

啤酒之河

——5000年啤酒文化历史

周茂辉 著



 中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

啤酒之河 / 周茂辉著. —北京: 中国轻工业出版社,
2007.1

ISBN 978-7-5019-5715-6

I.啤... II.周... III.啤酒-基本知识 IV.TS262.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 136760 号

责任编辑: 赵红玉 姚怀芝

策划编辑: 赵红玉 责任终审: 唐是雯

责任校对: 李靖 责任监印: 胡兵 张可

装帧设计: 迪彩·设计 刘鹏 单春丽

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: 北京中科印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2007年1月第1版第1次印刷

开本: 787 × 1092 1/16 印张: 9

字数: 207千字

书号: ISBN 978-7-5019-5715-6/TS·3317 定价: 45.00元

读者服务部邮购热线电话: 010-65241695 85111729 传真: 85111730

发行电话: 010-85119817 65128898 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读者服务部联系调换

61052K1X101ZBW

啤酒之河

——5000年啤酒文化历史

周茂辉 著



中国轻工业出版社



作者简介

周茂辉，湖南安化人，1945年生，高级工程师，广东省高级酿酒师，1969年毕业于武汉大学生物系微生物专业。1974年进入啤酒行业，先后在湖南、广东多家啤酒企业工作，曾任湖南湘乡啤酒厂厂长、广东强力集团副总经理兼强力啤酒厂厂长、广东活力股份有限公司副总经理兼啤酒厂厂长、深圳金威啤酒集团公司战略发展部研究员等。



作者 1997 年参观德国啤酒博物馆



作者 1996 年在德国参观啤酒博物馆

作者 1997 游览德国杜塞尔多夫啤酒街



前言

人类有文字记载的历史有5000年左右，但人类酿造啤酒的历史可以追溯到10000年前的创世之初，即人类开始种植谷物的时代。近代考古研究有一种观点认为，古人种植粮食是为了酿造啤酒，吃饭则是后来的发明。虽然世界各地都有古代啤酒的发现，比较一致的观点认为，中东地区美索不达米亚平原即今伊拉克、叙利亚、伊朗两河流域一带的古代苏美尔人最早酿造啤酒。大量的考古证明，苏美尔人用发芽的大麦、小麦、黑麦等谷物，在他们原始的作坊里发酵制成饮料——古代啤酒。公元前2000年前，苏美尔文明神秘消失。但是，古代啤酒的酿造仍然在两河流域流行，苏美尔人的继承者巴比伦人、亚述人大量生产啤酒。另一方面苏美尔人的啤酒酿造技术通过各种途径很早就传到了古埃及。早在公元前30世纪开始，古埃及人发展了苏美尔人的酿造技术，大量生产啤酒，啤酒成为当时普通居民的饮料，将古代啤酒推向极致。

现代考古发现证明，在苏美尔人、古埃及人酿造古代啤酒的同一时期或稍后，世界各地包括亚洲、美洲也都有过古代啤酒或类似古代啤酒的发现。可以毫不夸张地说，啤酒是历史上记录最早的世界性饮料，啤酒的发明推动了人类文明的脚步。2400年前古希腊哲学家柏拉图曾说过，发明啤酒的人是大智者。自第一次酿造啤酒开始，人类历史便在啤酒之河中流淌。

啤酒历史非常悠久，啤酒文化源远流长。穿越历史的时空隧道，推本溯源，了解啤酒的亲龙去脉，就能进一步扩大我们的视野。如果说中东远古的苏美尔人发明了啤酒的话，那么古埃及人将啤酒作为古埃及人的日常饮品，创造了古代啤酒的辉煌。由于宗教原因，当古代啤酒在中东消失之时，欧洲人在漫长的中世纪，建立了无数的啤酒作坊，保留了啤酒的火种，日耳曼人即如今的德国人薪火相传，以他们的无穷智慧发展了啤酒，率先将蛇麻花应用于啤酒酿造，形成了现代啤酒的概念。17世纪开始，啤酒的火种从欧洲撒向全世界，星火燎原，啤酒最终成为名副其实的 world 世界饮品，从而造福全人类。

