

# 中国白酒文化

ZHONGGUO BAIJIU WENHUA



主编 曾庆双  
副主编 黄海

王平春 许凯



清华大学出版社



# 中国白酒文化

ZHONGGUO BAIJIU WENHUA



主编 曾庆双  
副主编 黄海 王平春 许凯

重庆大学出版社

## 内容提要

编写本书的初衷是为有志于从事白酒营销的高职业院校学生提供行业知识。在编写过程中,考虑产学研结合,服务于白酒产业发展的要求,编写结构从概述白酒文化和白酒起源开始,介绍了知名的白酒企业及相关专家、企业家,白酒生产流程,酒器与包装,白酒的辨别和品评,酒政和相关管理机构,白酒企业展示平台,健康的饮酒习惯,白酒的礼俗规矩,酒与文化艺术形式,酒的典故趣事等内容,力求从物质文化和精神文化两个方面较全面地介绍白酒文化。

本书可作为高职院校经管类专业的教学用书,也可作为白酒行业从业人员和其他爱好白酒文化人士的学习参考书。

### 图书在版编目(CIP)数据

中国白酒文化/曾庆双主编. —重庆:重庆大学出版社,2013.8  
ISBN 978-7-5624-7630-6

I. ①中… II. ①曾… III. ①白酒—文化—中国  
IV. ①TS971

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2013)第 177815 号

## 中国白酒文化

主 编 曾庆双

副主编 黄 海 王平春 许 凯

责任编辑:孙先芝 版式设计:孙先芝

责任校对:刘雯娜 责任印制:赵 晟

\*

重庆大学出版社出版发行

出版人:邓晓益

社址:重庆市沙坪坝区大学城西路 21 号

邮编:401331

电话:(023) 88617190 88617185(中小学)

传真:(023) 88617186 88617166

网址:<http://www.cqup.com.cn>

邮箱:fxk@cqup.com.cn(营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限责任公司印刷

\*

开本:787×1092 1/16 印张:18.5 字数:439 千

2013 年 8 月第 1 版 2013 年 8 月第 1 次印刷

印数:1—3000

ISBN 978-7-5624-7630-6 定价:35.00

---

本书如有印刷、装订等质量问题,本社负责调换  
版权所有,请勿擅自翻印和用本书  
制作各类出版物及配套用书,违者必究

# 序

酒，是一种物质，是一种特殊食品，是一种精神，是一种技能，是一门学问，是一种艺术，是一部历史，更是一种文化。

从轩辕酒旗三星，到夏朝的“杜康”一味佳酿，到今天的万酒飘香，酒伴随着华夏子孙繁衍、发展、生生不息到今天和明天。

中国，是酒的源头，是酒的故乡，是酒的王国，是酒的天地，是酒的世界。中华民族，是一个酒的民族。

历朝历代，多少文人墨客讴歌酒文化，留下了斗酒、写诗、作画、养生、宴会、饯行等酒神佳话，更留下了人际交往的酒仙美谈。因为酒，出了英雄，也出了狗熊；因为酒，成了事，因为酒，也坏了事！酒啊酒，无论怎样，它昨天、今天、明天都已经不知不觉、而且是无论人们愿意不愿意，它都渗透到了社会生活的方方面面、各个领域，对社会产生了深远的影响。

酒，还将传播到永远；酒文化，应该传承，也将会到永远！人类，需要酿造高品位的醇香美酒；人类，还将传承高品质的优秀文化。

人类社会，需要高级酿酒师；人类社会，需要高级品酒者；人类社会，更需要发掘、锻造、传播优秀酒论的人。应该说，四川泸州的曾庆双，就是一个不可多得的“酒者”。曾庆双这个“酒者”，出生于酒乡泸州，生而“自带”酒量，他是一个善饮者，不豪饮，但却豪情，真真的一个性情人。我与曾庆双有过多次酒上的交往，他喝酒绝对“耿直”，从“酒品看到了人品”；而且，边饮酒，边造许多酒的段子，时而让人开怀大笑，时而让人喷饭喷酒，不知不觉，数杯早就下肚，还没有感觉到“醉”！

曾庆双这个“酒者”，是一个酒店乡里的学者。我与庆双相识，已经是第十个年头了。2003年，在重庆大学科技园工作的他报考我的研究生，其时已经39岁，我为其好学的精神所感动。庆双学成后回到泸州职业技术学院从教，在教学科研方面成绩突出，成了一方“学者”。每每与我相见，谈及人才培养和专业建设，总是滔滔不绝，想法颇多。能有这样一个热心教育的弟子，我颇感欣慰。

