

# 古今论酿酒用水

傅金泉

(浙江衢州市蛟池街十五弄3号1单元401室,浙江 衢州 324000)

**摘要:** 回顾了我国酿酒用水的历史记载,对绍兴酒、茅台酒、汾酒、西凤酒酿酒用水水质分析进行了总结综述。对我国酿酒行业生产用水研究提出了希望和建议。

**关键词:** 酿酒用水; 水质; 历史

中图分类号: TS261.4; TS262.3

文献标识码: B

文章编号: 1001-9286(2010)08-0098-04

## Discussion on Water Used for Liquor-making

FU Jin-quan

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

**Abstract:** The historical records on water used for liquor-making in China was reviewed. The analysis of the quality of water used for the production of Shaoxing yellow rice wine, Maotai, Fenjiu, and Xifeng liquor was summed up. And the hope and the suggestions of the research on water used for liquor-making in China were put forward. (Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor-making water; water quality; history

名酒产地必有佳泉,因为水是酿酒的最重要原料之一。故自古以来,酿酒者对酿酒用水都非常重视,故有“水是酒的血”之称。因为水在酒中占有很大比例,如黄酒,水的成分要占85%左右;白酒,水的成分约占50%。因此,酒质的优劣直接与水有密切的关系。另外,水质的优劣也直接影响酒的酿造过程中的发酵质量,影响其出酒率;水质优劣还直接影响制曲质量。

### 1 我国酿酒用水历史记载

我国先民已知选择并应用优质水酿酒的起源很早。魏如《礼记·月令》:“乃命大酋,秫稻必齐,麴蘖必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得……”。这是先民通过实践得出的“酿酒六必”的宝贵经验。“水泉必香”就是对酿酒用水提出的要求标准。根据现代人的物理性状标准,酿酒用水应无色、无味、无臭、水质清澈;这可能就是“水泉必香”的要求了。

北魏贾思勰撰写的《齐民要术》中的酿酒记载是我国最早的酿酒操作法,其中就记载了有关酿酒用水,大多是用河水或井水。

《齐民要术》中的“造神麴并酒”记载:“收水法,河水第一好。远河者,取汲甘井水;小咸则不佳”。“作麴、浸麴、炊、酿,一切悉用河水;无手力之家,乃用甘井水耳”。

“笨麴并酒”载:魏武帝“上九醞法奏”曰:“臣县故令,九醞春酒法:用麴三十斤,流水五石”。还记载了:“日未出

时,取水制麴”和“用热水浸曲的方法”。

“法酒”载:“秬米法酒:糯米大佳。三月三日,取井花水三斗三升,绢漉麴末三斗三升,……”

(清)童岳荐编撰《调鼎集》载:“江湖长流宿水,煮茶、酿酒皆宜”。“腊水,立春之前之水,用以酿酒,香美清冽。并可久贮”。“惟吾越则不然,越州所属八县、山、会、肖、诸、余、上、新、嵊,独山、会之酒,遍行天下,名之曰绍兴,水使然也”。“新、嵊亦有是酒,而却不同,新昌以井水,嵊县以溪水……造之虽好,不能久贮。总不如山,会之轻、清香美也”。“浑水不能做酒……”。“凡长流河港,深夜舟楫未行之时,泛舟流中,多载坛、瓮取水……”清人梁章短在《浪迹续谈》中说:“盖山阴,会稽之间,水最宜酒,易地则不能为良,故他府皆有绍兴人如法制酿,而水既不同,味即远逊”。