啤酒的起源和发展，有迹可循，脉络分明。啤酒随着时代的发展而发展，随着人类的科技进步而进步。近百年来，随着科学技术的突飞猛进，啤酒工艺技术、生产设备、包装材料、自动化控制等多个方面，无不体现了人类文明的最新成果。啤酒是全人类共同的物质文化遗产。啤酒的诞生是人类文明的产物，啤酒与人类社会的进程密不可分。

饮料酒的源头基本上是一致的，后来，发展成啤酒、白酒、果酒、葡萄酒、黄酒等等，为什么只有啤酒一枝独秀，发展最快，产销量最大？分析其原因，不外乎三条：其一，啤酒有丰富的营养，是世界公认的营养食品，对人体健康有益；其二，啤酒原料充足，具备发展的基本条件；其三，啤酒业能顺应时代需要，依靠科技进步，与时俱进。

在中华民族的历史长河中，我们的祖先也酿造了类似于苏美尔人、古埃及人古代啤酒的“醴”酒。公元5世纪前后，由于口感原因，我们的祖先选择了曲酒。19世纪末，帝国主义凭借洋枪洋炮，叩开了大清王朝的国门，洋啤酒随着坚船利炮得以登陆中国市场，上海街头出现了欧洲来的“皮”酒广告。1900年开始，俄国人和德国人相继在哈尔滨和青岛设立啤酒作坊和小型工厂生产啤酒。1904年，哈尔滨出现了首家中国人办的啤酒厂——东北三省啤酒厂，走出了中国啤酒业的第一步。1915年之后，中国人在北京、烟台、上海、广州等地陆续建厂，实现洋啤酒国产化，意义十分深远。

解放后，中国啤酒业得到了迅速的恢复和发展。改革开放以来，啤酒产量突飞猛进。20多年来，中国经济大发展，迎来了啤酒业的黄金时期。1993年啤酒产量1300万吨，超过德国，居世界第二位。2002年产量2375万千升，一举超过美国，成为世界第一啤酒生产大国。2005年达到创纪录的3189.45万千升。新的千年，当欧美发达国家啤酒消费趋向饱和之时，中华巨龙腾空而起，接过火炬，大步前进，为拓展新的啤酒市场，

将世界啤酒产销量推向新的高峰作出贡献。

中国啤酒工业百年，成就举世瞩目，为世界啤酒史书写了辉煌壮丽的篇章。中国啤酒工业的发展，大大提高了中国人民的生活水平和健康水平。从一个侧面反映了中国改革开放的巨大成功和进步，进一步激发了我们的民族自豪感，增强了自信心和凝聚力。

虽然中国是世界第一啤酒生产大国，但是啤酒的生产历史不长。对中国而言，啤酒是舶来品，是“洋酒”。和源远流长的白酒文化相比，中国啤酒实在太年轻了。20多年前，许多人不太适应啤酒的口感，甚至将啤酒喻为“马尿”。斗转星移，经历多年的市场培育，“马尿”说的时代已经一去不复返了。虽然如此，多数人对啤酒的认识还很肤浅，或者说完全缺乏了解，这是不足为奇的。啤酒业界有必要大力弘扬啤酒文化，普及啤酒知识，让更多消费者了解啤酒，认识啤酒。

我国啤酒产量绝对值相当大，但人均啤酒消费不过22升，和欧美发达国家人均80升相比差距甚大。和世界人均消费25升相比，也还有一定的距离。据估计，我国13亿人口中，目前约有5亿人口饮用啤酒，毫无疑问，我国啤酒市场潜力巨大。

