

中國酒文化
和中國名酒



中國食品出版社

中國酒文化和中國名酒

中国食品出版社 編
中国食品出版社

中国酒文化和中国名酒

中国食品出版社编

孟冀 责任编辑

中国食品出版社出版

(北京市广安门外湾子)

新华书店北京发行所发行

北京百花印刷厂印刷

850×1168 32开本 12.5印张 325千字 12插图

1989年8月第1版 1989年8月第1次印刷

印数: 1—2500册

ISBN 7-80044-158-X/TS·159

定价: 7.90元

序

中国食品工业协会高级顾问 杜子端

《中国酒文化和中国名酒》一书出版之际，出版社编辑部约我写个“序”。因为这是我盼望已久的心事之一，今日实现，这是总结、提高我国饮食文化的一个良好的开端，欣喜之情自不必说。所以就欣然答应了。

我们伟大的祖国，是世界文明古国之一。我们伟大的中华民族，其文化之古老、深奥、幽雅、动人，在世界民族之林中，早已独树一帜，令人向往。在古老而又光辉灿烂的我国文化宝库中，饮食文化占有极其重要的地位。可以说饮食和文化是一对双胞胎，又是一个整体。而酒文化则是食品文化中的一枝奇葩，早已在饮食文化中争芳斗艳，并且早已香飘五洲四海。它不仅使古往今来的文人墨客为之倾倒，飘飘欲仙，而且使广大饮者陶然自得，乐在其中。尤其令在今中外专家注目的，是早在五千多年前的龙山文化时期，我国人民就已会制造美酒，并且创造的多种精美的酒具酒器；从甲骨文到金铭文中，对酒文化就有了大量的记载；从最早的古典文学名著《诗经》开始，历代文籍中对酒文化的记述简直浩如烟海，多似繁星。这是我国饮食文化的一个极为丰富的宝藏。

世界许多国家在酿酒方面都有悠久的历史，而最早用曲菜酿酒，乃是我国劳动人民所独创的当时最先进的、独具风格的技术。根据《尚书·说命篇》的记载，早在公元前12世纪前半期的商王武丁和其大臣传说的对话中，就有“若作酒醴，尔维曲蘖”的论

述。“蘖”是发芽的谷物，“曲”是主要以含淀粉的谷物为原料的作为培养微生物的载体(基质)，在其中起着培养丰富菌类如曲霉菌及酵母菌等作用。曲的出现能使用谷物酿酒的两个步骤(糖化和发酵)结合在一起，这不仅使我国酿酒技术已达到相当高的水平，也为我国后来酿酒的独特方法(酒曲法和固态发酵法)奠定了牢固的基础。由于我国发明。用“曲蘖”酿酒、应用了多种微生物来酿造醴酒，而使酒中产生了许多增加酒中风味的特殊物质成分，因而使得中国生产的酒不仅体态丰富、优美、而且在很长历史时期中，是世界上独一无二的制曲酿酒国家；自古以来，中国酒的独特风格就使世界同行和使用者叫绝。

我国虽然被世界上公认为酒发明之先驱，烹饪最佳王国，饮食文化古老而又独树一帜，但时至今日在对我国饮食文化的挖掘、整理、研究、继承工作上，还没有引起有关部门足够的重视，措施跟不上去，致使很多宝贵的技艺、资料、文化遗产，随着人的亡故而付诸东流；还有些科技问题我们还没解决，也有些不科学的东西，需要用现代科学的方法加以整理、开发，去糟取精，加以改进提高，而造福于人类。这一艰巨任务有待我们这一代人完成，但至今也没有采取应有的措施。照此下去，我们既对不起祖先，对不起今人，更对不起子孙后代。

《中国酒文化与中国名酒》的出版，可以说是在挖掘、整理、总结、提高饮食文化特别是酒文化方面形成一个好的开端。我殷切希望广大饮食工作者和研究者、广大的出版界同志进一步努力，系统收集，专门整理，把中国饮食文化分门别类进行编辑和出版，将这一宝贵财富献给当代人类，留传给后代子孙！