先民为我们提供了酿酒用水宝贵的经验,大自然为我们酿酒用水提供了丰富优质的水资源。

### 2 绍兴酒酿造用鉴湖水

世界闻名的绍兴酒的酿造与得天独厚的鉴湖水是密切相关的,是鉴湖水形成了绍兴酒的独特品质和风格。因此,离开了鉴湖水也就酿不成绍兴酒了。

鉴湖是东汉时期修筑起来的一个人工湖。当时鉴湖的湖堤以会稽郡城为中心,分东、西两段,东起今天上虞县的曹娥江,向西经过郡城之南,折向西北,止于今天肖

收稿日期:2010-03-05

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。

山市相邻的钱清江,全长 63.5 km。湖的南界是会稽山北面丘陵的山麓线,北面是湖堤,全湖呈狭长形,周围 179 km,面积约 206 km<sup>2</sup>,分布在山阴、会稽两县境内,会稽山面丘陵上的若耶溪、兰亭溪等 36 支大小溪流都注入湖内,为鉴湖提供了丰富的水源。

王羲之、王献之父子曾赞叹说:“山阴道上行,如在镜中游”,“镜湖澄澈,清流泻注,山川之美,使人应接不暇”。杜甫的“越女天下白,镜湖五月凉”等等。

1988 年 7 月,浙江省人大常委会颁布《浙江省鉴湖水域保护条例》,把鉴湖水域分为主体水域和一般水域,称东起绍兴市市郊稽山桥,西至绍兴县湖塘乡西跨湖桥之间的水域为主体水域。

1981~1983 年,绍兴市环境保护科学研究所,绍兴市工科院、浙江省冶金地质勘探公司和浙江大学、杭州大学等 9 个科研教学单位,对鉴湖水水质作过一次全面、深入的调查研究。

鉴湖水来自会稽山的大小溪流,经研究分析水源地区的地质结构得知,在基岩、风化壳、底泥中,对人体有害的重金属含量较低,且处于收敛状态。同时却含有适量的矿物质和有益的微量元素,如:钼,水的硬度也适中。这些地区又大都有良好的植被,水流经过沙石岩土层过滤,水源没有受到污染而清洁甘冽。

山水流入鉴湖水域以后,四周的农田不免有少量污水排入,但因为鉴湖湖面广阔、蓄水量大,使污染物得以迅速稀释。另外,湖水的自净能力较强,从湖水中无机氮硝化速率来看,比一般河流快约 3 倍。所以鉴湖水具有清澈透明,水色低(色度 10)、透明度高(平均透明度为 0.86 m,最高达 1.4 m)、溶解氧高(平均为 8.75 mg/L),耗氧量少(平均 BOD<sub>5</sub> 为 2.53 mg/L)等优点。

又因为上游集雨面积较大,雨量充沛,山水补给量较多,故水体常年更换频繁。据估算,每年平均更换次数为 47.5 次,平均 7.5 d 更换 1 次。1973 年达 57.5 次,最少的 1978 年也达 39.2 次,每次频繁更换,使鉴湖水水质保持长年常新常清。

研究表明,鉴湖区广泛埋藏着上下 2 层泥煤。下层泥煤埋在湖底 4 m 深处,分布比较零散,对湖水仅有间接作用。上层泥煤分布在湖岸或裸露在湖底,直接与水相接触,其长度约占鉴湖水域的 78%,湖底复盖面积约为 30%。这些泥煤含有多种含氧官能团,能吸附湖水中的金属离子和有害物质等污染物。结果还表明,岸边泥煤层所吸附的污染物高于上下土层,说明它的吸附污染能力远胜于一般土壤。而实测的结果又表明,至今这些泥煤所吸附的污染物含量还很低,仍有巨大的吸污容量。这种特殊的地质条件的形成,是其他湖泊水体所没有的。

绍兴酒酿制季节是在冬、春两季。按原有习惯于每年小雪(相当公历 11 月 22 日)开始浸米,大雪(12 月 7 日)蒸饭发酵,至立春(翌年 2 月 5 日)便停止蒸饭发酵。绍兴

酒的酿制季节正选择在鉴湖水的最佳季节,即在当年 10 月至翌年 5 月之间。所以绍兴酒必重冬酿,俗称“冬浆冬水”,这有利于保证酒的质量,这是千百年来先民从实践中得来的宝贵经验,也完全符合科学道理。其他黄酒生产也是采用冬水酿造为最佳。现将酿造绍兴酒用鉴湖水不同地域水质的分析结果列于表 1 中。