啤酒的消费既与经济发展水平相适应，也受个人消费习惯的影响。只有逐步提高消费者对啤酒的认识和了解，才能引导他们从不消费、少消费、盲目消费到自觉消费。近年来，人们的消费习惯已经发生了根本的变化。越来越多的人开始意识到酒精对人体的危害和造成的社会问题。他们从自身的健康着想，对饮料酒消费作出了明智的选择。20世纪80年代初开始，我国政府制定了限制高度白酒，发展啤酒、葡萄酒、黄酒等低度酒的指导方针，积极引导消费。中国白酒产量从1996年历史最高记录801万吨，2004年骤然下降到311万吨；与此相反，同期啤酒产量从1631万千升猛增到2874万千升，这就是最好的证明。

如何让普通的消费者了解啤酒悠久的历史文化，加深对啤酒的认识和了解，是我们啤酒业界共同的责任。从欧美发达国家的成功经验来看，

建立啤酒博物馆，大力弘扬啤酒文化，普及啤酒知识，是十分必要而有效的。

我国啤酒生产的历史不长，系统介绍啤酒起源和发展历史的书籍太少。本人将多年收集的资料整理成《啤酒之河》一书，以资料图片为主，图文并茂地向读者作全方位的展示。本书直观地描述了啤酒的起源、发展历史和现状，部分弥补缺少啤酒博物馆的遗憾。希望以此来服务社会，进一步推动中国啤酒业的健康发展。

在人类悠悠的历史长河中，啤酒是一颗闪亮的星星。啤酒不仅是人类智慧的结晶，同时也是世界文明的象征。人们习惯将啤酒比喻为“西装”，而将饮料比喻为“时装”。啤酒何以能长盛不衰，历久弥新，与时俱进，迅速发展，其魅力何在？奥妙何在？读者一定能够从《啤酒之河》一书中得到满意的答案。

