



陕西出版资金资助项目

# 酒的中国地理

寻访佳酿生成的时空奥秘

李寻 楚乔 著



西北大学出版社



陕西出版资金资助项目

# 酒的中国地理

寻访佳酿生成的时空奥秘

李寻 楚乔 著

西北大学出版社

---

图书在版编目(CIP)数据

酒的中国地理:寻访佳酿生成的时空奥秘 / 李寻,  
楚乔编著. —西安: 西北大学出版社, 2019. 6  
ISBN 978-7-5604-4385-0

I. ①排… 白 II. ①李… 白 ②楚… 白 III. ①酒文化—中国  
IV. ①TS971.22

中国版本图书馆CIP数据核字(2019)第3196号

---

**酒的中国地理:寻访佳酿生成的时空奥秘**

---

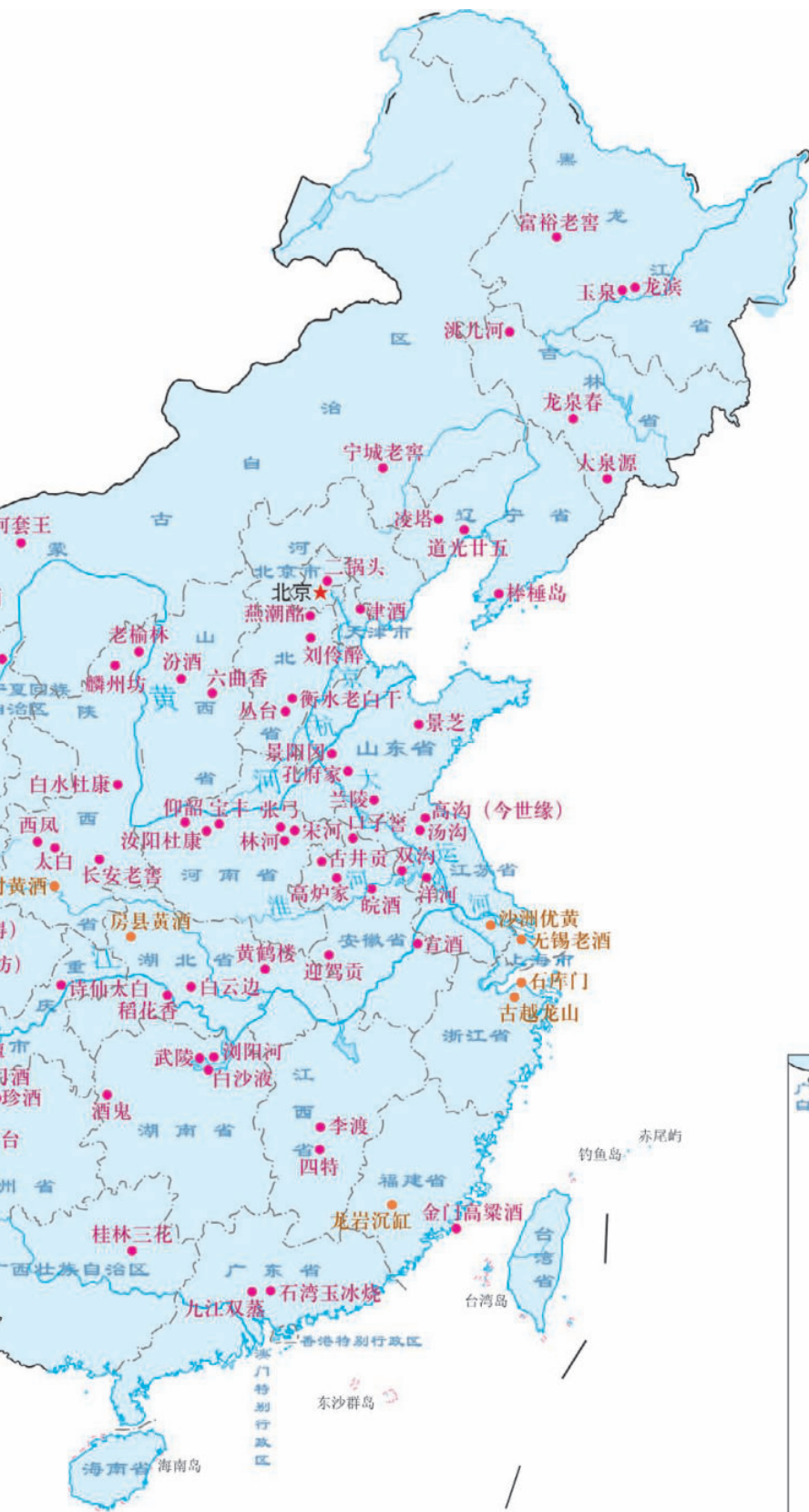
作 者 李 寻 楚 乔 著  
审 定: 李国庆  
出版发行: 西北大学出版社  
地 址: 西安市太白北路229号  
邮 编: 710069  
电 话: 029-88302590 88303593  
经 销: 全国新华书店  
印 装: 陕西龙山海天艺术印务有限公司  
开 本: 787毫米×1092毫米 1/16  
印 张: 23  
字 数: 379千字  
版 次: 2019年6月第1版 2019年6月第1次印刷  
书 号: ISBN 978-7-5604-4385-0  
审 图 号: GS(2019)3196号  
定 价: 120.00元