曾庆双这个“酒者”还想成为酒文化的传播者。为了使教育更加贴近社会发展和产业发展的需求，庆双和他的同事们结合泸州酒城的特点，自2007年起，就在市场营销专业的课程中开设了《酒类学》课程，迄今已经7年。7年的教学实践和探索，从自编讲义开始，到今天终于出版《中国白酒文化》，反映了泸州职业技术学院教师团队积极探索高职教育的责任感和使命感。

《中国白酒文化》以全新的文化定义，汇集中国白酒生产、管理、营销、消费、宣传平台、白酒企业、白酒行业人物等资料，为我们提供了一个了解中国白酒文化的新视角，

也为有志于白酒产业发展的人士提供了丰富的资料。虽然作为一本著作，还有很多不成熟的地方，但是这种尝试无疑是相当有益的，其价值也是不可低估的。我愿意为之作序，以期该书能够得到社会的更多关注，吸引更多有识之士重视中国传统文化的研究和传播，弘扬中国传统文化，促进社会发展，也希望他以后的研究和工作能够得到社会各界的更多帮助和支持。

酒文化，教化、点化、净化、转化，化内化外，化左化右，化前化后，化到我们的心灵，化到了我们的骨髓，化为伟大中国梦的实现！

曹田

2013年8月

# 目 录

第一章 白酒文化概述.....	(1)
第一节 酒与白酒产业 .....	(2)
第二节 酒与白酒文化.....	(16)
第三节 “中国白酒金三角”的白酒文化创新 .....	(18)
第二章 知名白酒企业(上) .....	(23)
第一节 泸州老窖集团有限责任公司.....	(24)
第二节 五粮液集团有限公司.....	(27)
第三节 四川水井坊股份有限公司.....	(29)
第四节 四川剑南春集团有限责任公司.....	(31)
第五节 四川郎酒集团有限责任公司.....	(33)
第六节 四川沱牌舍得酒业有限公司.....	(35)
第七节 川酒“新六朵金花” .....	(37)
第三章 知名白酒企业(下) .....	(42)
第一节 贵州茅台酒厂有限责任公司.....	(43)
第二节 山西杏花村汾酒集团有限责任公司.....	(45)
第三节 陕西西凤酒集团股份有限公司.....	(47)
第四节 安徽古井集团有限责任公司.....	(49)
第五节 贵州董酒股份有限公司.....	(51)
第六节 江苏洋河酒厂股份有限公司.....	(53)
第七节 武汉天龙黄鹤楼酒业有限公司.....	(55)
第八节 湖南武陵酒有限公司.....	(55)
第九节 宝丰酒业有限公司.....	(56)
第十节 河南省宋河酒业股份有限公司.....	(58)
第十一节 白酒其他香型代表企业.....	(59)
第四章 白酒界知名人士(上) .....	(64)
第一节 出生于四川的白酒专家.....	(65)
第二节 四川白酒企业精英.....	(69)
第三节 出生于四川的中国酿酒大师.....	(72)
第四节 “四川酿酒大师”与“四川酿酒业营销大师” .....	(75)

<b>第五章 白酒界知名人士(下)</b> .....	(77)
第一节 白酒专家 .....	(78)
第二节 白酒企业精英 .....	(91)
第三节 中国酿酒大师 .....	(99)
<b>第六章 白酒生产流程</b> .....	(104)
第一节 白酒生产的原材料 .....	(105)
第二节 酿酒工艺技术 .....	(111)
第三节 白酒的勾调 .....	(118)
第四节 白酒的贮存、包装、入库和发货 .....	(123)
<b>第七章 酒的器具与包装</b> .....	(126)
第一节 器具与包装 .....	(127)
第二节 中国古代的酒器具与包装 .....	(131)
第三节 现代白酒装盛、贮存、饮用器具与包装 .....	(138)
第四节 现代白酒生产器具 .....	(143)
<b>第八章 白酒的辨别和品评</b> .....	(147)
第一节 白酒的辨别 .....	(148)
第二节 白酒的品评 .....	(151)
第三节 品酒师的职业技能标准 .....	(158)
<b>第九章 白酒酒政和相关机构</b> .....	(164)
第一节 白酒的酒政及其特殊性 .....	(165)
第二节 古代酒的酒政 .....	(166)
第三节 近现代的白酒法规与制度 .....	(171)
第四节 白酒产业发展相关机构 .....	(181)
<b>第十章 白酒企业展示平台</b> .....	(186)
第一节 各种与酒有关的评比活动 .....	(187)
第二节 与白酒行业相关的展会 .....	(198)
第三节 白酒行业网站、电视和报刊 .....	(201)
<b>第十一章 健康的饮酒习惯</b> .....	(209)
第一节 饮酒的利弊 .....	(210)
第二节 如何做到健康饮酒 .....	(216)
第三节 如何解酒 .....	(220)
<b>第十二章 白酒的礼俗规矩</b> .....	(226)
第一节 中国节日饮酒的习俗 .....	(227)
第二节 交际饮酒的基本礼仪与习俗 .....	(229)
第三节 不同饮酒场合的礼仪 .....	(235)
第四节 少数民族饮酒习俗与礼仪 .....	(240)
<b>第十三章 酒与文化艺术形式</b> .....	(247)
第一节 酒与宗教、书籍、成语和俗语 .....	(248)