表 1 酿造绍兴酒用鉴湖水不同地区水质成分分析结果(60 年代) (mg/L)

| 项目             | 江秀桥        | 湖塘         | 白莲花塘       |
|----------------|------------|------------|------------|
| 沉淀及悬浮物         | 14.0       | 16.0       | 12.6       |
| 沉淀及悬浮物的灰分      | 9.8        | 11.8       | 10.6       |
| 臭味             | 冷热均<br>不显著 | 冷热均<br>不显著 | 冷热均<br>不显著 |
| 暂时硬度(以 CaO 计)  | 32.6       | 33.9       | 27.6       |
| 永久硬度(以 CaO 计)  | 1.12       | 1.12       | 2.52       |
| 总固体            | 117        | 123        | 114        |
| 灼烧损失           | 55         | 62         | 57         |
| 耗氧量            | 3.3        | 4.5        | 3.3        |
| 游离氨            | 0.01       | 0.03       | 0.01       |
| 蛋白氨            | 0.03       | 0.05       | 0.01       |
| 有机氮总含量         | 0.33       | 0.43       | 0.34       |
| 亚硝酸氮           | 0.0035     | 0.002      | 0.004      |
| 硝酸氮            | 0.04       | 0.03       | 0.03       |
| 氯化物            | 14.8       | 17.6       | 17.6       |
| 二氧化碳           | 14         | 16         | 10         |
| 铁              | 0.50       | 0.60       | 0.35       |
| 铝              | 1.1        | 1.0        | 1.2        |
| 锰 <sup>①</sup> | 未检出        | 未检出        | 未检出        |
| 锂              | 0.0005     | 0.005      | 0.005      |
| 钾              | 2.5        | 2.5        | 2.5        |
| 钠              | 9.7        | 9.7        | 9.7        |
| 硅              | 7.85       | 7.99       | 7.53       |
| 钙              | 7.65       | 10.00      | 9.01       |
| 镁              | 3.81       | 4.00       | 4.13       |
| 磷酸盐            | 1.6        | 2.3        | 2.5        |
| 亚硫酸盐           | 10.5       | 12.0       | 12.0       |

注:①锰以铈酸钠法测定,灵敏度为 0.02 mg,样品用 5000 mL,故即使有锰存在,其含量必在 0.004 mg/kg 以下。

据有关资料报道,绍兴酒中的含硒量要比北京、上海产的黄酒高出 5 倍以上,这可能与绍兴鉴湖水有关。黄酒酿酒用水的微量元素测定与研究,对黄酒营养价值与保健功能的研究具有重要意义,目前还有待更深入的研究。

20 世纪 80 年代以来,鉴湖水系范围内的绍兴酒乡镇企业发展较快,据 1989 年统计,绍兴鉴湖水系内的酒厂有 76 家,总产量约 9 万 t,乡镇酒厂产量占绍兴酒总产量的 40%。目前,我国黄酒厂大都应用当地的自来水,而水源大都来自当地的江水(溪水)、湖水。如山东青岛和即墨两地酿酒用水的水源都来自崂山。而自来水厂的水源也是来自崂山,不同的是经过自来水厂处理而更达到我国生活饮用水的卫生标准。自来水厂水质分析结果见表 2;我国生活饮用水卫生标准见表 3;酿造用水要求见表 4。

表2 青岛市自来水水质成分分析结果(60年代)

| 项目     | 结果     | 项目               | 结果   |
|--------|--------|------------------|------|
| 温度(℃)  | 6.2    | 耗氧量              | 1.0  |
| 味      | 无      | 氯化物              | 34.0 |
| 臭味     | 无      | 铁                | 0.50 |
| 沉淀及悬浮物 | 11     | 总硬度              | 54.1 |
| 游离氨    | 0.022  | 总固体              | 104  |
| 蛋白氨    | 0.18   | pH值              | 7.3  |
| 亚硝酸氮   | 0.0088 | 细菌数 <sup>②</sup> | 30   |
| 硝酸氮    | 0.45   | 大肠杆菌             | 阴性反应 |