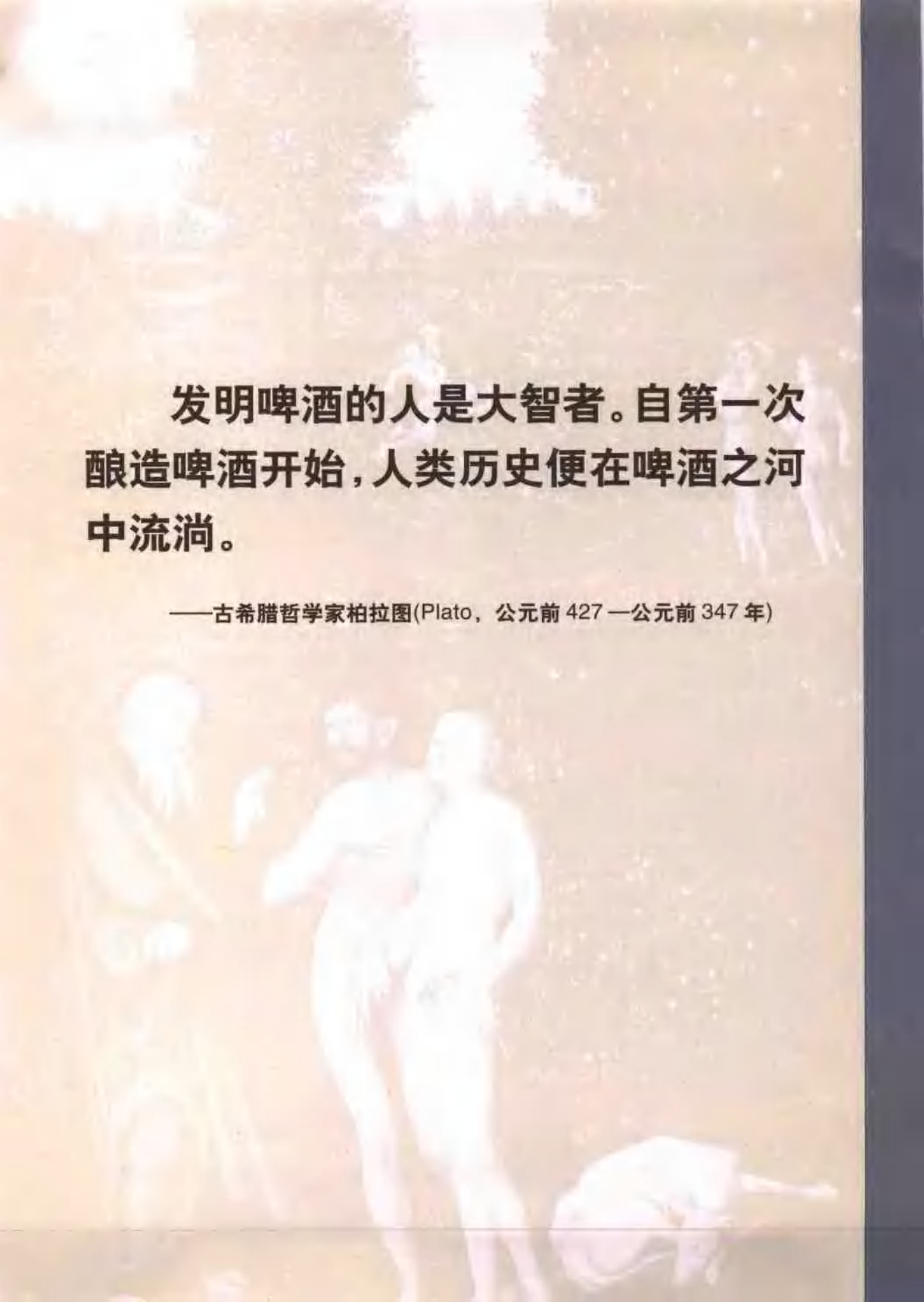
本书共十一章，其中第一章简明介绍啤酒的基本概念和基本知识；第二、三、四章系统介绍啤酒的起源和啤酒在欧洲的发展历史，是本书的重点；第五章介绍啤酒酵母奥秘的发现；第六、七、八、九章分别介绍糖化、发酵、过滤、包装设备的发展历史；第十章介绍中国啤酒发展史；最后一章介绍欧洲的酒吧历史和酒吧文化。本来还有慕尼黑啤酒节的内容，限于篇幅，只得删节。《啤酒之河》一书是长期坚持收集啤酒文化资料的结晶，也是本人从事啤酒行业一生的总结。

众所周知，啤酒历史悠久，跨越时空漫长，存世的资料相当有限。大部分资料几乎都在国外，收集的难度很大。个人能力显得微不足道，某些方面确有力不从心的遗憾，希望今后能够有机会不断补充完善，请读者见谅。

周茂群

2006年春节于天津

注：为了与国际接轨，2002年1月1日起执行国家计量局规定的液体产品一律采用升、千升作为计量单位。而2002年之前用吨作为计量单位。



**发明啤酒的人是大智者。自第一次
酿造啤酒开始，人类历史便在啤酒之河
中流淌。**

——古希腊哲学家柏拉图(Plato, 公元前 427 —公元前 347 年)



目 录

第一章 啤酒简介	8
第二章 啤酒的起源	14
第三章 中世纪欧洲的啤酒业	32
第四章 近代德国的啤酒业	42
第五章 解开啤酒酵母的奥秘	60
第六章 糖化设备发展史	66
第七章 发酵设备发展史	78
第八章 过滤设备发展史	90
第九章 包装设备发展史	98
第十章 发展中的中国啤酒业	116
第十一章 啤酒酒吧文化史	128
附录一 啤酒起源及发展历史大事年表	140
附录二 世界啤酒博物馆简介	141
后记	143



第一章 啤酒简介



什么叫啤酒?一般的教科书对啤酒所下的定义是:凡是用麦芽为主要原料,添加酒花,经酵母发酵酿造而成的,含有二氧化碳、起泡、低酒精含量、高营养物质的饮料叫啤酒。啤酒的主要特点如下。

