

中国蒸馏酒的起源和发展

张书田

(邯郸丛台酒业股份有限公司, 河北 邯郸 056002)

摘 要: 我国是世界上最早的酿酒国家之一, 具有悠久灿烂的酿造文明史。大量历史记载和考古发现证明, 中国蒸馏酒肇始于元代是可信的, 历经 800 余年的发展, 中国蒸馏酒技术已相当成熟, 孕育出驰名中外的白酒著名品牌。其独特的酿造技艺是世界食品文化遗产宝库中一颗璀璨的明珠。“中国白酒 169 计划”将对中国白酒进行全面剖析, 向世人证明中国人创造白酒的价值, 将中国白酒发展创新。

关键词: 中国蒸馏酒; 起源; 发展

中图分类号: TS262.3(2)-1

文献标识码: D

文章编号: 1001- 9286(2008)01- 0115- 02

Origin and Development of Distilled Liquor in China

ZHANG Shu-tian

(Congtai Liquor Industry Co.Ltd., Handan, Hebei 056002, China)

Abstract: China is one of the earliest countries producing wine. It has long and prosperous wine-making history. Large amount historical records and archeological evidences proved that the production of distilled liquor in China traced back to Yuan Dynasty. After more than 800 years development, the production techniques of distilled liquor in China are almost perfect and lots of international famous liquor brands has been developed. The unique production techniques of distilled liquor is undoubtedly like a precious pearl in world food culture heritage bank. "China 169 Liquor Plan" has made comprehensive analysis of Chinese liquor, which states the significance and the value of the invention of liquor by Chinese and liquor development and innovation nowadays.

Key words: Chinese distilled liquor; origin; development

中国蒸馏酒是世界著名的六大蒸馏酒之一。因乙醇浓度很高, 解放前称之为“烧酒”、“老白干”等。新中国成立后, 政府十分重视这一传统产业的发展, 统一名称为“白酒”, 先后于 1952 年、1963 年、1979 年、1984 年和 1989 年举办了 5 届全国评酒会, 产生了以中国名酒为代表的一大批白酒知名品牌, 为丰富人民生活 and 出口创汇发挥着积极的作用。

1 源远流长的中国酿造史

我国是世界上最早的酿酒国家之一, 具有悠久灿烂的酿造文明史。含糖野果自然发酵的现象, 始于距今 4 万~5 万年前旧石器时代的“新人”阶段。当初, 人类最早的酿酒活动, 只是简单重复大自然的自酿过程。真正称得上有目的的人工酿酒生产活动, 是在人类进入新石器时代, 即出现了农业之后开始的。这时, 人类有了比较充裕的粮食。尔后又有了制作的陶制器皿, 这才使得酿酒成为可能。西汉《淮南子》曾云: “清醴之美, 始于耒耜”。讲的就是这个道理。

根据对出土文物的考证, 距今 7300 多年的“磁山文化”时期, 已经开始了人工酿酒。地处华北平原的河北省邯郸市是我国酒文化和东方文明的发祥地之一, 位于古城西部的“磁山文化遗址”, 为国务院公布的全国重点文物保护单位, 具有鲜明的农业经济色彩, 原始农业达到了较高的发展水平。这里分布着颇为密集的长方形储粮窖穴, 底部储藏着丰富的粮食, 经鉴定为旱地作物粟谷。与这些粮食直接有关的有大量规整的石盘和石磨棒出土, 这些石制工具显然是用于粮食的搓磨去皮, 同时还发现了能够用于农业生产的石斧、石铲、石刀、石镰等工具, 以及大量的小口长颈球形双耳壶, 小口长颈椭圆形双耳壶, 敞口鼓腹小平底罐和小罐、小杯等陶器。据《河北酒文化志》记载, 磁山文化遗址出土的小口长颈双系壶是“世界上目前发现最早的陶制酒壶”^[1]。

关于“酒”的文字记载, 最早见于西汉的《战国策》: “昔者, 帝女令仪狄作酒美, 进之禹, 禹饮之而甘之。”商代的甲骨文亦有“酒”的记载, 除此之外, 还有不少与造酒有关的传说, 如“仪狄作酒醪”、“杜康造酒”等, 但都

