

# 中国白酒的文化苦旅

刘鹏

哪怕时光如水、生命如歌、国家分合、文明断层，多少文明古迹和传统技艺消散和被遗忘，哪怕历史上此起彼伏多少次禁酒运动，然而，酒这种特殊物质，跨越时间和空间的维度鸿沟，不惧文明征服和降维打击，仍然昂首挺胸地在全世界路过。

## 日本清酒 延续文化

说起现代酒文化，不妨先看向日本清酒。

日本清酒文化，就如同仪式感非常浓烈的日式茶道一样，“和、敬、清、寂”。日本清酒文化自成体系，它的原则、精神、生产、流程、风格高度统一。

不同于酿造酒(浊酒)在我国有着近3000年的历史，从“浊酒一杯家万里”(范仲淹)到“一壶浊酒喜相逢”(杨慎)。日本清酒的历史不过千年，开始有品牌乃是400多年以前的事情，彼时已是中国的明朝晚期了。

清酒是日本的独门绝技，纯而清，静而明。纯米酿造，酒精度远高于中国古代传统浊酒，由于清纯，入口顺畅，饮之过量属于常态，大部分初饮日本清酒的中国人都有饮过大醉之态。

清酒既有因为历史古老衍生的各种细微礼仪，也有根据酿造方法的不同区分的多种多类。清酒可以分为两大类，一类是大量生产，以“量”和“名”为前提的酒；一类是少量制作，追求“质”的酒，尤其是日本各个都道府县因为各自的风土，诞生出各具特色的“地酒”，生活在各地的百姓们也以自己的地酒和规矩为荣。

日本酒界有一句谚语：“在全日本，找不出味道完全相同的两瓶清酒”。这大概就是日本清酒最为有趣的地方。日本的清酒一般只有15度，不多不少，原料也只有水和稻米。同样都是稻米酿造，源于每一个地方都有自己独特的水源、盛产的稻米和酒藏的区别，每一瓶日本清酒的酿造近乎是一个工艺品的完成。

在清酒的酿造中，原料占20%，而酿造技术则占到了80%，几乎每家清酒的酒藏都有甚至上百年的历史，而且都是世代传承，在官网上显示的社长总会注明是第几代，甚至是第几十代继承人。各家有各家技艺，绝不外传。

日本国民在社交和生活议程之中多以国产大米为原料酿造的清酒为豪，并不特别眷恋欧美洋酒。

## 品酒艺术 彰显华夏文明

其实相较于欧美洋酒文化和日本清酒文

酒，可谓是最为神秘和最具魅力的一类特殊能量物质，对于人类进化的重要性不亚于“灭霸”左手手套上的六颗无限能量宝石。在世界范围而言，不论白酒、洋酒、啤酒、葡萄酒，无问西东，酒一经问世，便具精神价值、生活方式的传承于一体，构成人类文明不可分割的一部分。



化，中国的酿酒历史更加源远流长，可上溯至5000年。嗜饮者与善酿者相得益彰美谈佳话传延至今，形成了华夏文明浩如烟海的东方酒文化体系。

关于“酒”这种神奇的液体，著名茶文化学者周重林先生在《茶与酒，两生花》一书中说得极妙，酒在汉语中一现身，就被置放到了强大气场之中——诸多的典籍诉说着酒的文化属性，它是美的代名词，是人与鬼神沟通的媒介，是国家内外的礼仪之道，还是中国文明进程的显著符号，拥有着“美禄、甘露、天乳、琼瑶、欢伯、清圣、天平君子”之类的非凡称呼。

对于古人而言，酒是神圣不可亵渎的，酒过肉身，肉身不朽；超越时间，万古长存。

《醉乡日月》可谓是中国第一部谈论品饮(饮酒)艺术的著作，涉及具体阐述酒的艺术和审美情趣。让酒这种集精神和物质双重特性的特殊液体，从神圣的祭祀天地和国殇国礼，顺利过渡到百姓民生和家国情怀，初步完成了从公性到私性、从仪式到生活、从庙堂到庶民的饮食文化征程。“醉花宜昼，醉雪宜夜……”论点和文字表达出对饮酒的自然环境和人文环境的探索。

