

中

朱宝镛 章克昌 主编

国

酒经



上海文化出版社

K202-51/KR2025
Z655 2

中

国

酒经

朱宝镛

章克昌

主编

上海文化出版社

责任编辑：吴金海
封面设计：袁银昌

中国酒经

朱宝镛 章克昌 主编

上海文化出版社出版、发行

上海绍兴路74号

电子邮件:csbcm@public1.sta.net.cn

网址:www.sbcm.com

新华书店经销

上海中华印刷厂印刷

开本 787×1092 1/16 印张 43.25 插页 21 字数 1,153,000

2000年2月第1版 2000年2月第1次印刷

印数: 1—4,000册

ISBN 7-80646-049-7/TS·183

定价: 85.00元

本书顾问

- 潘蓓蕾 国家轻工业局副局长
秦含章 中国食品发酵工业研究所名誉所长、教授
伦世仪 中国工程院院士、无锡轻工大学教授
耿兆林 中国酿酒工业协会理事长、高级工程师

(以下按姓氏笔画为序)

- 王延才 中国酿酒工业协会副理事长、高级工程师
毛照显 上海酿酒专业协会会长、高级经济师
刘正德 中国酿酒工业协会啤酒分会理事长、高级工程师
陈朴先 烟台张裕葡萄酿酒公司高级工程师
李家寿 中国酿酒工业协会黄酒分会秘书长、高级工程师
苗志岚 中国食品工业协会白酒专业协会会长
季克良 贵州茅台酒厂(集团)有限责任公司董事长、高级工程师
周恒刚 中国食品工业协会白酒专业协会名誉会长
承欣茂 无锡轻工大学教授
陶文沂 无锡轻工大学校长、教授
郭其昌 中国食品发酵工业研究所技术顾问、教授级高级工程师
黄 兴 中国酿酒工业协会酒精分会秘书长、教授级高级工程师
管敦仪 中国食品发酵工业研究所技术顾问、教授级高级工程师
熊子书 中国食品发酵工业研究所技术顾问、教授级高级工程师

本书编辑委员会

主 编

朱宝镛 无锡轻工大学教授

章克昌 无锡轻工大学生物工程学院教授

副主编

赵光鳌 无锡轻工大学生物工程学院教授

郝铭鉴 上海文化出版社总编辑 编审

编 委 (以姓氏笔画为序)

王存礼 上海文化出版社编审

王秋芳 中国酿酒工业协会果露酒专业委员会主任、高级工程师

朱宝镛 无锡轻工大学教授

朱承尚 黑龙江轻工研究所高级工程师

许赣荣 无锡轻工大学生物工程学院副教授

杨 明 烟台张裕葡萄酿酒公司副总经理

吴金海 上海文化出版社编辑

吴家傲 上海市卢湾区业余大学副教授

沈大为 无锡轻工大学设计学院副教授

沈怡芳 江苏省酿酒协会会长、教授级高级工程师

陈新华 无锡轻工大学设计学院副教授

胡普信 绍兴黄酒集团总经理助理

赵光鳌 无锡轻工大学生物工程学院教授

郝铭鉴 上海文化出版社总编辑、编审

顾国贤 无锡轻工大学生物工程学院教授

徐 岩 无锡轻工大学生物工程学院副教授

徐文琦 无锡轻工大学生物工程学院副教授

奚惠萍 中国食品信息杂志社咨询部顾问、高级工程师

高寿清 中国食品发酵工业研究所副所长、高级工程师

高景炎 北京红星酿酒集团总工程师、教授级高级工程师

郭 翔 国家轻工业局行业管理司高级工程师

章克昌 无锡轻工大学生物工程学院教授

戴尔康 绍兴黄酒集团质量部部长

编辑工作组

许赣荣 无锡轻工大学生物工程学院副教授

吴金海 上海文化出版社编辑

赵光鳌 无锡轻工大学生物工程学院教授

顾国贤 无锡轻工大学生物工程学院教授

徐 岩 无锡轻工大学生物工程学院副教授

徐文琦 无锡轻工大学生物工程学院副教授

责任编辑

吴金海 上海文化出版社编辑

美术编辑

陈 平 上海文化出版社

摄影、资料

王长春 王洪治 陈明霞 胡普信 高贵林 唐 怡 傅庆胜

本书撰稿人

(按姓氏笔画为序)

