



中国的酒

万国光 编著



★ 藏书

TS062 / 1
200212



祖国丛书

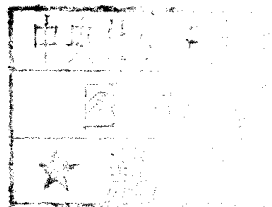
中国的酒

万国光 编著

人民出版社



200252092



封面设计: 郭振华
摄影: 周振声

中 国 的 酒
万国光 编著

ZHONGGUO DE JIU

人民出版社出版
(北京朝内大街166号)

轻工业出版社印刷厂印刷
新华书店发行

787×1092毫米32开
1986年6月第1版

6.25印张

115,000字

1986年6月北京第1次印刷

印数00,001—12,000

书号17001·153

定价0.92元

目 录

一、奇特的食品——酒……(1)

二、从“猿猴造酒”说起……(12)

最原始的酒 …………… (14)

谷物酿酒的起源 …………… (15)

仪狄、杜康作酒的传说……… (16)

晋人江统的“不由奇方”论… (23)

三、世界上最早应用微

生物的民族 ……… (25)

· 酒曲的发明和应用 ……… (26)

丰富多采的酒曲 ……… (29)

今天的酒曲 ……… (34)

四、古代中国的酿酒 ……… (38)

古人饮的酒 ……… (38)

从酒官的设置看酿酒业 …… (41)

“五齐”与“六法”	(42)
蒸馏酒是何时飘香的	(45)
帝王为之流涎的葡萄美酒...	(50)
古代的果酒、露酒和药酒.....	(55)

五、美不胜收的名酒 (59)

黄 酒 类

遍行天下的古酒

——绍兴酒 (59)

“斤酒当九鸡”之佳酿

——沉缸酒 (63)

“夜倾闽酒赤如丹”

——福建老酒 (65)

“仙酒”和“珍浆”

——即墨老酒 (66)

白 酒 类

“空杯尚留满室香”

——茅台酒 (68)

“杏花村里酒如泉”

——汾酒 (72)

“春风着人不觉醉”

——宝丰酒 (74)

“船过夔门闻曲香”

——泸州老窖酒 (75)

“太白应恨生太早”

——五粮液 (78)

“天下第一流”——双沟

大曲及双沟特液 (79)

尽酒之妙的“瑞露”

——桂林三花酒 (81)

独占一格的美酒

——董酒 (83)

凤翔“三美”之一

——西凤酒 (85)

玉洁冰清——玉冰烧 (88)

葡萄酒类

“品重醴泉”——

烟台葡萄酒 (90)

黄河故道酒飘香——

民权葡萄酒 (93)

古长城边开新花——

沙城葡萄酒 (94)

白山葡萄育明珠——

长白山葡萄酒、

通化葡萄酒 (96)

果 酒 类

“洞庭春色”泛华釜——

渠江广柑酒及红桔酒 (97)

果酒中的“三姊妹”——

紫梅酒、金梅酒、香梅酒 ... (100)

不是药酒能健身——

长白山五味子酒 (101)

露酒、药酒类

果味回甘竹叶青——

山西竹叶青 (102)

不要金玉要五加——

广州五加皮酒 (103)

啤 酒 类

青岛啤酒 (104)

雪花啤酒 (105)

上海啤酒 (105)

六、品酒与评酒 (106)

如何品酒与饮酒 (106)

国家名酒是怎么评出来的 .. (111)

七、我国人民饮酒 的风俗习惯	(116)
古代祭祀与今天的 节日饮酒	(116)
帝王将相与酒	(117)
出师祝捷之饮	(121)
婚育之饮	(123)
迎宾待友之饮	(125)
文人与酒	(127)
酒旗与酒肆	(134)
兄弟民族饮酒的习俗	(137)
八、饮酒与健康	(143)
乙醇(酒精)的作用	(143)
酒的营养价值	(146)
酒中的有害成分	(150)
饮酒要适量	(154)
九、大有发展的 酿酒事业	(159)
附录	(162)
全国历届评酒会议 评选结果	(162)

