

P80451

中国黄酒

毛照显 编



淮阴师院图书馆 980451



上海辞书出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中国黄酒 / 上海商情信息中心编. — 上海: 上海辞书出版社, 2006.8

ISBN 7-5326-2072-7

I. 中... II. 上... III. 黄酒 - 简介 - 中国 IV. TS262.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 072250 号

出版: 上海世纪出版股份有限公司 上海辞书出版社

责任编辑: 吴雅仙、王威

装帧设计: 韩姗月、刘洋、张奕玲

排版设计: 韩姗月、刘洋

排印指导: 李兴华

特约摄影: 宋文辉

地址: 上海市陕西北路 457 号

邮编: 200040

电话: 021-62472088 62568566

传真: 021-62537365

发行: 上海辞书出版社发行所

印刷: 上海美雅延中印刷有限公司

开本: 889 × 1194 1/12

印张: 16

字数: 22 万字

版次: 2006 年 8 月第 1 版 2006 年 8 月第 1 次印刷

ISBN 7-5326-2072-7

定价: 280 元

ISBN 7-5326-2072-7



9 787532 620722 >

编委会

顾问:

- 王延才 中国酿酒工业协会理事长
赵光鳌 江南大学生物工程学院教授

主任:

- 毛照显 中国食品科技学会黄酒学会会长

副主任:

- 李家寿 中国酿酒工业协会黄酒分会副理事长
上官消波 上海辞书出版社副总编辑
原立军 上海商情信息中心主任
董耀 上海冠生园华光酿酒药业有限公司总经理
傅祖康 会稽山绍兴酒有限公司董事长兼总经理
傅勤峰 宁波阿拉酿酒有限公司董事长

委员(专家组):

- 梁衍樟 中国食品科技学会黄酒学会名誉副会长
沈振昌 中国酿酒工业协会黄酒分会秘书长
陈靖显 中国酿酒工业协会黄酒分会副秘书长
曹国镛 中国食品科技学会黄酒学会常务理事
林善享 中国黄酒学会常务理事
王存厚 中国食品科技学会黄酒学会理事
于秦峰 山东即墨市妙府老酒有限公司总经理
瞿一鸣 上海市酒类流通行业协会秘书长

委员(企业组):

- 金国辉 浙江塔牌绍兴酒厂厂长
胡建华 绍兴女儿红酿酒有限公司董事长
洪建新 上海富金酿酒有限公司总经理
宋爱晖 上海新晖酿造有限公司总经理
朱清尧 绍兴唐宋酒业有限公司董事长
俞阿狗 绍兴市大越酒业有限公司董事长兼总经理

编辑工作组: 黄涛 柳静 胡洁 韩姗月

序

黄酒是中国的国粹

其一，它是我国历史最悠久的酒种。早在6000—7000年前，浙江余姚河姆渡的先民们已大量种植水稻。考古发掘出了大量的稻谷堆积层和许多农耕工具，还有一件完整的陶甬，内有米酒沉淀物。汉代刘安在《淮南子》中说：“清盎之美，始于耒耜。”就是说，有了农耕工具耒耜，粮食多了，才有清澈的美酒。

其二，它的酿造技术是世界上独一无二的。江泽民同志说：“中国黄酒天下一绝，这种酿造技术是前辈留下来的宝贵财富”。黄酒是世界上三大酿造酒之一，它以酒曲为糖化发酵剂，一边把淀粉糖化，供酵母营养，一边由酵母发酵成酒，而称之为“双边发酵”（不同于啤酒、葡萄酒的单边发酵）。

其三，黄酒有很好的保健功能。中国古代的医药家对黄酒的保健功能有很高的评价。近年来，科学研究证实黄酒中存在着多种保健功能因子，浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司与江南大学合作，发现黄酒中含 γ -氨基丁酸，它是重要的神经递质，具有提高记忆力、增强大脑功能的作用。此外，黄酒中还含有丰富的氨基酸、肽类、低聚糖、有机酸、维生素和有益的矿物元素。动物试验证明，黄酒能提高大白鼠的记忆力，提高耐缺氧能力，提高免疫功能，促进钙的吸收，改善骨质疏松，促进排铅；还能延长果蝇寿命（比对照组增加了30%寿命）。随着科学研究的深入，黄酒的保健功能，将会得到更多的科学证明。