注: ① 均以 $\times 10^{-6}$ 计; ② 以每毫升之菌落数计。

表3 生活饮用水水质标准(UDC613.3; GB5749-85)

| 项目                        | 标准   |
|---------------------------|--|
| 色                         | 色度不超过15度,并不得呈现其他异色                                 |
| 浑浊度                       | 不超过3度,特殊情况不超过5度                                    |
| 臭和味                       | 不得有异臭,异味   |
| 肉眼可见物                     | 不得含有   |
| pH值                       | 6.5~8.5  |
| 总硬度(以碳酸钙计, mg/L)          | 450  |
| 铁(mg/L)                   | 0.3  |
| 锰(mg/L)                   | 0.1  |
| 铜(mg/L)                   | 1.0  |
| 锌(mg/L)                   | 1.0  |
| 挥发酚类(以苯酚计, mg/L)          | 0.002  |
| 阴离子合成洗涤剂(mg/L)            | 0.3  |
| 硫酸盐(mg/L)                 | 250  |
| 氯化物(mg/L)                 | 250  |
| 溶解性总固体(mg/L)              | 1000   |
| 氟化物(mg/L)                 | 1.0  |
| 氰化物(mg/L)                 | 0.05   |
| 砷(mg/L)                   | 0.05   |
| 硒(mg/L)                   | 0.01   |
| 汞(mg/L)                   | 0.001  |
| 镉(mg/L)                   | 0.01   |
| 铬(六价, mg/L)               | 0.05   |
| 铅(mg/L)                   | 0.05   |
| 银(mg/L)                   | 0.05   |
| 硝酸盐(以氮计, mg/L)            | 20   |
| 氯仿( $\mu\text{g/L}$ )     | 60   |
| 四氯化碳( $\mu\text{g/L}$ )   | 3  |
| 苯并[a]芘( $\mu\text{g/L}$ ) | 0.01   |
| 滴滴涕( $\mu\text{g/L}$ )    | 1  |
| 六六六( $\mu\text{g/L}$ )    | 5  |
| 细菌总数(个/mL)                | 100  |
| 总大肠菌群(个/L)                | 3  |
| 游离余氯(mg/L)                | 在与水接触30 min后应不低于0.3。集中式给水出厂水应符合上述要求外,管网末梢水不应低于0.05 |

注: ① 试行标准。

### 3 茅台酒酿造用水赤水河水质

闻名中外的茅台酒,产于贵州省茅台镇,位于仁怀市

表4 酿造用水要求

| 水质内容                      | 酿造用水的水质要求 |         |
|---------------------------|-----------|---------|
|                           | 理想要求      | 最高极限    |
| pH值                       | 6.8~7.2   | 6.5~7.8 |
| 总硬度(度)                    | 2~7       | 12以下    |
| 硝酸态氮(mg/L)                | 0.2以下     | 0.5     |
| 细菌总数 <sup>①</sup> (个/mL)  | 无         | <100    |
| 大肠菌群(个/L)                 | 无         | <3      |
| 游离余氯量 <sup>②</sup> (mg/L) | 0.1以下     | 0.3以下   |

注: ① 细菌总数培养是指在37℃培养24h; ② 游离余氯量指接触30 min后,不低于0.3 mg/L,管网末端水不低于0.05 mg/L。

城西13 km处的赤水河东岸,处于东经106°22",北纬27°51",面积8 km<sup>2</sup>,依山近水,坐落在寒婆岭下,马鞍山斜坡上。

正是这个独具特色的自然地理环境,造就了茅台酒。“离开了茅台镇,就造不出茅台酒”。

赤水河素有“美酒河”之誉,发源于云南省镇雄县,流经川、滇、黔三省边邻地区的10多个县,于四川省合江县城东北隅注入长江,是长江上游一条重要支流。为茅台酒创造了独特的、别处无法替代的天然条件。