收稿日期: 2007- 09- 24

作者简介: 张书田(1954-), 男, 大学本科, 高级工程师, 邯郸丛台酒业股份有限公司副总工程师, 河北省政协委员、跨世纪学术和技术带头人、邯郸市优秀专业技术拔尖人才(享受政府专家津贴)。多年从事白酒工艺、酿酒科技史研究, 获省部级科技进步奖多项, 在国家科技核心期刊发表论文 20 多篇, 出版学术专著两部。重大论文成果被载入《中国酿酒工业年鉴》, 本人业绩被国家人事部载入《中国专家大辞典》。

尚缺乏可靠依据。晋代江统著《酒诰》中说:“有饭不尽,委余空桑,郁积成味,久蓄成芳”。可见酒并不是哪个人所发明的,而是受自然发酵现象的启发,由酿造黄酒开始的,后来随着蒸馏设备的出现和技术发明才出现了白酒^[2]。

2 中国蒸馏酒的起源

中国蒸馏酒究竟起源于何时,众说不一。其一是“唐宋说”,唐代的白居易有诗云:“荔枝新熟鸡冠色,烧酒初闻琥珀香”。李肇在《国史补》一书中说:“酒则有剑南之烧春”。唐末诗人雍陶也有:“自到成都烧酒熟,不思身更入长安”之句。有人认为,上述的“烧酒”和“烧春”就是蒸馏酒。也有人认为,只凭古人的诗句来推测蒸馏酒的起源是不够的。那么,蒸馏酒设备考证又是什么情况呢?1975 年在河北省青龙县出土了一套铜制蒸馏器,经专家断定年限为金代。这一发现似乎为“唐宋说”提供了实物依据,但是经科学考证该铜制蒸馏器上口直径不到 26 cm,通高仅为 41.6 cm,实验分析,这样小的蒸馏锅是不能用于酿酒生产的。即便是能蒸出酒的话,其水平也是很低的。所以有专家认为这一铜制蒸馏器很有可能是生产马乳酒的^[2]。

另外,在我国古代多有将黄酒加温烧热饮用的习惯,这一现象俗称为“烧酒”,文人骚客相聚把盏,吟诗作赋,喝点“烧酒”自是其乐陶陶。尤其令人注意的是以上古诗词所述“烧酒”的地点都在我国四川的巴山蜀水,该地区受盆地气候影响,温湿多雨,使人们养成了喝“烧酒”、吃“火锅”的饮食习惯。所以有专家认为,唐诗中的“烧酒”并不是蒸馏白酒。对于这一重要的学术问题,多年来一直在探讨商榷,我们期待在未来的考古发现中能够澄清这一历史。

其二是“元初说”。明代医学家李时珍在《本草纲目》中提出:烧酒非古法也,自元时创始。其法用浓酒和糟入甑,蒸令汽上,用器承滴露。凡酸坏之酒皆可蒸烧。近时唯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,其清如水,味极浓烈,盖露酒也。从以上论述中推断,白酒是由处理酸坏黄酒开始演变到粮谷蒸制白酒的。

元末明初,古风尚饮,熏风酷烈。近年国内重大考古发现成果颇丰,如成都水井街酒坊、江西李渡烧酒作坊,都以清晰的炉灶、晾堂、酒窖、蒸馏设施等遗迹印证李时珍“烧酒非古法也,自元始创之”论断的正确可信。

3 中国蒸馏酒的发展和荣耀

一言一蔽之,不论我国蒸馏酒始于唐宋还是元初,至今最短也已达 800 年之久。中国白酒的出现是中华民族祖先勤劳智慧的结晶和发明创造,是我们引以为豪的骄傲。其酿制方法和独特技艺是世界食品文化遗产宝库中一颗璀璨的明珠,在不断发展过程中,形成了品种多

样香型不同的传世佳酿。2006 年在国务院公布的首批国家级非物质文化遗产名录中,中国蒸馏酒三大香型(酱、浓、清)代表,贵州茅台酒、四川泸州老窖、山西汾酒传统酿造技艺榜上有名。为弘扬和保护中国非物质文化遗产成果,中国第二批非物质文化遗产评审结果 2008 年 6 月将揭晓,相信在明年的国家名录上,中国白酒会有更多的著名品牌金榜题名。