其四，黄酒文化积淀之多，在世界上堪称第一。几千年来黄酒文化涉及到历史、文学、医药、戏剧、书法、绘画、金石、民俗、武术等许多领域。特别是《诗经》、《楚辞》、汉赋、唐诗、宋词、元曲，有关黄酒的篇章数以万计，可谓博大精深。因此，黄酒不仅是国粹，也是国酒，是中华民族瑰宝之一。

几千年来，黄酒是全国各地通畅性饮料酒。据轻工业部老工程师辛海庭回忆，他幼年时，北京黄酒馆众多，饮黄酒的人很多。但遗憾的是，日本侵华战争爆发后，民不聊生，交通阻塞，黄酒消费区域逐渐萎缩到长江三角洲地区。2005年全国生产了200万千升的黄酒，百分之八十是在上海、浙江、江苏消费。2006年4月1日“中国质量万里行”在杭州召开“黄酒质量与健康”会议，我应邀参加。当记者问到：“目前影响黄酒发展的瓶颈是什么？”中国酿酒工业协会黄酒分会秘书处的同志就回答说：主要是黄酒宣传力度不够，全国除沿海省市外，其他地区对黄酒缺乏认知，更谈不到购买黄酒饮用了。只要全国人民认识了黄酒，品尝到黄酒的醇香和鲜美，体会到黄酒的保健功能，全国黄酒的年人均消费量从现在的1.5升提高到3升是指日可待的。

为了让全国人民认识黄酒，由中国食品科技协会黄酒分会理事长毛照显发起，编撰了这部《中国黄酒》，给黄酒的宣传提供了一部好著作。它汇集了毛照显、李家寿、陈靖显、林善享、王存厚、梁衍樟、曹国镛等专家的渊博学识和丰富经验，全面、科学、系统、准确地阐述了黄酒的历史、文化、工艺、鉴赏及产业发展的历程。这几位老专家在上世纪以来，为黄酒的科技进步和产业发展立下了汗马功劳，受到业内人士的尊敬。现在又有这部《中国黄酒》力作问世，对黄酒产业的发展作出了新贡献。

我相信，随着《中国黄酒》的问世，对于促进黄酒产业发展，弘扬中华黄酒文化，促进国人对黄酒的认识和了解，扩大黄酒的消费区域，扩大黄酒出口，定会起到积极作用。

中国酿酒工业协会理事长



二〇〇六年五月

前言

我是酒行业的一个老兵，既无高深学历，也非科班出身，而仅仅是服从组织安排，与酒结下了不解之缘。20世纪50年代，我便投身酒界，当上了新中国成立后上海第一家国营白酒厂——七宝酒厂厂长，60年代初调入黄酒厂。可能是任性使然，要做一行爱一行；也可能是由于黄酒这一古老酒种的独特性、几千年深厚的文化内涵和深奥的微生物发酵工程——一门既复杂而又有趣的学科，使我从此与黄酒共同度过了40几个春秋。

黄酒是谷物经发酵而成的，是中华民族珍贵的文化遗产，与葡萄酒、啤酒一起被称为三大古酒和世界公认的三大营养酒，而黄酒为其中之最。

从有人类文明开始就有黄酒，并随着社会的进步而发展。数千年的历史长河中，由帝王祭祀所需、达官贵族享用到普及人民大众，黄酒的演变也反映了社会的进步和生产的发展。早在五千多年前，我国就发明了曲蘖，用来使谷物糖化发酵，这对人类文明产生了巨大影响，是一个伟大贡献，被称为中国“四大发明”外的第五大发明。《周礼·天官》中的“五齐”、“三酒”，《礼记·月令》中的“六必”，南北朝《齐民要术》中的制曲和酿酒部分，以及历朝历代的一些记载和著作等，都是我国劳动人民聪明才智的结晶。通过实践而积累的宝贵的酿酒知识，为我国传统黄酒工艺奠定了基础。长期以来，黄酒不断创新、提高和发展，深受全国人民的喜爱，在各酒种中占绝对优势。近代，半封建半殖民地的旧中国内忧外患，连年战火，黄酒业逐渐萎缩，被迫偏隅在江、浙、沪、赣、闽一带，产销量也屈居于白酒之下，同后起之秀的啤酒则更不可比。

