

综合篇



第一卷

中华大酒典

中国商业出版社



中华大酒典

第一卷 综合篇

《中华大酒典》编辑部 编

中国商业出版社

《中华大酒典》顾问

艾 青 著名诗人

潘裕仁 中国食品工业协会秘书长

黄圣明 中国食品工业协会副秘书长

苗志岚 中国食品工业协会白酒专业协会会长

齐志道 中国食品工业协会啤酒专业协会会长

熊子书 著名白酒专家

郭其昌 著名葡萄酒果酒专家

《中华大酒典》编纂委员会

沈怡芳 中国食品工业协会白酒专业协会副会长

高景炎 中国食品工业协会白酒专业协会副秘书长

王秋芳 中国酿酒工业协会副秘书长

毛照显 中国食品科学技术学会黄酒学会理事长

刘锦林 中国国内贸易部糖酒公司经理助理

朱桂初 中国农业部乡镇企业局处长

季克良 贵州茅台酒厂厂长

曾祖训 四川省酒类科学研究所顾问

孙宝君 吉林省地方志编纂委员会副主任

邹吉田 吉林省地方志编纂委员会副主任

侯云章 黑龙江人民出版社社长
王鸿宾 辽宁教育出版社社长
卢润田 吉林省食品工业局局长、食品工业协会副会长
丛广英 吉林省食品工业局副局长、食品工业协会秘书长
郑宏鑫 吉林省食品工业局处长、食品工业协会副秘书长
王中明 《吉林省志》副总纂、《吉林年鉴》副主编
冯 梅 吉林省精彩印务公司总经理
王希恩 《中华大酒典》编辑部顾问
王秀山 《中华大酒典》编辑部主任
王 钢 《长春年鉴》副编审
王国春 四川省宜宾五粮液酒厂厂长
郭来虎 四川省泸州老窖股份有限公司董事长
彭追远 四川省古蔺郎酒厂厂长
李家顺 四川省沱牌实业股份有限公司总经理
陈森辉 江苏省双沟酒厂厂长
周复茂 山东省蓬莱酒厂高级工程师
侯西汉 安徽省淮北市口子酒厂厂长
范亚彰 安徽省濉溪县口子酒厂厂长
卢宪臣 中英合资巴斯金士百啤酒有限公司董事长
刘少敏 吉林省松源食品工业公司总经理
曲汉东 吉林省德惠大曲酒厂厂长

《中华大酒典》编著者

主 编	孙宝君 邹吉田 侯云章 王鸿宾
执行主编	王秀山 吴春风
编 著 者	(按姓氏笔划顺序)

马 芳	王 力	王中明	王秀山
王启尧	王希恩	王金炉	王 钢
王显尧	王晓刚	王海涛	王鸿宾
方 志	田国清	包 黎	曲 宁
任国绪	刘光宇	刘宝林	刘爱珍
刘惠珍	杨 国	杨振宇	张家恕
张惠卿	张蕴武	吴春风	吴 琪
郑宏鑫	郑国氏	郑昊德	周 弢
祖文润	侯云章	赵传孝	赵仲男
胡金铎	徐少华	高天舜	高泽栋
高清波	隋文涛	渠时光	程致平

审 订	(按姓氏笔划顺序)
-----	-----------

王中明	王鸿宾	孙宝君	李素慧
杨丽民	宋墨仙	郑宏鑫	侯云章
施炳祖	高志宽	康明官	

封面设计	萧和设计工作室
彩页设计	任 艺 王 竞

《中华大酒典》编辑部

顾 问	郑宏鑫 王希恩
主 任	王秀山
副 主 任	徐少华 江可达
编 辑	(按姓氏笔划顺序)