2007 年 5 月,邯郸丛台酒业股份有限公司的“贞元增酒传统酿造技艺”被河北省人民政府公布为省级非物质文化遗产,并上报国家级评审。贞元增酒是河北蒸馏酒的典型代表,中华老字号品牌,始创于元末明初,是我国黄河北岸最早以泥池为发酵容器生产的高粱大曲酒。出土文物陶瓷酒器上书“贞元馆”和“内府”字样。经专家鉴定为元末明初烧造。据考证和志书记载,贞元增酒至今 500 余年一直延续生产,明清两代作为贡品进献朝廷,乾隆皇帝品贞元增酒御笔钦封“美酒十千醉不辞”,御碑文物现仍完好地矗立在邯郸丛台公园之内。由此,也证明了中国蒸馏酒自元代始创的论述^[3]。1915 年,在美国旧金山举办的巴拿马万国博览会上,贞元增所产的“中国直隶高粱酒”与贵州茅台酒、山西汾酒等一道荣获国际名酒金质奖章,充分展示了中国蒸馏酒的独特魅力和诱人风采。

4 中国蒸馏酒的研究与创新

时至今日,中国蒸馏酒的生产和研究已经进入了一个新的历史时期,由中国酿酒工业协会白酒分会和江南大学生物工程学院承担的“中国白酒 169 计划”已全面启动。该研究课题将从 6 个部分着手进行:中国白酒健康成分研究;中国白酒特征香味物质的研究;贮存对白酒品质的影响研究;白酒重要呈香、呈味物质形成机理的研究;中国白酒香味物质阈值的测定;白酒年份酒研究。这是建国以来中国白酒行业规模最大的科研项目,也是参与企业最多、研究范围广、技术构成复杂的项目,它的研究将对中国白酒行业产生重大影响,实现中国白酒一次质的飞跃。其核心是从白酒的分析化学技术研究上升到白酒的风味化学技术研究阶段,也就是由原来采用分析化学技术对酒中的香味物质进行定性和定量分析,探讨白酒中有多少种香味物质,这些香味物质的特性与作用,以及其主导性和复杂性,在发酵、蒸馏等工艺阶段的一些特性及影响。其研究成果将大大推动中国白酒勾调技术的发展,同时也大大提高酿酒主要微生物技术的发展。风味化学技术即采用综合分析技术来剖析白酒复杂成分的风味特性,研究各香味物质与酒体特性的风味贡献的定量指数,探讨白酒微量组分及其风味功能成分的关系,追溯具有风味功能的复杂香味物质的产生机理,采用新的方法引深到制曲、发酵、蒸馏、贮存、勾调等工艺阶段,研究各风味物质的产生机理与作用^[4]。

(下转第 120 页)

发酵,经测定,结果表明,不仅丰富了酒糟中微生物的种类和数量,同时增加其代谢产物的种类和含量,增加了白酒中的香味成分,所产酒的香气更加幽雅、细腻、陈味明显,口味更醇甜、绵软、丰满、味长,且己酸乙酯含量亦有不同程度的增加。

4.2.4 混糟发酵

清香、浓香;清香、酱香;浓香、酱香等酒糟混合发酵,可生产出特殊风味的基酒或调味酒。四川小曲酒生产遍及城乡,在本企业(浓香或酱香)附近极易找到小曲酒配糟,若以浓香糟为主,适当与清香或酱香糟巧妙结合,并在工艺上作了适当调整,便可生产出独特风味的酒。

4.2.5 多功用基酒和调味酒^[6]

泸州老窖在借鉴传统工艺基础上开发多功用基酒和调味酒,取得了良好的效果。

4.2.5.1 酱香与浓香融合创新

采取“循环下沙”、“回糟发酵”和“六分法”,生产不同特点的基酒和调味酒。

采用传统酱香型酒生产工艺生产为我所用的功用白酒,应不拘泥于典型的“传统工艺”,可在原料、曲药、工艺条件、发酵周期等方面广开思路,传承创新。酱香型功用白酒含有丰满的有机酸和高沸点物质,经3年以上贮存,用于浓香型或新产品的基酒组合、调味,对改善口感、增加后味、陈香、丰满、醇厚,效果十分明显。