新中国成立后，党和政府重视黄酒的发展。半个世纪以来，黄酒业同仁孜孜不倦地努力，从技术革新到科学实验，到酒曲、酵母菌种的筛选培育、黄酒机械化生产的发展和产品的创新提高等等，可圈可点的事和人很多，略举一二。先辈陈驹声、方心芳先生对传统的酒曲、酒药进行了系统的科学研究和提高改进，为酿酒业和微生物工业的发展作出了积极贡献。现代酒界泰斗秦含章教授（现高寿百岁）对我国传统酿酒工艺的研究和总结有重要贡献，并始终关心黄酒事业的发展，倡导黄酒为国酒。20世纪80年代初，他积极推动成立全国黄酒学会，多次参加学术研讨等活动，非常认真地听取汇报、观察问题并提出指导意见，为业内所尊重。原轻工业部徐洪顺高工一生为推动黄酒业的发展而竭力奔波，组织全国黄酒协作组活动，提倡文明生产，开拓新原料，为宣传和推动黄酒机械化生产作出了重要贡献。传统黄酒酿造中最繁重的工序是压榨——工人们寒冬腊月早晨5点多开始上榨，将酒醪灌满绸袋（约10多公斤），逐次地单手拎起，爬1.8米高的榨梯来回约130趟，再举起榨石12块（每块重约40公斤），一天上、下约举200次，晚上还须升榨，劳动强度之大、时间之长是一般体力所无法适应的，改变落后的生产面貌是各企业普遍而迫切的愿望，有关科研单位、院校结合生产厂先后都作过多次改革和尝试，未果。1964年，原轻工业部发酵工业科学研究所又将其列为重点攻关项目，陈翼南高工、张君海高工作了大量艰苦细致的调查研究工作，在领导和其他科技工作者的支持下，与绍兴酒厂协作，终

于研制成功BKAY54-820板框式气膜压榨机。因当时条件下的橡胶膜定型、酒醪输送等问题，又与上海青浦酒厂协作，在加工设备匮乏等困难条件下，团结员工一起动手，于1969年更为完善的定型膜式压榨机BKAY65-840投产，1970年5月在青浦酒厂进行了鉴定，1981年递补为（文革原因）国家发明三等奖，属世界先进。徐呈祥教授始终坚持教黄酒课程，培养黄酒技术人才，并紧密联系酒厂生产实际，帮助改革创新，为振兴黄酒而奋斗了一生。其他，如绍兴酿酒总公司亓辛经理等重视业内团结协作，20世纪50年代就发起组织全国性黄酒技术协作组，毫不保留地交流经验技术，大公无私的相互协作，促进了黄酒业的发展。浙江省轻工业厅的成淑芝高工重视科学研究，支持各种开发提高项目，对推动黄酒业的发展，尤其对绍兴酒的提高和发展作出了一定贡献。这里还需提一下，现任上海市经委副主任陈海刚一直支持黄酒事业的发展，上世纪80年代参与设计上海淀山湖酒厂机械化黄酒生产项目，该项目投产后在全国行业中有一定影响。本书的顾问、编委（专家组）赵光鳌教授、李家寿、梁衍樟、曹国镛、沈振昌、陈靖显、王存厚、于秦峰、林善享以及徐复鑫等高工，数十年为黄酒业辛勤耕耘，并都有建树，是当代黄酒业发展的见证者和创造者。

当前，黄酒业在创新中前进，正受到各方的关注，可谓春天到了，热浪逐渐在全国掀起。编写《中国黄酒》希望能推波助澜，以科学发展观，重史料、写实践、瞻前景、导发展，集一代黄酒巨匠实践累积的经验，为黄酒业再创辉煌提供有益的资料。