1. 啤酒的原料

(1) 啤酒的主要原料——大麦

大麦是人类最早驯化种植的谷物。据记载,中东地区的古代先民在1万年前开始种植大麦。原始野生大麦容易脱粒,后来人们逐渐选育出不易脱粒的大麦品种,人工栽培成功。大麦分为六棱大麦和二棱大麦两种。二棱大麦颗粒较大,皮壳少,淀粉含量高,适于酿造啤酒。一直是理想的啤酒原料。

大麦广泛分布全球各地,尤其是澳大利亚(图1-1)、新西兰、北美洲的加拿大、美国以及欧洲都是有名的大麦产区。中国的大麦也分布广泛,传统的大麦产区是江浙一带。近年,大西北的宁夏、甘肃大麦产量高,质量好引起广泛关注。改革开放以后,中国啤酒业发展迅速,大麦的生产赶不上啤酒发展的需要,60%的啤酒大麦依赖国外。我国每年进口250万吨大麦,主要的进口国是澳大利亚、加拿大和美国。



图 1-1 澳大利亚的大麦农场

大麦不能直接生产啤酒,必须经过浸麦、发芽、烘干、除根等一系列工序,制成麦芽才能酿造啤酒(图1-2)。20世纪80年代前,一般啤酒厂都有制麦车间,外购大麦生产麦芽。随着啤酒业的发展,专业化分工越来越细,麦芽生产成为独立的行业。近20年来,由于科技的进步,麦芽生产已经实现自动化。



图 1-2 麦芽生产车间



图 1-3 广州麦芽有限公司



图 1-4 世界酒花分布图



图 1-5 美国华盛顿山谷的土壤种植酒花景观

广州麦芽有限公司位于广州黄埔经济技术开发区，是永顺泰麦芽集团有限公司在广州设立的外商合资企业（图 1-3）。该公司是我国最早引进世界先进技术和装备水平的专业化麦芽生产企业，目前年产麦芽 20 万吨，员工约 120 人。目前，投入巨资正在建设代表当前世界最先进水平的塔式麦芽生产线，2007 年产能将达到 30 万吨，是亚洲第一大麦芽生产企业，届时员工人数也仅需 130 多人。广州麦芽公司所用原料全部产自国外优良、无污染的大麦产区。正是凭借先进的技术水平，装备水平及管理水平，通过严格的质量控制手段及不断的技术创新，麦芽产品得到包括世界著名啤酒集团在内的广大客户的一致好评，“广麦”麦芽成为优质品牌的代表，获得全国用户满意产品称号，并通过了国家的“绿色食品”认证。

（2）啤酒的辅助原料——大米

大米作为啤酒生产的辅助原料，大米淀粉在酶的作用下，转化为麦芽糖和糊精等物质。德国因有规定不准添加其他的辅料，啤酒由全麦芽生产。中国、美国、日本等许多国家的啤酒允许添加大米、玉米等辅料。我国除北方部分厂家使用玉米外，普遍使用大米作为啤酒的辅助原料。近年来，玉米淀粉、麦芽糖浆也开始作为辅助原料使用。大米虽然只作为辅助原料，但是也有严格控制的质量要求，国家亦制订了严格的标准。

（3）啤酒的灵魂——酒花

酒花的作用很多，主要有如下几个方面：①酒花是啤酒的灵魂，赋予啤酒以酒花的香味和愉快的苦味；②酒花树脂中的物质和麦芽中的白蛋白、球蛋白组成复合体，产生大量的泡沫，并使之保持稳定；③酒花具有开胃健脾、止泻、杀菌等药效，有镇静、催眠作用，我国很早以前就将酒花作为中药使用；④酒花有杀菌抑菌功能，能防止啤酒腐败，能延长啤酒保质期；⑤酒花中含有单宁，可



