

酒 酒 酒
酒 酒 酒

酒
酒
酒

廣東人民出版社



中國酒文化研究文集

水 火

的 性 移

酒 酒 酒 酒 酒 酒

酒 酒

酒 酒 酒

水的外形 火的性格

——中国酒文化研究文集

首届中国酒文化研讨会秘书处
深圳市博物馆 编

广东人民出版社

特约编辑：李衍垣

王洪友

谢 华

书名题签：艾 青

封面设计：邓江涛

水 的 外 形 火 的 性 格

首届中国酒文化研讨会秘书处 编
深 圳 市 博 物 馆

＊

广东人民出版社出版

广东省五华县印刷厂印刷

850×1168毫米 1/32印张：12.25 字数：280千字

1987年11月第1版 1987年11月第1次印刷

印数1—3000

统一书号：ISBN7—218—00134—3/G·33

＊

定价：3.00元

目 录

有益的尝试(代序)

- 祝首届中国酒文化研讨会……………周溪舜(1)

【中国酒史】

- 酿酒工业鸟瞰……………秦含章(3)
- 葡萄和葡萄酒传入我国的考证……………張玉忠(7)
- 我国蒸馏酒起源于东汉说……………王有鹏(19)
- 酿酒起源辨……………蔣英炬(25)
- 略谈殷商制酒业……………郭胜強(36)
- 曾侯乙墓中的贮酒器……………李天元(45)
- 中国酒的神话和传说……………黎莹(50)
- 试论河北酿酒资料的考古发现与我国
 酿酒的起源……………唐云明 孟繁峰(61)
- 战国中山酒及用酒制度……………刘来成(74)
- 古代的酒器与酒……………李恒賢(76)
- 中国啤酒工业发展的历史与现状……………齐志道(78)
- 中国第一个近代葡萄酒厂的诞生……………朱梅(84)
- 关于西汉酒制的几个问题……………罗庆康(89)
- 《吐鲁番出土文书》中酒史资料辑录……………成振国(100)
- 三千年古酒出土记……………欧潭生(124)

【酿酒科技】

- 略谈我国和外国古代酿酒技术……………许精荣(126)

苏东坡笔下的几种酒和酿酒技术·····	周嘉华(137)
利用已酸菌和酯化菌产酯酵母液态发 酵生产浓香型调味酒研究·····	刘复今等(149)
我国酒曲的分类及其应用·····	傅金泉(162)
我国祖先对酿酒技艺和微生物学的贡献·····	曾叙野(164)

【酒的医学研究】

补酒的历史和酒对健康的利弊·····	郑永久(166)
酒的营养与卫生·····	索 颖(180)

【酒文化及发展战略】

中国酒诗记事·····	秦含章(186)
中华美酒的历史回顾与战略思考·····	李衍垣(200)
试论中国的酒文化价值观念及其趋势·····	邓少平(213)
中国酒文化的伦理特征·····	刘仁清(227)
巴蜀酒文化溯源·····	林 向(236)
文化与酒·····	朱炳宣(251)
泸州酒城的酒文化·····	張枝俊 钟守玉(267)
论饮酒的作用与我国的酒德·····	袁庭栋(270)
四川汉代文物中的酒文化·····	唐长寿(279)
形象的“酒文化” ——评《宜宾酒史展览》·····	李浪林 冯向荣(281)
世界饮料酒的生产、市场及发展趋势·····	丁勺成(285)
世界啤酒市场与中国啤酒出口·····	丁勺成(297)
中国白酒的特色与发展方向·····	李紹周(311)
我国黄酒的特点及其发展方向·····	傅金泉(314)
川酒U形分布地带的形成及其特征·····	王 炎(323)

