

康明官

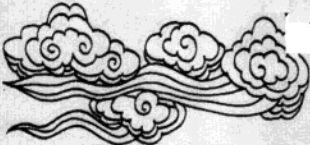
主編

當代酒典

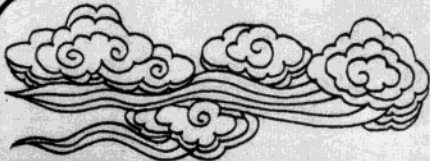
經濟日報出版社

康明官

主編



當代酒典



經濟日報出版社

京工商广临字 99077 号

图书在版编目 (CIP) 数据

当代酒典/康明官主编

北京: 经济日报出版社

2000.8

ISBN 7-80127-287-0

I. 当… II. 康… III. 酒 - 通俗读物 IV. TS262

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 04267 号

当 代 酒 典

主 编:	康明官
责任编辑:	王 含
责任校对:	韩 玉 昭 钧
出版发行:	经济日报出版社
地 址:	北京市宣武区白纸坊东街 2 号 (邮编 100054)
总 经 销:	全国新华书店
印 刷:	北京大地印刷厂
规 格:	787×1092 毫米 1/16 32.5 印张
字 数:	560 千字
版 次:	1999 年 12 月第一版 1999 年 12 月第一次印刷
书 号:	ISBN 7-80127-287-0/G·141
印 数:	0001 - 5000 册
定 价:	88.00 元

版权所有·盗印必究

前言

在林林总总的人类食品中，饮料酒是奇特的也是尽人皆知的一类。但人们对酒的知识究竟知道多少，譬如酒起源于何时？各种酒的原料是什么？是怎样做成的？各类酒具有什么特点，各含有哪些成分？这些成分对人体有何作用和影响？酒有哪些功用？世界各国饮酒有何习俗和礼仪？酒文化的内涵何在？如何识别酒的真假？怎样选购酒、保存酒？尤其是生产酒是否浪费粮食，以及饮酒究竟是有益还是有害，何谓科学、文明饮酒，这都是爱好酒的人们比较关注的话题。

毫无疑问，比较全面地、准确地解答上述问题，揭开世界名酒的神秘面纱，将浩如烟海的酒的知识简要地介绍给广大酒类爱好者，使人们较完整地了解酒、正确地运用酒，这是真正的酒类教学、科研、生产工作者义不容辞的责任。因此，我们将有关酒的基本知识串联在一起，写成这本书，就好比给初学者一个梯子，随着对酒的一般知识的学习，去获取更深层次的知识，并对其产生更为浓厚的兴趣，从而真正走进酒的王国，陶醉于大海般的酒的知识长廊之中，成为有足够能力驾驭酒的主人。

一、饮酒须讲安全、科学和文明

饮酒知识是每人须知的。即使你滴酒不沾，但为了家人的健康和幸福，也应提高在这方面的文化素养。对于生产酒的专业知识，也许你可以不去理会，但对于如何科学地品评酒、饮用酒，趋利避害，每一个不甘心于当信息时代“酒盲”的人，是不会拒绝这类最起码的常识的。让我们不妨先看一下缺乏酒知识的几则实例吧！

1. 慈禧与香槟酒

据说某国使臣将香槟酒献与慈禧。待那人告辞后，慈禧立即欣喜地令太监们开瓶。可是他们不知启瓶的方法，就七手八脚把瓶塞打开了。乒！随着一声巨响，木塞飞弹空中，酒液喷至房顶，使慈禧由喜转为惊、为怒，并误认为受到戏弄而责令将开瓶者各打 68 大板。事后，太监们吃一堑、长一智，认真探究了一番，方知是瓶内有气体而压力太大的缘故。为此，他们用铁锥先在软木塞上钻一小孔，让气体慢慢地排完之后，再小心地拔去木塞，方平安无事。现在看来，这实在是原始可笑的做法。