- | | |
|-----|--------------------------|
| 王石平 | 西安铁路分局产业开发办公室主任 |
| 王亚明 | 无锡轻工大学设计学院教师 |
| 王秋芳 | 中国酿酒工业协会果露酒专业委员会主任、高级工程师 |
| 王致涌 | 浙江绍兴电视台 |
| 王誉声 | 西安音乐学院副教授 |
| 孔德阳 | 无锡轻工大学设计学院兼职教师 |
| 任学礼 | 陕西中华传统文化研究院院长 |
| 朱承尚 | 黑龙江轻工研究所高级工程师 |
| 朱宝镛 | 无锡轻工大学教授 |
| 刘峻骧 | 中国艺术研究院舞蹈研究所副所长、研究员 |
| 刘蔚起 | 《湖南包装》杂志社 高级工艺美术师 |
| 江 宏 | 上海书画出版社编辑 |
| 许赣荣 | 无锡轻工大学生物工程学院副教授 |
| 孙天星 | 烟台张裕葡萄酿酒公司酒精厂副厂长 |
| 寻胜兰 | 无锡轻工大学设计学院副教授 |
| 李凌云 | 上海理工大学副教授 |
| 杨 明 | 烟台张裕葡萄酿酒公司副总经理 |
| 吴金海 | 上海文化出版社编辑 |
| 吴家傲 | 上海市卢湾区业余大学副教授 |
| 沈大为 | 无锡轻工大学设计学院副教授 |
| 沈怡方 | 江苏省酿酒协会会长、教授级高级工程师 |
| 沈鸿鑫 | 上海艺术研究所研究员 |
| 张若晞 | 陕西教育学院中文系教授 |
| 陈原川 | 无锡轻工大学设计学院教师 |
| 陈爱平 | 湖南博物馆副研究馆员 |
| 陈新华 | 无锡轻工大学设计学院副教授 |
| 郑 红 | 四川大学中文系 |
| 骆守中 | 《陕西教育》副总编辑 |
| 胡普信 | 绍兴黄酒集团总经理助理 |
| 赵一兵 | 杭州高级中学教师 |
| 赵光鳌 | 无锡轻工大学生物工程学院教授 |
| 顾国贤 | 无锡轻工大学生物工程学院教授 |

- 徐 岩 无锡轻工大学生物工程学院副教授
- 徐文琦 无锡轻工大学生物工程学院副教授
- 索 颖 首都医科大学宣武医院主任营养师、教授
- 奚惠萍 中国食品信息杂志社咨询部顾问、高级工程师
- 高寿清 中国食品发酵工业研究所副所长、高级工程师
- 高景炎 北京红星酿酒集团总工程师、教授级高级工程师
- 郭 翔 国家轻工业局行业管理司高级工程师
- 章克昌 无锡轻工大学生物工程学院教授
- 谢云飞 绍兴黄酒集团
- 梁建民 陕西咸阳师专中文系
- 戴尔康 绍兴黄酒集团质量部部长

序

国家轻工业局副局长

(潘裕富)

围绕酒的话题很多很多。提起酒,人们很自然地就会想起温酒斩华雄的关云长,醉酒的杨贵妃,景阳岗打虎的武松,就会想起煮酒论英雄的曹操,借醉避祸的阮籍,自称酒仙的李太白,自号醉翁的欧阳修;就会想起“葡萄美酒夜光杯,欲饮琵琶马上催”,“劝君更进一杯酒,西出阳关无故人”,“借问酒家何处有,牧童遥指杏花村”等名诗佳句;就会想起醉拳、醉棍等武术套路……可以毫不夸张地说,酒这一独特的载体,融诗词歌赋、绘画书法、歌舞戏剧等艺术于一体,寓政治、经济、科技、礼仪、民俗于其中,综合体现了中华民族文化的博大精深。