图 1-6 美国亚基玛酒花农场



图 1-7 美国亚基玛啤酒加工厂

使蛋白质沉淀，起到澄清麦汁的作用，提高啤酒非生物稳定性。

酒花属多年生草本藤蔓性植物，中国叫蛇麻花，是一味中草药，德语名忽布（HOP）。雌雄两性不同株，雌性开花即酒花。植株高达 8 米以上，春天发芽，秋季收获。酒花分布于北美洲和欧亚大陆。喜阴冷，日照长，一般在高纬度地区，地球上有一条酒花带，即北纬 $35^{\circ} \sim 55^{\circ}$ 范围内（图 1-4）。啤酒花的优质产区在德国和美国。如德国的慕尼黑地区，美国洛基山谷的火山盆地。新疆、宁夏也适于啤酒花的生长，是我国重要的酒花基地。世界著名的酒花品种很多，最著名的有美国的亚基玛（图 1-5），捷克的萨阿兹，德国的哈雷图尔和赫斯布鲁克等酒花。特别是美国的亚基玛酒花农场的酒花（图 1-6），已被国内大的啤酒企业广泛采用。

新鲜的啤酒花很难保存，必须经过烘干制成原花或精细加工处理，制成颗粒酒花、酒花浸膏、酒花油等制品才能酿酒。现代化的酒花农场都有自己的加工厂（图 1-7），酒花采摘后必须立即进行烘干处理。新鲜酒花不耐贮存。由于酒花的季节性很强，加工处理必须非常及时，否则，损失太大。酒花有香花和苦花之分，价格相差很大，优质的颗粒香花 1 吨 10 万元以上，号称“绿色金子”。

（4）酵母

酵母是一种单细胞微生物，属真菌类，广泛分布于自然界（图 1-8），啤酒酵母的主要作用是将麦芽糖等浸出物转化为酒精。



图 1-8 三鞭后酵母家酒

二氧化碳、氨基酸和其他风味物质。人们通常将酵母消耗麦芽糖，代谢出酒精，二氧化碳的过程称之为发酵。有关酵母的奥秘，第五章将有详细论述。酵母的质量直接关系到啤酒的品质，不断选育优良品种是啤酒工厂一项重要的工作。

2. 啤酒有丰富的营养

啤酒含有17种氨基酸、9种维生素，其中有8种氨基酸和维生素是人体本身不能合成的。1972年7月1日，在墨西哥召开的世界第九次营养食品会议上啤酒正式被列为营养食品，素有“液体面包”之称。据测算：

- 1升啤酒的热量 = 560克土豆
- = 750毫升牛奶
- = 6~7个鸡蛋
- = 250克面包的热量

啤酒的营养一览表

名称		含量		单位：微克/100毫升	
丁氨酸	21.41	硫胺素 (维生素B ₁)	0.5~1.5		
苏氨酸	7.68	核黄素 (维生素B ₂)	0.3~1.3		
丝氨酸	8.61	吡哆醇 (维生素B ₆)	0.4~1.7		
戊氨酸	68.74	泛酸	0.4~1.2		
脯氨酸	51.23	菸酸 (维生素PP)	5~20		
乙氨酸	18.45	生物素 (维生素H)	0.2~1.5		
丙氨酸	21.42	叶酸	0.1~0.13		
异戊氨酸	17.14	内消旋环己六醇	27~31.6		
蛋氨酸	2.41	对氨基苯胺	0.25		
异亮氨酸	8.37				
亮氨酸	15.68				
酪氨酸	10.95				
苯丙氨酸	13.66				
组氨酸	9.22				
色氨酸	12.85				
赖氨酸	15.32				
半胱氨酸	—				