谢谢为在《中国酒文化与中国名酒》的编辑出版工作中作出贡献的同志们！

1989年1月



贵州省茅台酒厂远眺



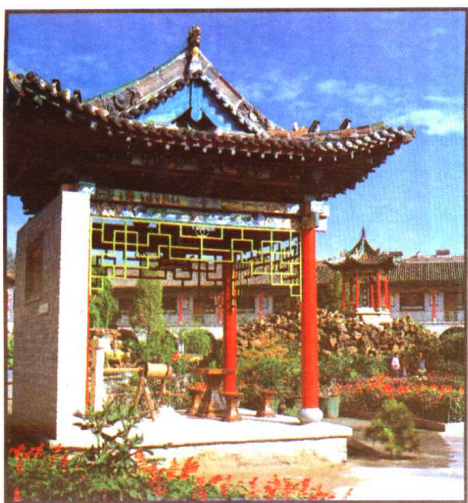
中国名酒——贵州茅台酒



四川宜宾五粮液酒厂一景



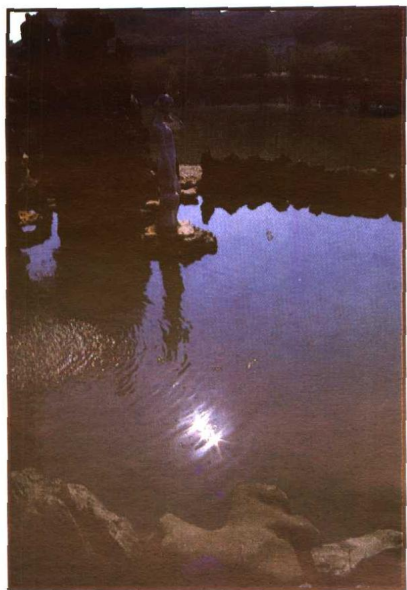
中国名酒——五粮液



山西省杏花村汾酒厂一景



中国名酒——汾酒和竹叶青酒



江苏省洋河酒厂一景



中国名酒——洋河大曲



四川绵竹劍南春酒厂



中国名酒——劍南春



被称为“天下名井”的安徽亳州古井亭



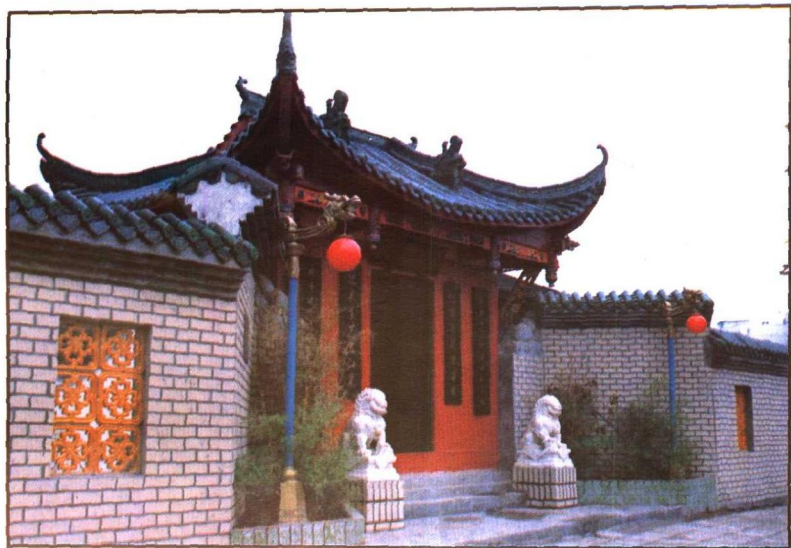