茅台镇附近或赤水河两岸合格的泉水星罗棋布,例如坛厂矿泉水日流量700多t,水源多由裂缝岩流出,原始自然环境优越,水体未受任何污染,自身含有溴、碘、偏硅酸等有医疗作用的元素成分。

茅台下场口矿泉水,水的pH值为7.15~7.70,偏硅酸含量较高,还含有其他300多种微量元素,如硒、锶、铁、锰、锌、锆、铜、钴、钒等。经过茅台地区特殊的土质过滤、渗透和自然环境的净化、增补、吸收,形成了特殊的酿酒用水,适用于茅台酒酿制。

根据当地地质部门的检测,赤水河含有多种微量元素,如钾、钙、镁、铁、硫、磷、锰、铜、锌、硒等,茅台地层的深井,与赤水河地下相通连,井水中也含有这些微量元素。茅台酒的酿造用水,呈无色、透明、无臭、微甜、爽口。水的总硬度为9.46, pH值为7~7.8。固形物中含有对身体有益的成分,这种泉水适于茅台酒酿制。

赤水河两岸酿酒业除产于上游的茅台酒外,还有荣获国家名酒的郎酒、国家优质酒习酒、以及低度仙潭大曲、毕节大曲、金沙窖酒、茅河窖、赤水大曲等,赤水河不愧为一条美酒河。

### 4 泸州老窖酿造用水

泸州老窖大曲酒,产于四川泸州市,为全国八大名酒之一,具有醇香浓郁、饮后余香、清冽甘爽、回味悠长的独特风格,是浓香型的典型代表。泸州温永盛老窖大曲酒酿造原用龙泉井水,由于生产量增大,龙泉井水远不足以满足生产需要,因而改用自来水(水源来自沱江)。龙泉井水和自来水(沱江水)成分分析见表5。

从表5分析结果看,二者均为优良的酿造用水。

表5 龙泉井水、自来水成分分析结果(60年代)

| 项目                | 龙泉井水   | 自来水    | 备考     |
|-------------------|--------|--------|--------|
| 外观                | 无色微浑   | 无色透明   |        |
| 冷嗅                | 无臭     | 无臭     |        |
| 热嗅                | 无臭     | 无臭     |        |
| 尝味                | 微回甜    | 无味     |        |
| 酸碱度(pH值)          | 6.60   | 8.10   |        |
| 总固形物(mg/L)        | 17900  | 206.39 |        |
| 悬浮物(mg/L)         | 14.20  | 1.20   |        |
| 溶解固形物(mg/L)       | 164.80 | 204.10 | 计算结果   |
| 碳酸盐碱度(mg·N/L)     | 0      | 0      |        |
| 重碳酸盐碱度(mg·N/L)    | 1.53   | 3.02   |        |
| 总碱度(mg·N/L)       | 1.53   | 3.02   |        |
| 总硬度(CaO 10 mg/L)  | 4.60   | 9.63   |        |
| 暂时硬度(CaO 10 mg/L) | 1.20   | 7.40   |        |
| 永久硬度(CaO 10 mg/L) | 3.40   | 2.47   | 计算结果   |
| 吸氧量(mg/L)         | 3.50   | 2.95   |        |
| 氨(mg/L)           | 0.30   | 0.35   |        |
| 亚硝酸根(mg/L)        | 0.1以下  | 0.1以下  |        |
| 硝酸根(mg/L)         | 1.72   | 0      |        |
| 硫酸根(mg/L)         | 16.43  | 32.30  |        |
| 氯离子(mg/L)         | 6.64   | 9.53   |        |
| 钙离子(mg/L)         | 15.73  | 48.10  |        |
| 镁离子(mg/L)         | 11.83  | 5.60   |        |
| 总铁(mg/L)          | 0.75   | 0.50   |        |
| 总碱金属(mg/L)        | 10.86  | 33.05  | 按离子平衡  |
| 硫化氢               | 无      | 无      | 结果定性试验 |