轻工业部酒类质量大赛	
获奖名单	(171)
商业部优质白酒评选结果	(185)
商业部啤酒、果酒、配制酒评比	
结果	(187)
国际赛会获奖的中国酒	(190)

一、奇特的食品——酒

酒是一种食品，是一种美好的饮料。全世界各个民族几乎全都有饮酒的习惯，我们中华民族也不例外。我国人民饮用和酿造酒类，已有几千年历史了。

酒是一种特殊的饮料，它主要不是解渴，它使人兴奋，使人麻醉，带有刺激性。因为，酒液里面带有一种成分，这就是酒精。不管用什么原料或配入什么东西，只要是酒，就或多或少含有这个特殊的成分，否则就不是一般意义上的“酒”。

酒精，学名乙醇，一般是用含淀粉或含糖的物质为原料，经发酵法制得。它是种无色易燃的液体，能按任何比例与水混合。所有的酒，都或多或少含有酒精，所以都或浓或淡带有酒精的气和味。酒中含酒精量的多少，通常就是人们所说的“酒度”。它是指温度在摄氏二十度时，每一百毫升酒液中所含纯酒精的毫升数。如果含一毫升（即百分之一），就是一度；含十五毫升，就是十五度。茅台酒是五十三度，就是说在摄氏二十度时一百毫升酒液中含纯酒精五十三毫升（即百分之五十三）；通化葡萄酒为十二

度,即每一百毫升酒液中含纯酒精十二毫升。饮用酒一般不超过六十五度,最高有六十七度的,过高就不适于饮用了。

我们可以最简明的说:酒,是含有酒精成分的饮料。不含酒精成分的饮料,不能称为酒;含有酒精成分但不是饮料也不能叫酒。目前,国际市场上出现了不含酒精的“香槟酒”,其实这并不能算严格意义上的酒。虽然如此,它的味道也得跟含酒精的普通香槟酒差不多,否则谁也不会承认它是香槟“酒”。

酒的品种繁多,古人没有什么严格的分类法。今天,在日常生活中,我们一般都可以听到以下的几种说法:

其一

问:“你喜欢喝色酒吗?”

答:“不,我喜欢喝白酒!”

这是依据酒的颜色来说的。色酒,是酒液带红、黄、绿等等颜色的酒。这种酒,一般酒度比较低,味道比较甜或很甜,当然也有不甜的。白酒,酒液无色,一般酒度较高,辛辣刺激味较重,象茅台酒、五粮液酒、西凤酒等等都是。

其二

“这种酒没劲,不过瘾!”

“我就喜欢这种不辣不冲的酒。”

这么讲,多半是从酒度的高低上说的。通常分:

高度酒:四十度以上;

中度酒:二十——四十度;

低度酒:二十度以下。

其三

甲：“这种酒真甜，好喝极了。”

乙：“甜得齁人了，再淡点才好。”

丙：“甜酒有啥好喝的，还是不甜的好喝。”

酒的甜不甜，主要决定于酒液中含糖分的多少，一般可分甜型、半甜型、干型、半干型。

其四

还常听见人们这么说：“这是什么酒？”

“粮食酒。”

这是根据酿酒用的原料来说的。一般分粮食酒、葡萄酒、水果酒和在酒中加入一定的香料等制出的配制酒。

我们国家生产酒的部门，为了说明生产工艺的不同和酒的性质的区别，另有一套分类法：如果原料发酵完毕，用压榨的方法，将汁、滓分开，这样的酒，叫酿造酒（即发酵原酒，也叫压榨酒）；如果用蒸馏的方法取得酒液，叫蒸馏酒；还有配制酒（也叫合成酒），一般是用蒸馏酒或食用酒精配以香料、药物等等制成的。

