

# 从酒味浓淡看中国人的饮酒习惯 兼论提高白酒质量

袁建成

(四川省成都市东城根南街30号,四川 成都 610015)

**摘要:** 中国人的饮酒口味历来偏浓,这是有着悠久的历史渊源。中国酒已形成了口味偏重、偏浓的结构,而白酒又是其典型代表。无论是白酒,还是黄酒、果酒、药酒,均呈现醇厚、甜浓的口味特点。但是,随着时代的发展,中国人饮酒的习惯正向着淡雅的方向发展。中国酒的结构也发生了相应变化,白酒向着“低度化”和“纯净化”发展。采用高纯度酒精与优质白酒基酒的结合方法,可生产出高档的名优白酒,使固态法白酒进一步向淡雅方向发展,是对传统工艺的改进和完善,是白酒工业的进步。(陶然)

**关键词:** 饮酒习惯; 酒味浓淡; 固液结合; 白酒发展

**中图分类号:** TS971; TS262.3; TS261.4

**文献标识码:** A

**文章编号:** 1001-9286(2003)04-0032-02

## Discussion on Chinese Drinking Habits from Liquor Taste and Improvement of Liquor Quality

YUAN Jian-cheng

(No.30 Dongcheng'geng South Road, Chengdu, Sichuan 610015, China)

**Abstract:** Since most Chinese favored wine of strong taste, this longstanding habit surely influenced the formation of the alcoholic beverages in China. As a result, alcoholic beverages in China had already developed into strong taste and liquor was the typical representative. Liquor, yellow rice wine, fruit wine and herbs wine all had characteristics of strong taste and dense smell. However, with the development of the society, the drinking habits of Chinese gradually changed and people were inclined to wine of light taste. And the structure of Chinese wine changed correspondingly. For instance, the production of liquor tended to "low alcoholicity" and "purification". The combination of high purity alcohol and quality base liquor could produce high-grade liquor, which presented the transition of liquor production by solid fermentation method to liquor production by solid-liquid fermentation method. The method had improved and perfected conventional techniques and was a symbol of the advancement of liquor industry. (Trna. by YUE Yang)

**Key words:** drinking habits; strong liquor taste and light liquor taste; solid-liquid fermentation; liquor development

### 1 中国人饮酒口味偏浓的历史渊源

中国是个文明古国,中国酒的产生年代据考古发现已有7000年的历史,有文字记载的历史始于夏朝,距今也有4000多年的历史。在这数千年的历史长河中,中国人创造了光辉灿烂的文化,酒文化就是其有机的组成部分。

在远古时期,中国人饮的酒是低度的发酵酒。中国历史上有两个饮酒过度而丧身灭国的君王,那就是夏桀和商纣。夏桀筑瑶台,酒色并行,荒淫无度,导致灭亡。商纣王筑鹿台,以酒为池,肉为林,男女裸相逐其间,为长夜之饮,最后众叛亲离,自焚于鹿台。那么夏桀和商纣饮的是什么样的酒呢?那是一种酒度很低的谷物发酵酒。中国最古的书《尚书》在《尚书·说命下》中记有“若作酒醴,尔惟

”,表明早在4000年前,中国人就有了制曲的技术,并知道应用谷芽制酒。近代酿酒专家查证,古代小麦制 工艺与现代啤酒酿造所用麦芽制造工艺是类似的,认为醴是一种“原始的啤酒”,这个观点是可以认同的。

到了周朝,加强了对酒的管理,一方面发布《酒诰》,限制人们饮酒,另一方面设立政府官员,加强对酒的管理。酒的总管叫酒正,酒正之下有酒人。酒人的职责之一是“辨五齐之名”,辨别酒味的厚

薄、酒色的差别、清浊的程度,可以说是酒的质量的管理人员。在质量的要求上,选择有厚度的酒,淘汰薄离的酒,这是中国酒偏向味浓的源头。从造字上看,古人将浓酒写作“醕”,将淡酒写作“饔”。

有了对酒质的要求,还要有相应的制酒工艺。据《礼记》记载,欲造好酒,必须具备六项条件,即“秫稻必齐,曲必时,湛炽必洁,水泉必香,火齐必得”,称为“六必”。用严格的工艺,保证生产的酒浓厚而不薄离。这些技术条件,是中国酒传统工艺的精华。