酒的起源,由来已久。“昔者,帝女令仪狄作酒而美,进之禹,禹饮而甘之,……”这是《战国策·魏策》上的说法。根据这一说法,夏禹时代不仅有酒,而且相当多,仪狄只是技艺略胜一筹,“作酒而美”而已,郭沫若先生就持这一说:“相传禹臣仪狄开始造酒,这是指比原始社会时代的酒更甘美浓烈的旨酒。”(《中国史稿》)此外,有关酒的起源,还有上天造酒说,杜康造酒说等等,然而无论哪种说法,酒的历史距今都在四五千年以上。解放以后,特别是改革开放以来,酿酒工业得到前所未有的发展,在产量、质量、档次、品种以及结构、功能等方面发生了巨大变化,为美化人民生活,为国家积累资金,为促进国际交流作出了积极的贡献。酒从诞生之日起,与人民的生活就结下不解之缘,出生之后有满月酒,逢年过节有年节酒,朋友来访有接风酒,离家远行有饯行酒。至于有酒的社会活动则更多了,出征打仗有誓师酒,得胜凯旋有庆功酒。“无酒不成礼”、“无酒不成席”,成了众人皆知的事实。酒的历史既久,留下的历史记载也多,由先秦到清末,历朝历代都有文章留下。但是,将酒这一客体作为一种文化现象加以研究,还是最近几十年的事。但系统地、全面地、特别集酒文化与酒科技一体的甚少。

这次,由无锡轻工大学朱宝镛教授、章克昌教授任主编,无锡轻工大学赵光鳌教授、上海文化出版社总编辑、编审郝铭鉴任副主编,召集全国从事酒类生产、研究的老中青三代专家、学者历经多年编就的《中国酒经》,全书一百二十多万字,全面系统地介绍酒的起源,酒的种类,酒类生产技术,酒的性质和功用,饮酒的礼仪习俗,酒的品评和酒类包装以及酒的各种文化现象。它重点突出,编排科学,资料全面,可谓是酒类专著的经典著作。我们相信,这部力作的问世,对我国的酒类生产和研究,对弘扬中国酒文化和中外文化交流,一定能起到积极作用。

一九九九年十月

凡 例

一、本书共分七篇：《酒史篇》、《酒政篇》、《酒类篇》、《酒技篇》、《酒器与酒包装篇》、《酒饮用篇》、《酒文化篇》。内容丰富、涉及面较广，有时会有交叉，但各篇仍有独自纵线相贯。