中国酒名的分类.....	唐海林(330)
--------------	----------

【优质名酒小传】

部优名酒“绵竹大曲”小史.....	田德举(334)
-------------------	----------

浅析宝丰酒

——兼论清香型白酒.....	邢明月(337)
----------------	----------

延年益寿健身美 即墨老酒蕴神威.....	杨凤山(342)
----------------------	----------

九江双蒸酒外向型的历史形成

——广东南海九江酒厂概况.....	陈惠玲(347)
-------------------	----------

杜康与杜康酒.....	赵进才(350)
-------------	----------

麒麟与祥酒.....	孙福新(354)
------------	----------

中国山楂酒与栖霞酿酒厂.....	衣奇文(355)
------------------	----------

通灵玉液香神州

——记文化名酒“通灵液”.....	安琪(358)
-------------------	---------

名酒之乡宜宾的形成和发展.....	袁承禧(360)
-------------------	----------

历史上的酒城泸州.....	王立柱(368)
---------------	----------

【附录】

鸣谢.....	(373)
---------	-------

中国部分酒厂名录.....	(375)
---------------	-------

编后记.....	(384)
----------	-------

WATER IN FORM FIRE IN CHARCTER

—Anthology of Wine Culture of China

CONTENTS

Starting a Valuable Undertaking (Fore-	
word to the Anthology)	
— Best Wishes to China's First	
Symposium on Wine Culture	
.....Zhou Xiwu (1)	
【History of China's Wine】	
A General Review of Wine-Brewing	
Industry.....Qin Hanzhang (3)	
Textual Research on Wine-and-Grape's	
Immigration into China.....Zhang Yuzhong (7)	
China's Wine Distillery Originating	
in East Han Dynasty.....Wang Youpeng (19)	
On Origin of Wine Brewing.....Jiang Yingjiu (25)	
A Brief Account of Brewery in Shang	
Dynasty.....Guo Shengqiang (36)	
Wine Container in Tumb of Marquis	
Yi of the state of Zeng.....Li Tianyuan (45)	
Mythology and Legend about Wine in	
China.....Li Yin (50)	
On Archaeological Discovery of Wine	

Brewing in Hebei and the Origin of	
China's Brewery.....Tang Yunming etc. (61)	
Wine in Zhongshan and Rituals	
for Using Wine.....Liu Laicheng (74)	
Drinking Vessels and Wine in	
Ancient Times.....Li Hengxin (76)	
History and Present Conditions	
of Beer Brewery in China.....Qi Zhidao (78)	
Birth of China's First Modern	
Winery.....Zhu Mei (84)	
Some Issues Concerning Wine Ri-	
tuals in West Han Dynasty...Luo Qingkang (89)	
Compiled Material about Wine His-	
tory from the book of documents	
unearthed in Tulufan.....Cheng Zhengguo (100)	
How 3,000-year-old Wine Was	
Unearthed.....Ou Tangsheng (124)	
【Science and Technology of Wine	
Brewing】	
Introduction to Wine-Brewing	
Technology in China and Foreign Coun-	
tries in the Ancient Times.....Xu Ganrong (126)	
Several Wines and Wine-Brewing	
Technology Described by Su	
Tongpu (Su Shi) Zhou Jiahua (137)	
Research on Brewing High-Perfuming	
Cooking Wine by the liquidation	

of Caproic Anhydride Esterase and Ester-producing Ferment.....	Liu Fujing(149)
Classification and Application of China's Distillery's Yeast.....	Fu Jinqun(162)
Contribution Made by Our Forefa- thers to Winery Technique and Microbiology.....	Zeng Zhongye(164)
【Medical Research on Wine】	
History of Tonic Wine and Its Act on Health.....	Zheng Yongjiu(166)
Nutrition and Hygiene of Wine.....	Li Ying(180)
【Wine Culture and Strategy for its Development】	
China's Poetry on wine.....	Qin Hanzhang(186)
Historical Review and Developing Strate- gy of Famous Wines of China...	Li Yanyuang(200)
Value and Trend of China's Wine Culture.....	Deng Shaopmg(213)
Moral Features of Wine Culture of China.....	Liu Renqing(227)
Origin of Wine Culture in Sichuan...	Lin Xiang(236)
Culture and Wine.....	Zhu Bingxuan(251)
Wine Culture in the Wine City —Luzhou.....	Zhang Zijun etc.(267)
On Function of Drinking and China's Morals for Drinking.....	Yuan Tingdong(270)
Wine Culture in Cultural Relics of	

- Han Dynasty in Sichuan.....Tang Changshuo(279)
- Culture in Imagery
- Comment on "Exhibition of
- Wine History of Yibin".....Li Langlin etc.(281)
- Production and Marketing of Beverage
- Wine in the World and their
- Development Trend.....Ding Yuncheng(285)
- World's Beer Market and China's Beer
- Export.....Ding Yuncheng(297)
- Special Feature of China White Spirit
- and the Direction for its
- Development.....Li Shaozhou(311)
- Characteristics of Shaoxing Wine and
- Direction for its Development...Fu Jinquan(314)
- U-shaped Distribution Belt of Sichuan's
- Wine.....Wang Yan(323)
- Classification in Nomenclature of
- China Wines.....Pan Hailin(330)
- 【Brief Introduction to Famous and
- High-Quality Wines】
- "Mianzhu Daqu", a Famous
- Wine with the Title of "High-quality
- Product" Conferred on by the Ministry
- of Light Industry of China.....Tian Dejiu(334)
- A Preliminary Study on "Baofeng Jiu"
- Concurrently on White Spirit of
- Delicate-Fragrance Type.....Yin Mingyue(337)

