

黄酒的酿酒文化及发展

傅金泉

(浙江省衢州市蛟池街 15 弄 3 号 1 单元 401 室,浙江 衢州 324000)

摘要：黄酒有 5000 多年的历史,其压榨技术也有 3000 年的历史。在汉代,是把酒醅装入绢袋或葛布袋中压榨,该法一直延续到现代。20 世纪 60 年代发明并推广应用的板框式气膜压滤机,大大提高了劳动生产力,出酒率和酒质也有很大提高。利用膜分离技术进行精滤和超滤,是黄酒工业过滤技术的发展方向。黄酒糟中有丰富的营养,应充分开发利用。(陶然)

关键词：酒文化；黄酒；压榨；压滤技术；发展

中图分类号：TS971 ;TS262.4 ;TS261.4 **文献标识码：**B **文章编号：**1001-9286 (2005)11-0084-03

Yellow Rice Wine Pressing Culture & Its Development

FU Jin-quan

(Jiaochi Road Alley 15 No.3 Unit 1-401, Quzhou, Zhejiang 324000, China)

Abstract : Yellow rice wine has a history of more than 5 ,000 years and the history of wine pressing is over 3 ,000 years. In Han Dynasty ,people filled fermented wine in thin silk bag or ko-hemp cloth bag for wine pressing. Such method had been used up to the present. In 1960's ,plate gas blanket press filter was invented and widely popularised in wine-making plants , which greatly improved productivity and wine output and wine quality. The application of membrane separation in super-filtration and refining filtration was the development trend of filtration technique in yellow rice wine industry. Besides , yellow rice wine lees contained abundant nutrient substances , which should be full used. (Tran. by YUE Yang)

Key words : wine culture ;yellow rice wine ;pressing ;filtration ;development

黄酒和白酒都是我国传统酒类产品,具有悠久的历史,特别是黄酒已有 5000 多年的历史,是我国和世界上最早的饮料酒,受到消费者的喜爱^[1]。白酒是在黄酒生产基础上发展起来的,其不同的是前者是压滤的原汁酒,后者是蒸馏酒,酒度较高。黄酒经过酿造后,采用压滤技术,使酒保持发酵后的许多营养成分,具有酒度低、营养丰富、酒味醇厚、有益于身体健康的优点,是我国政府提倡发展的饮料酒。研究和探讨我国黄酒生产压滤技术及其发展史,对弘扬中华民族精神和祖国历史悠久的酒文化,促进我国酒业发展和国际酒文化学术交流具有重要意义。

1 黄酒的压榨及历史

古代酒的压滤早在古书里已有记载。如约公元前 18 世纪的夏桀时代,夏禹的“后世必有酒亡其”记载了“桀为酒池,可以运船,糟丘以望十里,而牛饮者三千”。这里可能有夸大之意,但从“糟丘”看,说明当时已有把

酒与糟分离的技术事实,至今已有 3000 年的历史。

在东周惠王 21 年,齐桓公 30 年(公元前 656 年),距今 2647 年。齐桓公率领诸侯侵蔡,蔡溃又伐楚,楚请盟于昭陵,在接待楚使时,管仲曾代表周朝指责楚国说:“尔贡包茅不入,王祭不供,无以缩酒,寡人是徵”,意思说你们应当进贡的“茅包”并未按期交来,给周王祭祀祖先神灵造成供应匮乏,没有“缩酒”的材料。什么是“缩酒”呢?在晋·杜预的注:“茅灌之以酒”,为“缩酒”。《礼记·郊特性》:“缩酌用茅明酌也”。在《诗经》里也有“酹酒有漚”的诗句。这就是筛去渣的酒。在《诗经》里还有“有酒麴我,无酒酤我”,意思是有酒给我们筛过的清酒,无酒给我们带渣的新酒,这都反映了我国上古时代饮酒的要求,当时也有滤过的清酒。在当时也可能有用竹筐滤酒的方法。“缩酒法”可能是我国最早的原始滤酒法了。

《周礼》中有“三酒”即事酒、昔酒和清酒的记载。这大概是西周时期王宫内酒的分类标准。事酒是专门为祭

收稿日期 2005-08-19

作者简介:傅金泉(1936-),男,浙江人,高中,工程师,从事酿酒工作 40 多年,主编《中国酒曲集锦》等著作多部,发表论文 80 余篇,获省优秀论文 4 篇,获轻工业部科技进步三等奖 1 项。

祀或宴会而酿的新酒,酿期较短,无需经过陈酿即可饮用;昔酒则经长时间酿造如冬酿春熟的酒;清酒是酿造时间最长久而味最醇美的高档酒。这种清酒是经过长时间的贮存而自然沉清的酒,所以这种清酒在当时是非常珍贵的。说明古人在实践中已知道经过长时间酿造过程,使酒糟下沉这一自然现象而得到上层清酒的另一种方法。

在山东诸城凉台出土的包厨图画石像中,就雕绘有两人负责酒的过滤操作,还有一个拿着勺子,大概是要把酒装入酒瓶的操作图像。在汉代的画像石上也有沥酒图。两图都好像是用袋滤法,即把酒醅装入用绢袋或葛布袋中滤酒。

