

BAI KE SHI JIE ZHI SHI CONG SHU

百科世界知识丛书

科学素质教育文库

第六辑



4

浓醇的美酒



广州出版社

科学素质教育文库：

百科世界知识丛书·第六辑



浓醇的美酒

柯焕德 主编

黄东 编著

广 州 出 版 社

奥新登字 16 号

责任编辑 辛 子

责任校对 容晓风

封面设计 一点工作室

书 名 百科世界知识丛书(第六辑)

编 者 柯焕德主编

出版发行 广州出版社(广州市人民中路同乐路 10 号 邮编:510121)

经 销 各地新华书店

印 刷 北京海德印务有限公司

规 格 787 × 1092 毫米 32 开本 82.5 印张

字 数 1396 千字

版 次 1997 年 11 月第 1 版

印 次 2004 年 9 月第 2 次

印 数 20001—30000 册

书 号 ISBN7 - 80592 - 710 - 3/G·134

定 价 163.00 元

前 言

中国是世界文明古国之一，中国的酒与汉字、陶瓷及茶叶都是东方杰出的创造。

在五六千年的历史长河中，中国酒的起源、发展，各类酒的特色、传说、奇闻、轶事都是一段段生活逸闻，中国酒品种之多，产量之大，声誉之高，在世界酒史中名列前茅。

因为中国名酒有佳泉，佳泉出于山势，山水乃乾坤之骨骼和血液。人们为了生存和发展，经历千辛万苦的劳动，在与大自然的斗争中，增加了智慧，在猿猴采果造酒到“果酒”、“醴酪”、“谷物酿酒”的过程中，使酿酒业获得了很大的发展，酿成了含有极大魅力的醇香液体。

酒，被用作饮料、祭奠祖先神灵、医病驱魔……酒是别有特色的一个世界，一部历史。杯中自有乾坤，任君遨游在琳琅满目、彩色斑斓的醇香美酒之中。人们喜饮美酒，如请客、送礼、宴会、送行及家庭红白喜事，

祭祀祖先神灵，无不用酒，特别是那些开拓者、创作者在遐想思索之际，更少不了醇香美酒。杯中乾坤，真是“酒香气味冲天起，飞鸟闻香化作风，糟粕液体落了地，游鱼得味变成龙”。那么，酒到底有何益何害？就让我们浸入中国酒的海洋中品味醇香美酒的感受吧！

目 录

一、香甜美酒产何方.....	(1)
1. 最原始的果酒、醴酪.....	(1)
2. 醇香美酒出于粮	(3)
3. 醇香玉液出谁手	(4)
4. 曲、酒是怎样制成的.....	(6)
二、神奇的液体.....	(9)
1. 饮酒的利与害	(9)
2. 酒的营养价值	(11)
三、饮酒的学问.....	(13)
四、酗酒的危害.....	(17)
五、一旦醉酒怎么办.....	(20)
六、国名酒集萃.....	(21)
1. 黄酒的分类	(21)

2. 白酒的分类	(24)
3. 其他名酒	(30)
4. 荣奖国际奖的名酒	(34)
七、关于酒的故事	(41)
1. 茅台酒的故事	(41)
2. 五粮液酒的故事	(45)
3. 汾酒的传说	(48)
4. 泸州老窖酒传说	(50)
5. 酒海精品西凤酒	(52)
6. 羊羔补酒的故事	(53)
7. 秦池曲酒的故事	(55)
8. 陇南春酒的故事	(56)
9. 杜康造酒醉刘伶	(57)
八、有趣的酒文化	(59)
1. 一种多维的社会文化	(59)
2. 酒与酒具	(64)
3. 酒与广告	(66)
4. 酒与楹联	(69)
5. 饮好酒遵酒德	(70)
6. 酒醉饱德酒文化	(72)
7. 酒与美学	(75)
8. 酒与音乐	(77)
9. 酒与政治	(78)

10. 酒与军事	(80)
11. 酒瓶上的酒文化	(82)
九、酒趣	(84)
1. 中外酒俗的区别	(84)
2. 酒与灵感	(85)
3. 街心酒宴风俗	(86)
4. 快活林酒话	(88)
5. 酒楹联	(93)
6. 酒的沼泽地带	(96)
7. 警钟常敲猛回头	(99)
十、医源于酒	(103)
十一、饮酒与健康	(106)
十二、酒的负面影响	(109)
1. 骗你没商量	(109)
2. 喜忧各半	(111)

一、香甜美酒产何方

中华民族是一个伟大的民族。我们的国家,是一个历史悠久的文明古国,地大物博,物产丰富,水源充足,农业发达。我们的祖先在这块肥沃的热土上,在世世代代为了生存和发展而与大自然的斗争中经过艰苦奋斗,发明创造出醇香的美酒。中国成为世界上最早酿酒的国家之一,对于世界酿酒技术的发展,作出了巨大的特殊的贡献。这是我国劳动人民辛勤劳动的结晶。

