

中外

名酒

文化与鉴赏

● 李纪亮
编著

ZHONGWAI MINGJIU WENHUA
YU JIANSHANG

中外名酒文化与鉴赏

ZHONGWAI MINGJIU WENHUA
YU JIANSHANG

● 李纪亮 编著

华中科技大学出版社

图书在版编目(CIP)数据

中外名酒文化与鉴赏/李纪亮 编著
武汉:华中科技大学出版社,2005年4月
ISBN 7-5609-3360-2

I. 中…
II. 李…
III. 酒文化-研究
IV. G122

中外名酒文化与鉴赏

李纪亮 编著

责任编辑:姚 幸

封面设计:潘 群

责任校对:刘 竣

责任监印:张正林

出版发行:华中科技大学出版社

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)87557437

印 刷:湖北新华印务有限公司

开本:787×960 1/16

印张:15.75 插页:1

字数:285 000

版次:2005年4月第1版

印次:2005年4月第1次印刷

定价:22.90元

ISBN 7-5609-3360-2/G·581

(本书若有印装质量问题,请向出版社发行部调换)

内 容 提 要

本书从酿酒的起源出发,力求对酒的历史有一个完整的展现。通过介绍酒的功能性,使读者对酒的生产原料、辅料、分类、命名、酒精度、功能等有较全面的了解。书中集萃中外名酒知识及其生产工艺,试图揭开中外名酒的神秘面纱。本书同时着眼酒中的人文精神,对酒器、酒政及礼俗作了短小精悍的概述。在第五章,就酒的感官评定进行了言简意赅的描绘,倡导健康饮酒,文明用酒;在第六章,对常见中外名酒的质量与真假鉴别也作了介绍;在第七章,对中国酒业发展趋势进行了市场分析和展望。

本书不仅可以作为高职高专院校生物技术、酒店管理、旅游等专业的专业课教材,而且可以作为高等院校对当代大学生进行文化素质教育的公共选修课教材,它有利于使大学生开阔视野、活跃思维、丰富人文底蕴。该书也可作为广大酒类爱好者、酿酒工程技术人员的参考用书,并且超市、酒店、酒业等营销人员和消费者,也值得一阅。

前言

酒,在人类文化的历史长河中,它已不仅仅是一种客观的物质存在,而是一种文化的象征。

中国的酒有 5 000 年以上的悠久历史。从道家庄周主张的“物我合一,天人合一”为源头,到追求自由、忘却生死利禄及荣辱等,都是中国酒的精神之所在。从酒的后面都可找到中国的政治、经济、农业生产、商业、历史文化等发展的背影。

世界文化现象有着惊人的相似之处。西方以葡萄种植业和酿酒之神狄奥尼苏斯为象征,到古希腊悲剧中,西方把酒的精神上升到了理论高度。如德国哲学家尼采认为:人类在消失个体与世界合一的绝望痛苦的哀号中,从酒里获得了生的极大快意。

酒,蕴含着人类数千年的文明;了解酒文化,将促进你的思维方式和生活方式朝着健康的方向发展;研究酒文化,可以从中领悟丰富的内涵,将会给你带来无穷的乐趣和灵感的启迪;倡导酒的人文精神和科学精神,将是酒文明的继承。这些正是一个酿酒工作者和教师的心愿。

随着世界科学技术的发展进步和物质财富的高速增长,社会对科学技术的极大重视和对物质利益的强烈追求,科学教育备受青睐,人文教育受到冷落,并随之带来一系列世界性的社会问题。为此,各国都在采取各种办法整合科学教育和人文教育,特别是把提高当代大学生的人文素质作为高等教育改革的重要方面,以促进精神文明与物质文明的同步发展,建立人与自然、人与社会、人与人之间的和谐关系。加强文化素质教育正是时代发展的要求,是社会可持续发展对高素质人才的呼唤。

将文化素质教育贯穿于整个专业教育,有利于大学生开阔视野,活跃思维,激发创新灵感。为他们在校学好专业以及今后的发展,奠定了坚实的文化基础和深厚的人文底蕴,有利于培养基础扎实、知识面宽、能力强、素质高的人才。

21 世纪是知识经济和信息社会的时代,拓展知识面,培养职场攻关能力,具备组织协调能力,正是当代大学生需要拿到的“护照”,也是提高综合素质的迫切需要,因此,本书尽量体现了它的可读性和实用性。