许广志	曲 宁	刘光宇	沙铁成
吴晓晖	李 婧	郑昊德	范 茹
孟宪忠			

玉樽盛佳釀
酒典書千秋

王文哲

九五年三月

中国食品工业协会会长王文哲为《中华大酒典》题词

● 中華美酒

玉液琮漿 源遠流長
百花齊放 萬里飄香
繼承傳統 品種多樣
隨機適遇 繁榮市場

秦含章



一九四九九

中国食品发酵工业科研所名誉所长
中国白酒专业协会名誉会长秦含章为《中华大酒典》题词

序

《中华大酒典》编辑部的同志送来他们编纂的 200 多万字书稿,我看了目录和有关章节,不少感想便油然而生,不妨写出来,权以为序。

酒与世界各国的国计民生关系十分紧密。特别是我们中国,是世界三大酒系发源地之一。我国的曲蘖酿酒技术和中华酒文化的历史发展,曾经对人类文明产生过重大影响,有着杰出的贡献,被称为中国四大发明之外的第五大发明。我国至今是世界上最大的酒类生产国和消费国。我国作为世界四大文明古国之一,酒文化的发展已有 6000 年以上绵延不断的悠久历史。我国作为一个拥有众多民族的大国,现已注册的酒厂四万余家,品名数万种,酒的年总产量超过 2000 万吨,生产着品类繁多、风格各异、香型不同的各式美酒。近百年来,从国外引进的啤酒、白兰地、威士忌、伏特加、金酒、朗姆酒等都有新发展,通过融合,不断创新,丰富了酒类市场,拓展了酒文化。我国许多美酒在世界大赛中屡屡获奖,驰名海外。在中国历史发展进程中,酒与政治、军事、经济、文化、社会、民俗等有着密切联系,成为人们表达感情、增进友谊、社会交往、调节人际关系的重要媒介。中国酒文化自成体系,不啻是一部蕴涵丰饶的酒类百科全书,而且超越了时间和空间的局限,在世界酒文化中独领风骚。近年来,不少中外学者逐渐将研究的目光转移到中国酒文化研究和中外酒文化比较研究上来。在这种情况下,对博大精深的中国酒文化进行认真的总结概括已迫在眉睫。据此,《中华大酒典》编辑部的同志在中国食品工业协会和中国食文化研究会的支持下,顺应时势,迎合众望,做了一件很有远见、很有意义的工作。《中华大酒典》的出版发行,必将对弘扬中国酒文化和促进中国酒业的健康发展,对推动中外酿酒技术和酒文化的交流与发展起到重要作用,是中国酒文化发展史上一件壮举。

《中华大酒典》的内容丰富而又翔实,它将我国多姿多彩的酒文化和酒工艺以及酒的起源、历代酒文献、历届全国评酒会资料,酒界名厂、名品、名人,科学饮酒、识酒的方法等等,都进行了全面的归纳整理,使之系统化、条理化,其资料性、实用性、科学性都比以往的酒文化书典大大提高了一步,可以称之为我国在酒文化和酒工艺研究方面的一部经典著述。它不但对酿酒者、饮酒者、销酒者、用酒者、酒文化研究者很有参考价值,而且为社会学、经济学、民俗学、历史学、食品学、文学、艺术、科技等方面的研究提供了一部有益的典籍。这些创造性的工作也反映了编著者严谨的治学态度和刻苦的工作精神。

当然,酒文化作为一门新兴学科,尚需深入地、系统地研究;酿酒技术在不断革新、提高。所以,《中华大酒典》中的粗疏浅陋之处一定不少,切望读者多提宝贵意见,使之日臻完善。

在我国实行改革开放,向现代化进军的新的历史时期,我们不但要使祖国传统

的酿酒技术和酒文化发扬光大,增强民族自信心,还要从世界各国的酒类生产技术和酒文化中取长补短,兼收并蓄,把古老传统与现代文明相结合,在适应世界酒文化的发展方面创出新路,造就出具有中国特色的新型酒文化。我希望全国酿酒界和酒文化研究、爱好者携手前进,切磋琢磨,为使源远流长的中国酿酒技术和酒文化在全世界大放异彩,为再振中国昔日“酒之大国”的泱泱雄风做出贡献。

杜 子 端

一九九五年九月于北京

前 言

在中华五千余年文明史长河中,酒文化宛若一颗璀璨的明珠熠熠生辉,成为中华文明史的有机组成部分和重要的分支。酒文化深邃的主题及广博的内涵是一座丰富的宝库,亟待人们去开发和利用。然而,由于历史的局限和科学文化发展水平的制约,先人们对酒的研究与探讨大多停留在对酒自身的特征及作用的诵咏及评述上,对酒的经济价值和社会价值,特别是把酒作为一种文化现象的研究还显得肤浅。历史上遗留给后人的具有较高科学水准的论著和具有研究价值的典籍凤毛麟角。

进入二十世纪,随着科学技术的发展和社会的进步,一大批近现代的酿酒企业迅速在中华大地上崛起。一批颇有抱负的民族企业家继承中国传统酿酒工艺,注意吸收先进的科学技术,创造出许多为国人喜爱、为世人垂青的世界名牌酒品系。中国的酿酒技术和名牌酒品开始冲出国门,走向世界,并且在国际上的各种大赛中屡屡获奖,为国家争得了殊荣。中华酒文化以自己独特的风姿展现在世人面前,成为东方文明古国的又一象征和标志。国家为之骄傲,国人为之自豪。中国酒文化开始引起国际上的广泛关注,对中国酒文化的研究得到进一步开拓。