1. 最原始的果酒、醴酪

首先从猿猴造酒说起。类人猿是我们的祖先,居住在深山老林洞穴中和树杈上,在与自然界生存的竞争中它们的智慧得到发展进化。所以说猿猴造酒是不

奇怪的。根据《清稗类钞·粤西偶记》记载：“粤西平乐等库、山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山得其巢穴者，其酒多至数石。饮之，香美异常，名曰‘猿酒’。”又如《紫桃轩杂缀·蓬枕夜话》记述：“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。”这些记载给我们提供了理论基础。在我们的日常生活中，买来的水果有时霉烂有一股酒味，这由于果皮上的微生物酵母菌发酵分解水果中的糖分，使水果霉烂产生酒精和二氧化碳，散发出酒的气味，这叫做发酵。那么，猿猴深居洞穴、山林，奇花野果自生自落，有些霉烂发出酒味，猿猴闻之好奇，饮之上瘾，并亲自把些野果香花放在山洞石洼中酿起果酒来自己享用，也就不奇怪了。这就是猿猴造酒的故事。

当然猿猴“造酒”与人类“酿酒”有着质的不同。人类在旧石器时代有意识性、目的地选择一些有糖分的野果贮存起来自然发酵生成的“果酒”，是最原始的果味酒了。

社会继续向前发展，生产工具越来越先进，人类社会迈入新石器时代（约距今 70000 年 ~ 8000 年），生活工具和生产有了进化，捕捉野兽，驯化畜牧业生产发展起来，人们已学会受用兽乳。而吃不完的奶和含糖量较多的野果贮存在一起受到自然界的酵母菌等微生物

作用糖化发酵成酒,这便是《周礼》一书所提到的“醴酪”。用乳酿制的酒,文字记录叫做“果酒”、“醴酪”,是人类酒的最原始形态;也是人类有意识酿酒的起源。所以说,“果酒”、“醴酪”堪称为酒的始祖。

2. 醇香美酒出于粮

据传说,原始人类生活在森林中,以狩猎为主,兼采集野果和野生植物为食,有时遇到一些谷物受潮发芽或发霉等现象,经过长时期观察和摸索试种,积累了一些栽培谷物的经验。随着社会进化,农业有了发展,谷物增加了,保管不善,因酵母菌发酵放溢出酒味,人们尝了谷物酒,很高兴,于是便有意识将谷物模仿发酵,结果酿制出谷物酒,这样就诞生了最原始的“谷物酿酒”,距现在有 6000 多年了。

1983 年 10 月,在距陕西省西凤酒厂仅几十里眉县杨家村二组出土了一组古朴的陶器,计有 5 只小杯、4 只高脚杯以及一只陶葫芦。考古专家鉴定后确认:这批古陶器为酒具无疑,有 5800 ~ 6000 年的历史,它是我国目前所发现的最古老的酒器,是中华酒文化的瑰宝。这些专用酒器发现,足以证明我国谷物酿酒起源

于六七千年以前。同时这些陶器也证明人们从那时起开始有意选择地进行谷物酿酒、贮酒,使酒的自然属性(“猿猴造酒”、“果酒”、“醴酪”)发生了质的变化。这是人们常说的“醇香美酒出于粮”的道理所在。

3. 醇香玉液出谁手

“好酒出自谁人手?”传说故事很多:有的说是夏禹时代一个叫仪狄的人开始制作的。有的说发明酿酒的人是杜康。有的说神农时代已有酒了。有的说“天有酒星,酒之作也”。而晋代文人江统(250年~310年)《酒话》一文却说:“酒之所兴,肇自上帝、或云仪狄,一日杜康,有饭不尽,委之空桑,郁积成味,久蓄气芳,本出于此,不由奇方。”

《世本》有记载:“仪狄始作酒醪。”古籍上比较一致说仪狄是夏禹的一个臣属。西汉刘向《战国策》(前66年~前6年)中记载:“昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,遂疏仪狄而绝旨酒。”而杜康,在西晋人张华撰写的《博物志》一书中说:“杜康是汉朝时候的酒泉太守。为周天子酿过酒,周天子喝了杜康酒后,食欲大振,心旷神怡,于是封杜康当‘酒仙’,赐他酿酒

之村庄名‘杜康仙庄’。因杜康善酿之名上达天庭，终于被玉皇大帝召去酿造御酒。到了晋代，杜康又奉旨下凡，在洛阳龙门山附近开了一个酒店，以点化本为王母娘娘瑶池酒童的刘伶，因刘伶嗜酒，闻到酒香去到杜康酒店，未料饮过三碗之后，竟醉死三年方醒。”此乃“杜康醉刘伶”的传说故事，未必是真。