因为人们对香槟酒，就是要一听其响（对此也有人持异议），二看其泡，三尝其汽（酒），以得耳福、眼福和口福。其中之响尤为重要，它犹如礼炮，是庆祝胜利和欢乐的象征，起到极大的助兴作用；当然，其形其味亦怡然可人。但在当时，太监们还自以为那样的起塞法是他们特有的“专利”呢！

2. 真假不分，美毒不辨

1985年9月2日人民日报载：某些不法之徒利欲熏心，竟以含有甲醇、杂醇油较多的工业酒精掺水兑成白酒，出售250公斤，致使饮者严重中毒，其中死亡22人，双目失明7人。类似这样的报道，已不算少了。有人用“敌敌畏”农药，兑成假“名酒”；有人用茶水加食用酒精，兑制成所谓的“XO”白兰地，竟然有人信以为真。

3. 将药酒当白酒

饮用药酒，必须注意适应症和用量。可有一位年青人，竟将每次限量1毫升的药酒，当成一般的饮料酒，一次喝下100毫升后，顿感头昏脑胀、四肢麻木、呼吸急促，经抢救无效，终于丧命。

4. 酗酒及不得当的劝酒

有人提倡“一醉方休”；以“感情浅，舐一舐；感情深，一口闷”的言词劝酒。这种酗酒和劝酒的习惯是不可取的。有的人为了表示“海量”，一口气喝大量烈性酒，结果一命呜呼。这样做是很不值得的。

上述个别的事例，可引申出大道理，这就是知识对于我们人类来说，总是知道得越多越好，以利于摆脱愚昧和落后，走向科学与文明。

那么，在了解各种酒的特性的基础上，怎样才能算是科学而文明地饮酒呢？这在本书中均有专篇予以较详细地论述。一句话，饮酒有益还是有害，主要在于饮用者本身。如果饮酒方法得当，尤其是适量饮用优质、低酒度的果酒和米酒，对人体健康是有好处的，这已由世界各国的一些学者所证实。何况酒与政治、经济领域也密切相关；酒除了可供饮用之外，还有很多妙用之处。

所以，对待酒这样一个事物，同样也不能采取形而上学的看法。可是有人要么把它说得有百害而无一利，将酗酒者或酒后开车者造成的后果等都归罪于酒，视“人祸”为“酒祸”，甚至将酒视为不是毒品的“毒品”；要么把酒吹得神乎其神，而且有意无意地或违心地提倡多喝烈性酒。这都是思想方法上的片面性，必须走出这样的误区。

为此，除了应向人们广泛地普及起码的酒类知识外，须将酒的生产、销售、消费纳入法制的正确轨道。换言之，应“以法治酒”。

二、酒文化能称得上文化吗

有人说，酒有什么文化可言，所谓酒文化，自始至终不就是一个

“灌”字吗！

事实果真是这样吗？回答当然是否定的。先让我们看一下《辞海》对“文化”的解释：“从广义来说，指人类社会历史实践过程中所创造的物质财富和精神财富的总和。从狭义来说，指社会的意识形态，以及与之相适应的制度和组织机构。文化是一种社会现象，每一社会都有与其相适应的文化，并随着社会物质生产的发展而发展。”“文化的发展具有历史的连续性，社会物质生产发展的历史连续性是文化发展历史连续性的基础。”

酒正与人类创造物质财富和精神财富的全部历史紧密相连：从酒的起源，到酿酒原料的不断开发、生产技术的逐渐进步、理论研究的步步深入、酒类分析仪器的日新月异，乃至酒类包装的旧貌和新颜，以及酒类新产品的层出不穷，无一不与时代同步；各种酒的成分多至200种以上；多少名胜古迹、出土文物，多少诗词成语、名人趣闻、社会礼德与酒相关；多少国家设有酒的大学、学院、系和专业，酿酒工业乃是当代前沿学科生物工程的重要组成部分……这一切的一切，都反映着酒文化的源远流长和丰富多彩。