二、中国大小酒厂众多，变化甚大，特别是酒类品种，更琳琅满目，故仅列出国家名酒及优质酒，其余部分酒种在各篇中例举。

三、国家名酒及优质酒是指第一、二、三、四届全国性评酒会评出的国家名酒、国家优质酒（详见附录四），各部委、各省市评出的不在收录之列。

四、“酒类标准”近年来修订多次，本书采用编写时已颁布的有关“标准”。

五、本书对目前尚有争议或不同看法的问题，采纳主流观点或论据比较充分的观点，但不意味着否定或排斥其他观点。

六、本书末页附有《汉语拼音索引》及《笔画索引》，供读者检索。

酒祖杜康



杜康泉，相传为杜康汲水酿酒处，现建亭保护



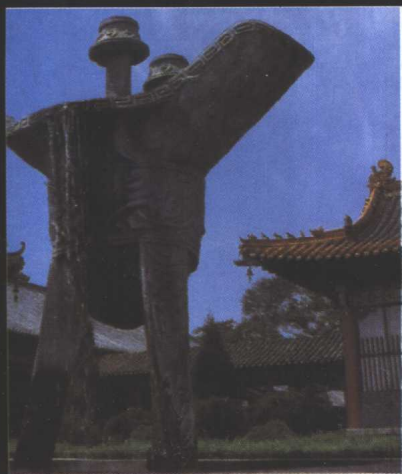
酒祖殿杜康塑像

河南汝阳酒祖殿



酒祖殿前祭祖大典（1994年）

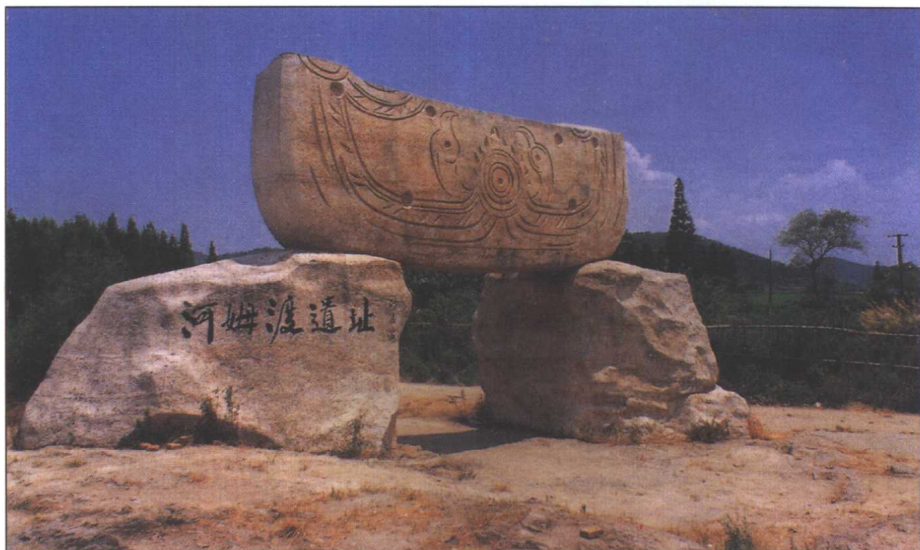
杜康祠一角



考古资料



河姆渡遗址发现的稻谷堆积层



距今约6800年的浙江余姚河姆渡遗址



广西贵港市东汉墓出土的酿酒灶台



河北省平山县1977年发掘战国时期中山王墓（上图），发现盛有酒液的铜壶（下图），北京发酵工业研究所专门作了鉴定。

中山王墓出土铜壶中的液体的初步鉴定

北京市发酵工业研究所

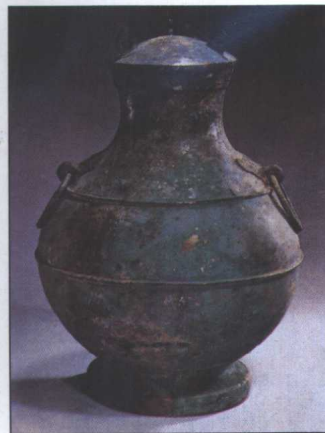
一九七七年河北省平山县三汲公社发掘的战国时期(公元前475—221年)中山王墓出土文物中,有两个装有液体的铜壶。这两个壶分别藏于该墓室东西两个库中。铜壶外形有扁、圆两种。东库藏的是铜扁形壶(图一),西库藏的是铜圆形壶(图二),两种壶都有子母口及咬合很紧密的铜盖。该墓地势较高,室内干燥,没有积水痕迹。发掘人员当场将这两种壶的生锈密封的壶盖打开,发现壶中有液体,并说打开时闻到酒的香味。故宫博物院于一九七八年十月委托我所对壶中的液体是否为酒和是什么酒进行鉴定。根据这一要求,我们观察到东库的扁壶内没有液体下降的痕迹,西库的圆壶内有液体下降约5厘米的痕迹。两个壶内的液体都未满至壶口,壶

的本身并不渗漏,而且壶外也没有被水浸泡的痕迹,因此可以认为壶内的液体并不是外部的水浸入所致。对于铜壶及其液体的鉴定工作,我们分下列几个步骤进行:

一、取样:我们于一九七八年十一月二十五日到故宫博物院取样,将两壶的液体用虹吸法全部分别转移到玻璃瓶中。在取样时发现的情况是:

1.东库铜扁壶(以下简称扁壶):打开壶盖时有特殊的气味,是浅翡翠绿色的液体,有很多棕色的象泥土状的沉淀物,壶底有少量的铜锈块及很多沉积的沉积物,其中有一个鸭蛋形的扁扁圆形的直径约5厘米的固形物。