4.2.5.2 清香与浓香融合创新

清香型白酒有大曲清香、小曲清香和麸曲清香之分,各有不同的风格特点。采用清香与浓香结合,生产清香特点的功用酒,视用曲、用糟、工艺、发酵期等不同,有不同的特点和用途,可单独作基础酒,也具调味之功能。

4.2.6 串香提质

串香是董酒(药香型)的传统工艺,将其技术应用于其他香型,早已见成效。用得最多的是固液结合。

为提高酒质,开发新产品,用固态法生产的不同香型酒醅互串,其酒的风味更是变化多端。利用串香之特有技术,将不同香型酒相互融合、浓缩,增加其丰富的微量成分,是新产品创意较理想的工艺,但必须注意,若要想串香酒独具个性和特点,必须要将不同香型的固态酒醅做好,否则难以取得理想的效果。

4.2.7 酱香专用调味酒^[7]

古蔺郎酒厂在传统生产酱香酒的基础上采用特殊工艺,生产出的半成品在天宝洞内长期贮存,经精心勾兑后生产出适用于浓香型的酱香专用调味酒。该酒酱香突出,陈味好,酒体醇厚丰满,细腻协调,回味悠长。它的香味物质成分中无论是骨架成分还是复杂成分的种类和含量都非常丰富,用它对浓香型白酒调味,能够较好地弥补酒体中不足的或没有的香味成分,使酒体更加丰满、协调、味长,风格更加突出。

白酒香型的融合,将有助于推动中国白酒技术的发展与创新。泸州老窖于2000年就立项《中国白酒香型融合的研究》课题,其目的是达到以浓香为主、口感多样化,满足个性需求而协调、平衡。使浓香型白酒向幽雅、绵软、柔顺、爽净方面发展,以适应市场需求。

5 加强基础研究和人员培训

数十年来四川省大专院校、科研单位和名优酒企业对川酒制曲、酿酒工艺、酿酒微生物、人工培窖、酒体设计、原酒贮存、微量成分等开展了卓有成效的研究。但科研投入和川酒对地方财政的贡献差距较大,建议相关部门加大对川酒基础研究的支持力度,重视人才培养,为企业培养更多“专家级”的实用人才,为川酒的发展添后劲。

激烈的市场竞争,川酒人要保持清醒的头脑,在保持自己特色的前提下,也要吸取别人的优点,“取长补短”才能使川酒持续、健康、稳定的发展。

参考文献:

- [1] 李大和.论川酒的特色[J].酿酒科技,2007,(5):125-131.
- [2] 曾祖训.浓香型白酒质量风味在不断创新[J].酿酒,2007,(1):100.
- [3] 杨志琴.把握方向 冷静思考 对白酒产业的战略新思维——著名白酒专家高景炎访谈录[J].酿酒科技,2005,(1):20-22.
- [4] 李大和.中国白酒香型融合创新的思考[J].酿酒科技,2006,(11):112.
- [5] 沈才洪,等.香型融合是中国白酒发展的必然趋势[A].白酒技术协会论文集[C].2006.119.
- [6] 张宿义,等.香型功用白酒的开发及应用[A].白酒技术协会论文集[C].2006.29.
- [7] 杨大金,蒋英丽,程伟,等.酱香专用调味酒的生产及在浓香型白酒中的调味作用[J].酿酒科技,2003,(5):43.

(上接第116页)

中国蒸馏酒是中华民族的伟大创造,其独特的工艺、窖池等独有的设备与世界其他蒸馏酒均有不同,因而被很多专家学者誉为中国“四大发明”之外的第五大发明。同时蒸馏酒亦是世界科技发展的标志之一,对中国白酒进行全面剖析,向世人证明中国人创造白酒的价值,一一解开中国白酒以前未知的谜团,将中国白酒发展创新,其意义深远,利在当今,功在千秋。

参考文献:

- [1] 洪光住.中国食品科技史稿[M].北京:中国商业出版社,1984.
- [2] 梁勇.河北酒文化志[M].北京:中国对外翻译出版公司,1998.
- [3] 张书田.解读贞元增酒五百年发展史[J].酿酒,2006,(3):110-111.
- [4] 中国酿酒工业协会.中国白酒169计划项目实施方案[R].北京:中国酿酒工业协会,2007.