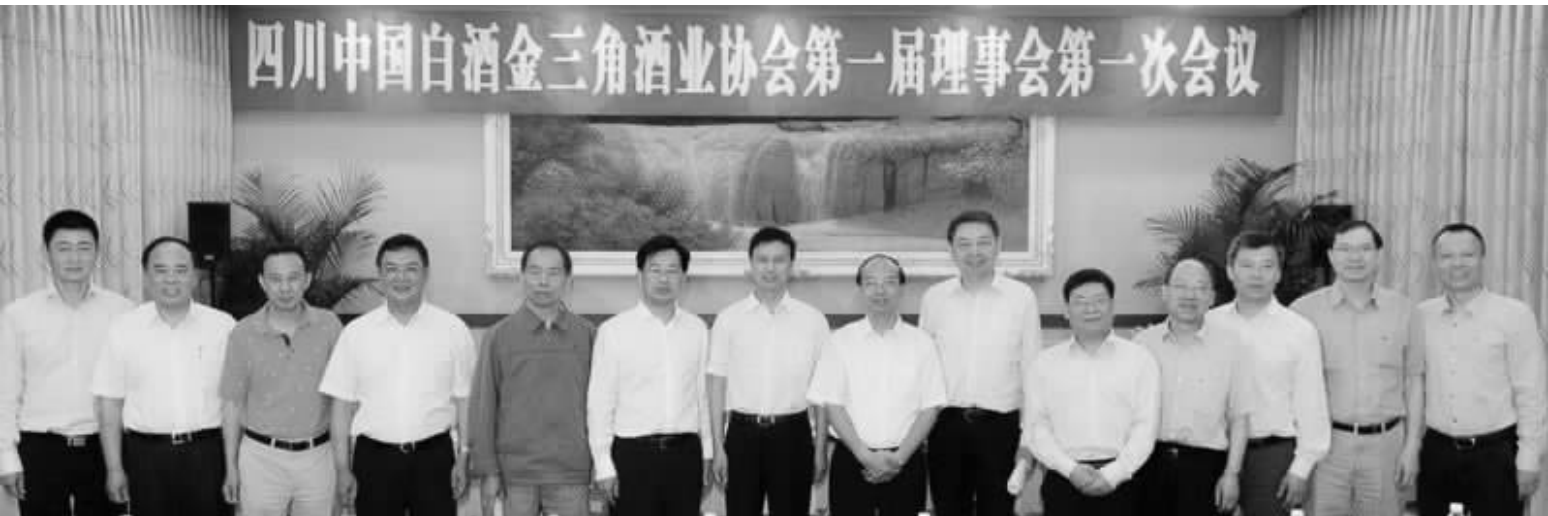


四川打造“中国白酒金三角”成效显著



□ 本 报 记 者 张 建 忠 樊 瑛

四川省打造“中国白酒金三角”成效显著，2011 年，四川省白酒产量 309 万千升，占全国的三成，产值为 1378 亿元，占全国近四成。

成效显著：川酒在国内“龙头”地位明显

记者从四川省“中国白酒金三角”推进办公室获悉，自 2007 年以来，四川省白酒产业连续 4 年保持年均 36.5%以上的高速增长。主营业务收入、利税、利润三项主要经济指标均翻倍增长，川酒在国内“龙头”地位明显。

据了解，四川省共有 33 家白酒企业进入全国白酒企业百强，“六朵金花”全部进入全国 20 强。五粮液稳居全国行业第一，郎酒实现销售收入首次超过百亿元大关。目前，

四川省白酒企业实现收入超百亿元的达到 3 户，白酒企业收入超过 5 亿元的有 41 户。

打造“中国白酒金三角”，由四川省委书记刘奇葆于 2008 年提出，完善于 2009 年，启动于 2010 年。“中国白酒金三角”以宜宾、泸州、遵义三市为核心，在四川以五粮液、泸州老窖、剑南春、水井坊等为骨干企业建设长江上游白酒制造基地。其目标是通过将具有较强国际知名度和竞争力的产品品牌、企业品牌凝结到区域品牌建设上，共同打造一个具有世界知名度和国际影响力的区域性白酒品牌。这是四川省委、省政府提出的加快四川省白酒产业跨越式发展的前瞻性、务实性战略决策，也是加快推进四川省工业化、城镇化进程的重大举措。

