

● 成都地方志系列丛书 ●



成都名酒志

成都市地方志编纂委员会 编



四川人民出版社

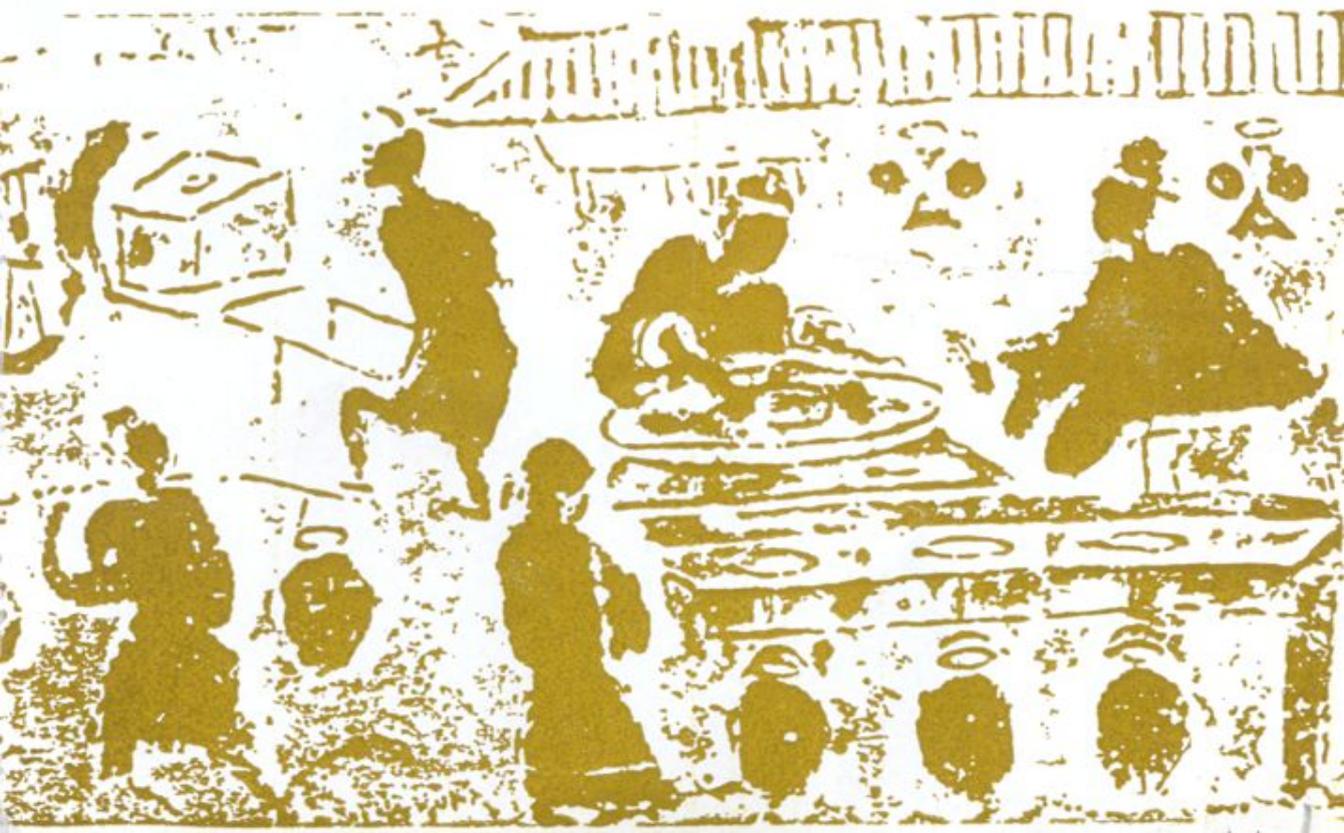
● 成都地方志系列丛书 ●

成都名酒志

成都市地方志编纂委员会 编

四川人民出版社

1993年·成都



成都市地方志编纂委员会

顾问：吴希海 胡懋洲 高未龙
主任：黄寅逵
副主任：陶武先 贺大经 王少雄 苏培伟 刘德一
 张慕常
委员：白心和 孙家羴 刘本勋 刘国璋 左国辅
 江学贵 全中太 吴平国 沈 邈 陈浩东
 张成明 张树云 张景文 张光诚 郭昆林
 钟树樑 徐忠发 程辉光 熊达成 谭佑贤
 谭继和 颜家瑾