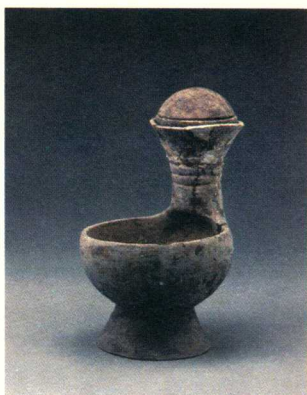
全书共分九篇：历史篇、文化篇、发展篇、工艺篇、饮食篇、鉴赏篇、企业篇、人物篇和大事篇，内容较为丰富全面，重点突出文化知识，介绍了黄酒的历史、文化、生产工艺、功能特色及鉴赏，客观地概述了现代黄酒产业的发展与未来展望，并归集黄酒发展历程中有影响的著作、创新、发明和活动。本书可作为生产企业的工具书，也可为商业工作者宣传黄酒提供所需的业务知识，更可为酒楼饮食服务行业之介绍各类黄酒特性、饮用方法和品评知识，帮助消费者提高饮用黄酒的兴趣；同时也可作为黄酒专家、学者和爱好者研究交流再提高的引子。

继往开来，“鸢飞唳天者，望峰息心；经纶事务者，窥谷忘返”，编写《中国黄酒》宏扬民族文化，愿大家“知我黄酒、爱我黄酒、兴我黄酒”，重振黄酒业在全国的雄风，把国之瑰宝更加发扬光大！

中国食品科技学会黄酒学会会长



二〇〇六年五月

序
前言

百 醇
世 醪
流 既
芳 成

第一篇 历史篇

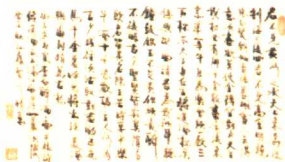
我国是世界文明古国之一，也是世界上酿酒最早的国家。黄酒是世界上最古老的谷物酒，历史悠久，源远流长，是酒中之祖、酒中之王，它的酿造技术堪称“天下一绝”，它的演变与创新见证了华夏民族的兴衰荣辱，是祖国宝贵的历史文化遗产。为此，本篇中我们邀请了一位擅长历史研究的黄酒大师，将中国黄酒的历史向你娓娓道来。另外，我们还将在本篇的最后告诉你什么是黄酒、何以成为黄酒以及黄酒的分类：中国地大物博，不同地区的气候对黄酒口味影响很大，也因此形成了具有不同历史渊源的派别。

第一章 黄酒的起源	2
第一节 自然酒时期	2
第二节 人工酒时期	2
第三节 远古的饮酒文化	4
第二章 黄酒的历史沿革	5
第一节 黄酒的科技进展	5
第二节 黄酒曲的历史进展	6
第三节 红曲的出现	7
第四节 古代的黄酒酿造	8
第五节 近代的饮酒风尚和黄酒的地位	11
第六节 中国黄酒的历史光辉	12
第三章 黄酒的定义与分类	13
第一节 黄酒，中国的民族之酒	13
第二节 黄酒的家族	13

第二篇 文化篇

黄酒，在我国古代应该说是酒类的总称。它一出现就被我们的祖先注入了绚丽多彩的精神文化因素，如天子祭酒、诸侯朝会、君臣集会、军旅出征、文人聚会乃至婚丧嫁娶、四时八节，黄酒都发挥着不同的功用，成了不可缺少的物质，丰富了历代人的精神生活。同时，在酿酒和饮酒的过程中融入到礼仪、道德、风化、伦理、文艺、文学、音乐、歌舞、书法、绘画等各个领域，成了我国古代精神文明的载体，形成了灿烂辉煌而底蕴深厚的华夏酒文化。

第一章 华夏文化与黄酒	18
第一节 黄酒与中国古代农业文明	18
第二节 黄酒与中国古代军事战争	18



目·录

文 砚
腾 波
酒 墨
香 海

第三节	黄酒与中国古代青铜文化	19
第四节	独特的华夏黄酒文化	19
第五节	黄酒文化的演变与创新	19
第二章	文学艺术与黄酒	20
第一节	文学作品与黄酒	20
第二节	书法绘画与黄酒	23
第三节	戏剧杂艺与黄酒	25
第三章	民俗礼仪与黄酒	26
第一节	民俗与黄酒	26
第二节	少数民族酒俗	29
第三节	礼仪与黄酒	30
第四章	闻人轶事与黄酒	31
第一节	酒人	31
第二节	酒事	32

