

汾酒集团董事长李秋喜党委书记王敬民携汾酒全体员工预祝 2011 全国糖酒商品交易会圆满成功

汾酒，乃“国酒之源”更为当之无愧的“清香之祖”

大凡关注酒文化的人都知道，近两年来汾酒一直将自己“标榜”为“国酒之源、清香之祖”。其实，这并非是汾酒的自我标榜，当我们彻底了解了中国白酒的酿造起源以及它的酿造工艺之后，你自然就明白了汾酒因何成就了自己“清香之祖”的霸业地位，你更会有这样的感叹：汾酒，的确是当之无愧的中国清香型白酒的鼻祖。

一位叫光明的先生曾经写下了这样一篇题为《“清香之祖”是如何炼成的》的文章，文章中引用的历史资料向人们陈述了汾酒历练为“清香之祖”的原委。

“干和”酒在酿造过程中，固态发酵、酿造两次等特征，已经为清香型白酒——山西汾酒的诞生奠定了基础。理论上讲，只要有了蒸馏技术，一切就水到渠成了。

光明先生在文章中这样说：“关于我国蒸馏酒起源于何时的争论，已经持续了很多年。有东汉说、唐代说、宋代说、金代说、元代说。但无论持何种观点的学者，都有一个共同点，那就是：中国的蒸馏酒时代是从元代开始的。这个意思是，中国蒸馏酒无论起源于何时，只有到了元代，才在嗜好烈酒的蒙古族统治者的大力提倡下，迅速发展起来。”

关于元代白酒的生产工艺，最权威的记载出自李时珍的《本草纲目》。书中记载，“烧酒非古法也，自元时始创其法。用浓酒和糟入甑，蒸令气上，用器承取酒露。凡酸坏之酒，皆可蒸烧。”“近时，惟以糯米或粳米或黍或大麦蒸熟，和曲酿瓮中七日，以甑蒸取，其清



国家质量监督检验检疫总局局长、党组书记支树平（中），汾酒集团董事长、总经理李秋喜（右），汾酒集团党委书记王敬民（左）在“汾酒荣获巴拿马万国博览会金质大奖章95周年纪念大会”上（北京人民大会堂）合影。

如水，味极浓烈，盖酒露也。”就是说，蒸馏技术一开始是用来处理酸败的黄酒的。黄酒由于是酿造酒，度数比较低，容易酸败。经过蒸馏就没问题了，而且又有另一番风味。后来，这种工艺完全独立出来，专门生产蒸馏酒。中国白酒由此正式诞生。

中国白酒最早的生产工艺有以下几个特点：

以“瓮”为发酵容器。“和曲酿瓮中”，是李时珍所描述的中国白酒工艺的第一个鲜明特点。瓮，也即陶瓮、陶缸。即以陶缸为发酵容器。这个问题看似简单，其实非常重要。周恒刚先生在《制

酒古典今译》一文中明确提出：“白酒（烧酒）是由黄酒演变而来的。”可以肯定，是否有黄酒生产背景、是否用陶器发酵生产白酒，是中国白酒历史的一块“试金石”。没有黄酒背景的、不用陶器发酵而生产的白酒，一定是后来者。

“清蒸清烧”的“清茬法”生产工艺。“以糯米或粳米或黍或大麦蒸熟，和曲酿瓮中七日，以甑蒸取，其清如水，味极浓烈，盖酒露也”。这是典型的“清蒸清烧”生产工艺，也叫“清茬法”生产工艺，该工艺为独立发酵法，单独发酵，单独蒸馏，不添新粮。这个方法是白酒最早的生产技术，是典型的清香型白酒工艺。

固态发酵、固态蒸馏。尽管米烧酒、糟烧酒是中国白酒的一个大类，但是从中国蒸馏酒历史的角度讲，米烧酒、糟烧酒都属于半液态发酵，本质上属于黄酒蒸馏酒阶段。这是黄酒蒸馏酒与中国主流白酒的主要区别之一。只有固态发酵、固态蒸馏，才是中国白酒的鲜明特色之一。在共和国历届所评定的国家白酒中，没有一个酒厂不是使用固态发酵、固态蒸馏技术的。

就目前的中国名白酒企业中，只有山西汾酒符合上述三个本质特征。也就是说，山西汾酒是最早的中国白酒，堪称中国白酒之源。现在的浓香型白酒工艺和酱香型白酒工艺，都是后来才有的。

国酒之源，清香之祖，文化之根，汾酒当之无愧。

国宝竹叶青 青花瓷汾酒 国藏汾酒 老白汾酒 竹叶青酒

山西杏花村汾酒集团有限责任公司
SHANXI XINGHUACUN FENJIU GROUP CO., LTD.
地址：山西省汾阳市杏花村 电话：0358-7229026 传真：0358-7229001

山西杏花村汾酒集团有限责任公司主创产品展示