也有的外国人说：中国人就注重饮食……当然，我们在讲酒文化的时候，应该把它放于适当的位置，同时更须提倡提高全民族的道德、文化、科学素质，因为这是强国富民之道。但不等于由此可以否定酒文化的客观存在。不容置疑，酒文化是食文化的组成部分。我们还应注意到，国外名酒的发展史和先进技术，可供我国借鉴之处甚多。但也决不能妄自菲薄，放松甚至放弃自己的创造。

必须指出，酒文化的内涵是极为丰富的，本书中提到的内容，仅是其中的一部分。

三、《当代酒典》名副其实吗

所谓“经”或“典”，通常是指“可作为典范的重要”或综述“常道、常法”。而一般社会科学类多属于前者；自然科学类以后者居多。

纵观古今中外国内外有关酒的经或典，大多阐述常道、常法。其中有的以词条的形式叙述；有的则以篇章的形式编著。两者又与“手册”及“百科全书”之类亦有诸多相似之处。至于“酒典”的形式，由于它的内容的特殊性，与“药典”之类也有所不同，这也是自然的事情。因为前者的生产技术部分等占有相当大的比重。作为撰者，总是想力求内容与形式的相对协调和统一。

本书的内容多为常道、常法，故名，虽实不敢当，但亦未尝不可。

顺便说明一下，本书以“全、新、准、精、实”五字为其编著原则。

但所谓“全、新”，当然也是相对而言的。例如涉及到人名、地名、厂名、酒名及书名等，因限于统计及篇幅等原因，故不可能很全面，何况新作、新产品、新技术等总是日新月异的。作为“典”，当然要力求准确。但有些内容，本来就存在尚未统一的多种提法，故不便也不应强求统一得出所谓的标准说法，而须尽可能地将其一并列出。至于“精”，在本书中对于酒类的生产技术，着重介绍了中外 80 余种名酒的生产工艺和调制方法，并将全书的容量控制在 50 万字以内，以便广大读者购阅。另外，不难看出，书中有关酒的生产及饮用等具体方法，均可说是较为实用的方面。

简言之，本书为力求达到书名、形式、内容及写作技巧四者之间的相对统一，可谓煞费苦心。尽管如此，仍然可能存在诸多不足之处，期望广大同仁及读者批评指正。

在本书出版过程中，得到了万良才先生的热情支持；中国轻工总会潘蓓蕾副会长为本书题名并提出了宝贵的意见；经济日报出版社的各级领导及有关同志对本书的出版始终予以高度重视，在此谨表衷心的感谢。

编者

目 录

前 言	(1)
-----------	-----

酒 史 篇

第一章 酒的起源	(3)
第一节 酿造酒的起源	(3)
一、果酒及葡萄酒的起源	(3)
二、黄酒的起源	(4)
三、啤酒的起源	(6)
第二节 蒸馏酒的起源	(8)
一、白酒的起源	(8)
二、白兰地的起源	(10)
三、威士忌的起源	(12)
四、老姆酒的起源	(13)
五、金酒的起源	(13)
六、伏特加的起源	(14)
七、其他蒸馏酒的起源	(14)
第三节 配制酒和鸡尾酒的起源	(15)
一、配制酒的起源	(15)
二、鸡尾酒起源于美国吗	(16)
第二章 酒类生产技术的发展史	(19)
第一节 国外酒类生产技术的发展史	(19)
一、蒸馏酒生产技术的发展史	(19)
二、酿造酒生产技术的发展史	(20)
第二节 我国酿酒生产技术的发展史	(21)
一、黄酒生产技术的发展史	(21)
二、葡萄酒生产技术的发展史	(23)
三、啤酒生产技术的发展史	(24)