《成都名酒志》编写组

顾问：何用先
主编：张慕常
副主编：邹德华
成员：吴元庆 宋茂泉 潘夕潮 曾祥麟 张远乡
 何世民 杨晓杰 赵露长
审定：张伯龄

成都市地方志编纂委员会

顾问：吴希海 胡懋洲 高未龙
主任：黄寅逵
副主任：陶武先 贺大经 王少雄 苏培伟 刘德一
 张慕常
委员：白心和 孙家羴 刘本勋 刘国璋 左国辅
 江学贵 全中太 吴平国 沈 邈 陈浩东
 张成明 张树云 张景文 张光诚 郭昆林
 钟树樑 徐忠发 程辉光 熊达成 谭佑贤
 谭继和 颜家瑾

《成都名酒志》编写组

顾问：何用先
主编：张慕常
副主编：邹德华
成员：吴元庆 宋茂泉 潘夕潮 曾祥麟 张远乡
 何世民 杨晓杰 赵露长
审定：张伯龄

目 录

一、序	(1)
二、概述	(3)
三、成都名酒	(7)
全兴大曲	(7)
二峨曲酒	(13)
文君酒	(17)
蔡山老窖	(20)
高井曲酒	(23)
晋原特曲	(27)
鹤潭老窖	(30)
龙马酒	(32)
将军酒	(35)
女娲特曲	(38)
子龙酒	(40)
五郎酒	(42)
庄园贡酒	(44)
八功德酒	(46)
寒山系列酒	(48)
御液酒	(51)
崇阳大曲	(52)
陆公老窖大曲	(56)

陆府大曲酒	(58)
乐阁特曲	(60)
川兴牌特曲	(63)
香龙液	(66)
玉光春特曲	(68)
济供特曲	(71)
仙阁牌特曲	(73)
杨公酒	(75)
丹景泉酒	(78)
人参果珍品曲酒	(81)
四、附录	(84)
成都名酒录	(84)
名酒生产厂家录	(98)
五、后记	(100)

一、序

成都市副市长 何用先

“蜀酒浓无敌”！

在成都市地方志编纂委员会的倡导主持下，在四川人民出版社的大力支持下，这本《成都名酒志》就要成书问世了。当这部书稿放在我的案头要我写《序》的时候，我透过那一页页具体翔实的记述，看到那一张张生动形象的插照，似乎也感受到有一股浓浓的香味迎面扑来。我向所有参加此书编纂工作的同志们表示敬意，感谢大家为成都市做了一件十分有意义的事情。

成都地区自古就是佳酿之乡，秦汉以来流传下许多诗酒佳话。司马相如和卓文君“当垆卖酒”的故事，几乎家喻户晓。“自到成都烧酒熟，不思身更入长安。”可见成都的烧酒对外地人来说具有多么大的吸引力。直至今日，成都的酒更是名扬九州，香飘海外。川酒“五朵金花”，成都即有其一，全兴酒就是成都名酒的总代表。“金奖全兴酒，诚交天下友”，这是成都人的骄傲。

党的十一届三中全会后，乘着改革开放的春风，成都酒业蓬勃发展，有的县一县就有几百家酒厂。经过调整，重新登记换证，到1992年，全市酒厂发展到一千多家，年产白酒20万吨，历年被评为市以上优质酒的品种达100多个，还涌

现出一批获国际金奖的名酒。成都酒业已为成都经济的发展作出了一份十分可喜、十分可观的贡献。

在全国，川酒无处不有。而成都，则是一座载运川酒出川的“立交桥”。中商部年年举办全国糖酒交易会，成都就是作为固定的交易会地址的三大城市之一。每次盛会，正是成都这座沟通祖国东西南北的大桥，运送多少川酒出川，又运回多少外地酒进川啊！这是我们成都对全国全川人民的一份奉献。