时间在流逝,由公元前十一世纪的周朝,到公元十七世纪的明朝,历史跨越了2000多年,公元1637年,大科学家宋应星写了《天工开物》一书,在《酒母》一章中写道,“古来,曲造酒,造醴。后世厌醴味薄,遂至失传,则并 法亦亡”。这段话告诉我们,中国人不喜欢味薄的酒,那种被称作“原始啤酒”的“醴”,连同造醴的方法在中国失传了。时间延伸到近代,那种已经消失的“醴”又回到了中国,1900年在哈尔滨,1903年在青岛,现代啤酒工业开始了。但是中国人对这种洋“醴”并不欣赏,一直到1949年新中国成立产量不超过1万吨,即使到了20世纪70年代,也还有人用粗俗的俚语来形容它。但事物不会是一成不变的,啤酒的生命力发生了变化,尤其是改革开放以后,获得了迅猛的发展,这就是人所共知的事了。

中国人偏好饮用较浓的酒还有一个重要原因,就是佐餐。中国

收稿日期:2003-03-10

作者简介:袁建成(1941-),男,山东人,大学,高级工程师,副总工程师,四川省白酒协会常务副秘书长,获四川省科技成果三等奖一项,国家科技进步一等奖一项,发表论文多篇。

人喝酒是与吃饭同时进行的,酒是开胃和佐餐的佳品。喝酒要有酒肴,吃菜要有酒改味,相辅相成,相得益彰,这就要求酒的味道不宜太淡,久而久之也就形成了酒味偏浓的嗜好。

影响饮酒习惯的形成还有其他的一些原因,如不同民族,不同地域,都有很明显的差别,但作为整体来说,与西方人相比,中国人喜欢味道偏浓的酒。

## 2 中国酒口味偏浓的结构特点

由于中国人偏爱口味较浓的酒,因此,中国酒也就形成了口味偏浓偏重的结构。

首先说白酒。中国独特的固态法工艺生产的大曲酒、小曲酒都有较高的酒度和较重的口味,比西方用液态法生产的蒸馏酒如伏特加、白兰地、威士忌等口味都重。中国大曲酒口味最重的是酱香型白酒,其次是浓香型,再次是清香型。小曲酒不管是高粱酒,还是玉米酒,口味都偏重。由于口感轻重不一,各种不同香型的酒具有不同的酒度。传统的酱香型酒53度,浓香型酒60度,清香型酒65度,这个酒度差是自然形成的,是和口味的轻重相对应的。米香型酒和小曲酒酒度为50~57度,北方老白干和二锅头达到65度,只有南方玉冰烧酒度低,29~32度,适于南方的气候和饮用特点,并有部分出口。中国白酒口味偏重,是中国酒口味偏重的典型代表。

黄酒被称为中国的“国酒”,是谷物发酵酒,其酒体远比西方的发酵酒如啤酒、葡萄酒浓厚。其代表酒如绍兴加饭酒,酒体丰满,酒味醇厚,风味独特。

中国的果酒产量不大,纯葡萄酒味淡,中国人要加糖,既改善口味,又增加浓厚感。其他果酒几乎都是甜型的。

中国传统酒品还有药酒,具有保健和医疗作用,但其口感普遍偏重,尤以五加皮酒为突出,此酒有祛风湿的作用,但浓郁的药香和浓重的药味,不是一般人乐于接受的。

以上叙述,勾画了中国酒口味偏重的结构特点,这些特点是在漫长的历史过程中形成的,显示了中国酒的风貌。

## 3 中国酒口味变淡的初步变化

世上万物都处在变化之中,中国酒也在变化。作为国家酒类产品的管理部门,轻工部在这方面起了主导作用,如啤酒工业的推进,液态法白酒的推广,酒精质量的提高,葡萄酒干酒的提倡,以及白酒低度化和优质化的倡导等,都符合时代发展的要求。尤其改革开放以来,中国人饮酒的口味正在向淡雅的方向发展,这是中国酒业发生的一个变化。