2.西库铜圆壶(以下简称圆壶):打开



出土文物中和
的酿酒器
饮酒器



蛋壳黑陶高柄杯（龙山文化）



陶鹰尊（仰韶文化）

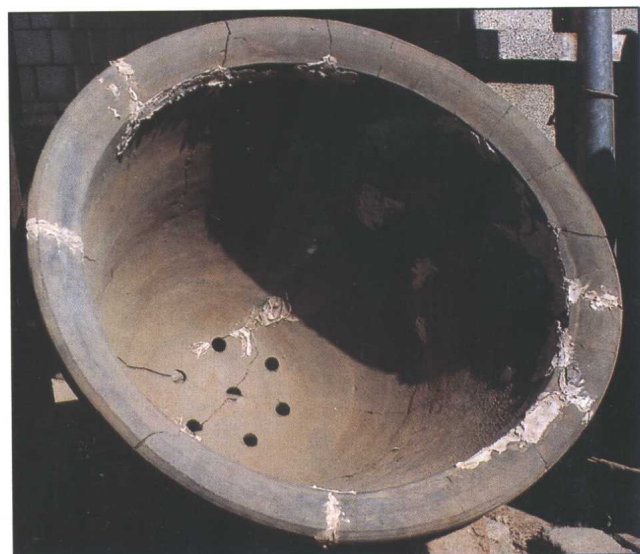


西周时期滤酒用的腹孔罐



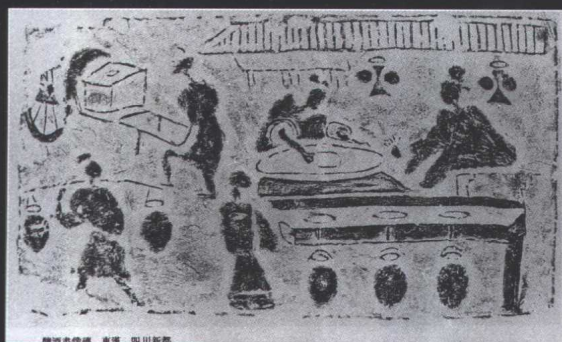
船形彩陶壶（仰韶文化）

东汉蒸馏器



战国时期滤酒用的单孔滤缸（左）和七孔滤缸（右）

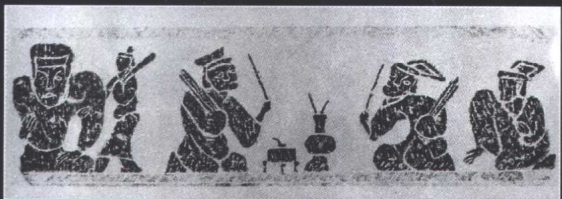
汉代画像砖 对酒的反映



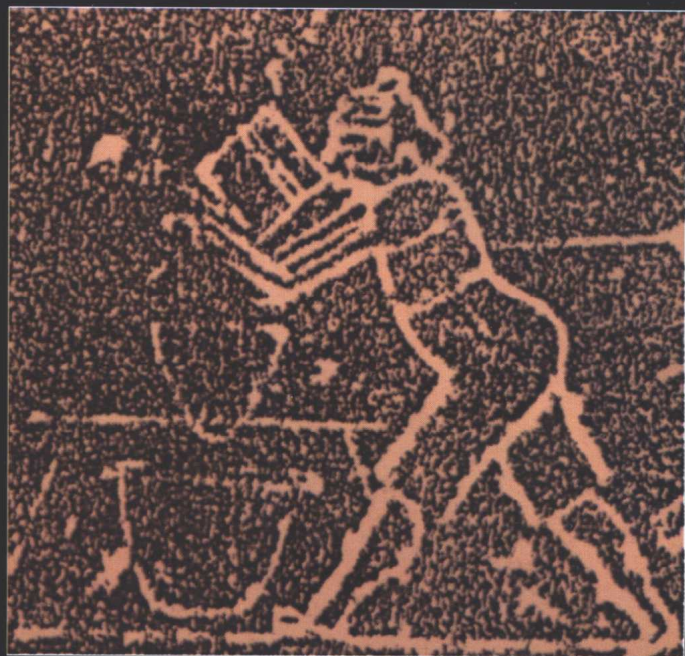
酿酒画像砖



酒肆画像砖



投壶画像砖



滤酒画像砖

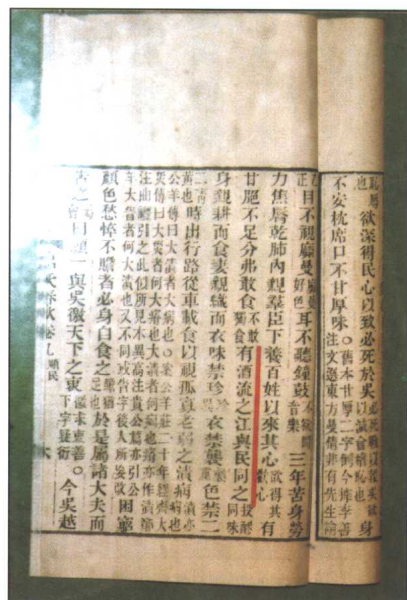
织造酿造画像砖



庖厨画像砖



历代古籍对 酒的记载



《吕氏春秋》

《周礼》

是月也命奄尹申宮令審門閭謹房室必重閉
奄尹主甄奄登之官也於周則外宰掌治王之內政
宮令幾出及開閉之屬重閉則內閉也○重直龍反
省婦事毋得淫雖有貴戚近習毋有不禁
省婦事所以靜陰類也淫爲女功奢僭淫好物
也貴戚謂姑姊妹之屬近習天子所親幸貴物
乃命大酋秋稻必齊麥稊必時湛醢必絮水泉必香陶器必良火
齊必得兼用六物大酋監之毋有養羞
酒熟曰齊大酋者酒官之長也于周禮爲酒人秫稻必齊謂熟
成也惟大酋也燂炊也火炙醴熟之謂也物齊事也羞嘗謂失誠
有害有惡者古者獲稻而漬米迨至春而爲酒詩云十月穫
稻爲此春酒以介眉壽○飴子由反齊才計反註火齊同
天子命有司祀祫四海大川名岳溫澤并泉