我们要开发利用修志所获资料，通过多种形式、多种渠道服务于现实。《成都名酒志》的编写，就是在这方面所作的一次有益的尝试。它不仅可以作为我市各酒厂之间互相学习、取长补短的宝贵教材，而且1993年3月在成都举办的全国糖酒春交会上，还可以作为有关成都地区酒类产销的信息总汇，为参加交易会的来宾，带去方便，带去愉快，带去温馨。

这本书的出版系众家集资，正因为如此，书中专文部分并未囊括成都辖区所有获奖之酒。这本书的编写系众手成志，也正因为如此，入选各篇记述文字的体例也不尽相同，有的还近似写成了厂情介绍。我想，如果此书再版的话，应尽可能作一些补充和修改，以弥补上述两点不足。

让我们高举酒杯，为《成都名酒志》的出版面世齐道一声：“干！”

二、概 述

成都酿酒历史悠长。据史料记载，远在 3500 年前的夏王朝时代就开始了。到秦汉时期，已具相当规模，不仅酒的品种多，而且已开始采用蒸馏法酿酒技术了（比明代大医药学家李时珍考证的“烧酒非古法也，自元时始创其法”的论断早 1200 多年）。唐宋时期，成都的酿酒业达到鼎盛，政府还设立了专管酒业的“酒务”，以统管酒的酿造、销售与税收。北宋时期，成都有“酒务”28 处，每年征收酒税达 44 万余贯，与首都东京（开封）并列为全国第一。到了南宋时期，每年酒税收入竟高达数百万贯，成为南宋王朝财政收入的主要支柱之一。

成都美酒，自古名扬天下，历代一些名人雅士也慕名而来，甚至有“自到成都烧酒熟，不思身更入长安”之感，留下了许多描述成都酒肆繁盛和吟唱玉液琼浆的诗篇，形成了成都极为丰富的酒文化遗产。如古代的李白、杜甫、高适、岑参、元稹、白居易、李商隐、苏东坡、黄庭坚、陆游、范成大，以及近现代的冯家吉、刘豫波、陈毅、郭沫若等，他们都曾为成都美酒留下不少的赞美诗句。在光临成都的古今人物中，杜甫是最喜爱蜀酒的醉翁，他盛赞：“蜀酒浓无敌，江鱼美可求”。他不但喜爱“斗酒十千”的佳酿，也不拒绝“三

百青铜线”一斗的浊酒。在他的诗中几乎咏赞了当时成都的每一种地方酒种。被人尊称为美饮家、酒仙的陆游，在他寓居成都的6年多时间里所作的诗歌，几乎每一篇都散发着酒香。抬头望月时，他埋怨“不照先生社酒中”；低头看花时，他低吟“好花如故人，一笑杯自空”；豪兴大发时，他“如巨野受黄河倾”；情绪低沉时，他“光阴全付绿尊中”……

在诗人笔下还可领略当时成都的酒肆繁茂和民间的酒中情趣。唐代张籍在游览锦江时写下“万里桥边多酒家，游人爱向谁家宿”的诗句。前蜀文人牛峤在一首《女冠子》词中生动形象地再现了成都女儿娇酣的醉态。曾担任过东川节度使的元稹在一首题为《好时节》的诗中写道：“虚度东川好时节，酒楼元被蜀儿眠”，感叹他枉为一番东川节度使，成天呆在节度府中，真正有趣的地方是酒楼，但可惜那些酒楼的风光都被蜀地百姓占有了。50年代陈老总、郭沫若回到成都也曾到当时的“带江草堂”餐厅雅聚旧友，鲢鱼佐全兴，宿旧叙别情，留下了“野店观农稼，溪边饮酒来”、“烹鱼斟满延龄酒，共祝东风万里程”的美丽诗篇。