至明代袁弘道撰写的《觴政》，其思路 and 行文虽借鉴了《醉乡日月》，但对后世影响更大的是，相比较《醉乡日月》因岁月漫长无可奈何的面貌缺失，《觴政》反而为我们保留了某种程度上的追溯空间，《觴政》由此发展而来深入人心的“宜饮论”。从大唐盛世以储酒数量作为一种财富象征，至宋代《酒经》和《酒

谱》的逐步成型，到了明代袁弘道对酒杯和炊具的总结要求，也反映出华夏文明饮酒艺术发展的逐渐圆熟。

明末吴彬在《酒政六则》中不仅仅给出了饮酒的时令清单：“春郊、花时、清秋、新绿、雨霏、积雪、新月、晚秋”。更进一步扩展了适宜饮地：“花下、竹林、高阁、画舫、幽馆、曲涧、平畴、荷亭”。更单独把“饮人”“饮地”和“饮候”进行了列项、细分。饮酒之人在胜地佳境时，酒香仿佛穿透呼吸、渗入笔墨，诗歌潜流、溢纸而出。

清代廷极北轩辑《胜饮篇》涉及“良时”和“胜地”更是使用了大量篇幅，逐步完善了饮酒气氛营造的各项探索，乃至民国年间尚有余风。

宜饮与忌饮(良时和胜地的选择)，欢和与不欢(饮境及营造)，酒品与人品等饮酒理论最终汇聚成有别于“书有法，茶有道”的“酒中有天地，杯酒定乾坤”。古往今来的文人墨客和士大夫的千古文章，让我们今天都能够体会和触摸华夏文明品酒艺术自成一派和知识体系的形成和弘扬。

## 文化回归 正待加速

东方民族以粮食和种子酿就的烧酒(白酒)有别于西方部落以果实酿成的葡萄酒和蒸馏酒。在人类文明进程漫长的岁月里，酒文化渗透进中华民族的生存方式、性格气质、人际关系、伦理哲学、人文素养、生活哲学等许多方面，几千年的沉淀和裂变厚积薄发，形成了独具特色的华夏文化体系，并与军事、政

治、外交和经济领域有着融密相关的联系。

在总结历史光芒之余，不妨认真思考中国现代白酒应该继承和具备什么样的文化？有什么普世认可的、已被成功推广的、可以总结传播的白酒文化？

中国白酒本质上就是传统工艺，越陈越香是酒的特质，因此向来酒与时间就有某种程度上契合，时间决定了中国白酒的基因传承。然而在所谓“新工艺白酒(液态法)”的冲击下，除了数字可观的工业产值，除了香型繁杂和品种繁多，中国现代的白酒如果抛弃酿艺的精髓和时间的价值，到底还可以剩下些什么呢？

这个问题让我一度沮丧。我不得不说，在文化苦旅和产业征途中摇橹前行的中国白酒，除了茅台、五粮液、洋河等少数品牌，很多区域白酒已经置身于一个面临机遇又发展维艰的尴尬境地。造成这种状况的原因，有中国经济本身和文化断层严重不匹配的深层次原因，也有我们整个酒行业对白酒经济的认知误区的原因。

这个误区根本上来说是两个方面：我们试图把白酒产品和文化渊源强行拼凑；我们对白酒文化的理解偏颇、固执而狭隘。

白酒本身就是文化和产品融合一体的产物，人为地可以认知为无形的文化和有形的产品，但是不能强行拼凑。

我们喝酒、买酒、卖酒，其实买的是文化也是产品。其实无关于价格、神话、历史、政治、名人、神秘……它就是爱酒人的文化和喝酒人的生活。

说白了，以你的目标顾客为关注焦点，告诉他应该怎么品，怎么喝，什么地方的特色佳肴配什么美酒？比如阳澄湖大闸蟹配绍兴黄酒，贵州酸汤鱼配飞天茅台，成都辣兔头配五粮液，江西辣焖鱼配李渡高粱，白洋淀炖杂鱼配刘伶醉，凤凰血耙鸭配酒鬼酒，常德钵子配老武陵……在美酒佳肴和好喝方便中不断摸索平衡之路。

没有对消费者的人文关怀，中国白酒的文化修行将无枝可依。

数十年的创新发展，中国白酒各大小酒企通过不同维度的酒业拓展逐步形成一个功能比较齐备的蓝海舰队，向着更高远的星辰和大海进发。文化的力量开始彰显，文化的回归正待加速，中国白酒文化逐步将走向一更加个性化、全面化、立体化的新时代。