第二节 酒与文学作品 .....	(252)
第三节 酒与书画 .....	(257)
第四节 酒与音乐、影视戏剧、武术 .....	(264)
第十四章 酒的典故趣事 .....	(271)
第一节 古代酒的典故 .....	(272)
第二节 现代酒的典故 .....	(280)
参考文献 .....	(284)
后 记 .....	(285)



# 第一章

## 白酒文化概述

我国是世界最大的饮料酒生产和消费国,是酒类品种最全、酿造历史最长、产业规模最大的国家。酒文化,尤其是白酒文化,在我国呈现历史悠久、种类繁多、形式各异的特点。白酒文化推动了白酒产业的发展,也养育了中华民族并为我们的生活增添了更多的乐趣和色彩。

## 第一节 酒与白酒产业

### 一、酒的起源及其分类

在中国,酒的生产历史悠久。用酒曲酿酒的技术,最早产生于中国,中国人用酒曲造酒比欧洲人早3 000多年,这与中国悠久的农业文明史有关。《史记·殷本纪》中有对纣王造酒池肉林的穷奢极侈生活的记载。《诗经》中有“十月获稻,为此春酒”“为此春酒,以介眉寿”的诗句,表明当时酒已经成为中国熟练使用的饮料。

中国现存年代最早的酒是从商代墓中出土的。河南考古工作者在商代墓中发现的古酒,虽经三千余年水解、醇解和氨解等一系列化学变化,浓香犹存。春秋时的中山国善酿酒,其酒酿成后,倒入大罍中,浸泡九种花卉的茎叶,贮存10年以上再饮用。在平山县一座战国陵墓中,挖出两壶美酒,两壶酒清澈透明,娇绿欲滴,启封时香气四溢。

#### 1. 酒的别名

在源远流长的酒史中,酒的称谓也是酒文化的重要内容,其丰富多彩的称谓也是酒文化的一大特色。由于不同酒在品质、成分、功能、品牌等方面各有特征,加上历代人们对饮酒的不同态度和感受,使酒形成了多种多样的名称。

##### (1) 扫愁帚、钓诗钩

宋代大文豪苏轼在《洞庭春色》诗中写道“要当立名字,未用句升斗。应呼钓诗钩,亦号扫愁帚”,以“钓诗钩”作为酒的名字,以“扫愁帚”作为酒的号,后来人们便用“扫愁帚”“钓诗钩”作为酒的代称。

##### (2) 欢伯

汉代焦延寿的《易林坎之兑》中有“酒为欢伯,除忧来乐”句子,认为酒可以扫除人们的忧愁,给人们带来快乐,所以称谓“欢伯”。金代元好问在《望月轩》诗中也写道,“三人成邂逅,又复得欢伯”。意谓三人不期而遇,就像饮美酒一样。

##### (3) 黄流

“黄流”的称谓源于《诗·大雅·旱麓》中“瑟彼玉瓚,黄流在中”的句子,黄流即为酒的意思。

##### (4) 曲生、曲秀才

因酿酒用曲,所以将酒称为“曲生”“曲秀才”,这是对酒的拟人称呼。《开天传信记》中

的神话故事讲,唐代道士叶法善与一群官员相聚,大家正想喝酒时,进来一少年,自称曲秀才,高声谈论,许久站起,如风一般不见人影,叶法善以为是妖魅,等曲生又来,用小剑刺他,少年化为酒瓶,美酒盈瓶,其味甚佳,坐客皆醉。后来人们以“曲生”或“曲秀才”作为酒的名称。

#### (5) 般若汤

般若汤是佛教徒称酒的隐语。据说唐代长庆年间,有一游僧到一寺庙诵经,叫寺里的侍者沽回酒来,被寺僧掷向柏树,瓶碎。游僧说:“我诵《般若经》,要喝一杯酒,便声音嘹亮。”将瓶拼合,收回泼出的酒,几口入肚。般若汤之名由此而来。中国佛教协会主席赵朴初先生曾题词“香醇般若汤”。

#### (6) 天禄

“天禄”的称呼出自《汉书食货志》下,“酒者,天子之美禄,帝王所以颐养天下,享祀祈福,扶衰养疾”。相传隋朝末年,王世充曾对诸臣说,“酒能辅和气,宜封天禄大夫”。由此可见,古代人对酒有很美好的评价,同时也把酒看成是有人性的。