成都具有酿酒的天然条件，自古就有酒乡之称。地处四川盆地西部的成都，气候温和，雨量充沛，最能适宜酿酒微生物的生长。且处在都江堰灌溉系统之下，更是家家泉水，户户美井，水质甘美，很少污染，是酿酒的好水源。附近凤凰山的黄粘土，偏酸、细腻、保水、吸附性好，同时还含有多种微量元素，培养出的窖泥用于酿酒，越用越老越熟越香，酒质越好。

解放后，在党和人民政府的重视下，成都酒业恢复发展很快。50年代初，一批传统名酒得以恢复生产，到1963年全

国第二次评酒会时，国营成都酒厂生产的全兴大曲被评为全国八大名酒之一，邛崃文君酒厂的文君酒被评为四川名酒。党的十一届三中全会后，成都酒业在党的改革开放政策的指引下，更是迅猛发展。1985年达到最高潮，全市大小酒厂1000多家，仅大邑县的酒厂就达600多家。经过调整，到1990年，形成规模生产的酒厂700多家，生产白酒近10万吨，品种数千个。到1992年，白酒生产有较大发展，全市酒厂又发展到一千多家，生产白酒20万吨。历年评为市以上优质酒的品种达100多个，涌现了一批获国际金奖的名酒。这一时期的成都酒业，除继承传统的酿酒工艺外，还把现代化的高科技引进酿酒生产中，使传统的酿酒工艺开始走上机械化作业和微机勾兑的现代化生产轨道，产量大幅度提高，质量长期稳定，一批管理先进的酒厂，荣获国家二级企业的光荣称号，有的厂年生产能力已过万吨。成都名酒在广销国内市场的同时，正稳步走出国门，参与国际市场的竞争。1992年成都名酒有10多个品类获得20多项国际金奖。在强手如林的国际竞争中，成都名酒赢得了信誉，站稳了脚跟。

成都自古商贾繁茂，有“扬一益二”之称，特别是宝成、成昆铁路通车后，蜀道已不再难。现今成都是几条铁路的交汇枢纽和100多条航线的航空大港，交通十分方便。自从全国春季酒类交易会确定在成都举办后，酒类市场空前繁荣，全国城乡客商常年云集成都，交易十分活跃。正在成都修建的中国酒城，是目前国内规模最大的糖酒产品综合批发市场。酒城总规模占地200亩，第一期建筑面积12万平方米，集交易、洽谈、销售、信息、结算、储运、办公、生活、娱乐等功能为一体；交易大厅内配有大屏幕显示屏和自动扶梯，备有现

代办公、管理、通讯、信息系统。酒城建成后，成都将成为全国糖酒商品信息流、商品流的中枢和展销交易中心。

成都名酒之花将在祖国酒苑中开得更加绚丽多姿！

三、成都名酒

全兴大曲

在姹紫嫣红的中国酒苑里，全兴大曲是一枝雅情隽永的奇葩，深受海内外人士的喜爱。1963年在全国第二届评酒会上被评为中国八大名酒之一。1984年再次荣获国家名酒金牌。1988年参加香港第五届食品展，荣获国际金奖。1989年全兴大曲60°、52°、38°蝉联国家金奖；同年，工厂被评为国家二级企业。1992年在“92美国秋季酒类博览会”上，全兴大曲系列酒分别获得评比第一名；38°全兴大曲获太阳神金杯奖；52°全兴大曲获帆船金杯奖；60°全兴大曲获金鹰金杯奖。

一、历史源流

全兴酒的历史源远流长，但有史可考的，是始于明末清初。它的前身是福升全烧坊。当时有一开店卖酒的王姓小客商，由卖酒逐渐发展到自己酿酒。到王姓第三代孙，继承了祖辈的酿酒经验及各家烧坊的传统工艺，于乾隆五十一年（1786年）在成都东门外大佛寺所在地水井街开了一家酿酒烧坊，在寺侧凿井烤酒。据说大佛寺里有一海眼，搅动海眼，成都就会被水淹。建寺时就塑了一尊全身大佛，镇压在海眼上，以保成都平安。因此，全身大佛特别受到善男信女的敬仰，大佛寺香火很盛。王姓烧坊为取吉利，倒用“全身佛”三