新中国成立后,特别是改革开放以来,我国酿酒事业得到了迅猛发展。我国酒文化的研究也提高到了一个新的境地,并向更加广阔的领域推进。对酒文化的研究赋予了新的历史内涵,远远超越了对酒的酿造技术、饮酒、用酒的狭窄范围,逐步演变成与酒文化有着密切关系的社会学、民族学、民俗学、食品学、酿造学等多学科的综合研究与比较研究。对酒文化的研究成为与广大人民群众生产、生活、学习、娱乐息息相关的新兴的边缘学科,并且形成了自己独特体系。其研究的内容变得更加丰富多彩,包括酒文化发展史、酒的功能与属性、酒的饮用及利用、酒的生产工艺、酒的传说与典故、酒的分类与品系、名酒名厂名人等。对于酒文化的研究愈加深入,研究成果与日俱增。

中国酒文化的发展对世界酒文化的发展起到了重要的推动作用,产生了巨大的影响,做出了重大贡献。中国酒文化以其特有的魅力吸引着国内外的有识之士的广泛关注和深入研究,一大批优秀的研究成果纷纷问世。进入九十年代,在全国范围内已出版的有关中国酒文化的研究论著已不下几十种。这些研究成果或从生产工艺,或从酒文化,或从酒的食用药用价值的某一侧面进行研究与探讨。但对酒文化进行全面系统的综合研究,且部头较大,影响深远的论著尚不多见。为了弥补这一缺憾,在中国食品工业协会和中国食文化研究会的帮助、指导下,在黑龙江人民出版社社长侯云章、辽宁教育出版社原社长王鸿宾同志的热情支持下,吉林省地方志编纂委员会委任王秀山同志主持日常工作,会同吉林省食品工业局、省食品工业协会,邀集各方面力量编纂一部集中华酒文化之大成的《中华大酒典》。从1994年6月开

始,中华大酒典编辑部的同志精心策划和周密筹备,制定了详尽的编纂大纲,组成由全国酿酒界、酒文化研究界、出版界专家学者参加的二百余人的编纂阵容,开始了浩繁的编纂工作。经过两年多的艰苦奋斗,奔波于全国各地,调查了数百家各类酿酒企业,采访了数百位著名的酿酒专家和企业家,收集了三千余万字的档案资料,编纂完成了《中华大酒典》这部宏篇巨制。编纂该书的宗旨是将古代、近代、现代、当代的中国酿酒工艺和酒文化研究成果融于一炉,以新的视角和科学的体例,进行分类、归纳、排笔、条分缕析,从更加高的层次和更广阔的领域,系统而又全面进行总结、概括、提炼,创造性地将博大精深的中国酒文化全方位地展示给世人,把中国酒文化的研究推向全世界。

纵览全书,我们可以看出,该书具有大、全、新、珍、雅五大特色。一是“大”,就是部头大。该书200多万字,是目前研究中国酒文化所见字数最多,规模最大的一部专著。在中国酒文化研究中,是前无古人的。二是“全”,即结构全。该书分为四卷四册:第一卷综合篇,第二卷工艺篇(上),第三卷工艺篇(下),第四卷文化篇,共17章93节,贯通中国酒文化几千年历史,涵盖了酿酒工艺和酒的起源、发展,名品、名厂、名人等各方面内容。三是“新”,即内容新。该书取材丰富,特别注意吸纳调查采访的第一手资料、采用最新数据,以及对酒文化研究的最新成果。四是“珍”,即资料珍贵。该书引经据典,事必有据。对全部资料,包括历史典故、调查采访资料、口碑资料,历史传说等,均进行认真的考证核实,务使所有资料真实可靠,经得住历史的推敲,确保该书具有较高的科学性,具有重要存史价值和研究价值。五是“雅”,即在内容上尽量剔除糟粕,保留精华,给人以知识。在装帧上,该书为16开豪华精装本,附有近300多幅彩色和黑白照片插图,其中有名酒名厂名人的照片,有生产设备和工艺流程图。彩色图版与正文相映生辉,图文混排美观大方,既可做为礼品书馈赠友人,又具有珍贵的收藏价值。

编纂《中华大酒典》一书是一项浩繁的文化建设工程,同时也属于企业文化建设范畴。为了编纂一部能代表九十年代中期中国酒文化研究集大成的专著,编纂者为此付出了艰辛的劳动和大量汗水。在该书即将问世之际,参与该书编纂的同志们为此而激动不已。我们衷心祝愿这个躁动于母体之中的新生儿呱呱落地时,五官端正,容态秀美,聪明活泼,并能得到广大读者的喜爱。