#### (7) 家酿、香醪

家酿是指用自己家里的粮食精工酿造,以供自用的好酒,非一般酒肆沽到的酒所能比。韩驹的诗句“不知如蜜有香醪”中的“香醪”是一种甜酒的别名,口味甜美,与绍兴黄酒中“善酿”“古越醇”一类的含糖量颇高的酒类似。

#### (8) 酒兵

“酒兵”意指酒就像士兵能够克敌制胜一样,予人解愁。古人说,酒犹兵也,兵可千日而不用,不可一日而不备。酒可千日而不饮,不可一饮而不醉。

#### (9) 青州从事、平原督邮

“青州从事”和“平原督邮”是对好酒和劣酒的不同称呼。在刘义庆编的《世说新语》中,将好酒称“青州从事”,劣酒称“平原督邮”。因为青州境内有齐郡,齐与脐同音,凡好酒都是酒力下沉到脐部的,从事又是美职;而劣酒则不下肚,至横膈膜为止,平原有鬲县,与膈同音,督邮又是贱职,故以此为喻。

#### (10) 黄醪

唐朝诗人白居易《尝黄醪新酌忆微之》诗中有“世间好物黄醪酒,天下闲人白侍郎”的句子。宋朝诗人陆游《山园杂赋》中的诗中有“赖有黄醪法,终年任醉醒”。这说明在唐宋时期,“黄醪”是人们对酒的称谓之一。

#### (11) 黄醪

苏曼殊《断鸿零雁集》有“惜吾二人不能痛饮,否则将此蟹煮之,复人村沽黄醪无量,尔我举匏樽以消幽恨”的句子,以“黄醪”称谓酒。

#### (12) 红友、玉友

古人以“红友”指称黄酒,以“玉友”指称白酒,嗜酒者、善饮者视酒为亲密朋友,反映了饮酒者的一种情感寄托。

### (13) 圣人、清圣、浊贤

传说东汉末年,朝廷禁酒,有人偷饮而不敢直呼其名,便用隐语称酒为“清圣”“浊贤”。一次,曹操派人唤尚书侍郎徐邈进朝议事,可是徐邈在家喝酒大醉,就倚仗酒劲儿说:“回禀丞相,臣正与圣人议事,不得功夫。”来人一听“圣人”,不便细问,便糊里糊涂地复命去了,曹操也没有再追问。事后,徐邈与友人谈起此事时说:“不想‘圣人’二字竟救了我的命。”从此,“圣人”便成了酒的别名。《三国志·徐邈传》中,渡辽将军鲜于辅称白酒或浊酒为贤人,称清酒为圣人。

除此以外,酒有玉液、流霞、绿醪、金波、杯中物等美丽的别名。《抱朴子》喻美酒为“金浆玉醴”,绍兴人喻酒为“福水”等。酒的别称中也有不少是根据饮酒的害处取名的,如人们称酒为“黄汤”“迷魂汤”“祸泉”等,带有贬义。还有的用人名作酒之代名词,如“杜康”。此外,还有“白堕”,大概源于“刘白堕”为善于酿酒而嗜酒的人。还有一些地方根据盛酒的器皿称谓酒,如有的地方称酒为“单碗”,源于过去人们用大粗碗盛酒,一桌一碗,同桌之人轮流饮用。

## 2. 酒的起源传说

### (1) 上天造酒说

自古以来,我国就有酒是天上“酒星”所造的说法。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”的句子;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”“酒泉不照九泉下”“仰酒旗之景曜”“拟酒旗于元象”“囚酒星于天岳”等,都经常有“酒星”或“酒旗”这样的词句。窦苹所撰写《酒谱》中,也有酒是“酒星之作也”的话。

酒旗星的发现记载,最早见于《周礼》一书,是我国古代二十八宿之一。后《晋书》中也有关于其记载:“轩辕右角南三星曰酒旗,酒官之旗也,主宴飧饮食。”酒旗星的发现和记载是我国古代天文学的成就之一。在当时科学仪器极其简陋的情况下,我们的祖先能在浩淼的星汉中观察到这几颗并不很明亮的星座,并留下关于酒旗星的种种记载,这是一种奇迹。酒旗星的发现和记载,说明我们的祖先有着丰富的想象力,也证明酒在当时的社会活动与日常生活中占有相当重要的位置。