字谐音，取名“福升全”。由于水井街距薛涛井只有一江之隔，相距不过2里多路，井水都源出江泉，经沙石过滤之后，清澈甘冽。宋人曾用薛涛井水酿出了远近闻名的美酒“锦江春”，因此，福升全把酿出的第一代新酿定名为“薛涛酒”。薛涛酒刚一问世，即大获成功，一时间，福升全门庭若市，生意十分兴隆。当时一位叫冯家吉的文人在《薛涛酒》一诗中咏道：“枇杷深处旧藏春，井水留香不染尘。到底美人颜色好，造成佳酿最熏人。”随着岁月流逝，福升全的资本日趋雄厚，到道光四年（1824年）又在城内商业繁华的暑袜街建立了新号。为光大老号传统，用老号福升全的尾字作新号的首字，取名“全兴成”，以寓承前启后之意，象征其事业绵延不断，兴旺发达。新号建成后，吸收当时成都众酒之长，对“薛涛酒”进行改造加工，创出的新酿便取名“全兴酒”。新酒问世，倍受欢迎，销量远远超过了薛涛酒。从此，“全兴”二字随着酒的身份日高而名气益大。文人雅士，联社聚会，诗酒相娱，也少不了全兴酒。由此引出历代骚人墨客大加赞赏全兴酒的神妙诗章来。清代著名学者梁章钜为大门两边撰写了对联：“入座三杯醉者也；出门一拱歪之乎。”民国元老、大书法家于佑任壮年时为门额上书写了“全兴成”的招牌。以学问著称一时的“五老七贤”之一的刘豫波诗赞全兴酒是：“盏底清浮别有香，秋光酿出浅深黄。室中有酒无人送，带月归来笑举觞。”有位学者甚至认为，用“醇香”二字不足以表达全兴酒的香味境界，他特意为全兴酒总结了四个字：“雅倩隽永”。在群众中还流传一些盛赞全兴酒的传说，有一首《竹枝词》是这样说的：“游鱼得味成龙，飞鸟闻香化凤。莫道累落长瓶，一滴撩倒放翁。杜公酣醉华阳国，太白解剑卧芙蓉。问君何

事长酩酊，为有全兴醉蜀中。”

二、酿酒技艺

全兴大曲汇集成都各派酒师，沿袭 200 多年世代相传的酿酒技艺，“以我为主，博采众长，融合提炼，自成一家”，形成了一整套独特而精湛的酿酒技艺。

窖池。窖池是酿酒的根本。从“福升全”、“全兴成”到解放后的成都酒厂，都把精心养护窖池作为烧坊的一大传统继承。他们“惜土如金，视窖如命”。直到今天，“福升全”烧坊还遗留下来部份 200 年老窖。解放后为了迅速扩大生产，解决窖池不足的困难，他们借鉴创新总结出一套“以糟养窖，以窖养糟”、“新窖老熟，尾酒淋壁”的十六字经验，依靠现代科学技术，研究成功“人工快速培养窖泥”新工艺（即新窖老熟），从而加快了曲酒生产的发展。

工艺。全兴烧坊酿酒操作技艺有四字经：火、水、曲、人。

火：指酿造发酵要掌握火候。即：“摸温添水须看时，盛夏烤酒当夜深”。针对不同的粮食，要因时适温适水入窖。温度过低，下水过多，母糟不能发酵；温度太高，下水太少，母糟反烧。这两种情况都不能出酒，甚至会烂糟、发臭。

水：指水质水量。水是酒之魂。全兴烧坊在总结百多年摸索出的经验基础上，制订了“水谱”。一是净，非特定地势、特定条件的井水，绝不使用。并且对酿酒水井的管理极为严格，烧坊规定：“全号人员，上自老板、掌柜，下至学徒、杂工，一律不得在井边用水，更不准洗衣淘菜。”二是水的分类，烧坊将酿酒用水分为五类：量水——水温以手触摸有烧灼感以上温度为宜；黄水——要做到滴尽舀干另蒸；冷却水——