但是仪狄、杜康是否为真正的酒祖宗？江统说：“有饭不尽，委之空桑，郁积成味，久蓄气芳，本出于此，不由奇方。”江统的见解是很精辟的，事实上酿酒方法的创造文明不可能由某一个人所能完成的。就像“猿猴造酒”、“果酒”、“醴酪”的形成一样，这是在偶然性中经过世世代代人们努力继承与创新，日积月累探索追求的必然结果，而杜康、仪狄之所以有名气，也只能说他们在祖先的酿酒技术上进一步创新，技术上达到了高水平而已。如同我们现代要想生产一种新的品种酒，或配制酒，也不是凭一个人的想象就可以完成，必须经过人们的共同努力才能实现。因此说醇香玉液酒是中国劳动人民智慧汗水的结晶。

4. 曲、酒是怎样制成的

有了好曲,才能酿出好酒。曲的种类繁多,酒的品种也很多。有道是“曲米酿得春风生,琼聚玉液泛芳醇”。

曲是怎样形成的呢?

①大曲

又名块曲、砖曲。以大麦、小麦和豌豆等为原料,经粉碎压成大块砖形的曲坯,通过原料、水、工具及自然环境中带入微生物自然接种,在一定温度、湿度下培养制成。大曲是多种微生物的混合曲,主要含有霉菌、酵母和细菌。不同的地域环境,不同的原料配比,不同的培养条件,可培养出风格迥然不同的大曲,从而酿出不同风味的大曲酒。根据焙制时控制的温度高低,大曲又分高温曲(最高温度 $60^{\circ}\text{C} \sim 65^{\circ}\text{C}$)、中温曲($50^{\circ}\text{C} \sim 60^{\circ}\text{C}$)、低温曲($40^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$)三种。

用大曲酿造的酒口味醇厚,曲香气浓郁,适宜制好酒。但是有生产周期长、用曲量多、出酒率低、耗粮高等缺点。

②小曲

又名药曲、酒药、饼曲。以米粉、米糠等为原料,配加少量辣蓼草、中草药、接种曲母制成。小曲中主要微生物有霉菌和酵母,因此兼有糖化和发酵的双重作用。小曲按用途可分黄酒小曲和白酒小曲,按颜色可分白曲、黑曲。

小曲酿造的酒口味较醇甜,香气较清淡,出酒率高,用曲量少,耗粮低。

③红曲

是酿造黄酒的特殊曲种,以大米为原料接种曲母培养制成。红曲中主要微生物有红曲霉和酵母,也是一种兼有糖化和发酵作用曲,用红曲酿制的酒色红鲜艳,香气浓郁,口味醇厚。

乌衣红曲是由红曲霉、黑曲霉和酵母共生在一起的曲,它比红曲有更强的糖化力和发酵力,出酒率也高,但风味逊于红曲酿制的酒。

④麦曲

又称桂花曲、草色曲,是我国最古老的曲种之一。以小麦为原料,轧碎加水成型,经培养而成。麦曲是由许多微生物共生在一起的曲,主要是霉菌,也有少量酵母和细菌。麦曲主要起糖化和产香作用,用于黄酒生产。

⑤ 麸曲

以麸皮为原料,接入纯种的糖化霉菌、黄曲霉、黑曲霉、根霉等,经过人工控制温、湿度培养而成。现在还有了接入多种能产香的纯种细菌和麸曲,糖化霉菌主要起糖化作用。因此常在麸曲中配加经纯种培养的酵母,混合后作为糖化发酵剂。用麸曲生产的白酒,称为麸曲法白酒,具有出酒率高,生产周期短,适宜多种淀粉原料等特点,但也有气味不足的缺点。

除了酒曲以外,还有专门为发酵培养的酒母。过去酒母仅用于生产黄酒,现也进入白酒生产领域,至于生产啤酒、葡萄酒,自然离不开优良纯种的酵母菌。

因此说:好酒离不开好曲。好曲是好酒中之魂。在酒的曲药中含有大量的微小生物,这些微生物所产生的酶,能把淀粉分解成葡萄糖,再把葡萄变成酒精和二氧化碳。因此酒精是微生物新陈代谢的产物,是酶的生物催化作用的结果。

二、神奇的液体

酒是一种神奇的液体特殊饮料,它可使人们刺激兴奋,又可以使人们麻醉丧志,同时还可药用治病救人。总之,赞酒的同时也要评述酒的危害。

1. 饮酒的利与害

酒,是一种既有益又有害的东西。

《本草纲目》记载:“酒,辛者能散,苦者能降,甘者居中而缓,淡者利小便,用为响导,可以通行一身之表。”并指出:“少饮则活血行气,壮神御寒,遣兴消愁,避邪逐秽……”

自古以来,有用酒药可治疗疾病,据现代科学研究认为是有根据的。

酒中主要成分是乙醇(酒精),饮后有兴奋作用,使