

# 太白酒文化探源

张吉焕

(陕西省太白酒厂, 陕西 眉县 722306)

**摘要:** 陕西省眉县出土距今5800~6000年的粗陶酒具,把我国酿酒历史向前推进了1000多年。太白牌太白酒诞生于斯,她起源于周,兴盛于唐宋,有着3000多年的悠久历史。历代达官显要、文人墨客称道她、传颂她,留下了许多美丽的传说和赞美诗篇。厚重的历史、精湛的技艺、勤劳的人民孕育、丰富和发展了太白酒文化,使她成为历史名酒、中国优质酒而享誉天下。

**关键词:** 酒文化; 凤型白酒; 太白酒; 起源

中图分类号: TS971 TS262.3

文献标识码: D

文章编号: 1001-9286(2003)01-0081-03

## Research on the Cultural Source of Taibai Liquor

ZHANG Ji-huan

(Shanxi Taibai Distillery, Meixian, Shanxi 722306, China)

**Abstract:** The unearthed coarse pottery drinking vessels of 5800~6000 years history in Meixian has advanced the liquor-making history in China more than 1000 years ahead. Taibai brand Taibai Liquor first appeared in this place. The liquor has its beginning in Zhou Dynasty and its booming period in Tang Dynasty and Song Dynasty and it has more than 3000 years history. The distinguished person and famous literators and poets in all ages sang high praise for Taibai Liquor and they had left behind lots of classical poems about the liquor. The long history, the exquisite production techniques and the diligent technicians bred, nourished and further developed Taibai Liquor culture and eventually made Taibai Liquor famous quality liquor in China.(Tran. by YUE Yang)

**Key words:** liquor culture; Xifeng-flavor liquor; Taibai Liquor; origin

陕西省太白酒厂座落于关中平原西部、秦岭主峰太白山脚下的眉县金渠镇,南依秦岭,北临渭水,西毗宝鸡凤翔,东接周至武功。这里山高水清,气候温和,物华天宝,土润民勤,人杰地灵,是周秦文化和中华酒文化的重要发源地。从远古至今,历朝历代,均重视兴农酿酒,使历史悠久、博大精深、独树一帜的太白酒文化得以传承和发展。

眉县位于黄河中游泾渭流域的中部,考古发现早在10万年前,这里就有原始人类活动的足迹<sup>[1]</sup>。据眉县县志记载<sup>[2]</sup>,旧石器时代,这里人类活动频繁,可以遍及全县32处原始社会仰韶文化和龙山文化遗址及出土大量的铜鼎、编钟、陶器酒具等文物中得到证实。眉地最早叫郃,始于新石器时代中期,距今有一万年历史。史传部是神农炎帝姜姓部族的封地,也是神农氏教民种稼的地方,他们在这里繁衍生息,发展壮大并开创了中华民族最早的农耕文化。从西安半坡原始人村落遗址,也说明了关中农业起源很早。农业的发展,粮谷的积累为酿酒提供了充分的物质原料,陶器的出现为酿酒饮酒提供了使用器具,以农业为主的原始人类的定居生活和人们对谷物发芽、发霉至自然发酵产酒现象的发现、掌握和使用,为人类开创酿酒历史奠定了坚实的基础,正如考古专家李仰松提出的“我国酿酒的起源,可能与农业同时或稍晚些时候出现”。因此,眉地最有条件成为上古酒文化的中心地区和酿酒发祥地。这从考古上得到了证实。据报道<sup>[3]</sup>,1983年10月,在神农炎帝部落活动的重要地域——宝鸡市眉县马家镇杨家村二组(现陕西省太白酒厂三