四、近代白酒工业生产技术发展简史·····	(26)
-----------------------	------

酒 类 篇

第一章 酒的分类 ·····	(33)
第一节 总的分类法 ·····	(33)
一、我国酒的分类法·····	(33)
二、国际酒的分类法·····	(34)
第二节 蒸馏酒分类 ·····	(35)
一、中国白酒和日本烧酎的种类·····	(35)
二、白兰地分类·····	(36)
三、威士忌分类·····	(37)
四、伏特加分类·····	(37)
五、老姆酒分类·····	(37)
六、金酒分类·····	(37)
七、其他蒸馏酒·····	(38)
第三节 酿造酒的分类 ·····	(38)
一、黄酒及清酒分类·····	(38)
二、啤酒分类·····	(39)
三、葡萄酒和果酒分类·····	(39)
第四节 配制酒分类 ·····	(40)
一、国际上较为通行的分类法·····	(40)
二、国内配制酒分类法·····	(41)
第二章 中外部分名优饮料酒牌名集锦 ·····	(42)
第一节 中国部分名优饮料酒牌名集锦 ·····	(42)
第二节 外国部分名优饮料酒牌名集锦 ·····	(45)
第三章 中外酒类的产量及消费水平 ·····	(50)
第一节 世界酒类的产量及消费水平 ·····	(50)
一、1991~1993年世界酒类人均消费量(升/年)前25国 ·····	(50)
二、世界葡萄酒产量及消费水平·····	(50)
三、世界啤酒的产量及消费量·····	(52)
四、世界蒸馏酒的生产和消费概况·····	(52)

五、日本清酒的产与销	(53)
第二节 我国酒类的产量及消费水平	(54)
一、我国饮料酒的总产量及两大酒种产量的比例	(54)
二、各种酒类的生产和消费	(54)

酒 性 篇

第一章 酒类的指标、成分及色、香、味、格	(61)
第一节 酒类的指标	(61)
一、中华人民共和国国家标准	(61)
二、部颁标准及省颁企业标准	(63)
第二节 酒类的成分	(63)
一、酒类的一般成分	(63)
二、各种酒类的主要成分及相互比较	(64)
第三节 酒类的色、香、味、格	(70)
第二章 酒的外在质量	(71)
第一节 酒瓶或酒罐	(71)
一、黄酒、清酒、葡萄酒及啤酒瓶、罐	(71)
二、白兰地、威士忌等酒的包装	(72)
第二节 酒标	(73)
一、国外的酒标	(73)
二、国内的酒标	(75)
第三节 酒瓶、酒罐和酒垫的收藏	(76)
一、中国酒具收藏家王维田	(76)
二、国外酒具收藏家	(77)
第三章 酒类的选购与存放	(79)
第一节 酒类的选购	(79)
一、选购酒的原则	(79)
二、如何选购黄酒、葡萄酒、啤酒、白酒、白兰地和威士忌	(80)
三、怎样识别酒的真假	(82)
第二节 怎样保存酒	(84)
一、宾馆和饭店如何保存酒	(84)

二、家庭怎样保存酒	(86)
第四章 酒类的用途	(89)
第一节 酒类的用途	(89)
一、酒类的一般用途	(89)
二、黄酒的用途	(89)
三、葡萄酒的用途	(91)
四、啤酒的用途	(92)
五、其他酒类的用途	(93)
第二节 适量饮酒的益处和价值	(93)
一、营养价值	(93)
二、医疗价值	(95)
三、经济价值	(97)
四、科学饮酒能长寿的实例	(97)
第三节 酒的卫生及过量饮酒的害处	(98)
一、过量饮酒的害处	(98)
二、白酒的卫生	(101)

饮酒篇

第一章 酒具	(107)
第一节 中国古代酒具	(107)
一、古代酒具的材质	(107)
二、古代酒具的演进	(108)
第二节 现代酒具	(109)
一、酒具的材质、形状、大小、色泽有何讲究	(109)
二、各种酒的典型杯	(110)
第二章 饮酒习俗	(112)
第一节 我国的饮酒习俗	(112)
一、通常的饮酒习俗	(112)
二、一些少数民族的饮酒习俗	(112)
第二节 外国的饮酒习俗	(115)
一、各国人爱饮什么酒	(115)
二、外国的饮酒习俗	(115)