---

本版图书如有印装质量问题, 请拨打029-88302966予以调换。



中国美酒分布略图





作者简介：

李寻，自由学者，游于哲学、历史、自然科学；平生好酒，慷慨任性，以天地风云为友。

楚乔，历史学博士、博士后，治俄国史、中东史；既嫁酒徒，遂作当垆文君，同游万里，无酒不饮。



**文化地理学是一种思想风格，  
既不固定在时间中，  
也不固定在空间中。**

——[英]凯·安德森、[美]莫娜·多莫什等主编  
《文化地理学手册》



扫一扫，关注  
“李寻的酒吧”公众号

# 序 一

马正林

李寻、楚乔同志的力作《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》一书即将付梓，我有幸预先拿到书稿，先睹为快。这部书稿体现了作者多年来对中国酒文化文献的深入研究，是对其走遍全国考察酿酒业、采访著名酿酒师所获得一手资料的系统总结，探索了酒文化的地理分布与时空关系的基本规律。这部关于酒文化地理的力作，系统阐述了中国酒的起源、酿造技术的演变、地理分布格局的变迁、酒商的构成和特点、名酒的产生与兴衰，使中国酒文化地理的研究真正走上了规律性的探索，在中国酒文化地理的研究方面具有里程碑的意义。

两位作者以实地考察为基础，开展酒文化地理的科学研究，对中国酒文化地理有很多独特见解，已成为该行业研究的创新人物。本人拜读书稿，数次拍案叫绝，在此，愿与同道分享该书的阅读感受，用简短的文字把它推荐给读者。

文化是人类在长期实践过程中改造和利用自然现象而创造的精神文明和物质文明，是区别于各种自然现象而独立存在的形态。在地理学上称为文化景观，即文化地理学。中华民族的优秀文化，上下五千年，博大精深，是人类社会文明的瑰宝。而酒不仅是物质文化，也是精神文化，为无数人创新、创造奇迹增添了动能，功不可没，是中华民族文化重要的组成部分。

本人对酒文化是门外汉，但由于酒文化与地理学的关系十分密切，而我又是从事历史地理研究的，因此，作者一定要我为这部佳作说几句话，盛情难却，只好不揣浅陋而应允了。《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》一书，涉及地理学的问题的确很多，包括自然地理学和人文地理学。只有搞清酒文化与地理学的关系，才能深刻理解本书所阐述的中国酒文化的形成和发展规律。人类的各种实践活动都离不开地理环境，中国酒文化的产生也不例外。书中特别指出，由于中国南北气候的差异，南北地区酿酒的工艺条件也有所不同，生产的各种酒的品质也不一样。中国南北气候的分界线就是秦岭淮河一线。此线以北的黄河流域气候温和干燥，酒的酿造发酵过程中的菌种及数量较少，糖化发酵过程只能与此气候条件相适应，酒的风味以清香型为主，其代表名酒是山西省汾阳市生产的汾酒。而此线以南气候温暖湿

润，酿酒工艺有别于北方，酿酒发酵过程中的菌种及数量较多，酒的风味以浓香型为主，其代表名酒是四川省泸州市生产的泸州老窖（现在其最知名的产品是“国窖1573”）和宜宾市生产的五粮液酒。另外，酒的生产用水量大，对水质的要求也极为严格，与水文地理学的关系就更为密切，酒厂的建设必须选择在水质优越的地区。贵州省仁怀市茅台镇生产的茅台酒，之所以能成为国宴用酒，除人为推动的因素外，赤水河的优质水源则是它成名的基础。好酒必须有好水，陕西省凤翔县柳林镇生产的西凤酒、陕西省白水县长杜康镇生产的杜康酒及江苏省宿迁市生产的洋河大曲、双沟大曲等都不例外。

中国酒文化与人文地理学的关系更加密切。《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》从不同角度揭示了二者之间的关系和演变规律，作者的创新思维使酒文化的研究跃上了一个新的台阶。