Brilliant Functions of Jimo's Rice Wine-	
Longevity and Body-Building...	Yang Fengshan(342)
Historical Evolution of Export Orientation of Jiujiang's "Shuangzhen Jiu".....	Li Huiling(347)
Du Kang and "Du Kang Jiu".....	Zhao Jincai(350)
Chinese Unicorn and the "Xiang Jiu" (Lucky Wine).....	Sun Fuxin(354)
China Hawthorn Wine and Qixia Distillery.....	Yi Qiwen(355)
"Tonglingye" -Introduction a Culturally Famous Wine.....	An Qi(358)
Home of Famous Wines---Yibin, its Formation and Development...	Yuan Chengxi(360)
Historical Records about Luzhou, a. City of Wine.....	Wang Lizhu(368)
【Appendice】	
Acknowledgement.....	(373)
List of Winery Factories (partial)	(375)
Epilogue.....	(384)

有益的尝试(代序)

——祝首届中国酒文化研讨会

深圳市副市长



1987年1月18日,正当岭南早春,来自我国天山脚下、鸭绿江畔、大江南北以及珠江三角洲的考古、民族、历史、微生物、酿造、医学、出版、企业界的150多位代表,隆重汇聚深圳,共同探讨中国酒文化事业的发展。一时,深圳嘉宾云集。中国最大的博物馆、明清紫禁城故址——故宫博物院发来了意味深长的贺电:“中华民族的悠久文化,从《诗经》、《离骚》到《红楼梦》都渗透着酒的影响。”我国著名诗人艾青挥毫题诗,赞美酒文化是:“水的外形,火的性格。”

酒类事业对国家财政收入是众所周知的。从我国汉武帝时期的盐铁酒专卖,到英国产业革命前后“威士忌”五大家族受封爵位,古今中外,不少国家的政府和人民,都关注本国酿酒工业的正常发展,维护其应有的社会信誉。我国是一个具有悠久酿造传统和良好酒德的国家,在开放改革的时代,如何展示我国酿酒业的传统优势,研究它的发展战略,兴利防弊地发展中国的酿酒工业,就不仅仅是贪杯者的个人琐事了。名酒之乡的《宜宾酒史展览》,河南信阳三千年古酒和殷代青铜盛酒器——卣的展出,多风格的优质名酒在深圳的面市,正是通过深圳经济特区这个窗口向国内外显示中华

美酒声誉的一个途径。

这次酒文化研讨会，初步展示了酒文化研究的学术世界：悠久的酿造历史和独特的发酵工艺结合，增强了中国美酒参与当今世界酒业较量的信心；中、西医并举，科学地论证了饮酒对健康的利弊和饮用界量；微生物工程的研究及应用，使酿酒这个古老行业焕发出青春的气息；如何把酿酒业放到世界性的信息系统中进行战略预测和决策，已成为酒文化研究的重要课题。多学科横向联合的酒文化研究，为科研与生产的结合寻找了途径，也促进了学术界自身的繁荣。酒文化的研究，产生了良好的社会效益和经济效益。

深圳经济特区是在探索中前进的。在深圳召开的《首届中国酒文化研讨会》，也属于“第一个吃螃蟹”式的尝试，其中必有困难和曲折。但正如《大系统论》一书的作者所说：“探索道路上的困难和习惯阻力也许会令人望而生畏，但是重要的是要敢于迈开第一步。”这次研讨会文集的出版，是令人欣喜的，如果这些研究获得一点实质性的进展，那是全国热心扶持的结果；它的不足，则是我们今后工作的借鉴。愿中国酒文化的研究再接再厉，更上一层楼。

酿酒工业鸟瞰

秦含章

酿酒工业在全世界范围内，历来是一个重要的工业部门，政府、税务机关、卫生部门、科学研究工作者、消费者都重视它。

酿酒工业的产品门类较多，国内外大体上可分为七大类：（1）啤酒；（2）黄酒和清酒；（3）葡萄酒和其他果酒（如苹果酒、黑加仑酒等）；（4）白酒或蒸馏酒；（5）露酒和药酒；（6）开胃酒、消化酒、利口酒、味美思酒；（7）白兰地、威士忌、伏特加、锦酒或杜松子酒、老姆酒、鸡尾酒等。七大类酒品种繁多，名目各异，也是世界贸易中的重要商品。