## 5 汾酒酿造用水

汾酒是我国八大名酒之一,是清香型酒的典型代表。产于山西省汾阳县杏花村。酿造汾酒,用的是杏花村井水,其特点是无色透明、无悬浮物、无邪气等。

现将1933年方心芳先生的“汾酒用水”的分析结果列于表6;1957年山西省工业厅轻工局化验室的“汾酒用水”分析结果列于表7。

表6 酿造汾酒用井水成分分析结果<sup>①</sup>

| 项目      | 指标   | 项目        | 指标  |
|---------|------|-----------|-----|
| 色       | 透明   | 味         | 无味  |
| pH值     | 7.35 | 全硬度       | 5.6 |
| 硫酸      | 少量   | 硝酸        | 痕迹  |
| 亚硝酸     | 痕迹   | 铁         | 痕迹  |
| 氟(mg/L) | 91.6 | 蒸发残渣(g/L) | 1.5 |

注:① 1933年方心芳先生的汾酒用水的分析结果。

## 6 西凤酒酿造用水

西凤酒是我国八大名酒之一,产于陕西省凤翔、宝鸡一带,以凤翔县柳林镇所产最为有名。西凤酒酿酒用水为井水,以前,生产制曲用水大部分都是用涝池水,用井水河水者较少。因为涝池里的水是雨后积水,硬度低,含大量有机物质,经过太阳晒和自然发酵,制成的曲醅,容易膨胀生霉。河水流经的途程远,硬度低,还含有适于曲菌生长繁殖的矿物质,也有利于制曲;井水比较阴凉,制成的曲不易生霉,发酵效能差,非缺水时一般都不采用。20

表7 山西省工业厅轻工局化验室“汾酒用水”分析结果

| 项目         | 1号井    | 2号井  | 3号井   |
|------------|--------|------|-------|
| 色          | 透明     | 透明   | 透明    |
| 味          | 无味     | 无味   | 无味    |
| 全硬度(mg/L)  | 296    | 257  | 198   |
| pH值        | 7.3    | 7.3  | 7.6   |
| 钙(mg/L)    | 103.2  | 99.9 | 49.5  |
| 镁(mg/L)    | 71.1   | 69.6 | 73.8  |
| 铝          | 微量     | 微量   | 微量    |
| 铁          | 微量     | 微量   | 微量    |
| 亚硝酸根(mg/L) | 0.1    | 微量   | 0.03  |
| 氯根(mg/L)   | 83     | 126  | 141.8 |
| 硫酸根(mg/L)  | 2363.8 | 2334 | 1923  |
| 固体残渣(mg/L) | 1293   | 1346 | 942   |

世纪60年代末,将井水先盛于池内,经过几天日光曝晒和自然发酵,使水温升高,然后用于制曲,效果尚好。酿酒都是用井水,现将柳林镇西凤酒厂生产用井水分析结果列于表8。

表8 西凤酒厂生产用井水分析结果(60年代)

| 内容物                                  | 1号井水   | 2号井水   |
|--------------------------------------|--------|--------|
| 总固体(mg/L)                            | 364    | 429    |
| 总硬度(度)                               | 12.04  | 14.95  |
| 永久硬度(度)                              | 0.45   | /      |
| 碳酸盐硬度(度)                             | 11.95  | /      |
| 总碱度(度)                               | 11.95  | /      |
| Ca <sup>2+</sup> (mg/L)              | 44.28  | 56.71  |
| HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup> (mg/L) | 252.62 | 351.80 |
| Mg <sup>2+</sup> (mg/L)              | 25.41  | 30.52  |
| 耗氧量(mg/L)                            | 0.47   | 0.05   |
| 灼烧残量(mg/L)                           | 250    | 161    |
| 灼烧减量(mg/L)                           | 114    | 268    |
| pH值                                  | 7.6    | 7.4    |