本书内容涉及人文地理学中的政治地理、经济地理、交通地理、文化地理、历史地理等多个专业领域。

作者认为酿酒业的兴衰与政治地理密切相关，其典型例证就是北京的酿酒业长盛不衰。由于北京是元明清三代的首都，军政要员和士大夫密集，加上人口的迅速增加，对酒的需求量大增，酿酒业自然会乘势而上，大量生产，使北京成为名副其实的酒都。四川省之所以成为酿酒大省，也是政治地理的变迁造成的。抗日战争时期，国民政府迁往重庆，大批军政人员、知识分子以及逃难的群众蜂拥而至，酒的需求量猛增，四川的酿酒业迅速壮大，乃至独霸一方，成为全国酿酒业最集中的省份。

酿酒业与经济地理的关系，作者认为主要表现在南北地区酿酒所使用的粮食有很大差别。因为北方盛产小麦、小米等，而南方则盛产大米、糯米等，为了就地取材方便，南北地区酿酒所使用的粮食就有所不同。

酿酒需要大批粮食，而酒水又必须销往远方，水陆交通方便就成为建设酒厂的必备条件。作者在实地考察中发现，中国酒产业的聚集带与水陆交通要道关系十分密切，认为水陆交通运输网络线贯穿东西南北，既形成了中国的主要经济带，也成为中国酿酒业的密集区。它西起天水，东到连云港，沿运河及自然河流渭河、黄河等，形成白酒产业的密集带；北起北京，南经沧州、德州、济宁、淮河、扬州、苏州、杭州的京杭大运河沿岸也是白酒产业密集带。这一重要发现，为酒文化的深入研究开辟了新的方向，揭示了中国酒产业布局的规律和演变轨迹，具有重要的学术意义。因为运粮、销酒都必须依靠方便的水陆交通，尤其是白酒的包装多为瓷器，既是重物，又易破碎，以走水路

最为安全和省力。在中国历史上，南北主要的水陆交通线，除运河外，川陕通道也是秦晋酒商必经之途。作者把交通地理列入酿酒业的兴衰变迁中，实在是一个创举，为理解和揭示酿酒业的发展演变规律提供了一把钥匙。

酿酒业与文化地理难分难解，《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》一书特别列出专章《为何“惟有饮者留其名”？》，别开生面，以独特敏锐的视角，揭示了中国酒文化研究中被忽视的问题。按照常理，创造者才有权留下大名，得到应有的尊敬和崇拜，可是中国酒文化这一奇特的行业，尽管名酒辈出，但并没有一位酿造者留名于世。作者引用了李白《将进酒》中的名句“钟鼓馔玉不足贵，但愿长醉不复醒。古来圣贤皆寂寞，惟有饮者留其名”，以犀利的笔锋剖析了中国酒文化这一奇特的文化地理现象，认为酿造者是默默无闻的劳动者，年复一年重复操作，没有人关心他们，因此就难留其名。相反，饮酒者多为志士能人，因饮酒而成就了大业，被史书记载，为后人传颂，便一代一代流传其名，无人不晓。

上述关于酒文化与人文地理学的关系也可以用历史地理学来概括。因为地理学可以划分出古地理学、历史地理学、现代地理学，而酒文化涉及的地理学大致都在历史地理学的研究范畴之内，尤其是两宋以后，中国经济重心向南、向东偏移，也促使酿酒业的布局重新洗牌，直到今天长江经济带还是中国最发达的经济区，而长江沿线酿酒业的分布也最多，以四川、江苏为代表。中国经济重心的向东南偏移，也为中国酒文化地理的研究提出了一个新的课题，值得深思。

我不懂酒，也不喝酒，但当拜读了《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》这部大作后，对酒文化有了新的感知和认识，受益匪浅，才拉拉杂杂写了上述不成文的话，只能作为一种感想，与读者同享其中的美味酒香，为读者提供阅读本书的乐趣和引导，不算作序，只能算作学习的点滴心得。

### 马正林

著名历史地理学家、陕西师范大学教授，从事中国历史地理的教学和研究近40年，主要研究方向为中国历史地理变迁、中国城市历史地理。出版著作有《中国历史地理简论》《中国城市历史地理》《中国运河历史地理》《丰镐—长安—西安》《正林行集》等20多部，发表论文90余篇，曾先后获得国家、省市和学校的科研奖20余次。