3. 啤酒含有二氧化碳

啤酒发酵过程中，麦芽糖等通过酵母的作用转化成酒精和二氧化碳及其他风味物质。二氧化碳是啤酒的重要成分，它能赋予啤酒起泡性和杀口性，增加啤酒的防腐性和抗氧化性。啤酒中的二氧化碳溢出能带出酒花香味，并带走人体内的热量，给人以凉爽的感觉。泡沫的多少和形态是评价啤酒好不好的重要指标。

根据国家制订的啤酒标准，啤酒的感官指标要求：优级淡色啤酒“泡沫洁白细腻，持久挂杯，保持性大于等于200秒”。啤酒的泡沫要白，要细，呈奶油状（图1-9）。

啤酒的泡沫和酒杯有很大关系，啤酒杯必须干净，不能有油污，酒温要适宜，这些都影响到啤酒的泡沫和形态，斟酒方法必须正确，啤酒瓶口离杯口3厘米左右，先斟三分之一，然后再加入啤酒，上部约有三分之一的泡沫。



4. 啤酒是低酒精饮料

啤酒中的酒精含量的体积分数为4%左右，即100毫升啤酒有4毫升酒精。啤酒的“度”是指原麦汁浓度，如12度啤酒，是指含12%的麦芽糖等的麦汁发酵的啤酒；而白酒的“度”是指酒精含量，通常标注“50度”白酒，是指100毫升白酒中含有50毫升的酒精。啤酒、白酒的“度”是完全不同的两个概念。啤酒酒精含量低又有营养，是所有饮料酒中突出的特点。

5. 啤酒和白酒、黄酒、葡萄酒的区别

啤酒的原料是麦芽、大米和酒花，采用啤酒酵母低温发酵，酒精含量仅4%左右，白酒的原料是谷物和淀粉，加曲霉糖化和酒精酵母常温发酵，酒精含量高达50%—60%，黄酒的原料是大米，常温发酵，酒精含量15%以上，葡萄酒的原料为葡萄汁，常温发酵，酒精含量15%以上，四种酒中啤酒的原料、酵母、酒精度、发酵温度特点明显，和另外三种酒有显著区别。

四种酒对照表					
	原料	微生物	酒精含量 (体积分数)	酿制方法	
啤酒	麦芽、大米、酒花	啤酒酵母	4%左右	低温发酵	
白酒	谷物、淀粉	曲霉、酒精酵母	38%—60%	常温发酵	
黄酒	大米	根霉、毛霉、黄酒酵母	15%左右	常温发酵	
葡萄酒	葡萄汁	葡萄酒酵母	15%左右	常温发酵	

6. 饮用啤酒的八大好处

(1) 增加有益的胆固醇的浓度，并减少有害胆固醇，减少血管梗塞的危险并帮助预防其他心血管病，据国外权威医疗机构调查统计，经常饮用啤酒，能有效减少30%—60%的心脏疾病，20%—40%的心肌梗死，20%的中风症状。

(2) 发掘肌肉运动的潜力，缓和紧张感；帮助消化，提高免疫力，有抗癌功效；防感染，延缓细胞的衰老，对老年病有疗效。

(3) 预防尿道结石的形成，有显著的利尿功能，提高肝脏解毒功能，啤酒酵母对脂肪肝有显著疗效。

(4) 由于含有纤维素，所以能够避免便秘并帮助肠子蠕动，适量饮用，对胃病的治疗有益。

(5) 治疗和预防结核病。

(6) 推迟绝经期和所有与骨质疏松有关的问题出现。

(7) 由于含有叶酸，所以能降低胎儿畸形的风险。

(8) 无酒精啤酒因含钠低，所以能供高血压病人饮用。



第二章 啤酒的起源



什么叫古代啤酒？凡是用发芽谷物（主要指大麦）通过酵母菌发酵生产的饮料即为古代啤酒。

古代啤酒的主要原料是大麦，又将啤酒称之为麦酒。其实，古代啤酒、麦酒的叫法，都是现代人的概念。据中国发酵酒专家朱梅、秦含章前辈的考证：公元8世纪以前，埃及人叫它“惹提模（Zythum）”，法国人的祖先古哥尔人叫它“塞尔瓦瓦士（Cervois）”，德国人公元8世纪开始用蛇麻花作香料，才叫它“啤酒（Bier）”。现代人根据酿酒的原料、生产工艺特点等归类为啤酒，习惯叫它古代啤酒。