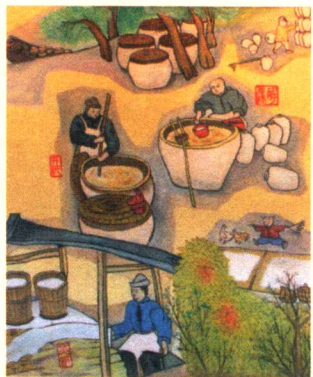


第三篇 发展篇

由于党及政府的重视和关怀，新中国成立以来经过黄酒行业同仁的共同努力开拓，在保持这一民族传统产品质量的前提下，首先解决笨重的手工操作，从简单工具改革、单机设备，再发展到成套的机械化设备。党的十一届三中全会以来发展尤为迅速，企业管理应用微电脑，黄酒生产实现了机械化和全程机械化，通过工艺改革和设备的演变，逐步形成一个现代化的黄酒工业体系。特别是跨入21世纪以来，我国进入全面建设小康社会、加快现代化发展的时期，黄酒行业全体同仁团结奋进、开拓创新，开创了令人振奋的新局面，迎来了黄酒快步前进的春天。

与 开
时 陈
俱 步
进 新

第一章	建国以来中国黄酒发展历程	36
第一节	黄酒产量的增长	36
第二节	新品种、新产品	36
第三节	产品质量和档次的提高	37
第四节	黄酒的销售	38
第二章	“十五”期间黄酒发展概况	39
第三章	“十一五”期间中国黄酒业发展展望	40
第一节	优势与劣势	40
第二节	国内外市场预测和行业发展趋势	41
第四章	新型黄酒特色与市场前景	41



天 黄
下 酒
一 工
绝 艺

第四篇 工艺篇

决定黄酒好坏的一是原料，二是工艺。黄酒的传统生产工艺可谓是博大精深，旷古奇唱。本篇中，我们邀请了中国黄酒界的两位大师，他们会毫不吝惜地向你介绍黄酒酿造的独门绝技以及各门各派的酿酒心法。你会惊奇地发现：黄酒生产工艺学不仅具有深厚的文化内涵，而且和中医理论或围棋艺技等一样，都是中华民族的宝贵财富，是天下一绝。它蕴含着丰富的民族智慧和文化精华，更映射出了中华民族光辉的文明史。

第一章 概述	46
第二章 黄酒生产工艺的历史沿革和内容的演变	48
第一节 原始酿酒结束，黄酒生产工艺的萌芽	48
第二节 承上启下，黄酒生产工艺初露锋芒	48
第三节 通过酒文化的南、北交融，黄酒生产工艺基本定局	50
第四节 黄酒生产传统工艺进入了完美、精湛阶段	52
第五节 黄酒生产传统工艺的新发展	53
第六节 “继承”和“创新”并举，迎接黄酒发展新高潮	54
第三章 黄酒工艺学中的华夏传统文化	56
第一节 “开耙工艺、调浆工艺”中的“和合”思想	57
第二节 “中庸之道”与黄酒工艺中的“双边发酵”	58
第三节 用“阴阳五行”学说来解释黄酒发酵机理	59
第四节 《北山酒经》中的“曲势”理论	61
第四章 黄酒生产传统工艺简述	61
第一节 酿造工具、设备	62
第二节 基本酿造工艺	63
第三节 特色流派	65
第五章 传统工艺机械化酿造黄酒	65
第一节 建国初期黄酒行业的技术革新成果	65
第二节 黄酒机械化发展历程	65
第六章 黄酒工业现代化	69
第一节 新技术的应用与研究	70
第二节 “与时俱进”，开发黄酒新品种	70

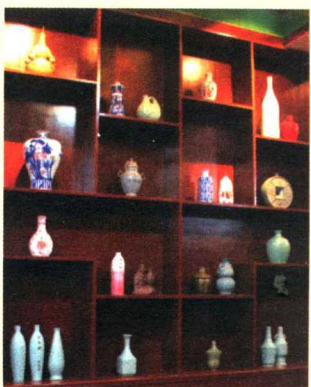


筋 营
饮 养
之 健
道 康

第五篇 饮食篇

黄酒是一种低度的酿造酒，营养丰富，有益于健康。它是世界上最营养健康的酒，如果说啤酒是“液体面包”的话，那么中国黄酒就是“液体蛋糕”。本篇中，我们将为你揭开黄酒营养的神秘面纱，告诉你黄酒的各种功能，还将告诉你如何饮用黄酒——刚酿好时还是陈化一段时间？吃什么菜时喝什么酒？如何贮藏？等等。