陶渊明在江西做彭泽令时,公田种糯稻(有的认为种黍),酒熟后以头上葛巾滤之。因为布袋孔细小,所以酒自然要比“缩酒法”清澈得多了,在技术上也是一大改革和进步,这就是滤袋滤酒法。至今在民间家酿米酒压滤都采用布袋法。

从考古发掘研究角度看黄酒压滤历史,如在浙江省余杭县吴家埠遗址,出土的良渚文化漏斗形流滤器,见图1和图2。此器现藏于浙江省文物考古研究所。其器是黑皮陶,器身外表有朱红色彩绘,现已看不清图案的形状。器型由冲天的漏斗状流和圈足钵状过滤器组成。流口外敞,外表有三周瓦楞形的凸棱,下端与钵形容器相通。高8 cm,口径7 cm,是一件墓葬品,出土时,流的上部套有一件过滤钵,钵上还有一个子母扣的半球形器盖,过滤钵底部有一小孔,高2.5 cm,口径6.2 cm,正好套在流嘴内,整个物器高16.8 cm。类似的物器不仅在吴家埠遗址出土较多,而且在附近的良渚庙前、海宁县的达泽庙等许多遗址中均有发现,成为浙江北部良渚文化富有特征的物器,这表明当时是已被广泛使用的滤酒器。在吴家埠出土的另外一件过滤钵的底部,竟有19个排列规则的小孔,类似于现在的漏勺底。为了确保酒液的纯净,有些器物下部容器内还有一个低于沿部的横档,酒液从嘴部进入容器后首先流入档前面的空间,将未滤尽的酒渣再次沉淀,然后纯净的酒液才流入档后面的空间。这种造型别具匠心,反映出良渚人已相当重视酒的后期处理,成为当时普遍的重要陪葬品。

从良渚文化时期出土的酒过滤器表明,我国在浙江余杭一带,四、五千年前就已有酒的生产与酒的过滤历史了。笔者也认为这种漏斗形流滤酒器所用过滤材料可能是茅草一类的东西。

在汉字中有个“𩚑”字,在舒新城等主编的《辞海》(山西古籍出版社出版)里我们查到,“𩚑”即压酒具也,见《广雅》。这个“𩚑”字可能就是木榨也。而在汉代的《说



图1 漏斗形流滤酒器

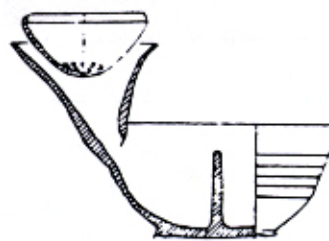


图2 漏斗形流滤酒器示意图

文解字》未查到“𩚑”字。宋朝大诗人黄庭坚有两句诗写木榨榨酒的情景:“𩚑头夜两排檐滴,杯面春风鼻香”。宋朝另一位大诗人杨万里也有“松槽葛囊方上𩚑,老夫脱帽先尝新”。从诗中知道𩚑床是用松木制成的,酿成的酒醅装入葛布制的滤袋里,然后加压而使酒浆流出来,这就是木榨榨酒法。是古人应用力学杠杆原理制成的,这大大提高了压滤酒的效率和质量,这种木榨榨酒法大概在宋代已非常成功地普遍应用了。

“𩚑”经过明、清时期的不断改进,已基本定型,如以绍兴酒传统木榨为代表,各地大同小异。此榨压24 h,可出酒1000 kg,每副榨袋150只(酒袋从前用生丝袋,20世纪70年代后改为尼龙布袋),每袋灌酒醅重17.5 kg,每副榨有12块榨石,每块重40 kg,笨重的体力劳动全凭手工操作。这样的木榨榨酒时代持续了1000多年的历史,至今小型黄酒厂仍采用此法。

2 板框式气膜压滤法

1964年,轻工部组织了轻工部发酵所、绍兴、杭州、上海青浦等酒厂进行了压榨机的研制,1965年完成了BKAY54/820板框式气膜压滤机,它的特点是把过滤与压榨的两个单元操作在一机内完成。实现了黄酒压榨机械化和自动化,是我国黄酒工业的一项重大改革,结束了古老的木榨榨酒的历史。20世纪70年代后在全国黄酒厂推广的板框式气膜压滤机榨酒法,这种单机榨酒,使用12 h,能出酒1.5 t,酒糟干燥,酒的质量有很大提高,解放了笨重的体力劳动,获得国家发明三等奖。

随着人民生活水平的提高,对黄酒酒体透明度提出了更高要求。目前,经压滤后的黄酒还要经过硅藻土过滤机或真空过滤机再次过滤,以减少成品黄酒中的沉淀物质。

今后,以膜分离技术进行精滤和超滤将是我国黄酒工业过滤技术的发展方向。应用这一技术设备,不但可除去混浊物质,长期保持酒的透明清亮,而且达到除菌目的,避免了高温灭菌后给酒的风味、营养成分带来不利影响。据报道,纯生黄酒就是应用了该项新技术。采用现代高新技术来改造和提高黄酒传统工艺势在必行。