### (2) 猿猴造酒说

猿猴会“造酒”,在我国许多典籍中都有记载。明代文人李日华在他的著述中记载:“黄山多猿猴,春夏采杂花果于石洼中,酝酿成酒,香气溢发,闻娄百步。野樵深入者或得偷饮之,不可多,多即减酒痕,觉之,众猴伺得人,必斃死之。”清代文人李调元在他的著作中记叙道:“琼州多猿……尝于石岩深处得猿酒,盖猿以稻米杂百花所造,一石六辄有五六升许,味最辣,然极难得。”清代的另一本笔记小说中也说:“粤西平乐等府,山中多猿,善采百花酿酒。樵子入山,得其巢穴者,其酒多至娄石。饮之,香美异常,名曰猿酒。”这些不同记载,都说明在猿猴的聚居处,多有类似“酒”的东西发现。酒是一种发酵食品,它是由一种叫酵母

菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类,在广袤的大自然中有各种水果,尤其在一些含糖分较高的水果中,这种酵母菌更容易繁衍滋长。含糖的水果,是猿猴的重要食品。当成熟的野果坠落下来后,由于受到果皮上或空气中酵母菌的作用而生成酒,是一种自然现象。猿猴在水果成熟的季节,收贮大量水果于“石洼中”,堆积的水果受自然界中酵母菌的作用而发酵,在石洼中将“酒”的液体析出。猿猴居然能在不自觉中“造”出酒来,这既合乎逻辑又合乎情理。

猿猴嗜酒,被人所利用。唐人李肇所撰《国史补》一书记载,猿猴是十分机敏的动物,它们居于深山野林中,很难活捉到它们。经过细致的观察,人们发现并掌握了猿猴的一个致命弱点,那就是“嗜酒”。于是,人们在猿猴出没的地方,摆上香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至,先是在酒缸前踌躇不前,接着便用指蘸酒吮尝,在没有发现什么可疑后,终于经受不住香甜美酒的诱惑,开怀畅饮起来,直到酩酊大醉,乖乖地被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非我国独有,东南亚一带的群众和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩,也都采用类似的方法。这说明猿猴是经常和酒联系在一起的。

### (3) 仪狄造酒说

相传夏禹时期的仪狄发明了酿酒。公元前2世纪,史书《吕氏春秋》云:“仪狄作酒”。汉代刘向编辑的《战国策》中则陈述道,夏禹的女儿令仪狄监造酿酒,仪狄经过努力,酿出味道很好的酒,献给夏禹品尝。夏禹喝了之后,觉得的确很好。可是夏禹又认为喝酒误事,后世一定会有因为饮酒无度而误国的君王,从此疏远了她。这段记载流传于世,人们对夏禹倍加尊崇,推他为廉洁开明的君主,因为“禹恶旨酒”,而仪狄则被刻画成专门谄媚进奉的小人。

仪狄是不是酒的始作者呢?古籍中谈到帝尧、帝舜都是酒量很大的君王。黄帝、尧、舜,都早于夏禹,早于夏禹的尧舜都善饮酒,说明酒早于夏禹就存在了。也有部分史籍中提到仪狄“作酒而美”“始作酒醪”,认为他是首先研发出酒醪的人,而后才是杜康发明了酒。也有史籍提到“酒之所兴,肇自上皇,成于仪狄”,意思是说,自上古三皇五帝的时候,就有各种各样造酒的方法流行于民间,是仪狄将这些造酒的方法归纳总结出来,使之流传于后世的。有学者认为,用粮食酿酒是件程序、工艺都很复杂的事,单凭个人力量是难以完成的。有可能仪狄是位善酿美酒的匠人、大师,或是监督酿酒的官员,他总结了前人的经验,完善了酿造方法,终于酿出了质地优良的美酒。郭沫若也持这样的观点:“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。”

### (4) 杜康造酒说

魏武帝乐府曰:“何以解忧,惟有杜康。”自此之后,认为酒就是杜康所创的。杜康是如何造酒的呢?有一种说法是杜康“有饭不尽,委之空桑,郁结成味,久蓄气芳,本出于代,不由奇方”。意思是说杜康将未吃完的剩饭,放置在桑园的树洞里,剩饭在洞中发酵后,有芳香的气味传出。这种酒的做法启发了杜康,他便与其岳父一起研究,终于酿制出了醴醪这种能醉人的甜酒。

古籍中如《世本》《吕氏春秋》《战国策》《说文解字》等书,对杜康都有过记载。清乾隆十九年重修的《白水县志》中,对杜康也有过较详细的记载。当时杜康为了逃避寒浞追杀,逃到了白水县,并在河边取水造酒。“杜康,字仲宁,相传为县康家卫人,善造酒。”1976年,白



