

## 白酒的起源

栏目：酒知识库 发布时间：2021-09-24

### 白酒的起源

白酒又名白干、烧酒、火酒，有些少数民族地区称阿刺吉酒，意为“再加工”之酒。它是以粮谷等为原料，以酒曲、活性干酵母（或自培酒母）、糖化酶等为糖化发酵剂，经蒸煮、糖化发酵、蒸馏、贮存、勾兑而制成的蒸馏酒。白酒是我国传统的蒸馏酒，与白兰地、威士忌、俄得克、兰姆酒、金酒并列为世界六大蒸馏酒。

从出土的大量饮酒和酿酒器皿看，我国人工酿酒的历史可追溯到仰韶文化时期，距今有约七千年。蒸馏白酒的出现是我国酿酒技术的一大进步。秦汉以后历代帝王为求长生不死之药，不断发展炼丹技术，经过长期的摸索，不死之药虽然没有炼成，却积累了不少物质分离、提炼的方法，创造了包括蒸馏器具在内的种种设备，将蒸馏器具试用来蒸熬酿造酒，就出现了白酒。有不少欧美学者认为，中国是世界上第一个发明蒸馏技术和蒸馏酒的国家。

单就蒸馏技术而言，我国至迟应在公元二世纪以前便掌握了。那么白酒的出现应在何时呢？对于此问题，古今学者有不同的见解，有说始于元代，有说始于宋代、唐代和汉代，至今尚无定论。

#### 1、始于汉代说

1981年，马承源先生撰文《汉代青铜蒸馏器的考察和实验》，介绍了上海市博物馆收藏的一件青铜蒸馏器，由甑和釜两部分组成，通高53.9cm，凝露室容积7500mL，储料室容积1900mL，釜体下部可装水10500mL，在甑内壁的下部有一圈穹形的斜隔层，可积累蒸馏液，而且有导流管至外。马先生还作了多次蒸馏实验，所得酒度平均20度左右。经鉴定这件青铜器为东汉初至中期之器物。在四川彭县、新都先后两次出土了东汉的“酿酒”画像砖，其图形为生产蒸馏酒作坊的画像，该图与四川传统蒸馏酒设备中的“天锅小甑”极为相似。

#### 2、始于唐代说

白酒始于唐代有诗词为证，如白居易的“荔枝新熟鸡冠色，烧酒初开琥珀香。”雍陶的“自到成都烧酒熟，不思身更入长安。”显然，烧酒即白酒已在唐代出现，而且比较普及。此外在出土的隋唐文物中，还出现了只有15-20毫升的酒杯，如果没有烧酒，肯定不会制作这么小的酒杯。由此可见，在唐代出现了蒸馏酒已是毋庸置疑的。从蒸馏工艺来看，唐开元年间（公元713-755年）陈藏器在《本草拾遗》中有“甑（蒸）气水，以器承取”的记载。这里说明了最早固态法蒸馏酒技术的出现。

#### 3、始于宋代（金代）说

白酒的制造与蒸馏器具的发明是分不开的。1975年，河北省青龙县出土了一套铜制烧酒锅，以现代甑桶与之相比，只是将原来的天锅改为了冷凝器，桶身部分与烧酒锅基本相同。经有关部门进行蒸馏试验与鉴定，该锅为蒸馏专用器具。它的制造年代最迟不晚于金世宗大定年间（公元1161~1189年），距今已有800多年。1163年南宋的吴悛大《丹房须知》中记载了多种类型完善的蒸馏器，同期的张世南在《游宦纪闻》卷五中也记载了蒸馏器在日常生活中应用的情况。北宋田锡的《鞠本草》中描述了一种美酒是经过二至三次蒸馏而得到的，度数较高，饮小量便醉。此外，在《宋史》第八十一卷中记载：“太平兴国七年（公元982年），泸州自春至秋，酤成鬻，谓之小酒，其价自五钱至卅钱，有二十六等；腊酒蒸鬻，候夏而出，谓之大酒，自八钱至四十八钱，有二十三等。凡酝用秫、糯、粟、黍、麦及曲法酒式，皆从水土所宜。”这就充分说明从北宋起就有蒸馏法酿酒了，《宋史》中所指的“腊酒蒸鬻，候夏而出”正是今日大曲酒的传统方法。

#### 4、始于元代说

白酒元代始创的依据是医药学家李时珍的《本草纲目》，其中写道：“烧酒非古法也，自元代始创，其法用浓酒和糟入甑，蒸令汽上，用器承取滴露，凡酸败之酒，皆可蒸烧。近时惟以糯米或粳米，或黍或秫，或大麦，蒸熟，和曲酿瓮中七日，以甑蒸取，其清如水，味极浓烈，盖酒露也。”随着对历史的深入研究，认为白酒出现的年代要早得多。不过，在记述元代以前的蒸馏方法时，都是以酿造酒为原料的液态蒸馏，而李时珍所描述的“用浓酒和糟入甑，蒸令汽上……”的蒸馏方法显然与现在所使用的甑桶固态蒸馏相似，无疑固态蒸馏（类似于填料塔）的提浓效果比液态蒸馏要好得多，其所得白酒的酒度也就要高得多，这也许就是《本草纲目》中烧酒出现年代较晚的原因所在。这一特殊的蒸馏方式，在世界蒸馏酒上是独一无二的，是我国古代劳动人民的创举。

综上所述，中国白酒的起源大致可以总结如下：液态法蒸馏酒起源于汉代，固态法蒸馏酒的产生应该源于唐代，中国白酒传统的大曲发酵、甑桶蒸馏技术发展成熟于元代。

我国是世界上利用微生物制曲酿酒最早的国家，也是最早利用蒸馏技术创造蒸馏酒的国家，我国白酒的起源要比西方威士忌、白兰地等蒸馏酒的出现要早一千年左右。

上一篇：没有了

下一篇：白酒与微生物