白酒向淡的方向变化有两个显著的标志,一是“低度化”,二是“纯净化”。“低度化”的说法已为行业内部和消费者认可,而“纯净化”的说法,则还不够通俗。中国传统白酒的酒度都是高酒度,现在则形成高、中、低三个区间,而且,中、低度酒消费量远远超过了高度酒。回想低度酒发展的过程,有两件事让我记忆犹新。一是浓香型大曲酒名酒由60度降至52度时,有人反对:“浓香型就是要浓,降到52度还能叫浓香型吗?”现在来看,52度也显得偏高了。另一件事是四川省1987年评低度酒,有个名酒厂送了一个29度的酒样,大家认为,白酒酒度不宜低于35度,29度的样酒不能参评。10多年过去了,“低度酒”得到了市场的认可,“低度化”取得了成功。再回过头来看,人们当时的认识是多么局限啊!“纯净化”是对白酒中所含的成分而言的,是指白酒中不良成分发生了减少的情况,而且这个趋势还在进一步延续。“纯净化”不是不要香味,而是在保持传统风味的基础上,减少了对人体有害的成分。最有力的手段是“固液结合”,虽然这样做会使酒味变淡,但这个“淡化”也被消费者接受了。从国家公布的数字看,“固液结合”白酒已经占到白酒总销售量的70%以上,这个变化说成是“纯净化”是有道理的,是不为过的。酒

度要低,酒体要净,口感要舒适,饮后要轻松,这就是中国白酒发展的大趋势。

中国人饮酒口味变淡的又一个明证,是啤酒的畅销,年销量已经超过了2000万吨。啤酒酒度低,味酸而略带苦味,中国人怎么突然喜欢起这种淡酒了呢?这是我们的祖先所不能理解的。啤酒畅销,除了宣传上的作用以外,主要还是社会进步和人民生活水平提高的结果。你不妨看一看中国人对肥肉和白糖的态度,就不难理解这一变化的深刻含义了。

中国酒口味变淡的另一个有力的佐证是干白、干红葡萄酒的行銷。我们是过来人,过去喝果葡萄酒喜欢甜型的,对干酒的味酸、味淡不予接受。中国评酒会评出的名酒如烟台红玫瑰葡萄酒、北京中国红葡萄酒、青岛白葡萄酒等都是甜型酒。果酒中出名的熊岳苹果酒,一面坡的金梅酒、香梅酒、紫梅酒等都具有香浓味甜的特点,都是国家优质酒,现在已经很少看到了。四川广柑酒,量大面广,都是甜型酒,现在很少生产了。

中国黄酒在口感上也有变化,最近在上海饮用“古越龙山”感到满意,既有传统风味,又有适口的酒体。但饮用正宗的绍兴加饭酒,感到香气和口味过于浓重了,虽然保持了传统的风味,但还要研究市场的开发。黄酒被称为“液体蛋糕”,但销得不够宽,过去称为“四省一市”(指江苏、浙江、江西、福建、上海),现在正面向全国。

综上所述,中国人饮酒的口味正在向淡雅的方向发展,中国酒的结构也发生了相应的变化,这是一种进步。

## 4 固态法白酒质量提高的途径

固态发酵是多菌种的自然发酵,生成的成分很复杂。蒸馏的设备是甑桶,这种蒸馏方式有利于提香,不利于除杂,尤其尾酒中杂质很多。就浓香型大曲酒而言,其酒率较低,主要是受到杂味的限制。即使现有的名酒,其入口与落口的感觉也不一样,入口香甜味美,近乎无可挑剔,落口却有一种欠净欠爽的感觉,不能尽如人意。由于杂质多,饮酒后有一种沉重感,醒酒比较慢。

如何提高固态法白酒的质量呢?这方面我们已经做了大量工作,如利用生物工程强化发酵,利用色谱分析指导勾兑,通过试验完善工艺条件等,这都是卓有成效的,应该继续进行。为了提高产品质量,应本着白酒发展的大趋势,使用新材料,试验新方法,找到新途径。笔者在实践中,采用高层次的“固液结合”,取得了满意的结果。这种结合是高纯度酒精与优质白酒基酒的结合,称为“强强结合”,生产出高档的名优白酒来。

纵观中国白酒“固液结合”的历史,从20世纪60年代中期开始,至今已有近40年的历史。最初结合的方式是串香,生产低档白酒,以后调串结合,生产中档白酒。与酒精结合的对象,开始阶段是尾酒和丢糟酒,后来是中低档酒。这些做法,都取得了好的效果,起到过积极的作用,可以说是成功的。也有人尝试将酒精加入高档白酒,但效果不好,被迫放弃,认为酒精不宜加入高档酒中,不能生产高档白酒。这种认识渐渐地业内形成了普遍的概念。