由于时间仓促和作者水平有限,书中错误和疏漏之处在所难免,敬请广大同行和读者批评指正。

作者

2004 年 12 月

目 录

第一章 酿酒的起源与酒的功能性	(1)
第一节 酿酒的起源	(1)
一、考古资料对酿酒起源的佐证	(1)
二、现代学者对酿酒起源的看法	(2)
三、蒸馏酒的历史	(3)
四、酿造酒的历史	(8)
五、配制酒的历史	(14)
第二节 酒的功能性	(18)
一、酿酒的原、辅材料	(18)
二、酒的分类	(21)
三、酒的命名	(22)
四、酒的度数	(23)
五、酒的功能	(24)
第二章 中外名酒集萃	(29)
第一节 中国名酒谱	(29)
一、黄酒类名酒	(29)
二、白酒类名酒	(30)
三、啤酒类名酒	(32)
四、葡萄酒类名酒	(33)
五、历次评选的国家名酒	(35)
第二节 外国名酒谱	(37)
一、蒸馏酒类名酒	(37)
二、葡萄酒、果酒类名酒	(46)
三、啤酒类名酒	(47)
四、香槟及有汽酒类名酒	(52)
第三章 中外名酒的特点及生产工艺	(53)
第一节 中外著名蒸馏酒的特点及生产工艺	(53)
一、中国名优白酒的特点及生产工艺	(53)
二、外国著名蒸馏酒的特点及生产工艺	(69)

第二节 中国黄酒生产	(82)
一、黄酒的名称	(82)
二、黄酒酿造技术的发展	(83)
三、黄酒的种类	(83)
四、黄酒曲的种类	(85)
五、黄酒的酿造工艺	(85)
第三节 啤酒生产	(87)
一、啤酒的定义	(87)
二、啤酒的种类	(87)
三、啤酒生产工艺流程图	(88)
四、世界著名啤酒生产工艺	(91)
第四节 葡萄酒生产	(93)
一、葡萄酒的分类	(93)
二、酿酒用葡萄品种	(93)
三、葡萄酒的生产工艺	(93)
四、法国白葡萄酒生产的工艺要点	(95)
第五节 著名配制酒调制	(96)
一、配制酒的种类	(96)
二、配制酒制作工艺	(97)
三、世界最流行鸡尾酒 25 种配方与调制	(97)
四、中国鸡尾酒 10 种配方与调制	(101)
五、中国 16 种健康天然药酒配方	(102)
第四章 酒器、酒政和酒的礼俗	(107)
第一节 酒器	(107)
一、中国的酒器	(107)
二、外国的酒器	(109)
第二节 中国的酒政	(110)
一、古代的酒政	(111)
二、民国时期的酒政	(114)
三、新中国的酒政	(117)
第三节 中国酒的礼俗	(121)
一、重大节日的饮酒习俗	(121)
二、婚姻饮酒习俗	(124)
三、祭祀丧葬与酒	(125)
四、独特的饮酒方式	(126)

第四节 中国少数民族酒文化	(126)
一、少数民族常用酒种	(127)
二、少数民族特色酒	(128)
三、少数民族酒礼酒规	(131)
四、少数民族待客酒俗	(134)
五、少数民族用酒习俗	(139)
六、少数民族节日用酒	(141)
第五节 酒与中国民俗	(145)
一、古代饮酒的礼节	(145)
二、民俗用酒	(146)
三、劝酒	(148)
四、酒歌	(149)
五、酒令	(150)
六、宜酒时节	(152)
七、其他饮酒习俗	(153)
第六节 酒与宗教	(153)
一、酒与佛教	(154)
二、酒与道教	(155)
第七节 外国酒礼简介	(157)
一、饮酒的习俗	(158)
二、进餐的礼节	(159)
三、佐餐的礼规	(159)
四、佐餐的形式	(162)
五、有代表性的宴请酒礼	(165)
第五章 酒的感官评定	(167)
第一节 评酒术语	(167)
一、描述外观的术语	(168)
二、描述香气的术语	(169)
三、描述味的术语	(171)
四、描述风格、酒体的术语	(173)
第二节 酒的品评	(173)
一、色泽的品评	(174)
二、香气的品评	(174)
三、滋味的品评	(175)
第三节 评酒员的训练	(175)