中国白酒的文化回归，中国白酒人一直在路上。(作者系高级工程师，国家一级品酒师，自由酒评人，自由撰稿人，著名陈年老酒收藏家，曾任中国酒业协会名酒收藏委员会/价格评估委员会/文化委员会委员。)

# 《长安十二时辰》带我们梦回大唐 无酒不称盛唐

凤凰

最近大火的电视剧《长安十二时辰》强势来袭，靠口碑逆袭，喜提豆瓣8.7。

不得不说雷佳音、易烊千玺等主演都是很好演员，他们不仅演绎出了原著的精髓，更是带我们穿越到了大唐盛世，仿佛让我们亲历了那年长安上元节的灯火和繁华。

《长安十二时辰》讲述了一个发生在唐代都城的故事，顾名思义就是长安城的一天。在紧迫的时间里，那个世人心中最绚丽的东方城池，那个诗人笔下最浪漫的国度，慢慢铺陈、最终生动地浮现在我们的眼前。

《长安十二时辰》的历史底蕴相当深厚，对于长安城当年的繁华场面，还原的十分真实。小吃铺子里的水盆羊肉和火晶柿子，散发着香气的胡饼、街头异域风格的杂技和舞蹈、落拓的游侠儿和飘逸的诗人，酒肆里唱着“琵琶美酒夜光杯”，书斋里念着“吾辈岂是蓬蒿人”，军中高喊着《秦王破阵歌》。这样的长安如何让人不心驰神往？

## 杯盏人生，盛唐的酒中藏着生活

《长安十二时辰》从第一集开始，就展现出了服化道方面的用心，尽可能地还原唐朝，高度再现历史的真实面貌成为了该剧不得不说的亮点。



剧中，狼头首领雷破延在亡命途中被长安焦遂救起，老翁好心递上一杯酒给他暖身，殷红的酒液让人垂涎欲滴，盛酒的容器也十分别致，乳白色底黄色花纹镶金边的一只海螺状杯子，被称为“鸚鵡杯”。骆宾王曾有“凤凰楼上罢吹箫，鸚鵡杯中休劝酒”的诗句，可证其确是唐朝嗜酒者钟爱之物。

饮者随身携带酒壶、酒盏，可当街共饮，不拘形式和地点，不分阶级和贵贱，在盛唐，饮酒是柴米油盐的生活，也是一种恣意的姿态，气象万千之中容得下一杯酒，也能包容每一位醉酒癫狂的人。

## 诗酒风流，盛唐的酒里充满自由

《长安十二时辰》中何监听闻好友焦遂的死讯后悲恸万分，我们知道何监的原型是广有才名的贺知章，殊不知焦遂也是历史上真实存在的人物，是贺知章的至交酒友。

唐朝大诗人杜甫的《饮中八仙歌》，描绘了当时著名的“酒中八仙”。我们的诗狂贺

知章和焦遂也赫赫在列。

知章骑马似乘船，眼花落井水底眠。汝阳三斗始朝天，道逢麴车口流涎，恨不移封向酒泉。左相日兴费万钱，饮如长鲸吸百川，衔杯乐圣称世贤。宗之潇洒美少年，举觞白眼望青天，皎如玉树临风前。苏晋长斋绣佛前，醉中往往爱逃禅。李白一斗诗百篇，长安市上酒家眠。天子呼来不上船，自称臣是酒中仙。张旭三杯草圣传，脱帽露顶王公前，挥毫落纸如云烟。焦遂五斗方卓然，高谈雄辩惊四筵。

这首诗，生动形象的描写了八位“酒仙”喝酒时的状态，既有醉时生趣，又有物个

性，展现出了纵情于酒的乐观豁达。其种对贺知章的描述就在诗的第一句：“知章骑马似乘船，眼花落井水底眠”。微醺时刻，醉游长安，年老眼花，井底也可浅眠。有酒万事足，在酒国悠游自在，无论时局如何，壶中岁月酒中洞天，已然足够精彩。

《长安十二时辰》中有着多姿多彩的盛唐众生相，沉浸其中，如遇旧时人，如经旧时事。为天下苍生的豪情荡然于胸，诸君是否又想起了那些仗剑走天涯的旧梦？有酒的盛唐分外绮丽，花间一壶酒，怎可独酌？观剧的同时，约酒吗？

