精。若夫沉湎无度，醉以为常者，轻则致疾败行，甚则丧邦亡家，而陨躯命。”清晰地揭示了酒的双重品性。

美国医学界研究发现，适量饮酒可以长寿。少量的酒对人的神经细胞有刺激作用，确有提神行气之功效。

“小酌怡情，多饮伤身”。

酒精具有神经麻醉性，酒精会抑制脑干延髓的呼吸中枢，严重的会造成呼吸停止。长期饮用易导致神经性依赖，大脑皮质有萎缩现象，也有部分病人有智力衰退的迹象，摄入较多酒精对记忆力、注意力、判断力、功能及情绪反应都有严重伤害。酗酒而致的“抖颤酒疯”，与鸦片、吗啡、海洛因的瘾症如出一辙。酗酒之害，不亚于吸毒。

人体本身也能合成少量的酒精，正常人的血液中含有0.003%的酒精。医学认定，人体血液中酒精含量达到0.1%，便是醉；酒精含量越高，人存活概

率就会减小，通常当酒精含量超过0.4%~7%人就会醉死。因为纵酒，不顾饮食，导致维生素缺乏，易在酒后导致急性神经炎症，过量饮酒伤害脑和肝，易导致脑萎缩疯癫症。

二、酒文化

（一）文化

文化的产生是自然界“人化”的过程，也是人类所生活、依赖的天地万物“人类化”“社会化”的过程。通常指人们在长期的生产、生活中生活习惯、社会习惯等，是人类社会发展过程中逐步积累和形成的物质财富与精神财富的总和。

不同的人对“文化”理解不同，至今还没有一个关于文化的权威的定义。但关于文化的界定在研究、讨论和争辩中也形成了很多共识。

（1）文化主要包含器物、制度和观念三个方面。由此引出了物质文化、制度文化、精神文化三个概念。不同的学派或更注重强调其中某一方面的意义，或更多偏重于精神方面，包含了宗教、哲学、艺术等思想与习俗。在日常生活中谈论酒文化的时候，也常常偏重于凝结在酒上的精神文化。

（2）文化是共有的，它是一系列共有的概念、价值观和行为准则，它是使个人行为能为集体所接受的标准。文化与社会是密切相关的，没有社会就不会有文化，但是也存在没有文化的社会。在同一社会内部，文化也具有不一致性。例如，在对酒的理解和认识上，不同的区域和民族都有自己共有的认识，就个体而言又存在着不同的理解。

（3）文化是逐步形成，不断发展的。中国对于文化的诠释最具代表性，对文化的理解常常将其分为“文”和“化”两个概念，表达为以文化之，突出教化的过程性、目标的同一性。英语中的文化culture一词源于拉丁语cultura，意指栽培、脱离原始的状态，同样包含了形成性和统一性的特征。

（二）酒文化

酒是用粮食、水果等含淀粉或糖的物质经发酵制成的含乙醇的饮料。

酒作为一种物质饮料而存在，但又绝非仅仅是一种饮料。在漫长的酒生产、消费过程中，人们赋予了酒许许多多人性的、精神的、道德的和社会化

的东西，于是，酒就再也不是一种简单的物质存在，而成为一种文化的象征。



酒文化是附着在酒上的文化意义。酒并不是必需的饮料。人们在享用酒的时候，已经摆脱了对喝水、解渴的单纯追求，而是追求酒对生活的美化、雅化，将饮酒行为升华为一种精神享受和寄托，所呈现出的是文化形态。酒文化就是通过人们从饮酒的方式、器具、目的、观念、礼仪等表现出来的一种特有的文化。

许慎《说文解字》：酒，就也，所以就人性之善恶。从水，从酉，酉亦声。一曰造也，吉凶所造也。古者仪狄作酒醪，禹尝之而美，遂疏仪狄。杜康作秫酒。

白话版《说文解字》：酒，迁就满足。用来迁就满足人性中的善恶激情的刺激性饮料。字形采用“水、酉”会义，“酉”也作声旁。另一种说法认为，“酒”是成就的意思，是导致或吉或凶之事的原因。古昔时代仪狄发明了酒，大禹尝酒后大加赞美，并因仪狄的天才而疏远了他。还有说法认为，是杜康最早发明了高粱酒。

总览酒文化的内涵，大致可以从以下三个方面去认识。

1. 酒作为一种物质存在的共性文化内涵

酒首先是一种存在的物质，无论是从酒本身的液态存在角度，还是因酒这种物质形态派生出来的酒器、包装；还是用于制作酒的原料及其选择，生产制作的工具和流程；还是酒的使用过程中的酒礼、饮酒等，这些都是人们能亲身感受的，可见、可品的物质存在。在这些物质形态中，折射出酒文化的共性。作为中国白酒知名品牌的五粮液，同样具有这些文化的共性。