一、评酒员必须具备的条件	(175)
二、评酒员的训练	(176)
第四节 评酒室	(176)
一、评酒杯	(176)
二、评酒室的设置	(177)
三、评酒室的设备	(178)
第五节 评酒方法	(178)
一、白酒品评法	(178)
二、黄酒品评法	(179)
三、葡萄酒(果酒)品评法	(180)
四、啤酒品评法	(181)
第六节 酒类评分方法	(182)
一、白酒评分方法	(182)
二、啤酒评分方法	(183)
三、黄酒评分方法	(184)
四、葡萄酒(果酒)、香槟酒的评分方法	(185)
第七节 酒理	(187)
一、酒在人体内的过程	(187)
二、酒量	(187)
三、醉酒	(188)
四、解酒	(188)
五、戒酒	(190)
附 中国对酒类商品卫生标准规定	(191)
第六章 中外名酒的真假鉴别	(193)
第一节 常见外来名酒的真假鉴别	(194)
一、白兰地酒的识别	(194)
二、威士忌酒的识别	(195)
三、法国葡萄酒的真假鉴别	(196)
四、香槟酒的鉴别	(197)
第二节 中国名牌白酒的真假鉴别	(197)
一、茅台酒的真假鉴别	(199)
二、五粮液酒的真假鉴别	(201)
三、泸州老窖酒的真假鉴别	(203)
四、汾酒的真假鉴别	(204)
五、剑南春酒的真假鉴别	(204)

六、安徽古井贡酒的真假鉴别	(205)
七、洋河大曲酒的真假鉴别	(206)
八、杜康酒的真假鉴别	(206)
九、四川全兴大曲酒的真假鉴别	(207)
十、陕西西凤酒的真假鉴别	(207)
附 毒白酒的鉴别	(208)
第三节 啤酒鉴别	(208)
一、识别啤酒的新鲜度	(208)
二、常见啤酒不良现象的分析	(209)
三、青岛啤酒的真假鉴别	(210)
第四节 葡萄酒的质量鉴别与选购	(212)
一、从执行标准上鉴别质量	(212)
二、从酒精度的高低上鉴别质量	(213)
三、从感官特征上鉴别质量	(213)
四、鉴别葡萄酒贵在品评	(213)
五、常见葡萄酒及果酒不良现象的分析	(214)
第五节 黄酒的质量鉴别与选购	(215)
一、鉴别黄酒的常用方法	(215)
二、常见黄酒不良现象的分析	(216)
三、如何选购适宜的黄酒	(216)
四、绍兴黄酒的感官特征	(217)
五、新黄酒国家标准形成征求意见稿	(217)
第七章 中国酒业发展趋势	(219)
第一节 中国白酒产业市场分析	(219)
一、中国白酒产业概述	(219)
二、中国白酒产业发展的十大趋势	(221)
第二节 中国啤酒产业市场分析	(224)
一、中国啤酒产业概述	(224)
二、中国啤酒产业发展趋势的分析	(226)
第三节 中国葡萄酒产业市场分析	(231)
一、中国葡萄酒产业概述	(231)
二、中国葡萄酒产业发展趋势的分析	(234)
第四节 中国黄酒产业市场分析	(235)
一、中国黄酒产业概述	(235)
二、中国黄酒产业发展趋势的分析	(236)

第五节 滋补酒产业发展趋势	(237)
一、中国滋补酒产业概述	(237)
二、中国滋补酒产业发展趋势的分析	(238)
附录 酒的计量工具及单位	(239)
主要参考资料	(240)

第一章

酿酒的起源与酒的功能性

第一节 酿酒的起源

一、考古资料对酿酒起源的佐证

谷物酿酒的两个先决条件是酿酒原料和酿酒容器,以下的新石器文化时期的情况对了解酿酒的起源有一定的参考作用。

1. 裴李岗文化时期(公元前 6000—5000 年)

2. 河姆渡文化时期(公元前 5000—4000 年)

上述两个文化时期,均有陶器和农作物遗存,具备酿酒的物质条件。

3. 磁山文化时期

磁山文化时期距今 7 235 ~ 7 355 年,有发达的农业经济。据考古发现,在遗址中不仅发现了“粮食堆积为 100 m^3 ,折合重量 50 000 kg”,还发现了一些形状类似于后世酒器的陶器。有人认为,磁山文化时期谷物酿酒的可能性是很大的。

