

堪忧的中国民族酒黄酒

周立平

(浙江工业大学, 浙江 杭州 310014)

摘要: 黄酒为中国国粹之一,历史悠久。但近20年来,少有发展,技术保守,研究不多,更缺乏权威人士。希望业界加强交流与协作,不断吸纳现代科技,走创新之路,改变黄酒业陈旧的面貌,从传统走向现代化。结合市场需求,开发新品、精品,扩大消费群体,加强人才培养,提高黄酒科研水平。(一平)

关键词: 黄酒; 民族产业; 存在问题

中图分类号: TS262.4 **文献标识码:** D **文章编号:** 1001-9286(2003)01-0110-01

Trouble in National Wine—Yellow Rice Wine

ZHOU Li-ping

(Zhejiang Industry University, Hangzhou, Zhejiang 310014, China)

Abstract: Yellow rice wine is Chinese quintessence and it has long history. However, in the recent 20 years, conservative techniques, absence of research accomplishments and lack of authorities have seriously hamper quick development of yellow rice wine production industry. Therefore, more intercommunication and collaboration in yellow rice wine production industry, persistent application of modern science for technical innovation, transition of yellow rice wine from backwardness to modernization, development of new and top wine products according to market requirements to expand consumption groups, intensification of talents education, and improvement of scientific research level of yellow rice wine have become the ways for new glory of yellow rice wine production industry. (Tran. by YUE Yang)

Key words: yellow rice wine; national industry; existing problems

“2002年酿酒工业科技与发展战略研讨会”在无锡举办。作为一介平民,从事中国酒的教学是吾职业,尤其对黄酒更为关注一些。以下所云“战略”甚远,本人由感而发,亦想对黄酒的现状表述一下个人的看法,仅此而已。

1 黄酒的教学科研现状

众所周知,浙江是中国黄酒生产大省,其红曲酒和麦曲酒产量约占全国黄酒总产量的2/3,而绍兴酒更为著名。20年前,笔者乘乌篷船遍访绍兴大小酒厂,从此与绍兴酒结缘。但20年逝去,大专黄酒教材依旧,少有变动,有关书籍资料难觅,黄酒方面的研究项目总量甚少,水准平平。

与此同时,作为世界性的酒种——啤酒和葡萄酒,则有很多佳作译著问世,同样的中国民族酒——白酒,因研究者众多,不少名优酒厂在创新上有大手笔,其技术进步远远超过黄酒。

2 黄酒业界的现状

黄酒业界在20世纪70~80年代有过短暂的发展好时光(要说辉煌也言过其实),但自20世纪90年代始,这一传统的产业受到市场的严重挑战,加之企业体制等诸多问题,黄酒企业总的来说可谓风光不再。绍兴酒凭着其声望和这些年不懈地抓质量,多少尚有发展;其他地区的黄酒,除少数酒厂之外,均遭滑坡与破产命运,各地本来颇具特色的地方酒种纷纷贬至料酒的地位,真是先人不能料及。试想,绍兴酒再好,倘若一枝独秀,不知还能撑多久?

浙江如此,生产黄酒的江苏、福建、上海等的情况亦是忧大于

喜。北方的黍米黄酒、玉米黄酒等亦无大的长进。

3 黄酒产业的其他问题

中国的企业如今愈来愈重视相关文化,黄酒产业亦然,不少企业做足了酒文化的文章。报章上常常见到关于酒文化的不实宣传,无非是要表明自己的酒最正宗,甚至是某某酒种的发祥地,读罢使人哑然。在黄酒业界和学术界,近10余年来出了多少行业或学会授予的“黄酒博士”以至“博士后”,这难道不是社会的不正之风在黄酒业界的反映?试问时至今日,中国有多少有志者孜孜以求地从事黄酒的教学、科研和管理等工作呢?笔者在20年中接触过黄酒业界的知名人物和生产第一线的技工,获益匪浅,所以心存感激。但若要说感受,恕我不客气地说一句:黄酒界无权威。

历史是无名氏创造的。中华民族有令世人瞩目的稻作文化和酒文化,倘若后人不仅不去发扬光大,反而听任数千年流传下的宝贵工艺、经验不传消亡,实在愧对先人!