古代啤酒和现代啤酒有何区别？古代啤酒有一些甜味，含少量酒精、二氧化碳和其他营养物质。古代啤酒最初是不添加其他香味剂的，后来，人们为了获得好的口感，加入生姜、香樟、薰衣草之类的植物香料调味。古代啤酒具备和现代啤酒基本相似的特征，所不同的是现代啤酒添加了啤酒花，有澄清麦汁和杀菌防腐的作用，赋予啤酒愉快的香味和苦味，统一和强化了啤酒的口感。啤酒花是非常好的中药材，有开胃健脾的功效。由于啤酒花的加入，增加了啤酒的保健功能。添加啤酒花是古代啤酒和现代啤酒的分水岭。关于啤酒花的作用，在本书后面的章节中还要详细论述。

万物有由来，啤酒的由来久矣。啤酒的历史如此悠久，以至于可以追溯到遥远的石器时代。唐代张若虚曾经有“江畔何人初见月？江月何年初照人？”极富哲理的著名诗句，最能引发人们的思古幽情。以此类推，究竟何人最早酿造了古代啤酒？又是何人最先品尝玉液琼浆？这些问题无疑困扰着历史学家和考古学家。

在诸多起源说中，普遍为人们接受的说法有两种。

美国宾夕法尼亚大学人类学家卡兹认为，原始啤酒诞生在公元前8000年左右的新石器时代，卡兹提出了原始啤酒诞生过程的设想。某些游牧部落的原始人偶然发现，将野生大麦、小麦浸泡在水里，会变成黏糊状。如果置于露天的空气中，它不会腐烂变质，空气中的酵母菌使它自然发酵，颜色逐渐加深，产生泡沫，喝过这种饮料的人感觉不错。为了酿造这种饮料，最终促使各个部落聚居起来，大量收割野生谷物，有意识地保留种子，尝试人工播种栽培。原始啤酒的诞生促进了人类从游牧社会向农耕社会的转变。这就是古代啤酒起源的“卡兹”说。

啤酒起源的另一种说法是：一次偶然的事件成就了古代啤酒。远古时代，在一群游牧民的住地，收藏了很多野生大麦，可能是一场突然发生的暴雨，由于不小心，收藏谷物的地坑中漏进了雨水，经过一段时间，里面贮藏的谷物发芽了。人们用发芽的谷物碾碎后加水，不经意间存放了一段时间。由于发芽谷物中淀粉酶的作用，产生了一部分麦芽糖。天然酵母无孔不入，随即发酵变成了一种带有甜味和泡沫的可口饮料。有人出于好奇心，冒险品尝了这种液体，感觉味道还不错。古代啤酒就这样诞生了。第一个勇敢尝试这种液体的人，就是古代啤酒的发现者，或者说是发明者。

作为支持卡兹说的考古证据是，在中东及古埃及地区出土了9000~10000多年前的野生大麦标本。考古学家甚至在埃及找到了18000年前的野生大麦遗存，证实人类最早在该地区种植大麦。无论哪一种说法，基本的一点是：古代啤酒诞生在两河流域、黄河流域和尼罗河沿岸这些大麦的原产区。

除上述两种说法外，也许还有其他种种说法。这样的发现，也许不是一个人，而是一群人或者说是整个部落。地老天荒，无文字记载，要具体到某一个地点、某一个人，当然是不可能的。既然如此，我们就让上述种种说法继续存在下去，留给现代人以无穷的遐想。劳动创造文明，劳动创造