4. 三星堆遗址

该遗址地处四川省广汉,埋藏物为公元前 4800 年至公元前 2870 年之间的遗物。该遗址中出土了大量的陶器和青铜酒器,其器形有杯、觚、壶等,其形状之大也为史前文物所少见。

5. 山东莒县陵阴河大汶口文化墓葬

1979 年,考古工作者在山东莒县陵阴河大汶口文化(公元前 4000 年左右)墓葬中发掘到大量的酒器。尤其引人注意的是其中有一组合酒器,包括酿造发酵所用的大陶尊,滤酒所用的漏缸,贮酒所用的陶瓮,用于煮熟物料所用的炊具陶鼎,还有各种类型的饮酒器具 100 多件。据考古人员分析,墓主生前可能是职业酿酒者。在发掘到的陶缸壁上还发现刻有一幅图,据分析是滤酒图。

在龙山文化时期(公元前 2600 年左右),酒器就更多了。国内学者普遍认为在

龙山文化时期,酿酒是较为发达的行业。

6. 安徽尉迟寺遗址

中国原始第一村安徽尉迟寺遗址出土的巨型组合瓮棺,将我国酿酒业历史向前推进了近千年。

2003年11月18日,在安徽省蒙城县尉迟寺进行的史前遗址考古发掘中,发现了大量古人盛酒用的器具。中国社会科学院考古研究所王吉怀研究员说:“从出土的大量酒具分析,在尉迟寺史前遗址大汶口文化晚期,这里的酒文化就非常盛行,据此可以把我国酒文化和酿酒业的历史再向前推进近1000年。”

以上考古得到的资料都证实了在古代传说中的黄帝时期、夏禹时代确实存在着酿酒这一行业。

二、现代学者对酿酒起源的看法

1. 酒是天然产物

最近科学家发现,在漫漫宇宙中,存在着一些天体是由酒精所组成的,其蕴藏着的酒精,如制成啤酒,可供人类饮用几亿年。这说明什么问题呢?正好可用来说明,酒是自然界的一种天然产物,人类不是发明了酒,仅仅是发现了酒。酒最主要的成分是酒精,许多物质可以通过多种方式转变成酒精,如葡萄糖可在微生物所分泌的酶的作用下,转变成酒精。只要具备一定的条件,就可以将某些物质转变成酒精,大自然完全具备这些条件的基础。

我国晋代的江统在《酒诰》中写道:“酒之所兴,肇自上皇,或云仪狄,又云杜康。有饭不尽,委馥空桑,郁积成味,久蓄气芳,本出于此,不由奇方”。在这里,古人提出的剩饭自然发酵成酒的观点,是符合科学道理及实际情况的。江统是我国历史上第一个提出谷物自然发酵酿酒学说的人。总之,人类开始酿造谷物酒,并非发明创造,而是发现。方心芳先生对此作了具体的描述:“在农业出现前后,贮藏谷物的方法粗糙。天然谷物受潮后会发霉和发芽,吃剩的熟谷物也会发霉,这些发霉发芽的谷粒,就是上古时期的天然曲蘖,将之浸入水中,便发酵成酒,即天然酒。人们不断接触天然曲蘖和天然酒,并逐渐接受了天然酒这种饮料,于是,久而久之,就发明了人工曲蘖和人工酒。”现代科学对这一问题的解释是:剩饭中的淀粉,在自然界存在的微生物所分泌的酶的作用下,逐步分解成糖分、酒精,自然转变成了酒香浓郁的酒。在远古时代人们的食物中,采集的野果含糖分高,无须经过液化和糖化,最易发酵成酒。

2. 果酒和乳酒——第一代饮料酒

人类有意识地酿酒,是从模仿大自然的杰作开始的。我国古代书籍中就有不少关于水果自然发酵成酒的记载,如宋代周密在《癸辛杂识》中曾记载,山梨被人们贮藏在陶缸中后竟变成了清香扑鼻的梨酒。元代的元好问在《蒲桃酒赋》的序言中

也记载道,某山民因避难山中,堆积在缸中的葡萄变成了芳香醇美的葡萄酒。古代史籍中还有所谓“猿酒”的记载,当然这种猿酒并不是猿猴有意识酿造的酒,而是猿猴采集的水果自然发酵所生成的果酒。