## 序 二

李家民

认识李寻是在2018年夏天，起因是我的一本专著《固态发酵》由四川大学出版社于2017年4月出版，李寻他们读过后，通过出版社联系到了我，要对我进行采访。他主编的杂志刊名为《休闲读品》，我当时想，作为一本休闲文化类的杂志，可能涉及的主要是科普问题，就按这样的思路就他们提出的采访提纲做了些准备，不想见面后讨论得非常深入，对有些白酒酿造业专业人士都很少涉及的专业问题，如极端微生物、复杂性科学等，进行了十分深入的讨论。李寻先生知识驳杂、思维活跃、视野开阔，我们在科学和哲学认识上，有很多共鸣之处。

此后，我们经常通过微信交流，讨论微生物学前沿的问题，比如2019年春节期间，我们还交流过对中国科学院金锋研究团队所做的微生物与人类心理行为关系研究的认识。金教授的团队已经发表了多篇研究论文，揭示人类的心理行为很大程度上受其共生微生物的影响，哺乳类动物（包括人类）的消化道及其共生微生物在个体发育和成长过程中，始终参与神经系统的运作，并影响动物（包括人类）的思维和行为。我的《固态发酵》一书中专门有一章讨论过人体消化道微生物活动的规律，在某种程度上，人体消化道微生物的活动也是一种固态发酵过程，从白酒酿造中总结出的固态发酵“五三原理”在人体消化道微生物活动中同样有效。我们一致认为，应将白酒置于天一地一人整体性的系统中来认识，酿酒业有必要与金锋团队做深度交流，进行交叉科学研究。

春节后不久，李寻又发来他和楚乔合著、即将出版的新作《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》，嘱我作序。能与有共同爱好的学术同道深度交流是人生一大快事，故欣然命笔，写下这些文字。

我读李寻的《酒的中国地理——寻访佳酿生成的时空奥秘》，仿佛与其对面交流，他依然是那么议论驳杂，海阔天空，让人有些摸不着头绪。李寻自谓，其受斯宾格勒的文风影响，追求多维动态的叙述风格。我觉得其书犹如毕加索的立体主义画作，想表达的东西太多，而且都表达出来了，横七竖八地嵌压在一起，因此，读这本书，可能不那么容易找到主体线索。不过好

在其文风通俗，看不明白线索也不妨碍看热闹，只要能读得下去，总会有某一方面的收获。

所谓地理学，不外两大门类：一曰自然地理，一曰人文地理。关于中国酒的人文地理方面，李寻已洋洋洒洒写了二三十万字，有些是他的一家之言，可能会引起讨论，我就不跟着添乱了，在此只对与酿酒相关的自然地理问题赘言几句。

中国传统酿酒，尤其是白酒酿造，采用的是纯粮大曲固态发酵工艺，自然接种，多菌系双边开放式发酵，与自然地理关系密切。读者不妨想一想，酿酒微生物的菌种是从空气、土壤中获得的，又依赖自然环境的温度、湿度等条件而生存和活动，它怎么能与自然地理条件没有关系呢？我在《固态发酵》一书中提出的“五三原理”，前两个“三”是指：（1）各类微生物在发酵过程中，经历从菌种到种群再到群落的生态演替过程；（2）微生物所处理环境中的物系—菌系—酶系相互影响或相互关联，处于不断变化的动态平衡中。开放式发酵的菌种、种群、群落都受自然环境的影响，自然环境决定着物系—菌系—酶系的互相关联与动态平衡，简言之，自然地理条件对酿酒有基础性的约束作用。不仅是大范围的自然地理条件对酿酒有影响，小范围的生产环境（如一个酒厂范围之内）的生态条件对酿酒也有巨大的影响。我们曾在沱牌舍得酒业中推行过生态酿酒的概念，在厂区大密度地种植楠木、桂花树等300多种名贵植物，大幅度地提高了厂区的绿化覆盖率后，发现对酒质的提升有重大的促进作用。由此遥想，生产汾酒的杏花村当年一定是杏花成片，生产西凤酒的柳林镇也一定是柳树成荫。在中国古代的酿酒条件下，“一方水土一方酒”是真实存在的。

但为什么又出现了李寻所说的“政治地理和经济地理而不是自然地理决定酒的品质评价与风味偏好”的现象呢？李寻说“现在的白酒已不受自然地理条件的约束了”，这话可以成立吗？

在某种程度上，这话还真可以成立，因为现在占主流的新工艺白酒由食用酒精、食用香精调配而成，远远脱离了自然地理条件的约束。

之所以会出现这种情况，和近半个世纪以来中国人对科学的认识有关。按照20世纪50年代以来的科学认识，中国白酒的主要发展方向是“新工艺酒”，作为新工艺酒物质基础的食用酒精采用纯菌种、封闭式液态发酵，可以有效地节约粮食，也易于剔除杂质、降低酒精度，更有利于达到卫生标准。但在实践中也发现，以食用酒精为基础的新工艺酒在风味品质与身体感受等方