水县人在杜康泉附近建立了一家现代化酒厂,定名为“杜康酒厂”,用该泉之水酿酒,产品名“杜康酒”,曾获得国家轻工部全国酒类大赛的铜杯奖。清道光十八年重修的《伊阳县志》和道光二十年修的《汝州全志》中,也都有过关于杜康的记载。《伊阳县志》中《水》条里,有“杜水河”一语,释曰“俗传杜康造酒于此”。《汝州全志》中说:“杜康叭”在城北五十里处的地方。今天,这里倒是有一个叫“杜康仙庄”的小村,人们说这里就是杜康叭。“叭”,本义是指石头的破裂声,而杜康仙庄一带的土壤又正是山石风化而成的,从地隙中涌出许多股清冽的泉水,汇入傍村流过的一小河中,人们说这段河就是杜水河。令人感到有趣的是在傍村这段河道中,生长着一种长约一厘米的小虾,全身澄黄,蜷腰横行,为别处所罕见。此外,生长在这段河道上的鸭子生的蛋,蛋黄泛红,远较他处的颜色深。此地村民由于饮用这段河水,竟没有患胃病的人。在距杜康仙庄北约十多公里的伊川县境内,有一眼名叫“上皇古泉”的泉眼,相传也是杜康取过水的泉眼。如今在伊川县和汝阳县,已分别建立了颇具规模的杜康酒厂,产品都叫杜康酒。

### 3. 酒的定义

酒是人类生活中最重要、最富有色彩的饮料之一,它几乎是同人类一起产生的。自古以来,酒被赋予了无数美丽的传说和故事。但是酒究竟是什么呢?

1992年版的《汉语大词典》对“酒”的词义解释为四个方面:

- ①酒是一种饮料名,是用粮食、水果等含淀粉或糖的物质发酵制成的含乙醇的饮料。
- ②酒,有饮酒的意思。
- ③酒,有酒席、酒筵的意思。人们说吃酒,是赴宴的意思。
- ④酒,也作为姓氏。

1999年版的《辞海》对酒的定义则明确从自然构成角度阐释为:“酒,用高粱、大麦、米、葡萄或其他水果发酵制成的饮料。如白酒、黄酒、啤酒、葡萄酒。”

由此,我们可以把“酒”理解为经发酵酿制而成的、含有酒精的一种饮料。

### 4. 酒的分类

依据不同的标准和需要,可以对白酒进行不同的分类。按照2009年6月1日开始实施的国标GB/T 17204—2008《饮料酒分类》(GB/T 17204—1998的替代标准),饮料酒是指酒精度在0.5% vol以上的酒精饮料,包括各种发酵酒、蒸馏酒及配制酒,以及酒精度低于0.5% vol的无醇啤酒。在该标准中,将饮料酒分为发酵酒(包括啤酒、葡萄酒、果酒发酵型、黄酒、奶酒等)、蒸馏酒(包括白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒、杜松子酒、蒸馏型奶酒等)、配制酒(植物类配制酒、动物类配制酒、动植物类配制酒等)三大类。

## 二、白酒及其分类

### 1. 白酒起源的观点

关于白酒起源,不同学者通过对各种文献的分析概括,围绕白酒起源的相关问题提出了

以下观点:

#### (1) 中国是最早发明蒸馏技术的国家

蒸馏技术来源于炼丹术,应用到制酒活动中,产生了蒸馏酒。无论是东汉的蒸馏器还是河北青龙的铜制烧锅都与炼丹所用的蒸馏器十分相近。宋代杨万里的“新酒”,制法是“来自太虚中”的“酒经”,喝了就像服丹一样获得“换君仙骨”的效果。“太虚”“仙骨”之类,均是道教练丹家术语,说明“新酒”的酿法,是从所谓“太虚中”道家蒸馏丹药那里传过来的。所以蒸馏酒技术的出现,应该是来自丹药蒸馏法。

#### (2) 液态蒸馏酒起源于汉,固态蒸馏酒起源于唐

汉代我国的酿酒技术已经十分成熟,加之古代人们对“酒”“药”“露”这三种饮料在概念的运用上,在相当长的历史时期内并不是截然分开的。汉代有以“酒”为“药”或“酒”统“百药”之说。上海市博物馆收藏的汉代青铜蒸馏器以及四川彭县、新都先后两次出土的东汉“酿酒”作坊的画像砖都充分说明了液态蒸馏酒的产生应该起源于汉代。

大量的文史资料显示,在唐代固态蒸馏酒技术开始普及。比如李时珍的《本草纲目》葡萄酒纲目中有“取入甑蒸之,以器承其滴露”的描述;文人的作品和文献中都提到“烧酒”一词;近几年来出土的隋唐文物中,出现的只有15~20毫升的小酒杯。小型酒器的出现说明了高度酒的产生。贾思勰的《齐民要术》(公元533—544年)记载了47种造酒方法,这些都为固态酿酒技术和蒸馏技术的产生创造了充足的条件。唐开元年间(公元713—755年),陈藏器《本草拾遗》中有“甑(蒸)气水”“以器承取”的记载,充分说明了固态蒸馏酒技术的出现。