第一章 黄酒与饮食文化	74
第一节 源远流长的中国饮食文化	74
第二节 香溢千载的黄酒之道	74
第二章 黄酒的功能	76
第一节 保健功能	76
第二节 营养功能	77
第三节 调味功能	77
第四节 社会功能	78
第三章 名人与黄酒	78
第一节 放翁七十饮千钟，耳目未废头未童	78
第二节 蔡元培每饭必酒	79
第三节 邓小平与黄酒	79
第四章 名馆与黄酒	79
第一节 绍兴饭店	79
第二节 王宝和酒店	80
第三节 孔乙己酒店	80
第四节 咸亨酒店	80
第五节 柳泉居饭庄	81
第六节 长升源老酒店	81



第六篇 鉴赏篇

准备好了吗？整个黄酒世界在等着你。全国有700多家黄酒厂，也就意味着全国的消费者将面临着至少700多个黄酒产品的选择。为了你更好地了解、欣赏黄酒，我们将在本篇向你介绍有关黄酒品评、勾兑、包装及欣赏等许多相当有用的知识。另外，尽管我们不时地向你透露出许多鉴赏黄酒的小秘密，还是有必要请黄酒界的大师谈一谈他们的鉴赏心得，并向你介绍几款产品。它们是激励广大酿酒师们的动力，熟悉它们并非易事，要有多年的品酒经验。

第一章 黄酒品评	84
第一节 历史起源	84

且典
 尝籍
 且佳
 赏酿

第二节 评酒意义	84
第三节 黄酒品评	84
第二章 黄酒勾兑	88
第一节 黄酒勾兑的目的和作用	88
第二节 勾兑的基本原理	88
第三节 勾兑	89
第三章 黄酒包装	89
第一节 黄酒容器	89
第二节 黄酒包装工艺	91
第三节 黄酒的装潢	93
第四节 黄酒包装装潢的发展方向	95
第四章 黄酒欣赏	96
第一节 欣赏条件	96
第二节 感官欣赏	97
第三节 饮法	99
第四节 佐酒	100
第五节 意境	102
第五章 佳酿欣赏	104



光老
 华树
 绽新
 放枝

第七篇 企业篇

黄酒在过去是由酒坊和酒库（即前店后厂）所酿造的，历史上我国有过许多著名的酒坊和酒库。时迁俗移，当年的酒坊、酒库有些已经成为历史了，有些则或保留至今，或吸收了现代营养科技元素，而成为现代的大型黄酒企业。他们继承和发扬了传统的生产工艺，为之注入了现代元素，先大了中国黄酒。为此，本篇将向你介绍他们的独门绝技和成功经验。

第一章 上海冠生园华光酿酒药业有限公司	108
第二章 会稽山绍兴酒有限公司	112
第三章 宁波阿拉酿酒有限公司	114
第四章 上海皇家酿酒有限公司	116
第五章 浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司	118
第六章 浙江塔牌绍兴酒厂	119
第七章 绍兴女儿红酿酒有限公司	120
第八章 上海富金酿酒有限公司	121
第九章 绍兴王宝和酒厂	122

第十章	上海新晖酿造有限公司	123
第十一章	绍兴县唐宋酒业有限公司	124
第十二章	绍兴市大越酒业有限公司	125
第十三章	江苏省丹阳酒厂	126
第十四章	上海金醉潭酒业有限公司	126
第十五章	上海恒久酒业有限公司	126



第八篇 人物篇

“名山名水出好酒，好酒出自名师手”，过去黄酒全部采用手工酿造，工艺与火候的把握至关重要，于是便有了代代相传的“开耙师傅”。如今，在我国老一辈工业微生物专家对中国传统酒曲、酒药进行系统的科学研究之后，黄酒酿造的科学原理及生产经验开始普及，并涌现了一批著名的酿酒大师、品酒大师、专家学者和企业家。他们用青春抒写了黄酒的篇章，为中国黄酒事业作出了杰出的贡献。为此，本篇将向你介绍他们的事迹、成就和观点。