面，均不如纯粮固态发酵的传统白酒好。近半个世纪的科学探索表明，我们对于古老的固态发酵工艺在科学上的认识过于肤浅与片面，在现今复杂性科学思维的背景下，酿酒业必须重新评估固态发酵的传统白酒的科学意义。新工艺白酒只是20世纪中后期科学认识的产物。21世纪以来，科学的观念也发生了巨大的变化，以前的科学是基于理想状态的简单化模型重建，与实际物理世界总有很大的差距，新世纪的科学观是基于复杂性科学思维上的重新探索。过去，人们习惯于把那些似乎讲得明明白白的领域视作科学前沿，而现在，对类似固态发酵这类模糊领域的探索才是真正的科学前沿。在白酒方面，用食用酒精加香精的方法可以调制出符合任何一种预设风味的白酒，但是，实践也证明，任何人工勾兑出的新工艺酒都无法达到自然固态发酵酒的那种风味品质，中国传统白酒风味品质的丰富性与变化性，是现代新工艺白酒远远不能企及的。这有些像服装、箱包领域中，机械化流水线生产的产品永远比不上手工业产品高档一样。

诚如李寻先生所言，酒的中国地理是不断变化的时空存在。我们有共同的期待，就是再度出现“天—地—人”合一的、反映自然地理特征的酒；我们都渴望能从一杯酒中品味出一片山川、一方水土、一批风云人物。

是为序。

### 李家民

中国酿酒大师，中国首席品酒师，原沱牌舍得酒业股份有限公司副董事长、副总经理、总工程师，中国食品工业协会白酒专业委员会技术顾问，中国发明协会副理事长。扎根基层从事生态酿造研发30余年，首倡并构建生态酿酒体系，定义生态酿酒国标术语，著有《固态发酵》等学术专著。

壹	大线索——中国酒的来龙去脉	1
	TIPS 中国酒生产工艺流程图	15
贰	王者无名——哪里是中国真正的酒都?	16
	TIPS1 老五甑工艺	37
	TIPS2 清蒸清楂、清蒸混楂、混蒸混楂	39
叁	大槐树的神话——中国白酒起源的一元论和多元论	40
肆	黄白之间——中国两大传统酒系的消长进退	56
伍	大运河、古盐道——中国白酒的两大核心聚集区	63
陆	中国的大酒窖——四川	75
柒	神坛上下的茅台	91
	TIPS 茅台酒的生产与风格	112

捌	｜ 运河遗韵——苏、皖、豫、鲁、冀、津、京的白酒渊源	114
玖	｜ 变与不变的国家轴心线——陕西酒业全息扫描	137
拾	｜ 东北的悲怆——好粮好水无好酒	163
拾壹	｜ 话说边地酒	172
拾贰	｜ 名酒为何都在偏远的小镇上？	196
拾叁	｜ 什么是好酒？标准好乱！——两套评价体系的冲突	206
	TIPS1 如何选款好酒喝？	220
	TIPS2 白酒的组成成分	223
	TIPS3 中国白酒中的有害物质	234
	TIPS4 没有健康的白酒，只有健康的喝法	239
拾肆	｜ 口味的奥秘	241
	TIPS 品香尝味的基本原理	249

拾伍	酒的自然地理与人文地理	251
拾陆	分崩离析的香型版图	269
	TIPS 中国白酒十二香型一点通	278
拾柒	新型白酒的台前与幕后	282
拾捌	战争没有边界——变动中的酒商势力范围	295
拾玖	传统的真实年龄——豉香型白酒可以做证	310
贰拾	为何“惟有饮者留其名”？	323
	附录一：历届全国评酒会获奖白酒名录	333
	附录二：酒类国家标准目录	338
	附录三：白酒科普	339
	参考文献	340
	后记	345



#### 河南宝丰酒业厂区中的仪狄塑像

宝丰酒业有限公司位于河南平顶山市宝丰县，酒厂将宝丰的酿酒起源追溯至仪狄造酒。仪狄是有文献记载的第一个酿酒的人，所以被称为“酒祖”，但后人对仪狄是男是女、具体身份为何等情况都有所争议。关于中国酒起源的说法，我们并不认同将酒说成是由某位杰出人物发明创造的这种观点，中国酒是受自然发酵现象的启发而产生的，人们对自然发酵进行反复观察摸索，从而发展出了越来越成熟稳定的酿酒技术。

摄影：李寻