是什么原因限制了“固液结合”向高档酒发展呢?这个原因出在酒精身上,是因为酒精的质量达不到要求。可以这样说,现行标准的普通级和优级酒精都不适于加入高档白酒基酒中。这个局限主要是酒精造成的,还有辅料的质量和酒精处理的方法等因素,这些条件不具备,就限制了应用范围,同时束缚了人们的思想。

时至今日,高纯度酒精应运而生,为我们提高白酒质量提供了新材料。高纯度酒精十分洁净,处理后的玉米酒香气带有粮香,口味醇净,后味回甜,与优质基酒相结合,使白酒口味变得更加净爽,消费者反映,饮酒后有一种轻松感,中午饮用,不影响下午工作,下午饮用,不影响晚上娱乐,“饮时轻快,饮后轻松”。现行的评

(下转第31页)



“去尾”相对比其他一些名酒要少,酒中含有大量的酸类物质,其含量是其他白酒的3~4倍,而酸类物质中主要是醋酸和乳酸,这两种酸是中西方公认有利于健康的酸,中国人喜食醋,西方人喜食酸奶,韩国人喜食泡菜,后两种人都喜欢乳酸。

5.3 由于茅台酒工艺特殊,用曲量是其他白酒的4倍多,所以茅台酒中的酚类化合物多。据测定,茅台酒中的酚类物质是其他名白酒的3~4倍。据专家研究分析,葡萄干红酒之所以能预防心血管疾病,其重要原因是因含有大量酚类物质。

5.4 由于茅台工艺特殊,要经过高温接酒,要经过3年以上的贮存,所以和其他名白酒相比,易挥发性物质少,而不易挥发的物质多。一般来说,易挥发物质多,对人的刺激就大,相反就小,在饮用时表现为不辣喉、刺激小、回味悠长、空杯留香、幽雅持久。

5.5 由于茅台酒的酒精浓度在所有蒸馏酒中是最科学最合理的。几乎在科学界证明酒精对人体肝脏有伤害的同时,经科学研究证明,酒精和水分子由于结构相似,有缔合作用,尤其是在53%(v/v)左右时,缔合得最牢固。有人做过这样的试验,用53.94 ml 纯酒精加上49.83 ml 水,结果总容积不是103.77 ml,而是100 ml!再加上茅台酒还要经过长期贮存,所以缔合更加牢固。实践证明,茅台酒的电导率随着贮存时间的增加而增加,这充分证明,随着贮存时间的增加,游离的酒精分子越来越少,所以酒体越来越醇和细腻,不辣喉,对身体的刺激也越来越小。

5.6 茅台酒勾兑是将不同轮次、不同香味、不同酒度、不同贮存期的酒进行精心勾兑,不允许添加任何物质,而不同于有些酒可用色素、甜味剂、香精勾兑,更不同于酒精加香精加水的勾兑,所以茅台酒是地地道道的绿色食品、有机食品。

5.7 也有肝病专家指出,由于茅台酒网罗了环境中的各种微生物,很可能在茅台酒中有治病防病的物质存在。

由于茅台酒有明显的保健功能,因此喝茅台酒的人群逐步在增加。这几年茅台集团业绩直线上升,应该说,上面这个论点和经典广告词起到了重要作用。

## 6 茅台提出了离开了茅台就生产不了茅台酒的论断

该论断的提出既防止盲目照搬模仿的重复无功建设,又倡导了白酒原产地域保护。

1991年,茅台酒厂根据理论和实践提出了“离开茅台就生产不出茅台酒”的论断,这一论断是居于以下理论和实践的结果。

6.1 白酒生产,尤其是固态法生产的白酒,利用的是环境中的微生物群,而不是单一微生物。环境中的微生物群生长繁殖受环境影响。

6.2 全国优质酱香型酒都在长江以南,浓香型酒都是在长江和黄河之间,清香型酒一般都在黄河以北。

6.3 20世纪70年代以后,全国各地酒厂都纷纷按照名酒企业的生产工艺仿制名酒,但实践结果无一仿制成功。尤其是茅台酒,最

(上接第33页)