注:①硬度系德国标准。②表中数字系陕西省工业厅经济资源勘测队化验室1957年9月7日第143号报告。

## 7 结束语

新中国建国60周年以来,在酿酒用水方面取得很大成绩,主要有:①从20世纪50年代用井桶提水或从河中挑水。到60年代,工厂建设水塔供水,做到了用水自流化,大大减少了笨重体力劳动。到70年代以后,都用自来水管的自来水,这些水源都符合国家饮用水标准,提高了酿酒用水的质量。②酿酒用水的感官鉴定已发展到物理与化学分析和卫生学鉴定来衡量酿酒用水质量,更全面地保证了用水质量。③开展了酿酒用水的微量元素检测与研究,为黄酒营养价值和保健功能提供了科学数据。④重视工厂排放污水处理和利用以及节约用水取得新成绩。⑤1984年5月11日国家颁发了《中华人民共和国水污染防治法》,对水污染的防治作出了一系列强制性措施,水环境保护工作得到了法律保证。保证了我国酿酒用水质量。

水是酿酒的重要原料之一,与酒的质量和风味有密

(下转第104页)

家”。“忽儿想起赵太爷的威风,……便自己也渐渐的得意起来,爬起身,唱着《小孤霜上坟》到酒店去”。即使在困难的时候,“还剩几文,他也不再赎毡帽,统统喝了酒了”。鲁迅在创造阿Q这个人物时,始终将他的喜怒哀乐,与黄酒连在了一起。

鲁迅是中国近现代对日本影响最大的文学家和思想家,在日本的中学教科书里有鲁迅的作品,很多日本人都能说出《阿Q正传》等鲁迅作品的名字。由于鲁迅作品的巨大影响,也推动了绍兴酒以及酒文化的知名度,他是近代以来弘扬绍兴酒文化最杰出的代表,其作品中的有关酒的描写已成为绍兴酒文化的重要组成部分,并日益显示出它们的历史价值。

目前,绍兴市作为中国的“黄酒之都”,有3个宣扬绍兴酒文化的重要文化景点,每年都能吸引大批中外游客争相前来,其中日本游客人数为国外游客之最。

一是绍兴兰亭风景区。为扩大绍兴书法文化艺术的影响,绍兴每年农历三月初三在书法圣地兰亭举行“中国兰亭书法节”,邀请中日韩等各界书法人士和文化界人士参加,自1985年开始已经连续举办25届。兰亭书法节融合国际性、专业性和群众性于一体,通过丰富多彩的书法活动,更好地弘扬书法艺术。其中一项活动就是仿古曲水流觞雅趣活动,文人们品茗绍兴黄酒,大发诗情,随性挥毫,体会曲水流觞越千年的古韵。

二是绍兴的鲁迅纪念馆。纪念馆内设置了专门介绍绍兴酒及绍兴酒文化的陈列室,馆外还建立了被戏称绍兴酒俗博物馆的“咸亨酒店”。旧时的咸亨酒店早已成为历史的陈迹。1981年9月,为纪念鲁迅诞辰100周年,重建了一家具有绍兴地方传统特色的“咸亨酒店”。

现在的咸亨酒店,店内摆设格局和旧时绍兴小酒店完全一样,曲尺形的柜台,朴拙的陶制酒坛,马口铁制的甯筒,醇香的加饭酒,入味的茴香豆。店门左侧有个身穿灰色长衫,站着喝酒的男人,他左臂倚靠在柜台上,右手指捏着一粒茴香豆。瘦长的体形,青白的脸上夹着一些伤

(上接第101页)

切关系,但至今对酿酒用水的科学研究工作甚少,水与酒关系之谜甚多,随着我国科学技术的发展,行业内必须加强对酿酒用水的科学研究,探索水中的微生物和微量元素等成分,对酿酒发酵过程的作用和影响,研究酒中的微量元素等对人类营养与保健功能,首先要把水中的成分搞清楚,以达到更好的利用的目的。我们期望,未来离开了鉴湖水,也能酿出绍兴酒,离开了赤水河,也能酿出茅台酒。