## 百酒百科 | Encyclopedia



## 威士忌的沉淀物是什么？

喝威士忌的时候，经常会遇到酒液中有沉淀物，不禁会疑问，烈性蒸馏酒怎么会有沉淀物呢？是买到假酒了吗？

### ★威士忌中的沉淀物到底是什么？

威士忌以水和谷物为原料，而谷物本身含有的一些脂质物质，经过制酒的各种工序和陈年以后依旧存在。尽管这些物质占比不大，但它是构成威士忌的色泽、香气、味觉和口感来源的重要成分。由于这些脂质物质不溶于水，易溶于酒精。在温度较低且酒精度不高的情况下，这些脂质物质会形成沉淀，威士忌中会天然泛起一阵“云雾”导致酒液浑浊。

装瓶酒精度数低于46%的威士忌，水的比重稍多，在低温情况下容易出现“云雾”；酒精度数高于46%的威士忌，水的比重较少，酒液不太会形成“云雾”。但是无论酒精度数多少，饮用时加水加冰，都会比较容易形成“云雾”。

“云雾”也称为“絮状物”。威士忌中的絮状物分为两种：可逆性絮状物和不可逆性絮状物。

可逆性转絮状物，就是存在于酒体中的多种酯类物质，这些酯类，在遇冷时就会从酒中析出呈现白色絮状形态。但是，当我们把产生絮状物的酒静置于温暖的环境中一段时间后，这些析出的酯类絮状物便会溶于酒体中，酒体随之重回清透。

不可逆性絮状物来自用于装瓶前用来稀释酒精度数的水，这种情况应该去除水中矿物质成分，否则镁将会促进絮状物的形成。

### ★对于沉淀，酒厂会怎么处理？

由于“云雾”的出现，消费者直观体验效果不好，很多酒厂会对酒液进行冷凝过滤(Chill Filtration)处理，使酒体在更加清澈。

威士忌冷凝首先是降温。单一麦芽威士忌冷凝需降温到0摄氏度，调和威士忌需降温到零下4摄氏度，这是因为其中的谷物威士忌脂肪酸自然浓度较低。

其次是滤网过滤酒渣。将威士忌中的天然脂肪酸、芳香脂及蛋白质等物理粒子过滤除去。

而非冷凝过滤(Non Chill Filtration)的威士忌，装瓶前会用滤网过滤酒渣，这样处理的酒体会保留更多的酯类。

### ★冷凝过滤的威士忌，风味还在吗？

一些人认为冷凝之后的威士忌并不会丢失风味。“冷凝过滤的目的除了让酒液变得好看以外，还有就是过滤掉不需要的杂质，留下有用的部分，让酒液展现出更加平衡、易饮的一面。”

而另一些人认为冷凝过滤会带走威士忌的风味和质感。如果说伏特加追求的是纯净，那威士忌追求的就是“杂质”了。一瓶威士忌含有约百种芳香化合物，它们建构了威士忌的香气、味道、口感和质地。(据葡萄酒研究)

## 广告

**《实用酒度换算全书》出版发行**

国家白酒评委刘军先生编著的《实用酒度换算全书》是您从事白酒业的得力助手，是白酒生产、勾兑的必备之书！尤其在酒度、质量、体积、密度间的换算及实验室小样勾兑、原酒销售、有关生产白酒国家标准等方面均作出了充分诠释，从而使该书更具有方便、实用性等特点。

价格86元/本(含邮资)  
联系电话:13305585398  
联系人:刘先生

**江山专栏 每周酒歌**  
Weekly oenopoetic

章多篇，出版有诗集《与梅对视》、《五十年》。川省作家协会会员，在各类各级媒体发表文章。市嘉陵区供销社、中国科普作家协会会员、四川作协会员、现任职于四川省南充市。

跃州 金芮/摄影

**心向罗马**  
——诗诗系列之一百零九

大雨织成千条线  
落在地上都有一个点  
机坪每一架飞机  
都有目的地

罗马  
千万条路  
都可以通向  
你心跳的节奏

我来了  
多少思绪  
向你奔去  
寻找灿烂昨天

**正和专栏 酒中书味**  
The taste of book in liquor

市书协理事，多次参加全国书法展作中心主任，曾任攀枝花市、都江堰市、电视台从事记者、编导等工。花报报社、电视台、四川省电视台、都黄正和 中国电视艺术家协会

花酒  
知吾人  
生知九日  
黄