梁王魏嬰史記作瑩齊相近楚觴諸侯於苑臺此十五年晉衛宋
事記書齊相近楚觴諸侯於苑臺此十五年晉衛宋
諸侯相率而朝之也家應按紀年齊侯來相侯大
公別成楚侯即侯酒酣請晉君觴齊公共
晉注文楚侯北堂書鈔晉君晉侯李
蕭王若楚侯北堂書鈔晉君晉侯李
國策卷七
曾君與避席擇言擇善而言曰昔者帝堯舜令
儀狄博物志言作酒而美進之禹禹飲而甘之遂
就儀狄絕言酒曰後世必有以酒亡其國者齊桓
公夜半不寐口有甘銜也言不憂言苦朝易
牙半公世家註維乃煎元作敦知通燔炙
燭火燭物之有汁而乾曰焦乾和調五味而進

酒誥康誥 周公以成王命命諸康叔 順其事而言
 妹邦欲令明施大教命於妹國 妹地名紂
 朝歌以北是也
 金力呈反下同
 昭子穆文王第稱穆特言始國在
 西土西土岐周之政也昭一音詔 厥誥
 庶邦庶士越少正御事朝夕曰祀茲酒其
 告慎衆國衆士於少正官御治事吏朝夕
 惟祭祀而用此酒不常飲也悲音秘少
 惟天降命肇我民惟元祀惟天下敎命
 惟有爲祭祀也
 爲于偽反下同 天降威我民用大亂喪德

亂行。○行。下。越。小。大。邦。用。喪。亦。罔。非。酒。惟。
 於。小。大。之。國。所。用。喪。亡。文。王。誥。教。小。子。有。
 亦。無。不。以。酒。爲。罪。也。
 無。事。無。彝。酒。謂。下。羣。吏。教。之。皆。無。常。飲。酒。
 無。今。惟。曰。我。民。迪。小。子。惟。土。物。愛。厥。心。臧。
 生。醉。惟。曰。我。民。迪。小。子。惟。土。物。愛。厥。心。臧。
 我。民。教。道。子。孫。惟。土。地。所。聰。聰。祖。考。之。子。
 生。之。物。皆。愛。惜。之。則。其。心。善。聰。聰。祖。考。之。子。
 訓。越。小。大。德。小。子。惟。一。言。子。孫。皆。聰。聰。父。