过去几年，四川省按照“企业品牌构想”、“名城名镇建设构想”、“区域发展构想”和“政策创新支持”的基本思路，先后启动二郎古镇、黄舄镇——泸州酒业集中区、五粮液历史文化街区、剑南老街、

成都邛崃“中国酒源”、沱牌文化名镇建设，上海世博会“中国白酒金三角”特色宣传活动进一步丰富了四川打造“中国白酒金三角”的文化内涵，提升了区域品牌的影响力和龙头企业竞争力。

目前，四川省有中国名酒 6 个，中国“驰名商标” 30 个，2012 年 6 月 28 日，世界品牌实验室发布了 2012 年（第九届）《中国 500 最具价值品牌》排行榜，五粮液以 68592 亿元的品牌价值连续第九次蝉联该排行榜的中国白酒行业第一。

提高成效：成立协会、发展研究院、建立“白酒智库”

记者了解到，四川省为提高打造“中国白酒金三角”的成效，今年 5 月，成立了四川中国白酒金三角酒业协会和四川中国白酒金三角发展研究院，协会参与制定行业规划和政策，参与制定标准，负责地

理标志和区域品牌标识的保护和使用管理，协助企业打假等。四川省政府决策咨询委员会副主任李凌云担任协会理事会常务副理事长，原五粮液集团董事长、省政府参事王国春担任协会会长。四川省委书记刘奇葆、四川省省长蒋峰为协会、发展研究院成立发来贺信，在贺信中明确指出：“希望四川中国白酒金三角酒业协会和四川中国白酒金三角发展研究院担负起行业引领和发展研究的重任，以全新的姿态为行业和企业提供优质服务，为深化“中国白酒金三角”品牌推广、促进白酒产业发展壮大、密切区域合作交流提供有力支撑。”

据四川省经信委白酒金三角推进办副主任方建程介绍，为进一步推进“中国白酒金三角”的建设，今年 9 月四川省选拔 300 名专家作为四川中国白酒金三角专家委员会的专家委员，共有来自白酒企业、大专院校和科研单位 372 人参加了选拔，其中省级白酒评委 193 人。这相当于建立了一个“白酒智库”，

鲁迅笔下的酒文化

鲁迅笔下的酒文化是中国酒文化尤其是绍兴酒文化的重要组成部分，鲁迅将酒以及与酒有关的各种现象放置于社会大环境中进行剖析，使酒超越了饮料食品的范畴，赋予了它生命力，包含丰富的历史价值和时代价值。

一、酒与生活

酒作为饮料，产生于劳动。前人所谓“有饭不尽，委之空桑。郁结成味，久蓄气芳。本出于此，不由奇方。”说明酒是剩饭发酵而成，有心人受此启发，模仿制作，反复尝试，不断提高，始掌握酿酒方法，并在日常生活中自然流传开去。故酿酒源于生活。

鲁迅小说中许多人物都与酒有着密切关联。《孔乙己》中的孔乙己自不待言，他为酒而生，为酒而死。鲁迅最著名的长篇小说《阿 Q 正传》中也至少有六处写到阿 Q 喝酒。阿 Q 不论高兴（胜利）抑或痛苦（失败）都要喝上几碗酒来宣泄情绪。在阿 Q 的一生中，酒扮演了极其重要的

角色；阿 Q 胜也喝，败也喝，最后在精神麻醉中走向毁灭。喝酒是他们生活的组成部分，离开了酒，孔乙己和阿 Q 的生活便黯然失色，不可能如小说情节那样生动有趣。

二、酒与思想

常人一般以为酒就是酒，何来思想？鲁迅却以他的小说显示出他对酒的深刻理解。在小说创作中，“鲁迅的酒”总是不会让人轻易地去喝的。鲁迅往往在各种矛盾冲突中让他笔下的主人公喝上几碗，剧中人随之情绪来了、思维活跃了，大脑跟着酒精发作而膨胀。孔乙己一喝酒便解愁，阿 Q 一喝酒便得意，吕纬甫在饮酒中忘却痛苦，赵七爷以开酒店而自傲。阿 Q 们（流氓无产者）、孔乙己们（落魄的封建知识分子）、赵七爷们（顽固的复辟派）、吕纬甫们（为维持生计而向世俗屈服的小知识分子），通过共同的媒介物“酒”分别达到宣泄排遣之目的，淋漓尽致展示其个性；尽管他们之间社会政治经济地位迥异，文化程