#### (3) 中国白酒传统的大曲发酵、甑桶蒸馏技术发展成熟于宋元时期

从河北青龙出土的金代铜烧酒锅可以看出蒸馏酒的专用设备已经产生,同时也明显区别于炼丹蒸馏设备。《宋史》记载的:“太平兴国七年(公元982年),泸州自春至秋,酤成鬻,谓之小酒,其价自五钱至卅钱,有二十三等。凡酝用秫、糯、粟、黍、麦及曲法酒式,皆从水土所宜。”说明了北宋蒸馏酒的繁荣。《宋史》中所指的“腊酒蒸鬻,候夏而出”正是今日大曲酒的传统方法。宋代杨万里《诚斋集》中“新酒歌”提到饮酒后的反应,展现了酒的浓烈。北宋田锡的《鞠本草》中记载蒸馏而得的美酒,度数较高,饮少量便醉。更典型的是近年来发现的江西李渡烧酒作坊遗址,完整展现了800年前稻谷为原料的固态小曲烧酒作坊。明代李时珍在《本草纲目》描述的元时始创的烧酒“用浓酒和糟入甑,蒸令汽上……”说明了甑桶蒸馏技术的成熟,以及“近时惟以糯米或粳米,或黍或秫,或大麦,蒸熟,和曲酿瓮中七日,以甑蒸取”。这些典型固态发酵工艺的形成,都说明了宋元时期中国特有的固态双边发酵技术和固态甑桶蒸馏技术日臻成熟。

#### (4) 中国白酒是世界重要的非物质文化遗产

中国白酒的蒸馏技术和酿造方法是中华民族的伟大发明。甑桶蒸馏和固态双边发酵在世界蒸馏酒中具备了独特的地位。甑桶蒸馏技术应用千年至今还没有其他技术来取代,没有甑桶蒸馏技术就没有中国白酒。固态双边发酵同样是中国白酒的特有技术,对于微生物的利用没有任何酒种可比拟。甑桶蒸馏、固态双边发酵是中国白酒最重要的特色。

不同的专家和学者提出了不同的观点,这些观点都有一定的依据和道理,虽然仍然存在

诸多问题,不过有一点是肯定的,这就是蒸馏酒起源和固态蒸馏酒的起源研究才刚刚开始,界定蒸馏酒和固态蒸馏酒产生更准确的时代,还需要不断收集更加完整和权威的史料来进行科学论证。

## 2. 白酒的定义

白酒是以粮谷为主要原料,以大曲、小曲或麸曲及酒母等为糖化发酵剂,经蒸煮、糖化、发酵、蒸馏而制成的蒸馏酒。

中国很早就利用酒曲及酒药酿酒,但在蒸馏器出现以前还只能酿造酒度较低的果酒或黄酒。蒸馏器具出现以后,用酒曲及酒药酿出的酒再经过蒸馏,可以得到酒精度较高的蒸馏酒,即中国白酒。优质白酒必须有适当的贮存期。白酒的贮存期,有的贮存3~6个月,有的在一年左右,有的要贮存三年以上。

## 3. 白酒的分类

中国白酒的酒液清澈透明,质地纯净、无混浊,口味芳香浓郁、醇和柔绵、刺激性较强,饮后余香,回味悠久。中国各地区均有生产,以四川、贵州、江苏、河南、山西等地产品最为著名。不同地区的名酒各有其独特风格。新的国家标准按照糖化发酵剂、生产工艺、香型几种方式对白酒进行分类。在日常生活中,人们还根据实际需要,采用不同的标准对白酒进行分类,如按照酒精度分类,按照原材料分类以及按照产品档次进行分类等。

### (1) 按糖化发酵剂分类

按糖化发酵剂的不同进行分类,可以分为以大曲(麦曲)为糖化发酵剂酿制的大曲酒,大曲酒具有曲香馥郁、口味醇厚、饮后回甜等特点;以小曲(米曲)为糖化发酵剂酿制的小曲酒,小曲法白酒具有清雅的香气和醇甜的口感,但不如大曲酒香气馥郁,适合在气温较高的地区生产;以麸曲(快曲)为糖化剂,加酒母发酵酿制的麸曲酒,麸曲法白酒的酒质不如大曲白酒及小曲白酒,但出酒率高、节约粮食,生产周期短;以大曲、小曲或麸曲等为发酵剂酿制的或以糖化酶为糖化剂,加酿酒酵母等发酵剂酿制的混合曲酒。