车间所在地)考古发掘出土了一组新石器时代的陶器,计有5只小杯、4只高脚杯和1只陶葫芦,全部为粗陶制品。高脚杯的高脚部分已断裂丢失,杯碗底部可清晰看到4个粗壮的指纹。经考古专家鉴定后确认,这批古陶器为酒具无疑,属原始社会新石器时代仰韶文化史家类型,器物为泥质红陶,烧成温度均在900℃,距今有5800~6000年历史,它是我国目前出土最古老的酒器,是中华酒文化的瑰宝<sup>[4]</sup>。它为研究我国远古时期的酿酒业和酒的起源提供了可靠的物证,为探索中华原始酒文化找到了珍贵的实物标本。同时以确凿的文物佐证表明,早在5800~6000年前眉地就已有酿酒饮酒事实,从而否定了人们世代流传的仪狄(距今约5100年)杜康(距今约4000年)最早发明造酒的传说,把我国酿酒史向前推进了1000多年。这是眉地远古先民神农炎帝部族后裔对中华酒文化和世界酒文化做出的重要贡献,对丰富多彩、渊源流长的中华酒文化产生了深远的影响。

在公元2000多年前,据传我国古代医学名著《黄帝内经》、《素问》、《汤液醪醴论篇第十四》中记载了一段黄帝与岐伯讨论酿酒(醪醴)的对话:“黄帝至岐,见岐伯归而问曰:‘以治道:为五谷汤液及醪醴奈何?’”岐伯答道:“必以稻米炊之稻薪。稻米则完,稻薪则坚。”(注:岐伯是黄帝的臣子,我国太古时期德高望众的医学家,称为医学始祖,他是岐山脚下人,距今眉县几十公里)。这说明在黄帝时代,人们已经掌握了用稻米为原料,经蒸煮酿成甜酒的“醪醴”酿酒技术了。

收稿日期: 2002-09-19

**作者简介:** 张吉焕(1947-),男,陕西人,大学,高级经济师,陕西省太白酒厂厂长、党委书记,全国“五·一”劳动奖章获得者,主持参加项目多项,获市级科技进步奖一项,编著《凤型白酒生产技术》等著作,发表论文10余篇。

炎黄先民们在这里长期征服自然和改造自然的社会实践中,“耕而作陶”,发明了原始农业和原始制陶业,也发明创造了中国最早的原始酒文化,同时也孕育创造了古老的太白酒。西周初年,周武王为了报答叔父太伯、虞仲给周文王让位的恩泽,便把秦岭一带山脉封为太伯山(后转音为太白山)以示纪念(此段历史见岐山周公庙壁文(注:太白山一名最早见于《魏书·地形志》;其山冬夏积雪,故名。或曰,初有金星坠圭峰西,其精化为白石若美玉焉,故名)。此后,秦岭山中的许多动物、植物皆以“太白”命名,这一带出产的酒自然也就叫“太白酒”了。太白山是秦岭的主峰,渭水和汉江的分水岭,海拔3767m;“太白积雪六月天”,是驰名中外的关中八景之一,它是我国大陆东部的最高峰,孤峰独立,势若天柱,以高、寒、险、奇、富著称于世,四季气候带明显,水质甘甜富含锌、锶、偏硅酸盐等20多种微量矿物质,特别适宜酿酒。西周时期,这里酿酒业非常兴旺,素有“太白积雪六月天,雪水陈酿几千年,借得太白灵池水,酿成玉液醉八仙”的佳话,所产太白酒已成为王室御酒。《诗经》中:“申伯信迈,王饯于郿”(注:郿通眉)的诗句,讲的就是周成王在眉县用太白酒为远行的申伯饯行的故事。1821年清道光年间,在眉县李村出土了周初青铜器大孟鼎铭曰:“在鬯御事,鬯酒无敢……”率肆于酉(即酒)的记载(注:此鼎现存北京故宫博物院)。据考释,大孟鼎是可以作为一种大型贮酒容器的。1955年在眉县李家村出土的稀世珍宝“金马驹”上考释,马的前胸上有铭文40余个,此马是周天子赏赐给分管养马大臣的,共一对,该马胸腹中空,马鞍可以像壶盖一样取下,这实际上是一种高级酒具。1987年,在眉县的马家镇杨家村出土发掘了我国最早的西周铜编钟18件,这种编钟是王室的高级乐器,音乐与美酒往往是伴生物。编钟、周鼎、金马驹等文物的考古发现,有力地说明了古老的太白酒经过数千年的孕育在西周时早已诞生,并得到了发展,且酿酒技术日趋完善。