上左：《战国策·魏策》

上中：《礼记》

中：《尚书·酒诰》

酒正掌酒之政令以式灋授酒材法式作酒
有米麴之數又有功沽之巧月令曰乃命大酋辨稻必齊稻必齊
葉必時湛醴必潔水泉必香陶器必良火齊必得鄭司農云
授酒人以其材。沽音古直將由反下同林音直齊威才
反下皆同一讀此如字葉韻別反湛接廉反饒音昌志反
酒正至酒材。釋曰酒正辨四飲則禁之政令亦掌之
疏今直言掌酒之政令不言漿之政令也但據酒之尊者
而言其寬漿亦善惡也酒材即米麴葉授與酒人使酒人法式
謂米麴多少及善惡也酒材即米麴葉授與酒人使酒人法式
酒既言兼掌漿人則漿之法式及漿材亦授之不言者亦與
尊官也。法式法至其材。釋曰云作酒既有米麴之數者亦與
謂此爲法式也云又有功沽之巧者功沽謂善惡者彼注
法式也引月令者十一月之令言乃命大酋謂善惡者是酒
孰曰酋於周禮則爲酒人案下注昔酒今之酋久白酒則名
者人遠之稱則是久熟者善故名酒官爲大酋若然彼注爲
酒人此酒人云麻稻必齊者正使齊既總藥必時者造之
得時湛醴必繫者湛黃歸放也謂清米炊釀之時必須繫淨
水泉必香者謂漬澆清米之水必須香美陶器必良者酒藥
陶中所燒器者必須成熟不律云火齊必得者謂釀之時生熟必宜得所也
凡爲公酒者亦
如之謂鄉射飲酒以公事作酒者亦以法式
及酒材授之使自釀之。釀尤反疏凡爲至如
言凡爲公酒者謂爲公事而作酒言凡非一謂若鄉飲酒鄉
射之言亦如之者亦以法式授酒材。注謂鄉至釀
釋曰言鄉射飲酒者謂鄉飲酒中有州長春秋習射於序又有
飲酒賓賁能飲酒鄉射飲酒中有州長春秋習射於序又有
鄉大夫三年賓賁能後以五物謂衆庶用州長射禮並是鄉
州飲酒若然州大夫親來臨視並得鄉名故謂之鄉此數事者
皆爲國行禮不可模倣於民故得公酒其首家爲放不得公
酒族祭步神之時合錢飲酒辨五齊之名一曰泛齊二曰醴
齊三曰盎齊四曰緹齊五曰沈齊泛者成而
今宜成醴矣醴猶體也成而甘萍相和如今恬酒矣盎猶翁
也成而翁翁然也白色如今都白矣緹者成而紅赤如今下

仲實又云向其家有梨園其樹之大者每株收梨二車忽一歲盛生觸處皆然教倍常年以此不可售甚至用以飼猪其處可知有所謂山梨者味極佳意頗惜之邊用大甕儲數百枚以缶蓋而泥其口意欲久藏旋取食之久則忘之及半歲後因至園中忽問酒氣熏人疑守舍者釀熟因索之則無有也因咎觀所藏梨則化而爲水清冷可愛湛然甘美眞佳醞也飲之輒醉同園葡萄酒止用葡萄釀之初不雜以他物始知梨可釀前所未聞也

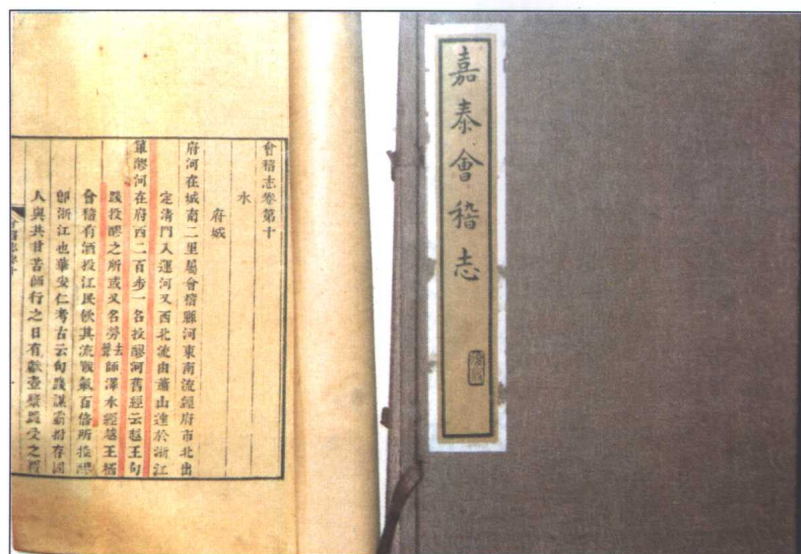
周密《癸辛杂识·梨酒》

[illegible]