孙宝君

一九九六年八月二十八日

目 录

题词一	王文哲
题词二	秦含章
序	杜子端
前言	孙宝君
第一章 中华酒香	1
第一节 酒的起源	1
一、上天造酒说	1
二、猿猴造酒说	2
三、仪狄造酒说	3
四、杜康造酒说	3
五、黄帝造酒说	5
第二节 美酒佳话	5
一、茅台佳酿传闻多	5
二、汾阳杏花红似火	10
三、世人争说五粮液	12
四、江南洋河美人泉	14
五、剑南雄关春色美	15
六、古井减酒宴佳宾	16
七、历史名城董酒香	17
八、西凤酒传千古事	18
九、泸州老窖传奇闻	19
十、全兴佳酿最宜人	21
十一、仙凤神曲飘双沟	22
十二、黄鹤酒香盖名楼	23
十三、二郎滩头酒如诗	24
十四、武陵溪畔崔婆酒	29
十五、宝丰莲花酒飘香	29
十六、宋河酒香二十里	31
十七、沱泉甘冽酿美酒	32
十八、绍酒飘香行天下	33
十九、龙岩巧酿沉缸酒	34
第三节 饮酒逸事	34
一、正月旦日饮屠苏	34
二、月到中秋酒正阑	35

三、史国公酒健脾胃	35
第二章 历代酒文献	36
第一节 上古文献的记载	36
一、夏商周时期	36
二、春秋战国时期	39
三、秦汉三国两晋南北朝时期	42
第二节 中古文献的记载	72
一、隋唐五代时期	72
二、宋辽金元时期	82
第三节 近古文献的记载	122
一、明代的记载	122
二、清代的记载	132
第三章 酒的价值	137
第一节 酒是营养丰富的奇特食品	137
一、酒营养丰富,是“五谷之精体”	137
二、酒可健身,是“百药之长”	141
三、酒是烹调中不可缺少的调味品	146
第二节 酒可成事,也可败事	147
一、酒可助人成事	147
二、酒可使人败事	152
第三节 酒可助兴,也可解忧	155
一、酒可助兴	155
二、酒可解忧	157
第四节 酒是传播友谊的使者	159
一、酒越饮越厚	159
二、以酒会友	160
三、“八拜之交”	163
第四章 酒的分类	168
第一节 商业分类法	168
一、白酒	168
二、黄酒	170
三、啤酒	171
四、葡萄酒、果酒	173
五、配制酒	174
第二节 工艺分类法	175
一、蒸馏酒	175
二、发酵酒	176
三、配制酒	176
第三节 评酒分类法	176

一、第一届全国评酒会的分类	176
二、第二届全国评酒会的分类	176
三、第三届全国评酒会的分类	176
四、第四届全国评酒会的分类	177
五、第五届全国评酒会的分类	177
第四节 其它分类法	177
一、原料分类法	177
二、历史分类法	177
三、酒度分类法	178
第五章 酒类品评	179
第一节 评酒员	180
一、人的感官机能	180
二、评酒员的身体素质	181
三、评酒员的思想素质	182
四、评酒员的训练	182
第二节 评酒的设备及工具	183
一、评酒室	183
二、评酒室的设备	184
三、评酒杯	184
第三节 评酒规则	185
一、评酒规则	185
二、评酒工作人员规则	186
第四节 评酒	186
一、评酒的时间	186
二、评酒的顺序	186
三、酒样的温度	187
四、品酒评分	187
第五节 历届全国评酒会	189
一、第一届全国评酒会	190
二、第二届全国评酒会	191
三、第三届全国评酒会	193
四、第四届全国评酒会	199
五、第五届全国评酒会	223
第六节 评酒术语	234
一、外观术语	234
二、香气(气味)术语	236
三、滋味术语	238
四、风格、酒体术语	240
第六章 酒的鉴别	242