在周代已发明了酒曲,用曲酿酒总结了“五齐、六法”。“五齐”即酿酒发酵的五个阶段分为“泛齐、醴齐、盎齐、缇齐、沉齐”,意为泛齐就是发酵已开始进行,谷物膨胀,泛浮,醴齐是糖化作用的发生,使醪液变甜成醴,盎齐是发酵旺盛强烈,气泡大量产生并发出响声,缇齐是酒精成分增加,浸出了原料的颜色,使醪液色泽加深;沉齐是发酵停止结束,酒糟下沉。“六法”是《礼记》、《月令·仲冬篇》中记载对酿酒工艺过程的要求、要点;“乃命大酋,秫稻必齐,曲蘖必时,湛醴必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得。兼用六物,大酋兼之,毋有差贷”。指在冬季酿酒,应准备好品质上乘的酿酒原料高粱、稻子,在适宜于制酒曲的时节生产出好的酒曲,原料的浸泡和蒸煮应洁净卫生,酿造泉水应甘润甜美,生产用陶器要精良,要把火候掌握得恰到好处。抓住了这六要素,就会酿出好酒来。“五齐”是对酿酒过程中各阶段发生的变化和现象的总结;“六法”是对酿酒生产工艺、操作要点的归纳,实际上就是“生产规程”。现代太白酒的生产工艺就是在此基础上逐步演变而来的,是传承、发展、创新的结果,她与古老太白酒的原始酿酒方法有着千丝万缕的渊源关系,是一脉相承的。历史悠久的太白酒文化对丰富和发展古老的中华酒文化作出了贡献。

到了汉代,眉地酿酒业得到了较大的发展,酿酒技术已开始对外进行传播交流。据《太平御览》记载,东汉桓、灵二帝时,扶风郡眉人孟侗,给宦官张让赠送了一斛葡萄酒,便得了个凉州刺使的官位。孟侗到任后经常微服去当地农村传授酿酒技术,以致家家户户善酿;“四街酒肆鳞接,日西笙歌不辍”(武威县志·风俗志)。由此可见,眉地精湛的酿造技艺对凉州酒业影响颇深。

进入盛唐时代,国泰民安,富足的经济和繁荣的文化促进了太白酒的空前兴旺昌盛,此时随着科技的进步,蒸馏白酒已出现,从白居易《尝新酒忆晦叔二首》中的“樽里看无色,杯中动有光”和《荔

枝楼对酒》中的“荔枝新熟鸡冠色,烧酒初开琥珀香”的诗中得到验证。太白酒也逐渐地从酒精含量较低的发酵醪酒朝酒精含量较高的蒸馏白酒转变,并自成一格,别具一格。相传,吏部尚书陪同唐太宗李世民到眉县太白山下汤凤泉避暑时,畅饮了当地所产的太白酒后欣然赋诗称赞:“闻香十里远,隔夜知味长,何得此琼液,恒寒雪花浆。”足见太白酒醇香典雅,绵甜悠长,比之为琼浆玉液也不足为过。

唐朝盛世创造了绚丽多彩的唐文化和酒文化。李白是中国历史上最著名的“诗仙”、“酒仙”,他流传下来的1000多首诗篇中,与酒有关的就有170多首,“李白斗酒诗百篇”同“张旭嗜饮书狂草”,“裴旻醉舞剑犹在”一起被唐文宗李昂称为当世“三绝”。据传在唐代天宝元年(公元742年),李白从西蜀到长安求取功名,他翻越秦岭太白山,夜宿眉县金渠镇,当晚畅饮太白酒后,赞不绝口,借酒生情,回忆蜀道艰险,人生辛酸,便挥毫写下千古绝唱《蜀道难》。进京长安后以此诗为引,拜会了当朝名仕、秘书监贺知章,贺知章初读诗稿时尚不介意,不以为然,当读到“西当太白有鸟道,可以横断峨眉颠”时,竟拍案叫绝:“公非人世之人,可是太白星精耶!”从此,李白就有了“谪仙太白”之雅号,并受到朝廷的重用,后来,李白在《对酒忆贺监并序》中仍忆及那次奇遇:“四月有狂客,风流贺季真,长安一相见,呼为谪仙人。”“谪仙太白”的美誉使李白与太白酒结下了不解之缘,也使太白酒在唐代声名大振,进入昌盛时期。