3 酒糟的综合利用

黄酒醅经压榨后所得的黄酒糟,一般粘米原料可产出酒糟 20%~25% (粳米原料出糟率在 30%左右),按全国黄酒总产量 150 万吨计算,年产酒糟在 16 万吨以上。在传统应用上主要是作猪饲料、复制糟烧白酒等低档产品,在当前国家创建“节约型社会”的新形势下,如何提高酒糟利用价值,充分利用资源,以增加经济效益,

是黄酒工业面临的新课题。

在酒糟中 (包括麦曲黄酒糟和红曲酒酒糟) 含有丰富的纤维素、糖类、蛋白质及氨基酸、维生素、微量元素和活性物质等,都是人类健康所需要的营养保健物质及成分,很有利用价值,是一项丰富的保健食品原料资源。为此,建议有关工厂、高校、科研单位开展合作,在传统中医理论和养生健康理论指导下,结合现代生物技术,进行黄酒糟保健食品的研制,如保健饼干、面包、保健醋及饮料等调节血脂、降压降血糖的保健食品,把黄酒糟转变成成为人类健康服务的保健食品。

参考文献:

- [1] 洪光住.中国酿酒科技发展史[M].北京:中国轻工出版社, 2001.
- [2] 孙宝君.中华大酒典[M].北京:中国商业出版社, 1997.
- [3] 朱宝镛.中国酒经[M].上海:上海文化出版社, 2000.
- [4] 杜金鹏.中国古代酒具[M].上海:上海文化出版社, 1995.
- [5] 郑建仙.功能性食品 (第二卷) [M].北京:中国轻工出版社, 1999.

苏鲁豫皖第二届白酒峰会在泰安召开



著名白酒专家沈怡方做专题讲座

本刊讯:苏鲁豫皖第二届白酒峰会于 2005 年 9 月 23 日至 25 日在山东泰安召开,四省 35 家白酒骨干企业负责人及全国评酒委员 130 人参加了会议,四省酒协负责人、山东省轻工业办公室负责人及泰安市领导出席了会议。本届会议由山东省白酒工业协会主办,泰山生力源集团承办,特邀华北协作组专家高景炎等参加会议,业内主要媒体也应邀参加了会议,11 家新闻媒体到会采访。

会上,山东省白酒工业协会副会长马西元做了“发挥优势,团结协作,共同发展”的主题报告,将全国白酒分为五大板块:川黔板块、苏鲁豫皖板块、华北板块、华中板块及东北板块。苏鲁豫皖板块在首届峰会后,又取得了新的发展:①经济效益上升,2004 年商品酒产量 (规模以上企业) 122.8 万千升,占全国比重由上年 38.71% 上升到 39.4%;实现销售收入 172.9 亿元,同比增长 11.45%,占全国 28.2%;实现税金 23.97 亿元,占全国 23.97%;实现利润 6.2 亿

元,占全国 10.57%。②群体优势进一步呈现,2004 年度全国白酒百强企业中,苏鲁豫皖占 45 席,山东 17 家,江苏 10 家,安徽 10 家,河南 8 家。③产品质量进一步提高,中国酿酒工业协会表彰的 64 个浓香型白酒中,该板块 17 个产品榜上有名。④市场占有率显著提高,目前,山东 85% 的市场份额为鲁酒所控制,形成了 30 多个强势品牌和近百个地方品牌。⑤区域生产技术合作开始启动。提出了该板块的发展重点:①发展各自优势,加快产品结构调整;②以名优白酒企业为龙头,加强板块的品牌建设;③巩固当地市场,开拓省外市场;④加强产品风格研究,以创新求发展;⑤以酒业为主,多元化发展;⑥加强交流合作,实现共赢。江苏白酒协会秘书长刘建华做了“加强协会建设,推动江苏白酒业健康持续发展”的报告,对协会工作做了总结和展望;河南省酒业协会常务副会长兼秘书长熊玉亮做了“河南省白酒行业质量现状与对策”的报告;安徽省酒业协会副会长兼秘书长李文汉做了“坚持开拓创新,推动安徽白酒业健康发展”的报告,提出“体制创新、产品创新、营销理念和营销工作创新”理念。山东省白酒工业协会会长黄业立从技术角度做了“提高浓香型鲁酒风格特点的几项工艺措施”的专题报告。安徽口子窖、江苏洋河、双沟、河南宋河、山东生力源等企业代表分别从技术、市场开拓、品牌打造等方面做了大会交流发言。

著名白酒专家沈怡方和高景炎分别做了“创新是白酒生产技术发展的永恒主题”和“突破禁区,博采众长,走自己的路”的专题讲座,受到与会代表的热烈欢迎。

会议期间,由专家和国家评委分别对 51 个送评酒样进行了品评,采用密码暗评,品评结果与企业见面。酒样品评由著名白酒专家沈怡方主持并做总结。

会议期间,与会代表参观了生力源集团公司,并留下深刻印象。(小雨)



第二届苏鲁豫皖峰会