第一节 白酒的鉴别	242
一、色泽与透明度鉴别	242
二、香气鉴别	243
三、滋味鉴别	243
四、酒花鉴别	243
五、酒度鉴别	243
六、如何鉴别用酒精兑制的酒	244
七、部分国家名酒的鉴别	244
第二节 啤酒的鉴别	251
一、色泽鉴别	251
二、泡沫鉴别	252
三、香气鉴别	252
四、口味鉴别	252
五、影响啤酒质量的因素	252
六、部分国家名酒的鉴别	253
第三节 黄酒的鉴别	253
一、色泽、香气和滋味的鉴别	254
二、影响黄酒质量的因素	254
三、部分名优酒的鉴别	254
第四节 果酒(葡萄酒)的鉴别	255
一、果酒感官鉴别的基本方法	255
二、影响果酒质量的因素	256
三、部分名优酒的鉴别	256
第五节 家庭用酒的储存	258
一、家庭应如何保存酒	258
二、不要用热水瓶盛放鲜啤酒	258
三、沉淀的酒有的能饮,有的不能饮	259
四、酒不是越陈越好喝	259
第七章 酒界精粹	260
第一节 国家名优酒及生产企业	260
一、白酒	260
二、黄酒	262
三、啤酒	262
四、葡萄酒、果酒	263
五、配制酒	264
第二节 名厂	265
一、荣获国家质量奖的部分企业介绍	265
二、荣获部(省)质量奖的部分企业介绍	276
第三节 名品	297

一、部分国家名优酒介绍	297
二、部分部(省)优质酒介绍	304
第四节 名人	314
一、著名专家学者	314
二、全国优秀企业家	321
第五节 地方名厂、名品、名人	332
一、部分名厂介绍	332
二、部分名优酒介绍	338
三、人物介绍	343

第一章 中华酒香

大概没有哪一种食品会像酒这样,能集各种褒贬毁誉、传奇异趣于一身;也没有任何一种食品能如同酒这样,让人如此好恶迥然、泾渭分明。亲者嗜之若命,奉酒为神明,直至须臾不可分离的程度;疏者则可能涓滴不沾,终生不受浸染。亘古至今,人们如何造酒、赞酒、饮酒,或散记于典籍,或见诸于报章,浩如烟海,众说纷纭,令人目不暇接。这一方面看出我国酒文化源远流长,一方面也给我们及后人研究、继承和发扬这一文化遗产,提出了新的课题。

第一节 酒的起源

我国酒的历史,可以上溯到上古时期。其中《史记·殷本纪》关于纣王“以酒为池,悬肉为林”,“为长夜之饮”的记载,以及《诗经》中“十月获稻,为此春酒”和“为此春酒,以介眉寿”的诗句等,都表明我国酒之兴起已有五千年的历史了。

据考古学家证明,在近现代出土的新石器时代的陶器制品中,已有了专用的酒器,说明在原始社会中我国酿酒就很盛行。以后经过夏、商两代,饮酒的器具也越来越多。在出土的商殷文物中,青铜酒器占相当大的比重,说明当时饮酒的风气确实很盛。自此之后的文字记载中,关于酒的起源的记载虽然不多,但关于酒的记述却不胜枚举。综合起来,这些记述主要有下面五种。

一、上天造酒说

素有“诗仙”之称的李白,在《月下独酌·其二》一诗中有“天若不爱酒,酒星不在天”的诗句;东汉末年以“座上客常满,樽中酒不空”自诩的孔融,在《与曹操论酒禁书》中有“天垂酒星之耀,地列酒泉之郡”之说;经常喝得大醉,被誉为“鬼才”的诗人李贺,在《秦王饮酒》一诗中也有“龙头泻酒邀酒星”的诗句。此外如“吾爱李太白,身是酒星魂”,“酒星不照九泉下”,“仰酒旗之景曜”,“拟酒旗于元象”,“囚酒星于天岳”等等,都经常有“酒星”或“酒旗”这样的词句。窦苹所撰《酒谱》中,也有酒“酒星之作也”的话。意思是自古以来,我国祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。不过就连《酒谱》的作者本身也不相信这样的传说。

《晋书》中也有关于酒旗星座的记载:“轩辕右角南三星曰酒旗,酒官之旗也,主宴飨饮食。”轩辕,我国古星名,共 17 颗星,其中 12 颗属狮子星座。酒旗三星,即狮子座的 Ψ 、 ξ 和 $\sim$ 三星。这三颗星,呈“1”形排列,南边紧傍二十八宿的柳宿八颗星。柳宿八颗星,即长蛇座 δ 、 σ 、 η 、 ρ 、 ϵ 、 3 、 W 、 $\odot$ 八星。晴朗的夜晚,对照星图仔细在天空中搜寻,狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一,很明亮,很容易找到,酒旗三星,因亮度太小或太遥远,则肉眼很难辨认。

酒旗星的发现,最早见《周礼》一书中,距今已有近 3000 年的历史。二十八宿的说法,始于殷代而确立于周代,是我国古代天文学的伟大创造之一。在当时科学仪器极其简陋的情况下,我们