度、思维、情感有着极大的差别。

由此可见，鲁迅笔下的酒绝不是一种仅含乙醇的液体，也是灵魂催化剂，他在作品中一写到酒必然会让它伴随着人物的思维、情感、命运，最大限度地显示它的魅力。正如俄国戏剧家契科夫所言，假如舞台上挂着一柄剑，那么在闭幕之前必须让它出鞘。

三、酒与社会

一般人对传统的酒文化理解局限于世俗的范畴，很少有人把酒同社会环境和时代变迁联系起来，而鲁迅的杰出之处正是竭力表现了这一点。在《魏晋风度及文章与药及酒之关系》一文中，鲁迅把酒（还包括药，但主要是酒）放在当时社会动荡、政权更迭的社会大环境中加以考察分析。自古以来，文人与酒本就无法分开，但鲁迅并非如苏轼那样“明月几时有，把酒问青天”地追求情绪上的满足与情感上的寄托，而是着重剖析阮籍、嵇康、刘伶等人借助酒来应付时政、逃避现



孔乙己

实的社会现象。在这里酒确实已不是单纯供人饮用以消除疲乏、排遣情绪的液体，而成了与社会政治密切相关的介质。把酒与社会大环境联系起来，把饮酒视作一种社会行为而不是单纯的个人行为，这是鲁迅的高明之处。

鲁迅作为绍兴人，那里的山山水水河河桥桥都使他魂牵梦萦，从

壶酒兴邦的勾践、曲水流觞的王羲之、金龟换酒的贺知章、沈园题壁的陆游、醉酒癫狂的徐渭，直至近代的秋瑾、蔡元培，这些诞生于绍兴故土上的历史文化名人成就了灿烂而悠久的绍兴酒文化，它使鲁迅受到熏陶，使他的文学创造与酒结下了不解之缘。

（李国政 整理）

酒文化 | JiuWenHua

杜康



酒圣杜康

对酒当歌，人生几何？譬如朝露，去日苦多。慨当以慷，忧思难忘。何以解忧，唯有杜康。

——《短歌行》曹操

《短歌行》中的“杜康”即酒，这是用借代的修辞方法，以酿酒发明者代指酒。东汉许慎《说文解字》云：“古者少康初作箕帚、秣酒。少康，杜康也。”宋人张表臣在《珊瑚钩诗话》中说：“中古之时，未知曲蘖，杜康肇造，爰作酒醴，可为酒后，秣酒名也。”杜康，作为中国的酒祖，历代受人敬仰。杜康酒，作为历史名酒，历代文人骚客畅饮着它，写下了汗牛充栋的锦绣文章、不朽诗篇。

酒与中国文化密切相关，它的发明者，共推仪狄、杜康。晋人江统说：“酒之所兴，肇自上皇，或云仪狄，一曰杜康。”仪狄，大禹时代人；杜康，据说就是夏代国王少康。而杜康之名又盛于仪狄，故仪狄之名则彰而不显。拨开尘封于史史上的重重迷雾，最早的酒产生于洛阳为中心的河洛地区，则是不争的事实。

根据古人的记载，酒的发明也相当偶然。有一次，杜康把剩饭放在空桑之中，日子久了，饭自然发酵，散发出一种芬芳的味，并流出一种液体，杜康取而饮之，感觉其味甘美。杜康受此启发，发明了酒。所谓空桑，即树心被朽空的桑树。据古代文献记载，洛阳伊水流域有一个地名叫空桑涧，可能与空桑有关。杜康酿的酒称秣酒，即酿酒的原料以黑秣为主。黑秣是高粱的一种，它野生于洛阳山区，上古先民把它培育成一种重要的农作物。