第三章 科学饮酒 100 问	(117)
第一节 何谓科学饮酒	(117)
一、科学饮酒的条件有哪些	(117)
二、美酒佳肴需两相宜吗	(118)
三、为什么饮酒不宜过量	(127)
四、为什么饮酒须得法	(131)
第二节 科学、文明的饮酒方法	(132)
一、酒店和酒吧	(132)
二、餐前准备	(133)
三、科学、文明的饮酒方法	(134)
四、饮酒有禁忌之点吗	(140)
五、鸡尾酒会和宴会	(154)
第三节 关于解酒和戒酒	(157)
一、关于解酒	(157)
二、关于戒酒	(159)
第四章 美酒的品评	(161)
第一节 酒为什么要品评	(161)
一、酒是奇特食品	(161)
二、酒质须公认	(161)
三、人的感官很灵敏	(161)
第二节 评酒的条件、方法、程序	(162)
一、评酒的条件	(162)
二、评酒的基本方法	(162)
三、品评的程序	(163)
第三节 怎样品评各类酒	(164)
一、如何品评白酒	(165)
二、如何品评黄酒	(167)
三、葡萄酒的品评	(167)
四、啤酒的品评	(167)
五、果露酒的品评	(168)
六、白兰地、威士忌、老姆酒、伏特加及金酒的品评	(168)
第四节 酒的各级评赛	(170)
一、个人或小组内品酒	(170)

二、酒厂内部评酒	(170)
三、地方及全国的酒类品评	(171)
四、国际奖牌是怎样获得的	(172)

酒文化篇

第一章 酒与诗词、对联、成语	(177)
第一节 酒与诗词	(177)
一、古代诗词	(177)
二、魏、晋诗	(177)
三、唐诗	(178)
四、宋词	(186)
第二节 酒与对联	(188)
一、历史人物与酒联	(188)
二、与酒质、故事、门联有关的酒联	(189)
第三节 酒与成语	(194)
一、成语故事	(194)
二、成语与酒名、酒的色泽、香味、酒器	(197)
第二章 酒的传说、珍闻、掌故	(201)
第一节 酒的传说	(201)
一、越王勾践与酒	(201)
二、杜康醉刘伶	(202)
三、卓文君与文君酒	(203)
第二节 酒的珍闻	(203)
一、酒事之最	(203)
二、酒的其他珍闻	(208)
第三节 酒的掌故	(219)
一、干杯、酒徒、酒狂	(219)
二、酒令、酒旗、酒肆	(220)
三、拿破仑与白兰地、红黑牌威士忌、“斗酒十千”非实价	(222)
第三章 酒与名人、酒政、酒礼、酒德	(224)
第一节 酒与文人	(224)

一、国内文人	(224)
二、国外文人	(229)
第二节 酒政、酒礼、酒德	(231)
一、酒政	(231)
二、酒礼、酒德	(238)
第四章 酒类的管理、科研、教育、出版事业	(241)
第一节 酒类的管理	(241)
一、国外的实例	(241)
二、我国的酒类管理	(242)
第二节 酒类的科研	(242)
一、国际组织	(242)
二、外国的酒类科研	(242)
三、我国的酒类科研机构	(243)
第三节 酒类的教育事业	(244)
一、国外的酒类教育事业	(244)
二、我国的酒类教育事业	(244)
第四节 酒类的书籍出版事业(仅列国内部分)	(245)
一、出版的主要书籍	(245)
二、主要刊物	(249)

酒 技 篇

第一章 酿酒基本原理	(253)
第一节 酿酒的基本理论	(253)
一、原料成分怎样变为酒的基本成分	(253)
二、酿酒的几种发酵形式	(255)
第二节 酒的贮存与勾兑	(255)
一、酒为什么要贮存老熟	(255)
二、酒为什么要勾兑调配	(262)
第二章 各种酒类制法概要	(265)
第一节 酿造酒制法概要	(265)
一、黄酒酿造过程	(265)
二、清酒酿造过程	(266)