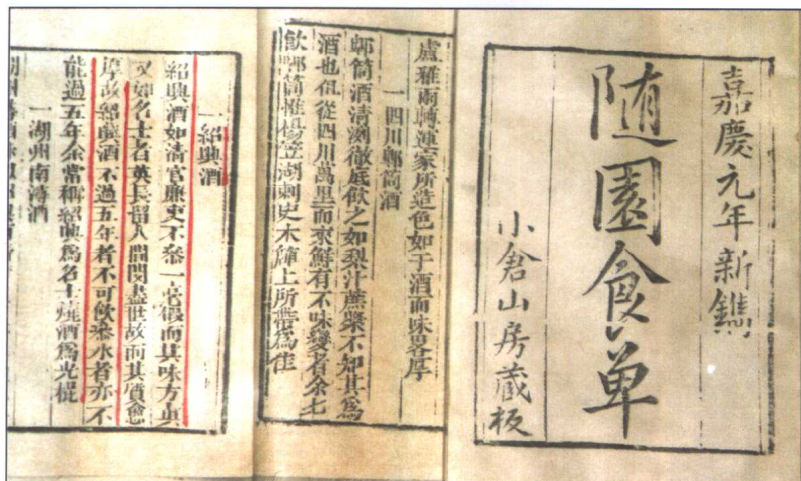
《方言》

臣縣故令南陽郭芝有九醞春酒法用麴三斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好米漉去麴滓便釀法飲曰譬諸蟲雖久多食日一釀滿九石米止臣得法釀之常善其上滓亦可飲若以九醞苦難飲增爲十釀差甘飲不病今謹上獻

《九酿春酒法》



左：《会稽志》
左下：《随园食单》
右下：谢肇淛《五杂俎》

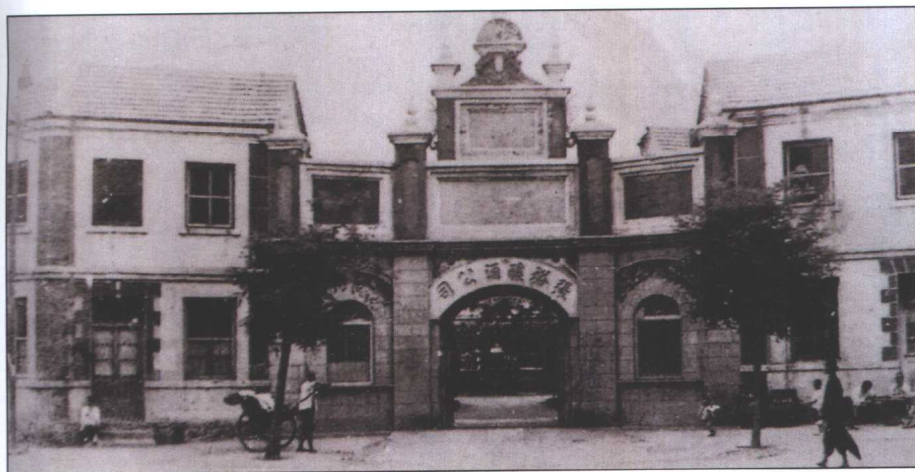


無刃之斧斤大內之造酒闢豎之菽粟也而其
品猥凡僅當不羶之酥酪羊羔以脂入釀呷麻
以口爲手幾於夷矣此又儀狄之罪人也
微乏者風力耳
北方有葡萄酒梨酒棗酒馬奶酒南方有蜜酒
樹汁酒柳梨酒酉陽雜俎載有青田酒此皆不
五雜俎
不卷十一
七
用麴蘖自然而成者亦能醉人良可恠也
荔支汁可作酒然皆燒酒也作時酒則甘而易
敗邢子愿取佛手柑作酒名佛香碧初出亦自
馨烈奇絕而亦不耐藏江右之麻姑建州之白
酒如飲湯然果腹而已



张裕公司创始人张弼士

1903年的青岛啤酒厂



1892年烟台张裕酒厂大门

巴拿马万国博览会给张裕公司的金牌证书

巴拿马万国博览会金牌