杜康善于酿酒，其酿制工艺颇为讲究。《杜康纪闻》记载的“五齐六法”据说就是杜康酿酒的秘方。它要求造酒用的黑秣要成熟，投曲要及时，浸煮要清洁，要取用山泉之水，酿酒器物要优良，火候要适当。民间传唱的一首民歌据称是杜康所传，歌词称：“三更装糟糟气香，日出烧酒酒儿旺，午后投料味儿浓，日落拌粮酒味长。”这就是说，在酿酒过程中，对何时投料，何时开火，都非常讲究。

酒在河洛地区产生后，就融入博大精深的河洛文化中。周公在洛阳发布禁酒令，即《酒诰》，但并未完全禁止饮酒，而是把酒与周礼紧密相连，故周代的五礼均离不开酒。现存的《诗经》据说是孔子删定的，但孔子删定之前的“诗”其实就是在洛阳收集保存的官方文献。在这些诗篇中，与酒有关的占了大部分篇幅。

杜康故里即杜康酿酒旧址在何处？这也是人们感兴趣的话题。

杜康故里，称杜康村，共有两处，均在洛阳。一处在洛阳老城西。民国时期李健人写的《洛阳古今谈》称，杜康村，在洛阳城西，又称杜村，即杜康故宅。一处在汝阳县，此处杜康村的最早记载见于明万历《直隶汝州全志》一书，该书称：“杜康村，（伊阳）城北五十里，杜康造酒处。”这里有杜康庙、杜康墓等遗迹。（酒仙网）



中国白酒小百科

白酒的勾兑和调味

提高，使酒在出厂前稳定质量，取长补短，统一标准。勾兑好的酒，称为基础酒，质量上要基本达到同等级酒的水平。

勾兑酒的作用，主要是使酒中各种微量成分配比适当，达到该种白酒标准要求或理想的香味感觉和风格特点。勾兑的做法就是把生产车间的酒，好酒与差酒相勾兑，勾兑后的酒可以变好酒；差酒与差酒相勾兑，勾兑后的酒也可以变好酒；如果好酒与好酒

勾兑，比例不当，各种酒的性质、气味不合，也可能使勾兑后的酒质量下降。但一般来说，好酒与好酒勾兑，质量总是提高的。由于有了勾兑这一工序，所以各种杂味酒不一定是好的酒，它们可以用作调味酒，尤其是苦、酸、涩、麻的酒，还可能是好酒。后味苦的酒，可以增加酒的陈酿味。后来涩的酒，可以增加酒的香味，可作带酒、搭酒。有焦糊味的酒，有酒尾味的酒，以及有霉味、倒烧味、丢糟味的酒，如果这些酒

异味较轻微而又有其特点，也可作为搭酒，少量用以勾兑，可增加酒的香气。

调味

调味是对勾兑后的基础酒的一项加工技术。调味的效果与基础酒是否合格有密切的关系。如果基础酒好，调味就容易，调味酒的用量也少。调味酒又称精华酒，是采用特殊少量的（一般

在 1/1000 左右）调味酒来弥补基础酒的不足，加强基础酒的香味，突出其风格，使基础酒在某一点或某一方面有较明显的改进，质量有较明显的提高。

白酒调味的作用可归纳为三种：即添加作用、化学反应作用和平衡作用。调味前对基础酒必须有明确的了解，要选择好调味酒，在方法上要行作小样试验。调味后的酒还须再贮存 7—15 天，然后再经品尝，确认合格后才能包装、出厂。

调味酒的种类很多。单独品尝调味酒时，常常感到味怪而不谐调，容易误认为是坏酒。调味酒的种类、质量、数量与调味效果也有密切的关系。

酒的勾兑和调味都需要有精细的尝酒水平，尝评技术是勾兑和调味的基基础。尝评水平差，必须影响勾兑调味效果。为尽可能保证准确无误，对勾兑、调味后的酒，还可采取集体尝评的方法，以减少误差。

（百度）