人云:酒品如人品。在这竞争日甚、浮躁之风未平的现今社会,黄酒业界确实面临着实实在在的挑战。中国黄酒的诸多问题很多人都明白,只不过囿于诸多原因不便说罢了,所以报功、报喜者多。

总之,本人以为黄酒业界的问题有:

3.1 基础研究薄弱。对酿造中所涉及的乳酸菌、酿造酵母、根霉、曲霉等微生物均缺少深入细致的研究。缺乏高层次的精于此道的教学、研究人员。

3.2 水资源遭受不同程度的污染,反过来一些治污不力的酒厂之

(下转第109页)

收稿日期: 2002-09-24

作者简介: 周立平(1947-),男,浙江人,副研究员,硕士生导师,浙江工业大学酿酒研究所所长,长期从事红曲专项研究,发表论文30余篇,承担省科委项目多项。

近几年来,兰陵的产品结构、企业规模、市场结构、企业内部机制等逐步调整,特别是传统白酒发酵技术向现代化发酵技术转变,也就是说利用现代高新技术手段从根本上置换传统产业的技术基础。这是我们企业发展战略的大转移,也是应对文化时代的需要。

经过几年的创新和调整,兰陵企业机制、产品及市场结构不断理顺,兰陵产品市场占有率不断增加,兰陵品牌效益不断提高。2001年兰陵陈香被评为“中国著名创新品牌”。“兰陵——追求消费者永恒的信赖”的企业理念更加根深蒂固。新世纪,新兰陵,创新和调整仍是我们的主题。

3.5 形成一整套成熟的文化酒发展战略体系

自湘泉集团首先明确打出“文化酒”品牌概念,首先主动用文化塑造企业和品牌形象,并通过“文化+情感”手段对市场营销战略加以科学有效的运作以来,发展文化酒战略摆在我们每个酒类企业面前。如何占领文化竞争这一全新的制高点,烘托出真正文化名酒品牌的夺人之势,为企业创造出巨大的市场竞争佳绩,我们兰

(上接第110页)

废水等污染了环境,加之地方保护主义作祟,严重威胁酿酒行业。

3.3 酿酒原料混杂,少有专用品种,不少企业使用劣质大米甚至黄变米,既影响酒的质量,又带来食品安全的隐患。

3.4 工艺上墨守成规,新产品开发乏力,企业之间缺少应有的技术交流,限制了自身的发展。

3.5 啤酒的快速发展,葡萄酒的复苏崛起,对黄酒产品的推开带来压力,至今黄酒消费人群未见有大的扩展,中国的民族酒——黄酒,要想成为国酒,谈何容易!

4 意见与建议

中国黄酒业界有过短暂的发展后,近10年来事实上处于下滑态势,任何自我吹捧和粉饰均无济于事。希望大小小决定政策的以及有关各级协会、学会的掌门人,站在振兴民族酒业的高度,认真地作出抉择,拿出切实可行的办法来。本人意见与建议如下:

4.1 加强行业管理,及时了解国外酒类科技发展和有关信息,更

(上接第111页)

称取0.2 g甲基红溶解于100 ml无水乙醇中。

2.2.3 0.1 N盐酸标准溶液。

2.2.4 甲基红酸性试验溶液。

吸取0.1 N盐酸标准溶液0.7 ml放入1000 ml容量瓶中,滴5滴0.2 %甲基红指示液,用蒸馏水定容至刻度,摇匀备用。

2.3 操作

2.3.1 取新酒瓶用自来水洗净。再用蒸馏水洗2次,最后用甲基红酸性试验溶液洗2~3次。

2.3.2 玻璃瓶中灌入甲基红酸性试验溶液(注入瓶容量90%)^[1],瓶口用煮过的塑料内塞盖紧。用铁架台固定玻璃瓶颈部,置于水浴锅中央,瓶内外液面要保持一致,在10~15 min时间内,瓶内试验溶液温度要达到85±2℃,恒温30 min。然后取出玻璃瓶,观察瓶内试验溶液颜色是否变化。有色玻璃瓶可将试验溶液置于洁净的烧杯中观察。