### (2) 按生产工艺进行分类

进行生产工艺细分,可以将白酒划分为固态法白酒、液态法白酒和固液法白酒。固态法白酒是以粮谷为原料,采用固态(或半固态)糖化、发酵、蒸馏,经陈酿、勾兑而成,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有其固有风格特征的白酒;液态法白酒是以含淀粉、糖类物质为原料,采用液态糖化、发酵、蒸馏所得的基酒(或食用酒精),可调香或串香,勾调而成的白酒,俗称大路货白酒。如桂林三花酒和广东玉冰烧酒、四川沱牌曲酒等。固液法白酒是以固态法白酒(不低于30%)、液态法白酒、食品添加剂勾调而成的白酒。

### (3) 按香型进行分类

按香型分类,根据国家标准,将白酒划分为浓香型白酒、清香型白酒、米香型白酒、凤香型白酒、豉香型白酒、芝麻香型白酒、特香型白酒、浓酱兼香型白酒、老白干香型白酒、酱香型白酒十类。

浓香型白酒:以粮谷为原料,经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒

精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有以己酸乙酯为主体复合香的白酒。浓香型白酒是我国白酒的第一大系,目前市场上销售的白酒中,浓香型白酒占70%以上。浓香型白酒以高粱、大米等谷物为原料,以大麦和豌豆或小麦制成的中、高温大曲为糖化发酵剂(有的用麸曲和产酯酵母为糖化发酵剂),采用混蒸续渣、酒糟配料、老窖发酵、缓火蒸馏、贮存、勾兑等酿造工艺酿造而成。浓香型又称泸香型、五粮液香型、窖香型,以四川泸州老窖特曲酒为典型代表。自20世纪70年代以来,泸州老窖酒厂将“成品酒勾调技术”“人工培养老窖窖泥”“加速新窖老熟”“微机勾兑技术”等新的酿造技艺通过各种形式向全国传播、推广,推动了全国浓香型白酒生产的发展。浓香型白酒的品种和产量均属全国大曲酒之首,中国名酒中,除了泸州老窖特曲之外,剑南春、洋河大曲、古井贡酒、五粮液都是浓香型白酒中的优秀代表。

**清香型白酒:**以粮谷为原料,经传统固态方法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有以乙酸乙酯为主体复合香的白酒。清香型白酒以山西省汾阳市杏花村的汾酒为典型代表,又称为汾香型。以高粱等谷物为原料,以大麦和豌豆制成的中温大曲为糖化发酵剂(有的用麸曲和酵母为糖化发酵剂),采用清蒸清糟酿造工艺、固态地缸发酵、清蒸流酒,强调“清蒸排杂、清洁卫生”。

**米香型白酒:**以大米为原料,经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有以乳酸乙酯、 $\beta$ -苯乙醇为主体复合香的白酒。米香型白酒也称为小曲米香型白酒。以大米为主要原料,以大米制成的小曲为糖化发酵剂,不加辅料,采用固态糖化、液态发酵、液态蒸馏,取酒贮存的工艺酿制而成。以广西壮族自治区桂林市的三花酒为典型代表。全州湘山酒、广东长乐烧等小曲米酒也属于米香型。

**凤香型白酒:**以粮谷为原料,经传统固态发酵、蒸馏、酒海陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有乙酸乙酯和己酸乙酯为主体的复合香气的白酒。以高粱为原料,以大麦和豌豆制成的中温大曲或麸曲和酵母为糖化发酵剂,采用续渣配料,土窖发酵(窖龄不超过一年),酒海容器贮存等酿造工艺酿制而成。以陕西的西凤酒为典型代表。

**豉香型白酒:**以大米为原料,经蒸煮,用大酒饼作为主要糖化发酵剂,采用边糖化边发酵的工艺,釜式蒸馏,陈肉酝浸勾兑而成,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有豉香特点的白酒。豉香型白酒以广东佛山的豉味玉冰烧为典型代表。

**芝麻香型白酒:**以高粱、小麦(麸皮)等为原料,经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有芝麻香型风格的白酒。以山东省安丘县的特级景芝白干为典型代表。

**特香型白酒:**以大米为主要原料,经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有特香型风格的白酒。特香型白酒以大米、高粱为原料,以小麦制成的中温大曲为糖化发酵剂,采用地窖发酵,醅香蒸酒,老酒为底,勾兑调味的酿造工艺酿制而成。以江西省樟树镇的四特酒为典型代表。又叫四特香型。

**浓酱兼香型白酒:**以粮谷为原料,经传统固态法发酵、蒸馏、陈酿、勾兑而成的,未添加食用酒精及非白酒发酵产生的呈香呈味物质,具有浓香兼酱香独特风格的白酒。浓酱兼香型白酒以高粱为原料,以小麦制成的中、高温大曲、或以麸曲和产酯酵母为糖化发酵剂,采用混