当时,长安已是人口达百万的国际大都会城市,一派兴旺发达景象。海外使节、达官商贾、文人墨客及贩夫走卒云集城下,使得长安的酒肆业飞速发展,盛况空前,长安内外,仅酒肆就有上千家;为了竞争发展,店家酒肆纷纷悬挂“太白遗风”、“太白酒家”招牌,开启醇香甘美的太白酒,招揽天下豪杰英雄。不光京城如此,象卞梁等大都市也纷纷效仿。由此可见太白酒的吸引力和美誉度。太白酒也从此由关内走向关外,香飘九州。

在太白山上,因其特殊的地理环境和自然条件,常年生长着许多名贵中草药,医用价值很高,素有“太白山上无闲草”之说,许多植物名都冠以“太白”二字,以示此物与众不同。仅“七”一类,就归纳为“太白山七,七十二样七”共144种。故太白山就成为历代医药名家向往之地。唐代大医药家孙思邈曾在太白山隐居40余载,用毕生精力,钻研医术、悬壶济世、施惠于民。他采摘太白山上所产的大黄、桔梗、白术、肉桂等药材,用太白酒浸泡,药效神奇。据传太白酒对当时南方流行的瘟疫有显著疗效。当年药王沾酒泡药、医治百病、普救众生的佳话至今还在传颂。

到了宋代,太白酒得到了进一步的发展,工艺逐步完善成熟,质量稳定,风格独特,令多少名师大家倾倒。宋朝的张载在眉县生活居住40余年,与太白酒结下了不解之缘。他的诗作中时常有酒的诗句出现:“柳絮飞时与君别,南楼把酒看明月”、“觥垒欲解痛瘖恨,采耳无因备酒浆”、“雨声便早睡,酒力压新寒”、“黄金门,白玉堂,置酒恺乐,荣华有光”。太白酒陪伴他渡过人生的光辉之旅,讲学著作,传经布道,使他成为当时著名的哲学家、思想家和教育家。相传大文豪苏轼与友人到眉县的眉坞游玩时(注:眉坞在今陕西省太白酒厂三车间附近,据眉县志记载,东汉初平三年[192年]献帝封董卓为郿侯,他动用25万民夫在郿城北阜筑坞,是仿帝都长安城建筑的号称“万岁坞”,又称小长安。吕布戏貂蝉的故事就发生于此),饮罢太白酒后欣然写下“刘伶借问谁家好,李白还言此处香”的楹联,称赞太白酒的醇香、甘美<sup>[5]</sup>。

其实,唐宋时代,有许多的皇亲国戚、达官显贵、文人高士都曾到眉地赏玩,登太白山,品太白酒,论天下事,留下了许多千古绝唱、传世之作。繁荣的唐宋文化,滋润、孕育、丰富和发展了太白酒文化,使太白酒文化深深根植于中华酒文化的沃土中,茁壮成长。



清代时,眉县的酿酒业迅速发展,形成了一定的规模,仅金渠、齐镇一带大小酿酒作坊就达30余家,太白酒产量增加,质量提高。当时,关中道著名的文学家、邑人李柏(字雪木)酷爱美酒,在他的《榷叶集》中有大量关于酒的诗句,抒发感慨:“野鸟呼姓名,药楼一酒徒”、“布衣藏斗酒,还与古人同”、“把酒临水泉,浩然歌白酒”、“记得前年春雪后,借书沽酒到人间”、“诗百篇,酒千杯,聊乘化以归尽兮”等等。当他云游到眉县品饮太白酒后称颂道:“弈开星斗阵,酒饮汉湘波,不识蒲团上,何缘见雪娥”。这是喝了太白美酒后,就像坐在蒲团上作神仙一样逍遥自在<sup>[6]</sup>。