2.4 结果判定(见表2)

3 讨论

3.1 试验中所用蒸馏水pH值应为5.5±0.1(滴2滴甲基红指示液,水色应为橙红色)。若蒸馏水pH值不是5.5±0.1时,可用0.01 N盐酸

陵通过近一年来的运作,深刻体会到形成一整套成熟的发展战略体系十分重要,作为文化酒时代的顺应者,照搬照抄绝对不行,“酒鬼”酒的经验对我们来说只是启示,而非不变的真理,我们必须因地制宜,因企业而异,深挖企业酒文化,形成个性强烈的独特体系,在体系中要特别注重品名文化,香型工艺文化,生态文化,消费文化,营销文化,并做好与企业整体发展战略的结合文章。谋文化情感之势,谋著名品牌之势,谋战略营销之势。

“海阔凭鱼跃,天高任鸟飞”,文化酒时代的到来是一个新的开始,她为我们提供一个更加广阔的发展空间。酿酒界朋友们,让我们携起手来,共同驰骋吧!

参考文献:

[1] 杨志琴.中国白酒发展大趋势[J].酿酒科技,2001,(6):105.
[2] 杨志琴,龚雄兵.做中国文化酒的引领者[J].酿酒科技,2002,(1):91-92.
[3] 孙天胜,李芳元.兰陵春秋[M].济南:山东文艺出版社.

好地为生产企业服务,为政府制订有关政策作为参谋。

4.2 增加酿酒企业、大专院校与研究单位之间的交流与协作,不断吸纳现代酿造科技以改造传统的酿造工艺,使之不断发展完善。

4.3 向啤酒、葡萄酒、白酒等其他酒种学习,借鉴其先进的设备和有关工艺,走创新之路,改变黄酒业陈旧的面貌。

4.4 借鉴、学习日本清酒先进的现代化设备、管理及有关工艺,取我所需,促使黄酒业界从传统走向现代化跨上一个台阶。

4.5 从水质及其处理、原料、菌种、工艺及其后处理等各个方面严格把关,切实提高黄酒的质量,出新品、出精品,生产符合当今社会人们口味的大宗产品,扩大黄酒饮用的地域和人群,使之真正成为名符其实的民族酒。

4.6 加强黄酒技工的培训和高级技术人才的培养,使黄酒业界后继有人,促进黄酒科研水平的提高,并逐步走向现代管理。

4.7 加强企业三废处理,增强环保意识,争创绿色食品,提高黄酒在国内外的知名度,成为利国利民的颇具特色的民族酒。●

表 2 玻璃瓶判定标准		
标准要求	实测结果	判定标准
溶液呈红色	溶液呈红色	具有化学稳定性,耐稀酸合格
	溶液呈淡红色	具有化学稳定性,耐稀酸合格
	溶液呈橙黄色	不具有化学稳定性,耐稀酸不合格

溶液或0.02 N NaOH溶液,在酸度计上进行校正。由于甲基红变色范围(pH值)4.4~6.2,若水的酸性过大或偏碱性,都将影响结果判定。

3.2 玻璃瓶内壁附着的硅酸盐与试验溶液中H⁺离子作用,消耗了部分有机酸,致使试验后试验溶液pH值变大,引起试验溶液颜色变化,达到检验玻璃瓶是否具有化学稳定性和耐稀酸性的目的。

参考文献:

[1] 范登科,等.浅析引起白酒沉淀的原因及防止办法[J].酿酒科技,1996,(4):45-47.
[2] 蔡定域.酿酒工业分析手册(第一版)[M].北京:轻工业出版社,1988.
[3] GB4548-84,玻璃瓶罐耐稀酸侵蚀试验方法[S].