谱 振 写 兴 篇 国 章 粹

第一章	著名黄酒专家	128
第一节	毛照显	128
第二节	梁衍樟	128
第三节	李家寿	129
第四节	陈靖显	129
第五节	林善享	130
第六节	王存厚	130
第七节	曹国镛	131
第八节	郭翔	131
第九节	沈振昌	132
第十节	于秦峰	132
第十一节	胡普信	133
第二章	著名黄酒企业家	134
第一节	让和酒走向全国、走向世界 ——访冠生园华光酿酒药业有限公司总经理董耀先生	134
第二节	以理智筑就品牌 用激情开拓市场 ——记东风绍兴酒有限公司董事长兼总经理傅祖康先生	136
第三节	阿拉老酒 口口相传 ——记宁波阿拉酿酒有限公司董事长傅勤峰先生	138

第四节 认真做好黄酒行业的专业技术和企业管理 ——记浙江塔牌绍兴酒厂厂长金国辉先生	139
第五节 凤凰涅槃 潜心历练 ——记绍兴女儿红酿酒有限公司董事长胡建华先生	140
第六节 用激情酿酒的岁月 ——记上海富金酿酒有限公司总经理洪建新先生	141
第七节 紧握质量利剑，搏击市场风云 ——记上海新晖酿造有限公司总经理宋爱晖女士	142
第八节 十年磨一剑 ——记绍兴县唐宋酒业有限公司董事长朱清尧先生	143
第九节 酿酒世家出高徒 ——记绍兴市大越酒业有限公司董事长兼总经理俞阿狗先生	144

第九篇 大事篇

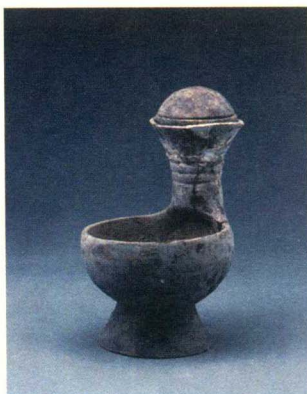
光 千
辉 年
历 纪
程 事

“五千年的风和雨藏了多少梦，黄色的脸黑色的眼不变是笑容”，黄酒见证了中华民族的兴衰与荣辱，走过了一段又一段岁月历程，使我们想起了炎黄子孙的智慧与勤劳、发明与创造……

中国黄酒大事记 162

后记

参考文献



Preface Introduction

Part I History of Chinese rice wine

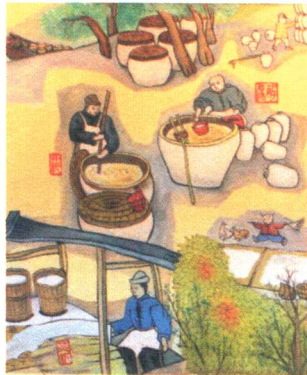
Chapter I	Origins of Chinese rice wine	2
Section I	Period of natural wine	2
Section II	Period of artificial liquor	2
Section III	Ancient drinking culture	4
Chapter II	Historical evolution of Chinese rice wine	5
Section I	Development of fermentation technique	5
Section II	Historical evolution of rice wine Qu	6
Section III	The emergence of red Qu	7
Section IV	Ancient rice wine fermentation	8
Section V	Modern drinking fashion and position of Chinese rice wine	11
Section VI	Historical achievements of Chinese rice wine	12
Chapter III	Definition and classification of rice wine	13
Section I	Rice wine, the National Wine of China	13
Section II	Rice wine family	13

Part II Culture of Chinese rice wine

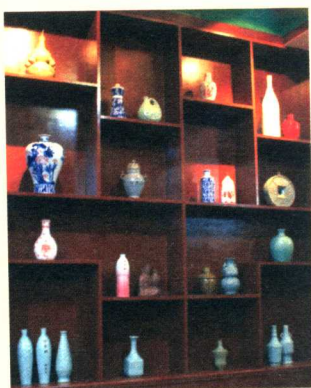
Chapter I	Rice wine in Chinese culture	18
Section I	Rice wine in ancient Chinese agricultural civilization	18
Section II	Rice wine in ancient Chinese military war	18
Section III	Rice wine in ancient Chinese bronze culture	19
Section IV	Unique Chinese rice wine culture	19
Section V	Evolution and innovation of rice wine culture	19
Chapter II	Rice wine in literature and arts	20
Section I	Rice wine in literature	20
Section II	Rice wine in calligraphy and painting	23
Section III	Rice wine in drama and acrobatics	25
Chapter III	Rice wine in customs and etiquette	26
Section I	Rice wine in folk customs	26
Section II	Wine customs of ethnic minority	29
Section III	Rice wine in etiquette	30
Chapter IV	Celebrities and anecdotes in history	31
Section I	Celebrities	31
Section II	Anecdotes	32