商业部门的分类，主要沿袭了经营习惯，分白酒、黄酒、啤酒、色杂酒等。

本书为了叙述的方便，将我国的酒分为黄酒、白酒、葡萄酒、果酒、露酒（包括药酒）和啤酒六大类。由于有很多内容将要在下边谈到，所以这里只作一个简要的介绍：

一、黄酒：

黄酒是我国古老的饮料酒，在世界也算得上是最古老

的饮料酒之一。它是用谷物为原料制成的酿造酒(压榨酒)，例如著名的即墨老酒，原料是黍(当地叫大黄米)；绍兴老酒、福建老酒则是糯米。由于黄酒中大多数品种的颜色黄亮，所以得了“黄酒”之名。

黄酒是一种低度酒，一般为十五——二十度，酒性醇和。

黄酒富有营养，酒液中氨基酸含量尤为丰富。氨基酸是组成蛋白质的基本单位。以黄酒中的即墨老酒为例，据检测，含氨基酸十七种，每升酒液中含量高达一万多毫克，是红葡萄酒的六倍，啤酒的十倍多。如果说：啤酒是“液体面包”，那么，黄酒是当之无愧的“液体蛋糕”。经常饮用，可以促进新陈代谢，舒筋活血，健脾补胃。

由于黄酒酒液中含有上述许多成分，因之形成了它特有的浓郁香气、鲜美口味和醇厚酒体。

黄酒还是炮制中成药的重要辅助原料。调制全鹿丸、六神丸、人参再造丸等等都需要它。中医处方中也经常用黄酒加工药材或当“药引”。

在日常生活中，黄酒是调味去腥佳品。著名的闽菜“佛跳墙”中就少不得福建老酒。

黄酒的品种繁多，有：

以原料取名的：大米黄酒(包括糯米、粳米)，小米黄酒(黍米)；以酒色取名的：如状元红、竹叶青；以产地取名的：绍兴酒、即墨酒；以甜味取名：甜黄酒、蜜沉沉；以酿造方法特殊取名：加饭酒、沉缸酒。

近年来人们倾向于将黄酒也分成甜、半甜、半干和干型：

甜型：含糖百分之十以上，如沉缸酒；

半甜型：含糖百分之三到百分之十，如即墨老酒；

半干型：含糖百分之一到百分之三，如绍兴加饭酒；

干型：含糖百分之一以下，如绍兴元红酒。

二、白酒：

我国的白酒，在世界饮料酒中，以独特的品质而驰名。它是一种蒸馏酒，品种也非常之多，有以原料取名的：五粮液、高粱酒、薯干酒；以产地取名的：茅台酒、宝丰酒；以所用酒曲取名的：大曲酒、小曲酒、麸曲酒；以工艺特点取名的：二锅头酒、老窖酒；以其能燃烧取名的：火烟、烧酒；以名泉取名的：白沙液酒、卧虎泉酒；以酒色取名的：白干酒；以古人名取名的：杜康酒、太白酒、文君酒；以古人诗句取名的：醉流霞、白云边；复合取名的：双沟大曲、桂林三花酒等等。

白酒是从黄酒演变来的，虽说不如黄酒古老，但也有近千年的历史。它以谷物为原料，酒度一般在四十度以上，酒液无色透明，具独特的风味。由于我国幅员辽阔，白酒生产遍及全国，用料、用曲或工艺操作法不同，因之形成许多不同风格的品种。有趣的是有一些酒用料、用曲和工艺操作相同，仅仅因生产地的自然条件不同，结果产品风格大相径庭。目前，人们公认白酒可分为五种不同的香型：

酱香型：以贵州茅台酒为代表，所以也叫茅香型。它的特点是带突出的酱香，香而不艳，回味绵长，

饮后空杯留香：

清香型：以山西汾酒为代表，故亦称汾香型。其风味是清香芬芳，酒味纯正，入口醇厚甜润，代表着传统老白干的风格：

浓香型：以四川泸州特曲和五粮液为代表，又叫泸香型或窖香型。这种型的酒具有浓郁之芳香，开瓶香喷四座，饮用溢香满口。评酒家认为，它的特点可概括为“香、醇、浓、绵、净”五个字：