远在旧石器时代,人们以采集野果和狩猎为生,水果自然是主食之一。水果中含有较多的糖分(如葡萄糖、果糖)及其他成分,在自然界中微生物的作用下,很容易自然发酵生成香气扑鼻、美味可口的果酒。另外,动物的乳汁中含有丰富的蛋白质、乳糖,极易发酵成酒,以狩猎为生的先民们也有可能意外地从留存的乳汁中得到乳酒。在《黄帝内经》中记载有一种“醴酪”,即是我国乳酒的最早记载。根据古代的传说及酿酒原理的推测,人类有意识酿造的最原始的酒类品种应是果酒和乳酒。因为果物和动物的乳汁极易发酵成酒,所需的酿造技术较为简单。

3. 谷物酿酒始于何时

探讨谷物酿酒的起源,有两个问题值得考虑:谷物酿酒起源于何时?我国最古老的谷物酒是属于哪类?对于后一个问题,将在后面有关章节介绍。

谷物酿酒始于何时,有两种不同的观点。

传统的酿酒起源观认为,酿酒是在农耕之后才发展起来的。这种观点早在汉代就有人提出了,汉代刘安在《淮南子》中就说“清盎之美,始于耒耜”。现代的许多学者也持有相同的看法,有人甚至认为是在农业发展到一定程度,有了剩余粮食后,才开始酿酒的。

另一种观点认为谷物酿酒先于农耕时代。在1937年,我国考古学家吴其昌先生曾提出一个很有趣的观点:“我们祖先最早种稻种黍的目的,是为酿酒而非做饭……吃饭实在是从饮酒中带出来。”这种观点在国外是较为流行的,但一直没有证据。时隔半个世纪,美国宾夕法尼亚大学人类学家所罗门·卡茨博士发表论文,又提出了类似的观点,认为人们最初种粮食的目的是为了酿制啤酒,人们先是发现采集而来的谷物可以酿造成酒,而后开始有意识地种植谷物,以便保证酿酒原料的供应。该观点的依据是:远古时代,人类的主食是肉类而不是谷物,既然人类赖以生存的主食不是谷物,那么对人类种植谷物的解释也可另辟蹊径。据国外考古发现,在10 000多年前,远古时代的人们已经开始酿造谷物酒,而那时,人们仍然过着游牧生活。

综上所述,关于谷物酿酒的起源有两种主要观点,即先于农耕时代或后于农耕时代。新观点的提出,对传统观点进行再探讨,对酒的起源和发展,对人类社会发展都是极有意义的。

三、蒸馏酒的历史

用特制的蒸馏器将酒液、酒醪或酒醅加热,由于它们所含的各种物质的挥发性不同,在加热、蒸馏时,在蒸气中和酒液中,各种物质的相对含量就有所不同。酒精

较易挥发,则加热后产生的蒸气中含有的酒精度增加,而酒液或酒醪中酒精度就下降。收集酒气并经过冷却,得到的酒液虽然无色,气味却辛辣浓烈,其酒精度比原酒液的酒精度要高得多。一般的酿造酒,酒精度低于20%(V/V),蒸馏酒则可高达60%(V/V)以上。我国的蒸馏酒主要是用谷物原料酿造后经蒸馏得到的。

现代人们所熟悉的蒸馏酒有白酒(也称烧酒)、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等。白酒是中国所特有的,一般是粮食经酿成后蒸馏而成的;白兰地由葡萄酿制、蒸馏而成;威士忌由大麦等谷物发酵酿制后经蒸馏而成;伏特加多以马铃薯、玉米发酵酿制后经蒸馏而成;朗姆酒则用甘蔗发酵酿制后经蒸馏而成。

(一) 蒸馏酒起源的种种观点

蒸馏酒与酿造酒相比,在制造工艺上多了一道蒸馏工序,关键设备是蒸馏器。故蒸馏器的发明是蒸馏酒起源的前提条件,但蒸馏器的出现并不是蒸馏酒起源的充要条件。因为蒸馏器不仅可用来蒸酒,也可用来蒸馏其他物质,如香料、水银等。

关于蒸馏酒的起源,在古代就有人关注过,历来众说纷纭。现代国内外学者对这个问题仍在进行资料收集及研究之中。随着考古资料的充实及对古代文献资料的查询,人们对蒸馏酒起源的认识逐步深化。因为这不仅涉及酒的蒸馏,而且还涉及具有划时代意义的蒸馏器。

关于蒸馏酒起源的探讨,主要有两个需要弄清的问题:其一是我国蒸馏酒起源于何时?其二是我国的蒸馏器或蒸馏技术是从外国传入的还是本国发明的,或者我国的蒸馏器或蒸馏技术是否向国外输出?