Part III Development of Chinese rice wine

Chapter I	Development progress of rice wine since the foundation of PRC	36
Section I	Production growth	36
Section II	New varieties and products	36
Section III	Improvements in quality and grades	37
Section IV	Marketing	38



Chapter II	Overview of the development of rice wine in "The Tenth Five-year Plan"	39
Chapter III	Outlook for rice wine in "The eleventh Five-year Plan"	40
Section I	Advantages and disadvantages	40
Section II	Domestic and overseas market forecasts and industry trends	41
Chapter IV	New flavoured rice wine characteristics and market prospects	41
Part IV Techniques of Chinese rice wine		
Chapter I	Overview	46
Chapter II	Historical evolution of techniques	48
Section I	Budding of brewing crafts after primitive fermentation period	48
Section II	Display talent for the first time	48
Section III	Shaped through blending of wine culture from South to North	50
Section IV	Stepping into a perfect, superb stage	52
Section V	Development of traditional techniques	53
Section VI	Inheritance and innovation simultaneously	54
Chapter III	Chinese traditional culture in rice wine brewing process	56
Section I	Wisdom of "harmony and cooperation" in rabbling and paste blending	57
Section II	Wisdom of "ZhongYong" and " bilateral fermentation"	58
Section III	Explanation of the mechanisms of rice wine fermentation in the view of "YinYang and Five Elements " doctrine	59
Section IV	"Qu potential" theory in "Bei Shan Jiu Jing"	61
Chapter IV	Concise description of traditional process	61
Section I	Fermentation tools and equipments	62
Section II	Basic fermentation techniques	63
Section III	Characteristic schools	65
Chapter V	Traditional mechanized fermentation of rice wine	65
Section I	Technological innovation of rice wine industry after the foundation of New China	65
Section II	Development of the mechanized fermentation	65
Chapter IV	Modernization of rice wine industry	69
Section I	Application and research of new techniques	70
Section II	Development of new varieties of rice wine	70
Part V Diet and Chinese rice wine		
Chapter I	Rice wine and diet culture	74
Section I	Longstanding Chinese diet culture	74
Section II	Fragrance of rice wine for millenniums	74
Chapter II	The function of Chinese rice wine	76
Section I	Health function	76
Section II	Nutritional function	77
Section III	Seasonings function	77
Section IV	Social function	78



Chapter III	Stories about celebrities' drinking rice wine	78
Section I	LU You, a famous poet in Southern Song Dynasty	78
Section II	CAI Yuanpei	79
Section III	DENG Xiaoping	79
Chapter IV	Restaurants famous for Chinese rice wine	79
Section I	Shaoxing restaurant	79
Section II	WangBaoHe hotel	80
Section III	KongYiJi hotel	80
Section IV	XianHeng hotel	80
Section V	LiuQuanJu restaurant	81
Section VI	ChangShengYuan hotel	81
	Part VI Appreciation of Chinese rice wine	84
Chapter I	Taste of rice wine	84
Section I	Historical origins	84
Section II	Significance of taste	84
Section III	Taste operation	84
Chapter II	Reconcile of rice wine	88
Section I	Purpose and role	88
Section II	Basic principles of reconcile	88
Section III	Reconcile	89
Chapter III	Packaging of Chinese rice wine	89
Section I	Rice wine containers	89
Section II	Rice wine packaging crafts	91
Section III	Decoration of rice wine	93
Section IV	Tendency of packaging and decoration of rice wine	95
Chapter IV	Appreciation of rice wine	96
Section I	Conditions for appreciation	96
Section II	Sensory appreciation	97
Section III	Drinking methods	99
Section IV	Dishes for drinking rice wine	100
Section V	Mood of drinking rice wine	102
Chapter V	Appreciating on famous rice wine	104
Part VII	Famous firms of producing Chinese rice wine	108
Part VIII	Masters contributing greatly to Chinese rice wine	128
Part IX	Records of great events	162
Postscript		
References		