太白酒商标是我国较早申请并正式注册的酒商标。清末民初西京的“万寿酒店”和“积美酒店”两大名号首先使用“太白酒”和“老太白”酒标瓶装上市。当时西京东大街大差市的“积美酒店”的“老太白”酒标的副标上印有广告宣传用语:“本店不惜巨资……特请名师在凤翔府眉县用酿泉之水酿造成太白干酒,旨太白酒为记。气味芳香……不但甘美适口,而且避暑防疫。无不皆宜……凡赐顾者,请认明注册老太白酒为记。”(注:此“老太白”酒标现保藏于太白酒厂档案室)。据《眉县志》记载:民国二十六年(1937年)8月19日,西京(西京即今西安)万寿酒店“代理人郝晓春向省建设厅申请“太白酒”商标注册。他在诉愿书中说:“本商经营酒业历十余年,在眉、凤等处采购,运销省城及东府各县。其酒质纯正,气味清香,与街市所售者实有天壤之别”。省建设厅于同年9月28日审查同意,以建字第235号报请中央经济部商标局核准,时因日寇侵华,南京失陷,国民政府迁都重庆,注册商标的批文搁浅。1940年由于太白酒在西安及东府各县销售已具盛名,万寿酒店恐他人争先注册,遂于12月18日在《西安文化日报》4105号登载注册商标广告:“注册商标太白酒,冬、寒冬、届寒冬,万象凋零,栗烈西北风。太白酒酿最精,醇和香烈口同声,雪满三尺漏尽五更。一滴入肠便忘却坚冰,请试一盏君躬尔康温暖。西京南大街一八五号万寿酒店”。1942年经济部商标局始以川注第11665号文批准注册(注:此“太白酒”酒标现保藏在太白酒厂档案里)。从此,太白酒在政府正式注册成功。当时,万寿酒店瓶装白酒实为眉县金渠镇公传合、太泉两作坊酿制。产销双方约定:产方所供之酒,保持酒度稳定,酒质纯正,销方保证“太白牌”太白酒不用外地产品装瓶销售。另据《凤翔县志》记载:西京南大街万寿酒店由凤翔产地特选上品白酒,制装成太白酒,销路极广,久负盛名<sup>[7]</sup>。由此可见当时太白酒已瓶装上市,供不应求,需在凤翔选酒装成太白酒以满足需求。

新中国成立后,太白酒在党和政府的关怀下驶入了持续、健

康、快速的发展轨道。1956年在太泉、溢成海、福长号、德胜茂、义永丰、裕德海等6家私营作坊的基础上组建成公私合营的眉县太泉酒厂,1964年改名为地方国营宝鸡专区太白酒厂,1968年易名为地方国营眉县太白酒厂,1991年更名为陕西省太白酒厂。生产方式由过去落后的“涝池水,驴磨粮,风箱火,木锨扬”发展到现在较先进的机械制曲,蒸汽蒸酒,行车起运,晾床通风,自动灌装和微机勾兑。大大减轻了劳动强度,提高了生产效率和产品质量,使酿酒过程从自然王国走向必然王国。因太白酒质量上乘,历史悠久,先后获得陕西省名酒、中国优质酒、国家银质奖、中国食品博览会金奖、中国历史文化名酒、中国知名品牌、中国名牌产品、世界历史文化名酒、中国名优食品、陕西名牌产品等80多项殊荣,并获国际ISO9002质量认证。产品质量体系通过了国家方圆委年检、复审,是全国食品行业质量效益型先进企业、陕西省文明单位。特别是迈入21世纪,太白酒跨越式的发展取得了令人瞩目的成绩。先后与陕西省轻工科研所、四川省食品发酵工业研究设计院等科研院所合作,实施科技兴企方略,认真贯彻ISO9002质量标准,严格按国际质量标准规范企业的各项质量管理工作,研发出“一支笔”、“一壶藏”、“千禧”、“太白人家”等几十个太白系列品种,以及浓香型、兼香型精品太白酒,极大地丰富了太白酒文化的内涵。产值效益大幅增长,为当地经济建设做出了重大贡献。