国际市场上较受欢迎并形成名牌的酿酒工业产品，大体是：各种啤酒、葡萄酒、香槟酒、开胃酒、消化酒、利口酒、味美思酒（或称苦艾酒）、白兰地酒、威士忌酒、伏特加酒、杜松子酒（或称锦酒）、老姆酒、鸡尾酒。人们各取所好，各享千秋。

我国的酿酒工业在“六五”期间发展较快。以白酒为例，产量从1980年的215万吨增加到1985年的338吨，增长57.21%。同期白酒用粮由538万吨增加到845万吨，增加57.06%。1985年白酒用粮数额占饮料酒总用粮数额的

作者系轻工部食品发酵研究所名誉所长，我国著名酿酒专家、高级工程师。

81.6%。

根据我国酿酒工业技术政策，“六五”期间，我国饮料酒工业逐步向“低度、优质、多样化”方向发展。低度酒（包括啤酒、黄酒、葡萄酒、果酒、露酒等）在酿酒工业中的比重，由1980年占饮料酒总产量的41%，上升到1985年的60%；一些白酒厂还在酒度的低度化（指酒精含量在40%以下）方面，进行了研究和探索。

酒是丰富人民生活的传统商品，并为国家提供可观的财政收入。因此“七五”期间，酿酒工业还应有较大的发展。为了节约粮食、繁荣企业、做好卫生保健，酿酒工业还要全面地减少粮食消耗，全面地提高产品质量和经济效益。为此必须实现三个转变：高度酒向低度酒转变；蒸馏酒向发酵酒转变；粮食酒向果实酒转变。今后酿酒工业的发展方针应该是：严格控制白酒产量，适当降低白酒度数，加快黄酒、葡萄酒、露酒，特别是啤酒的发展。

随着对外开放政策的贯彻执行，外宾来华人数日益增多，为了满足外宾的需要和我国人民对酒类的需求，酒类花色品种应逐渐趋向多样化、国际化和特殊化，少数酒厂应有计划以销定产，生产一些威士忌、白兰地、老姆酒、伏特加等“洋酒”，这是酿酒工作者面临的任务。

我们要发扬祖国药酒的传统，通过化学分析、病理观察、临床验证，恢复和发展一批名优药酒，这对经常以中草药为辅料生产各种药酒和露酒的酒厂来说，是轻而易举之事。

为了充分利用葡萄、苹果、柑桔等大宗水果资源，应积极提倡生产各种果酒，办好葡萄酒厂、苹果酒厂、柑桔酒厂，这是当务之急。同时，多利用野生浆果，就地加工、生产各

种山果酒或莓果酒（如山葡萄酒、黑加仑酒、金梅酒、红梅酒等），也是值得认真注意、广泛宣传、积极促进的重要项目。如能及时开发，广泛推行，其发展前途是无量的。

为了增加名优白酒的产量，保证市场需求，应想方设法使名优白酒的产量由当前年产约18万吨（占白酒总产量的5.3%）增加到1990年30万吨（占白酒总产量10%）。对于这项重大的生产活动，各厂既要加强各自的研究，又要通力合作，共同奋斗。

酿酒工业的节粮措施，早有种种设想。例如，按原定规划：减少“七五”期间的白酒产量；整顿一批耗粮高、质量差的白酒厂，通过联合，改进工艺，提高生产水平，实现节粮目标；开展白酒的普遍降度工作。如果将100万吨高度白酒（占白酒总产量的三分之一）降低其酒精10度，就可节约粮食数十万吨；发展40度以下的低度白酒，使其从米香型扩大到各种香型，这样即使产量由7万吨增加到17万吨，也可节约粮食约8万吨；限制用粮食生产“普通的大曲酒”，提倡用酒精路线生产“液态法普通白酒”；提高淀粉出酒率，应用勾兑、串香、陈酿等传统经验，改进成品质量，控制其卫生指标。这样，可使普通白酒的产量由当前的80万吨增加到150万吨，而粮食反而可节约40余万吨。

采取上述措施，可使原计划用粮总额大为压缩，例如，到1990年，各类主要酒种的总产量，由1985年850万吨左右增加到1250万吨左右，约增长47%，而粮食耗用总量反而约降低12%。

此外，还应加强酿酒工业的行业管理和市场管理，随时了解国内外情况，掌握技术改造的主要方向，适时选择可能开发的新酒种。贯彻落实国务院领导同志的指示，在企业所

有制不变、原隶属关系不变、现行上缴税利渠道不变的原则下，大家一起来制订规划、落实政策、搞好管理，进行技术改造、抓好产品质量、增加企业活力，促进酿酒工业的健康发展。