安徽省亳州古井酒厂生产的中国名酒——古井贡酒



贵州遵义董酒厂生产的中国名酒——董酒



陕西省西凤酒厂生产的中国名酒——西凤酒



四川泸州曲酒厂一景



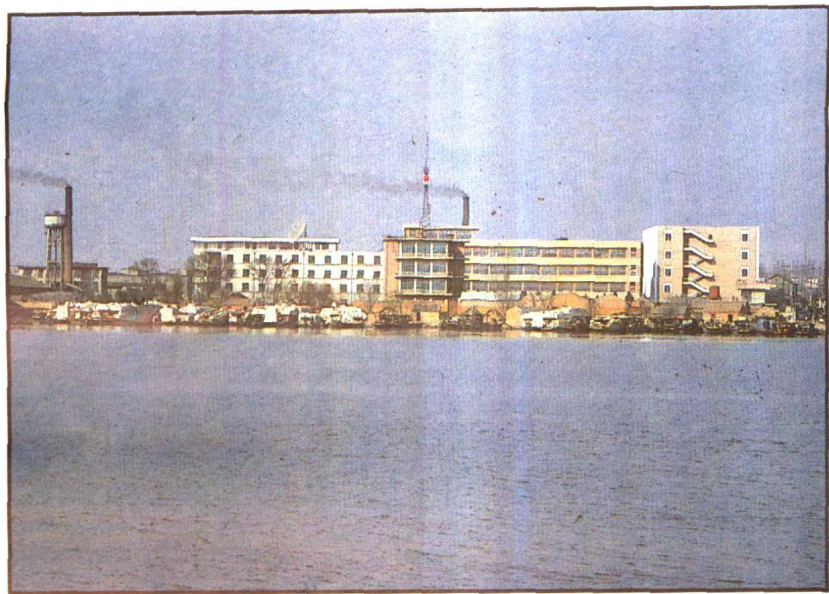
中国名酒——泸州老窖特曲



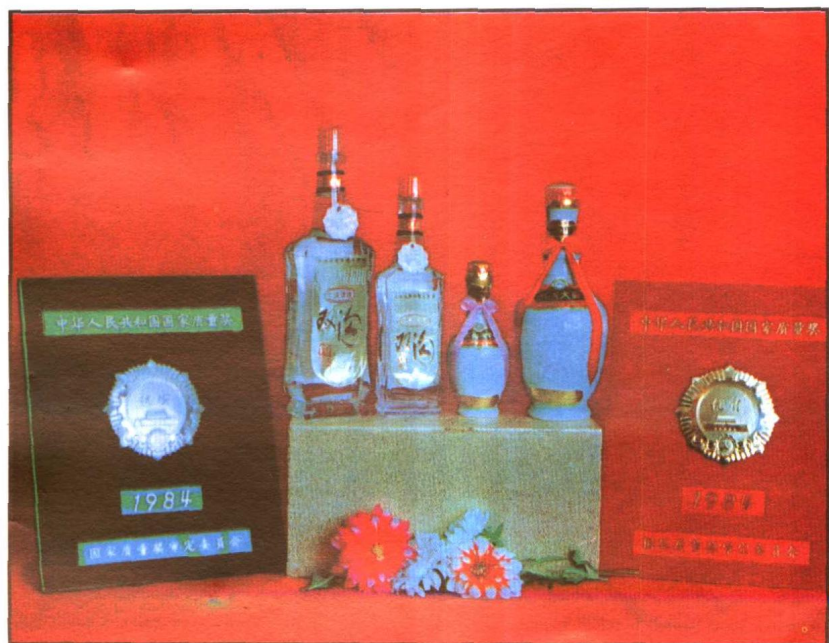
全兴牌全兴大曲获国家质量奖审定委员会颁发的金质奖章证书



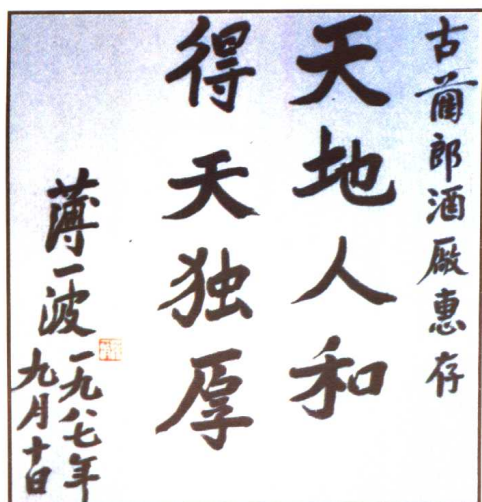
四川成都酒厂生产的中国名酒——全兴大曲



江苏省双沟酒厂远景



中国名酒——双沟大曲



薄一波同志为
四川古蔺郎酒厂题书



四川省古蔺郎酒厂生产的中国名酒——郎酒