必须澄清透明；底锅水——要不混不酳；加浆水——须清冽甘爽。三是用水工艺的巧妙：酿酒用水要“六不同”，即一年四季不同；各种粮食不同；原料品种不同；辅料用量不同；新窖老窖不同；窖内上中下三层粮糟不同。所以用水量也不相同。

曲：“曲是酒之骨”。全兴烧坊的制曲工艺也有独到之处，有“无全兴曲就无全兴酒”的说法。在桃花盛开的季节，所制的中温曲，俗称“桃花曲”；在盛夏所制的高温曲，叫“伏曲”。酿酒时将两曲碾碎混合使用。制曲过程中的配料、培菌、踩制、成型以及把握时机等各个环节，都十分考究。配料，以95%的上等小麦，辅以5%的红粮碾粹成“烂心不烂皮”的“梅花瓣状”，然后踩制成型。培菌，进行微生物定向培养，精心掌握分寸，晾、翻、堆、烘，并反复数次，使成品酒曲皮薄心实，香味扑鼻。成品酒曲须存放3月以上，谓之“陈曲”，才可投入酿酒。

人：出不出酒和出不出好酒，关键在人。全兴烧坊在配料、上甑、蒸馏、摘酒、观火等关键环节上，都有独到技艺的师傅掌握，尤其是配料工序，必须由大酳师亲自把关，做到稳、准、细、净。技师们从实践中总结出全兴大曲配料的最佳比是：粮糟比为1：5；粮糠比为1：0.25；粮曲比为1：0.20；粮水比为1：0.8。

三、继承创新

“全兴酒”发展到民国时期，由于物价暴涨，百业凋敝，民不聊生，烧坊无法维持再生产，濒于倒闭。临近解放前夕，当时成都过去比较有名的永兴敬、广玉和、薄瓮云、乾元和、

邓兴泰、永利生、全兴成等烧坊的窖池都相继填平，酒师、工匠纷纷离散，全兴酒也一度湮没，面临失传。

解放后，人民政府于1951年以水井街“福升全”为主，组建了国营成都酒厂。酒厂成立后，利用全市仅存的前“福升全”3个窖池，并请回流散各地的酿造巧匠，着手恢复“全兴酒”的生产。一批老酒师、全兴酒的传人归来后，不仅带回了高超独特的酿酒技艺，还带来了艰苦创业的传统精神，使全兴酒的传统技艺得以继承下来，并很快生产出更为纯正的全兴酒——“全兴大曲”。全兴大曲从口感、颜色、香味上都超过了过去的全兴酒，深受蓉城人民欢迎。当时中央领导同志和外宾来成都，也指名要喝全兴大曲。50年代中，朱德元帅陪同捷克斯洛伐克总理希洛基来到成都，宴会上他特地指定用全兴大曲；陈毅副总理在成都宴请缅甸总理吴努，以及朝鲜友好使者来到四川，都指定全兴大曲为宴会酒。1959年全兴大曲在四川省饮料酒评比会上名列榜首。1963年全兴大曲获“四川名酒”称号后，紧接着又获得“中国名酒”金奖。此后，全兴大曲和全兴系列酒，一再夺得国家金奖和国际金奖，保持了“中国名酒”的荣誉。

为了满足广大群众的需求，成都酒厂在继承全兴老号世代相传的精湛技艺的基础上，依靠现代科技的先进成果，系统、科学地总结出一整套全兴大曲生产操作新工艺，并对生产设备进行了革新改造，改变了过去“粉碎驴磨，制曲用脚踩，出窖抬大筐，降温扬大锨，用水人工挑，蒸酒烧土灶，测温手触摸，配料靠手握”的手工操作，实现了酿酒机械化，管理微机化。由于生产手段的革新，酒的产量逐年上升：1990年4000多吨，1991年达5372吨，1992突破万吨大关。到