酒标准是不完善的,作为感官指标,色、香、味、格,只包括了评酒员即时的感觉,没有包括饮用后的感觉,老百姓喝酒讲究4条,即一不辣口,二不刺喉,三不口干,四不上头。评酒员只评了前两条,不辣口,指醇和,不刺喉,指尾净,至于口干和上头,这些感觉在现场是评不出来的。但对消费者来说,却是十分重要的。现行的评酒办法应予改革,把消费者的评价加进来。“强强结合”的生产方式,将高纯度酒精与优质白酒基酒相结合,在保持原有风味的基础上,使酒质得到改善,这将使固态法白酒进一步向淡雅的方向发展,是对传统工业的改进和完善,是白酒工业的一个进步。目前,国家尚未出台新的酒精标准,但生产特优级酒精的厂已有几个,如安徽、山东、

多时有40多家企业学习和仿制,但无一成功。

这一理论的提出,提高了各名酒企业的垄断性和竞争优势。特别是中国加入WTO后,这一理论的提出对中国名酒走向世界和提高对洋酒进入中国以后中国名酒的竞争力有着促进作用。贵州茅台酒根据这一理论,于2000年提出了原产地域保护产品的申请,并于2001年获得批准。由于国际上通行原产地域保护产品的做法,因此必将在国内提高与洋酒的竞争力,同时提高走向世界的竞争力。正如有的人在评介这一理论时说,这一理论的提出就像把几十亿元的一座金山定在名酒生产地。

这一理论同时也适用于其他名白酒企业中的名酒产品。在白酒市场竞争极其剧烈的情况下,我认为只要继承传统工艺,保持名酒质量,适度宣传各自特点,申报原产地域保护产品,就一定能够提高名白酒企业的垄断性竞争力,必定能促进白酒企业的发展。

## 7 以茅台酒为代表的酱香型白酒对许多香型的白酒具有广泛而微妙的包容力和滋补性

茅台酒为代表的酱香酒,有很多独有的风味,但它有几个香和味对其他酒有比较特殊的适应性和包容性。

酱——这是酱香酒最典型的香味,酱而不焦,酱而不艳;

琼——酒体琼柔,是酱香白酒的一大特色;

厚——酒体醇厚,厚而不腻,厚而悠长。

这些特别的风味对于改善其他香型白酒,尤其是浓香白酒的口味有微妙的作用。

多粮型酒如果少了“酱不露头”也就没有了多粮酒的风格,兼香酒如果少了酱香或酱香过浓、过淡都难以称之为兼香。新工艺白酒加入极微量的酱香酒(或相关副品),酒体就会变得柔顺,同样能一定程度地覆盖浓香酒的泥味并使之味圆长。这就是说,适量使用酱香酒后,能起到改善酒体,覆盖躁杂,圆长后味等广泛作用。

当前一些白酒企业在建自己的酱香酒车间,或购进酱香酒,都是为了改善自己酒的质量,也就是说,以茅台酒为代表的酱香酒对这些酒具有“滋补”的功能。

我国白酒自20世纪70年代分出了几大香型,这是一大技术进步,进入90年代后期,随着市场和消费者的需要,酱香变化亦因时因地制宜,已经出现一厂多型的新局面,而多种香型的兼容和组合也在研究并投入生产,这有利于降低成本以至创出新香型。还应看到,在浓香白酒多年来占领市场而酱香酒因阳春白雪一时难以普及的状况下,随着时间的推移和消费趋向的变化,兼香型酒或各种组合香型的酒会逐渐为市场青睐而发展壮大。因此,以茅台酒为代表的酱香酒在保持其阳春白雪的高贵品位的同时,其包容力和滋补性的另一面将会得到很好的发挥,在这种酱香型发展中起到广泛的作用,而其中一些相关的技术和副品也会为服务于行业做出贡献。●

吉林、黑龙江都能生产好酒精,是可以试用的。有了高纯度酒精,还要解决相关的技术问题,要有一套结合的方法,这一条,对于有生产经验的厂家来说,也许并不难。从已经采用此办法的厂家来看,取得了良好的市场效果和经济效益,走出了一条新的路子。当然,事物不能一概而论,现阶段,标志性名酒还不愿走这一步,但对大多数名优酒而言则是适宜的。

中国有5000年的文明史,社会总是在不断进步之中。创新,是一个民族发展的灵魂,也体现一个人生存的价值。酒类生产应不断发展,以满足人民对生活质量提高带来的新的需求。中国酒业有广阔的发展空间,要把现代科技与传统工艺结合起来,超越传统,超越自我,把中国酒的技术进步推向新阶段。●