米香型：桂林三花酒堪称代表。顾名思义，它带着一股蒸煮大米时喷出的清柔的蜜香，幽雅纯净，入口绵甜，清冽甘爽：

其它香型：即不属于以上各种香型而自有明显独特风格的白酒。贵州董酒为其佼佼者。董酒既有大曲酒的风味，又具小曲酒的风味，但决不是二者的简单混合。它的香味独特，甘美清爽。象白云边、凌川白酒，也都属此型，具一酒多香的风格。

应该说明的是即或是同一类香型的酒，也是各具特点的。例如汾酒和宝丰酒，虽同为清香型；五粮液、泸州老窖特曲和全兴大曲，同为浓香型；但它们的香气和风味并不一样，除了亲自品尝，很难用语言文字予以区别。

近几年来白酒中发展了一个新的品种——低度白酒。它既保留了白酒香和味的特点，而酒度又没那么高。双沟特液酒就是这类酒中的优质产品，酒度39度，为不习惯饮烈性白酒的品饮者，提供了适宜的白酒饮料，受到热烈的

欢迎。

白酒也可以用来加工、配制新品种的饮料酒或炮制药酒。广东生产的著名的“玉冰烧”酒，就是用以大米为原料生产的白酒浸泡肥猪肉制成的。“玉螯大补酒”系用驰名的双沟大曲酒配以淮河与洪泽湖交汇处珍产之鳖及多种名贵中药制成。

三、葡萄酒：

葡萄，香甜多汁，营养丰富，以之酿酒，自有一番风味。我们国家酿造葡萄酒的历史，至少已有两千多年了。它的分类：

按酒液的颜色，可分三类：

白葡萄酒：在葡萄酒的生产过程中，破碎果实时，及时使果汁与果皮、果渣分离，用果汁发酵酿造，得到的酒即白葡萄酒。不过名虽为“白”，但都带着或金黄，或淡黄，或微黄带绿，或微黄带紫的颜色，并不是象白酒那样无色的。

红葡萄酒：生产中如果汁与皮渣一起发酵酿造，成品即红葡萄酒。红葡萄酒一般味感浓厚，带着轻微的涩味，与白葡萄酒各有千秋。

桃红色葡萄酒：又名玫瑰色葡萄，是近十几年出现的新品种。

按酒中含糖多少，可分：

甜型：含糖百分之五以上，口感较甜；

半甜型：含糖百分之一二到百分之五，口感有甜

味：

半干型：含糖千分之五到百分之一二，口感甜味极淡；

干型：含糖千分之五以下，口感不甜。

一般甜型酒度为十到二十四度，其余在十到十三度之间。

葡萄酒中若加入一些药材，就是加香型葡萄酒，如桂花陈、味美思等。

将葡萄酒进行蒸馏，得到的酒液经装入橡木桶中陈放，成品即白兰地，一般酒度在四十到四十三度之间。

国外还分静止葡萄酒和起泡葡萄酒，后者如大香槟就是。

我国除用栽培的葡萄酿酒外，还用野生葡萄（又名山葡萄）酿出了风格独特的山葡萄酒，成为我国的特产，也是世界葡萄酒中的一个新品种。例如长白山葡萄酒、通化葡萄酒，就是这种品种的代表。

葡萄酒滋味好，营养丰富，经常适量饮用，有益健康。

四、果酒：

除葡萄酒之外，所有用水果酿造的酒，都可以归入此类。由于我国的水果资源极为丰富，可用来酿酒的也特别多，象柑桔、苹果、荔枝、菠萝、草莓、梨、杏、桃、山楂等等；还有许多野果，如长白山的五味子、大兴安岭的越桔、湘西的金樱子等等，都是很好的酿酒原料。近些年来又用我国特产猕猴桃酿出了美酒，为我国的果酒培育了