三、酸牛奶酒及马奶酒生产过程	(267)
四、葡萄酒酿造过程	(268)
五、啤酒酿造过程	(268)
第二节 蒸馏酒制法概要	(271)
一、白酒生产过程	(271)
二、白兰地生产过程	(272)
三、威士忌生产过程	(273)
四、伏特加生产过程	(273)
五、老姆酒生产过程	(274)
六、金酒生产过程	(277)
七、烧酎生产过程	(277)
第三节 配制酒及鸡尾酒的调制	(277)
一、配制酒的生产方法	(277)
二、鸡尾酒及其调制	(278)
第四节 世界酒类酿制技术水平综述及展望	(285)
一、酿造酒技术水平综述及展望	(285)
二、白酒工业技术展望	(310)

中外名酒工艺篇

第一章 中外著名黄酒和清酒工艺	(319)
第一节 中国著名黄酒工艺	(319)
一、绍兴酒工艺	(319)
二、福建沉缸酒工艺	(339)
三、江西封缸酒工艺	(342)
四、丹阳封缸酒工艺	(343)
五、山东即墨老酒工艺	(344)
六、山东兰陵美酒工艺	(346)
七、台湾黄酒工艺	(348)
第二节 日本名酒清酒技术	(352)
一、生产和技术概况	(352)
二、清酒种类	(354)
三、清酒厂厂房及设备例	(355)

四、清酒工艺	(356)
五、清酒产品多样化	(379)
第二章 中外著名葡萄酒、果酒工艺	(385)
第一节 中国著名葡萄酒、果酒工艺	(385)
一、烟台张裕葡萄酒工艺	(385)
二、中国红葡萄酒工艺	(387)
三、沙城干型、半干型白葡萄酒工艺	(388)
四、天津王朝牌白葡萄酒工艺	(388)
五、通化山葡萄酒工艺	(389)
六、名优果酒工艺	(391)
第二节 外国著名葡萄酒工艺	(398)
一、法国国家名酒工艺	(398)
二、意大利名酒工艺	(405)
三、西班牙国家名酒工艺	(413)
四、葡萄牙国家名酒工艺	(414)
五、匈牙利多加意葡萄酒 (Tokay wine) 工艺	(418)
第三章 中外著名啤酒工业及新产品	(420)
第一节 介绍 7 个国家的啤酒技术和啤酒厂	(420)
一、丹麦啤酒技术	(420)
二、比利时最大的啤酒厂	(421)
三、荷兰海纳肯啤酒公司啤酒厂	(422)
四、美国一个自动化标准啤酒厂	(422)
五、澳大利亚啤酒技术	(423)
六、卢森堡啤酒技术	(423)
七、南斯拉夫啤酒技术	(423)
第二节 国外著名啤酒工艺	(424)
一、德国著名啤酒工艺	(424)
二、捷克著名啤酒工艺	(425)
三、丹麦嘉士伯啤酒工艺	(431)
第三节 我国著名啤酒工艺	(433)
一、著名啤酒厂工艺例 1	(433)
二、著名啤酒厂工艺例 2	(434)
三、著名啤酒厂工艺例 3	(436)

第四节 啤酒新产品	(437)
第四章 中外著名蒸馏酒工艺	(438)
第一节 我国著名白酒工艺	(438)
一、茅台酒生产工艺	(438)
二、泸州大曲酒工艺	(447)
三、汾酒工艺	(453)
四、三花酒工艺	(465)
第二节 外国著名蒸馏酒工艺	(468)
一、法国干邑白兰地工艺	(468)
二、英国苏格兰威士忌工艺	(473)
三、前苏联国家名酒伏特加工艺	(475)
四、牙买加国家名酒老姆酒工艺	(476)
五、荷兰及英国的金酒工艺	(477)
六、日本烧酎工艺	(478)
第五章 中外著名配制酒、鸡尾酒工艺	(480)
第一节 中外著名配制酒	(480)
一、中国名酒“竹叶青”	(480)
二、介绍外国几种利口酒工艺	(481)
第二节 中外著名鸡尾酒调制	(482)
一、中国鸡尾酒 10 种	(482)
二、世界著名鸡尾酒 26 种	(484)
附录 中国近代百年酒业大事记 (1892~1999 年)	(489)