历代关于蒸馏酒起源的观点不尽相同,现将主要的观点归纳如下。

1. 蒸馏酒始创于元代

最早提出此观点的是明代医学家李时珍。他在《本草纲目》中写道:“烧酒非古法也,自元时始创。其法用浓酒和糟,蒸令气上,用器承取滴露,凡酸坏之酒,皆可蒸烧。”

元代文献中已有蒸馏酒及蒸馏器的记载,如《饮膳正要》,作于1331年。故14世纪初,我国已有蒸馏酒,但是否自创于元代,史料中都没有明确说明。

2. 蒸馏酒在元代时由外国传入

清代檀萃的《滇海虞衡志》中说:“盖烧酒名酒露,元初传入中国,中国人无处不饮乎烧酒。”章穆的《饮食辨》中说:“烧酒又名火酒,《饮膳正要》曰‘阿剌吉’,番语(外来语——著者注)也,盖此酒本非古法,元末暹罗及荷兰等处人始传其法于中土。”

现代吴德铎先生则认为撰写《饮膳正要》的作者忽思慧(蒙古族),当时是用蒙文的译音将烧酒写成“阿剌吉”,而未使用旧有的汉文名——烧酒,故不应看成是外来语。他认为忽思慧并没有将“阿剌吉”看做是从外国传入的。

至于烧酒从元代传入的可信度如何,有学者认为,“在元时一度传入中国可能是

事实,从西亚和东南亚传入都有可能,因其新奇而为人们所注意也是可以理解的”。

3. 宋代中国已有蒸馏酒

这个观点是经过现代学者的大量考证提出的,现将主要依据罗列如下。

①宋代史籍中已有有关蒸馏器的记载。南宋张世南在《游宦纪闻卷五》中记载了一例蒸馏器,用于蒸馏花露。宋代的《丹房须知》一书中还画有当时蒸馏器的图形。吴德铎先生认为,“我们完全可以相信,至迟在宋以前,中国人民便已掌握了蒸制烧酒所必需的蒸馏器的使用方法”。当然,吴先生并未说此蒸馏器就一定是用来蒸馏酒的。

②考古发现了金代的蒸馏器。20世纪70年代,考古工作者在河北青龙县发现了被认为是金世宗时期的铜制蒸馏烧锅。邢润川认为,“宋代已有蒸馏酒应是没有问题的”(邢润川.我国蒸馏酒起源于何时.微生物学报,1981(8):1)。从所发现的这一蒸馏器的结构来看,与元代朱德润在《轧赖机酒赋》中所描述的蒸馏器结构相同。器内液体经加热后,蒸气垂直上升,被上部盛冷水的容器内壁所冷却,从内壁冷凝,沿壁流下被收集。而元代《居家必用事类全集》中所记载的南番烧酒所用的蒸气器尚未采用此法,南番的蒸馏器与阿拉伯式的蒸馏器则相同,器内酒的蒸气是左右斜行走向,流酒管较长。从器形结构来考察,发现的蒸馏器具有鲜明的民族传统特色。因此也有可能我国在宋代自创蒸馏技术。

③宋代文献中关于“烧酒”的记载更符合蒸馏酒的特征。宋代的文献记载中,“烧酒”一词出现得更为频繁,而且据推测所说的烧酒是蒸馏烧酒,如宋代宋慈在《洗冤录卷四》记载,“虺蝮伤人……令人口含米醋或烧酒,吮伤以吸拔其毒”。这里所指的烧酒,有人认为应是蒸馏烧酒。“蒸酒”一词,也有人认为是指酒的蒸馏过程,如宋代洪迈的《夷坚丁志卷四》的《镇江酒库》中记有“一酒匠因蒸酒堕入火中”,这里的蒸酒并未注明是蒸煮米饭还是酒的蒸馏,但“蒸酒”一词清代却是表示蒸馏酒的。《宋史食货志》中关于“蒸酒”的记载较多。采用“蒸酒”操作而得到的一种“大酒”,也有人认为是烧酒。但宋代几部重要的酿酒专著,如朱肱的《北山酒经》,苏轼的《酒经》等及酒类百科全书《酒谱》中均未提到蒸馏的烧酒。北宋和南宋都实行酒的专卖,酒库大都由官府有关机构所控制。如果蒸馏酒确实出现的话,普及速度应是很快的。