同为凤型代表的太白酒,有着3000多年的历史底蕴和精湛的酿造技艺,酒文化丰富多彩。她采用秦岭主峰太白山上的雪融之水作酿浆,选用优质高粱为原料,大麦、豌豆进行中高温制曲,秉承百年老窖发酵,把传统工艺与现代生物技术有机结合起来,以秦地独有的酒海长期陈酿,精心勾调而成,是历史的产物和智慧的结晶。她晶莹剔透,醇香典雅,诸味协调,甘润挺爽,尾净悠长,风格独特。她是酒中珍品,无上妙品,她雅俗共赏,其味无穷,她与时俱进,开拓创新。太白人坚信,厚重的太白酒文化一定会在21世纪开创新的历史,谱写新的篇章,铸就新的辉煌。

参考文献:

- [1] 宝鸡史话[M].
- [2] 眉县志编委会.眉县志[M].1999.
- [3] 宝鸡日报,1988-09-01.
- [4] 宝鸡日报.周末文化版.1989-09-01.
- [5] 柯有钧.陕西眉县的酒文化[J].酿酒科技,1988(4):39.
- [6] 张吉焕.丰富多彩的太白酒文化[J].中国烟酒茶,2001.
- [7] 历史悠久的陕西省太白酒[J].中国烟酒茶,2000.

(上接第80页)

不同的酒精生产工艺,酒精清液回流采用不同的回流量。对于高温蒸煮工艺,由于蒸煮过程中有较多的氨基糖——类黑素等物质生成,而类黑素是一种胶体,吸附在酵母细胞的表面而严重影响酵母发酵活力。根据实践经验,高温蒸煮工艺酒糟清液的回用量为20%~30%。对于中温蒸煮工艺,也有少量的氨基糖——类黑素等生成,酒糟清液的回用量一般是40%~50%。对于LBW工艺及低温液化糖化工艺(液化温度85~95℃),由于没有影响酵母发酵的有害物质的生成,酒糟清液可以实行全回流。

玉米酒糟清液实行全回流的优点主要体现在以下几个方面。

(1)实践证明,酒糟清液全回流,可以提高淀粉的利用率,因为采用低温工艺,对维生素没有破坏,也没有有害酒精酵母的物质生成,为酒精酵母发酵提供较好的环境。

(2)酒精质量可进一步提高。据有关资料报道,在酒糟清液回流过程中,成熟醪中甲醇、异戊醇含量下降了。

(3)玉米酒糟清液全回流,降低酒精生产成本。因为酒精清液中含有较高的热焓,回流拌料时,只需少量的蒸汽。

(4)实行玉米酒糟清液全回流,酒精厂基本上可以做到无污染物排放,能够取得良好的经济效益和社会效益。

虽然,由于酒糟清液是酸性的,要消耗一部分碱类物质,但和原来污水处理费用相比是微不足道的;同时,玉米酒精清液全回流,如果掌握不好,会造成一定的损失,这一点通过技术人员的努力完全可以克服。

玉米原料酒精厂采用LBW工艺和适合我国国情的低温液化糖化工艺,玉米酒糟经高效离心机分离,实行玉米酒糟清液的全回流是完全可行的。希望能够推而广之,为酒精行业可持续发展奠定坚实的基础。

参考文献:

- [1] 章克昌.酒精与蒸馏酒工艺学[M].北京:中国轻工业出版社,1998.
- [2] 章克昌,吴佩琮.酒精工艺手册[M].北京:中国轻工业出版社,2000.