#### 参考文献:

- [1] 戴圣编,艾钟,郭文举注译.礼记[M].大连:大连出版社,1988.
- [2] 贾思勰著,石声汉校释.齐民要术今译(上、下册)[M].北京:中华书局,2009.
- [3] 童岳荐编撰,张延年校注.调鼎集[M].北京:中国纺织出版社,

痕,嘴唇上留着乱蓬蓬的花白胡子,这个活灵活现的雕塑就是孔乙己。这一切悉如鲁迅小说《孔乙己》所状,故时常会使中外宾客回忆起鲁迅笔下的孔乙己时代。

三是中国黄酒博物馆。2007年,作为中国黄酒的代表,绍兴黄酒的酿制技艺还被列入国家非物质文化遗产保护名录。同年,中国黄酒博物馆隆重开馆,绍兴市友好市日本西宫市副市长河野昌弘出席开馆仪式。它集文化、历史、旅游、购物于一体,成为中国“黄酒之都”的象征,并把黄酒文化的精髓向世人展示,使之发扬光大。此外,黄酒博物馆还作为绍兴酒文化研究会的研发场所,定期开展酒文化的学术研究和学术交流,同时也是文化旅游产品的开发基地。

绍兴酒文化是一个宽泛的概念,它包括了自绍兴酿酒开始直至现代制酒工艺的全部历史发展过程,也包括了绍兴民众的酒风、酒情、酒俗。从春秋时的《吕氏春秋》中就有了绍兴酒的身影,随后,历史上王羲之、贺知章、李白等也都与绍兴酒有不解之缘,留下许多脍炙人口的篇章名扬日本,同时,也将曲水流觞的雅趣,借酒写诗的乐趣传到了日本。鲁迅把绍兴酒以及与酒有关的各种内涵放置于社会大环境中进行剖析,使酒超越了原先单纯作为饮料食品的地位,使之成为活的有生命力的载体,同时包含有丰富的历史价值和时代价值。

#### 参考文献:

- [1] 江源.绍兴黄酒取得日本市场绝对优势[J].酿酒科技,2005,(7):59.
- [2] 花井四郎.日本清酒源于中国江南之我见[M].绍兴:浙江大学出版社,1995.
- [3] 周建弟.浅谈黄酒中的氨基酸及其含量的控制[J].酿酒科技,2002,(4):73-74.
- [4] 费洪根.《梅花诗并序》的模仿与创新[J].东疆学刊,2003,(4):68-72.
- [5] 吴国群.试论世界名酒——中国绍兴酒的文化价值[J].绍兴师专学报,1990,(2):8-15.
- [6] 轻工业部科学研究设计院,北京轻工业学院.黄酒酿造[M].北京:轻工业出版社,1960.
- [7] 绍兴市政协文史资料委员会.绍兴酒文化[M].北京:中国大百科全书出版社,1990.
- [8] 浙江工业厅.绍兴酒酿造[M].北京:轻工业出版社,1958.
- [9] 王玉桂.贵州酒文化文集[M].贵阳:贵州酒文化博物馆,1990.
- [10] 四川省商业厅油盐糖酒贸易局,四川省轻工业厅食品日用品工业局.泸州老窖大曲酒[M].北京:轻工业出版社,1959.
- [11] 万良适,吴伦熙.汾酒酿造[M].北京:食品工业出版社,1957.
- [12] 陕西省工业厅.西凤酒[M].北京:轻工业出版社,1958.
- [13] 洪光住.中国酿酒科技发展史[M].北京:中国轻工业出版社,2001.
- [14] 傅金泉.中国酿酒微生物研究与应用[M].北京:中国轻工业出版社,2008.
- [15] 傅金泉.黄酒生产技术[M].北京:化学工业出版社,2005.