4. 唐代初创蒸馏酒

唐代是否有蒸馏烧酒,一直是人们所关注的焦点。“烧酒”一词首次是出现于唐代文献中的,如白居易(772—846年)的“荔枝新熟鸡冠色,烧酒初开琥珀光”,陶雍的诗句“自到成都烧酒熟,不思身更入长安”,李肇在唐朝的《国史补》中罗列的一些名酒中有“剑南之烧春”,因此现代一些人认为所提到的烧酒即是蒸馏的烧酒。

但从唐代的《投荒杂录》所记载的烧酒之法来看,则是一种加热促进酒的成熟的方法,如该书中记载道,“南方饮‘既烧’,即实酒满瓮,泥其上,以火烧方熟,不然不中饮”。显然这不应是酒的蒸馏操作。在宋代《北山酒经》中这种操作又称为“火

迫酒”，故唐代已有蒸馏的烧酒的观点还难以成立。

5. 蒸馏酒起源于东汉

近年来，在上海博物馆发现了东汉时期的青铜蒸馏器。该蒸馏器的年代，经过青铜专家鉴定为东汉早期或中期的制品。用此蒸馏器作蒸馏实验，蒸出了酒精度为 20.4% (V/V) ~ 26.6% (V/V) 的蒸馏酒。在安徽滁州黄泥乡，也出土了一件似乎一模一样的青铜蒸馏器。专门研究这一课题的吴德铎先生和马承源先生认为，我国早在公元初或一二世纪时期，人们在日常生活中便已使用青铜蒸馏器了。但他们并未认定此蒸馏器是用来蒸馏酒的（吴德铎. 阿剌吉与蒸馏酒. 辉煌的世界酒文化. 成都出版社, 1993）。吴德铎先生在 1986 年于澳大利亚召开的第四届中国科技史国际学术研讨会上发表这一研究结果后，引起了致力于《中国科学技术史》这一巨著的编撰者、英国剑桥大学东方科学技术史图书馆馆长李约瑟博士的高度重视，并表示要对其原著中关于蒸馏器的这部分内容重新修正。这篇论文也引起了国内学者的关注。有人认为“东汉已有蒸馏酒”（王有鹏. 我国蒸馏酒起源于东汉说. 水的外形，火的性格——深圳首届中国酒文化学术研讨会论文集. 广东人民出版社, 1988）。

东汉青铜蒸馏器的构造与金代蒸馏器的也有相似之处，该蒸馏器分甑体和釜体两部分，通高 539 mm，甑体内有贮存料液或固体酒醅的部分，并有凝露室。凝露室有管子接口，可使冷凝液流出蒸馏器外，在釜体上部有一入口，大概是随时加料用的。

蒸馏酒起源于东汉的观点，目前没有被广泛接受，因为仅靠用途不明的蒸馏器很难说明问题。在东汉以后的众多酿酒史料中都未找到任何蒸馏酒的踪影，缺乏文字资料的佐证。

6. 国外蒸馏酒的起源

在古希腊时代，亚里士多德曾经写到：“通过蒸馏，先使水变成蒸气继而使之变成液体状，可使海水变成可饮用水。”这说明当时人们发现了蒸馏的原理。古埃及人曾用蒸馏术制造香料。在中世纪早期，阿拉伯人发明了酒的蒸馏。在 10 世纪，一位名叫 Avicenna 的哲学家曾对蒸馏器进行过详细的描述。但当时还未提到蒸馏酒（酒精），有人认为尽管没有提到蒸馏酒，但蒸馏酒肯定在那个时期已经出现了。公元 1313 年，一位加泰隆（加泰罗尼亚语，用于西班牙）教授，也许是第一次记载了蒸馏酒（酒精）的人（上述资料来自 Alexis Lichine's, 《葡萄酒的新的百科全书和精神》）。

国外已有证据表明，大约在 12 世纪，人们第一次制成了蒸馏酒。据说当时蒸馏得到的烈性酒并不是饮用的，而是作为引起燃烧的东西，或作为溶剂，后来又用于药品。国外的蒸馏酒大都用葡萄酒蒸馏。英语中的“精神”来源于拉丁语“Spiritusvini”。从时间上来看，12 世纪正相当于我国南宋初期，与金世宗时期几乎同时。我国烧酒和国外烈性酒的出现时间仅仅是一个巧合吗？