2. 酒作为一种精神文化象征的共性文化内涵

在几千年的发展过程中，酒在全世界范围内都已经不仅限于一种物质存在的形式，人们赋予了酒很多的精神内涵，形成了一种精神层面的共性文化意义。人们通过生产什么酒、怎么饮酒、饮酒的目的、效果、观念等，将附加在

酒上的全部行为升华为了一种精神的享受，酒被美化、雅化。作为中国白酒知名品牌的五粮液，无论是形成、发展、饮用等精神文化层面都有更加突出的表达，因而被世人认可。

3. 不同区域、品质的酒，在其自身形成发展过程中凝结的特有文化内涵

纵观全世界存在于不同地理区域、不同民族中的各类名酒，情态各异，共同构成了酒世界的缤纷色彩。区域植物构成不同，制作酒的原料选择不同；土壤、气候的不同，酿造出酒的品质秉性各异；形成于不同时期的酒，其制作的方法流程各异；民风民俗不同，喝酒的习惯方式也不同。每一种名酒，在长期的生产、发展过程中，凝结了与自己区域、民族相联系的特有的酒文化。出产于四川盆地南部、万里长江之首宜宾的名酒五粮液，必然有自己独特的文化内涵。

宜宾五粮液在历史的传承和发展中，早已从单纯的“酒”演变成为一种文化且独树一帜。五粮液的历史、五粮液的生产工艺、五粮液的建筑雕塑、五粮液的厂区规划建设、五粮液的产品包装和广告、五粮液的发展战略……无不体现着五粮液博大、精深的文化底蕴和内涵。

三、初识五粮液

（一）五粮液简介

五粮液集团有限公司（Wuliangye Group Co., Ltd）位于“万里长江第一城”——中国西南腹地的四川省宜宾市北面的岷江之滨。拥有下属5个子公司、12个子公司，占地10平方千米，拥有十里酒城，是全球最大的白酒生产厂。五粮液以“开拓、创新、竞争、拼搏、奋进”为企业精神。五粮液人用智慧、勤劳和创新求进、永争第一、不断追求卓越的精神，创造着五粮液卓尔不凡的美。

五粮液酒为大曲浓香型白酒，产于四川宜宾市，用小麦、大米、玉米、高粱、糯米5种粮食，以“包包曲”为动力，经陈年老窖发酵，长年陈酿，精心勾兑而成。她以“香气悠久、口味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处、酒味全面”的独特风格闻名于世，在中国浓香型酒中独树一帜。

2012年9月17日，“2012（第18届）中国100品牌价值榜”在英国伦敦出炉，海尔、联想、五粮液三大品牌以绝对优势占据品牌前三名。五粮液品牌价

值继2011年之后，再创新高，以659.19亿元再次蝉联100强第三名，连续18年稳居该榜单食品行业第一。

五粮液标识中，大圆表示地球，着红色，而红色为产品色，表示产品定要覆盖全球市场；五根呈上升趋势，有动感的线汇集到一点表示五种原料（粮食）升华成了五粮液，同时表示五粮液酒厂蒸蒸日上的态势；两个同心圆表示东西南北中的职工同心同德；中心小圆中的W表示五粮液和五粮液酒厂永远在职工心中。



五粮液品牌标志

（二）五粮液发展历史

宜宾具有三千多年的酿酒历史。五粮液酒酿造的渊源可追溯到西周、春秋战国时期。宜宾，自古以来就是一个多民族杂居的地区。聚居此地的各族人民依托世代承传的习俗和经验，曾经在不同的历史时期，酿制出了各具特色的、有史可考的美酒。追溯五粮液的形成、发展历程大致经历了以下几个阶段。

1. 杂粮开先河，夔道酒飘香

宜宾，古称夔道，自古以来就是一个多民族杂居的地方。宜宾有着悠久的酿酒史，聚居此地的各族人民依托世代传承的习俗和经验，在不同的历史时期酿制出了各具特色、有史可考的美酒。先秦时期僚人酿制出清酒，秦汉时期夔人酿制出蒟酱酒，三国时期髡髡苗人用野生小红果酿制果酒，南北朝时期彝人用小麦、青稞、大米等粮食混合酿制出咂酒。咂酒的酿制，开启了采用多种粮食酿酒的先河，也丰富了宜宾酿酒的历史文化。

2. “重碧”“荔枝绿”“雪曲”“杂粮”传

唐宋时期，宜宾的酿酒业得到长足发展，在继承前朝的酿酒技术和工艺基础上，酿制出令诗圣杜甫欣赏不已、赞叹不绝的“重碧”酒。宋朝时候，宜宾还出现了“荔枝绿”“姚子雪曲”等名酒，北宋著名诗人黄庭坚、范成大等就曾赋诗称颂。杜甫、黄庭坚、范成大等对宜宾美酒的赞誉，使得唐宋时代宜宾的酒就已经开始传颂天下了。

明代中后期，伴随着商品经济的发展和工商业城镇的形成，宜宾出现了资