

“酱香”到底是什么香？

——由“酱香拿铁”说到中国酒的来龙去脉

□魏仕俊

酿酒始于新石器时代

中国酒文化博大精深，而这片土地上酿酒的历史，更是从“猴儿”开始。金庸先生的著名小说《笑傲江湖》里的男主角令狐冲曾喝过“猴儿酒”，也就是猴子们自酿成的果酒。这种说法并非杜撰而来。在《清稗类钞·粤西偶记》里就有记载：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒至数石。饮之，香美异常，名曰猿酒。”无独有偶，在《紫桃轩杂缀》里也有说道：“黄山多猿猴，春夏采杂花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步。”尽管未能亲见猴儿酿酒这一场景，但每每抚卷至此，酒香仿佛已然顺着文字飘出了书册，飘出了屏幕，荡漾了心神，醉了三分。不过，猴儿并非真正掌握酿酒技术，因此，好酒还需看酿酒的人是否高明。

以农业生产发展为前提的谷物（粮食）酿酒的出现，是我国酒文化真正的起点。我国造酒始于何人尚不可考，因此众说纷纭，但据现有考古发现，我国在距今约6000年的新石器时代已开始用谷物酿酒，并有大量陶鬶（guī）、陶盉等酒器随考古发掘而不断出土。

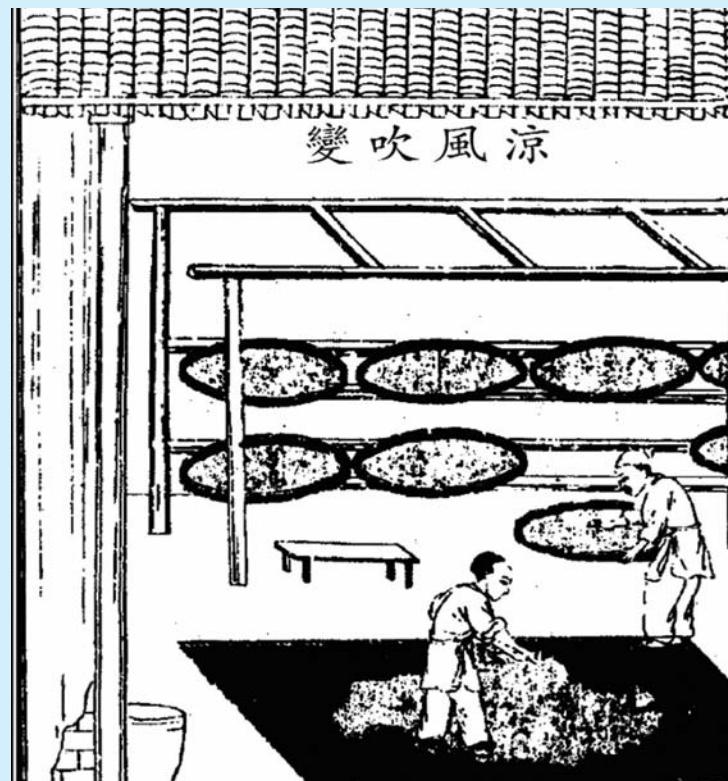
“蘖”（niè）与“曲”的分离，在我国酿酒历史上具有划时代意义。随着生产力的不断发展，在商代出现了“以酒为池，悬肉为林，使男女果（裸），相逐其间”的酒池肉林，其中“酒池”里充斥浓度较高的酒，就得益于当时酿酒技术的提高——实现了“蘖”与“曲”分离。《尚书》有语“若作酒醴，尔惟曲蘖”。所谓“蘖”，就是谷芽或麦芽，这种发酵剂只能单边发酵，在发酵过程里主要起糖化作用，也就是让酒变甜，所以最终会形成糖化高、酒化低的甜酒——“醴”。啤酒的制作也是这样发展起来的，只不过这种口感的甜酒在古人那里受众有限，因此，长期以来没被费心思研制与推广，即宋应星《天工开物》里所说的“古来曲造酒，蘖造醴，后世厌醴味薄，遂至失传，则并蘖法亦亡”。

所谓“曲”则较为复杂，它是以含淀粉的谷物等为原料（基质），作为培养微生物的载体，在此基础上繁殖出丰富的霉菌，从而产生糖化酶与酒化酶，因此，用“曲”酿酒，会同时产生糖化与酒化的双边复式发酵，酿出来的酒乙醇含量较高，也逐渐为后世沿用，中国酒文化也得以开枝散叶。

随着对“曲”的掌控程度的提高，我国酒的种类逐渐增加。《周礼·天官·冢宰》称：“辨三酒之物，一日事酒，二日昔酒，三日清酒。”可见周代的酒根据“曲”的发酵时长已被划分为三类：事酒，即为了办事临时而酿的酒，时间较短；昔酒，时间较长，冬酿春熟味道稍厚，色泽稍清；清酒，即冬酿夏熟且去除糟粕，味道醇厚，且色泽较清。西汉时期，“曲”更被分为大麦制成的与小麦制成的、表面长霉的与不长霉的、散曲与饼曲等，种类更为繁复。晋代之时，酿酒过程中又加入了草

“我要美酒加咖啡，一杯再一杯……”当这首老歌《美酒加咖啡》在耳畔响起，大家都会为曲中“像流水”、让人“心儿碎”的爱情而感慨，却少有人注意到“美酒加咖啡”这种喝法的新潮。最近，一款新型概念饮品——酱香拿铁引发了全国范围内的一大波跟风饮用热潮。实际上，酱香拿铁与我国的酒酿甜品，以及西方的甜酒蛋糕的制作思路大体相似，而“茅台”的噱头起到了点石成金的作用，而“酱香”又是“茅台”的卖点，那什么是“酱香”呢？我国的白酒又有多少种“香”呢？

▶明代宋应星《天工开物》中的《造酒制曲图》。



药，更利于酒曲发酵所产生的微生物生长，因此酒的味道别具一格。至南北朝时期，《齐民要术》一书里记载了9种制作酒曲和39种酒的制作方法，酿酒的水平也随之又上升了一个高度。

尽管我国酒文化拥有悠久的历史，唐宋以前，我国所酿造的酒大多并非今天意义上的白酒，而是酿造酒或发酵酒，称米酒、水酒、泡酒，属于黄酒范畴。而白酒、烧酒是属于蒸馏酒的范畴。蒸馏酒，即利用了酒与水的沸点不同，在发酵酒的基础上进行蒸馏以提高酒精浓度，从而形成一种酒精度数高、酒香浓郁、质量更好的酒。有文献称，白酒的制作大抵始于唐代。唐人雍陶即有诗“自到成都烧酒熟，不思身更入长安”，《国史补》也称“酒则有剑南之烧春”（唐人惯以“春”字为酒名，如梨花春），但唐代白酒并不普遍，且这种烧酒未必是后来的白酒，有可能只是颜色深的酒。因此，即便是“举杯邀明月”的“酒中仙”李白主要喝的也是黄酒，而“金樽清酒斗十千”里的“清酒”也主要说的是过滤效果。宋代诗人陆游有句“莫笑

农家腊酒浑”，大体可见当时乡村百姓所饮亦为米酒。至元代，因中外交流频繁，这时外国传来的“烧酒”方为今日之白酒。据称，“烧酒原名‘阿刺奇’，元时征西欧，曾途经阿拉伯，将酒法传入”，由此，蒸馏方式酿酒才较普及。日趋盛行的蒸馏白酒，也逐渐成为日常宴饮的常备饮品。

白酒有多少种“香”？

“酱香”，实际上是我国白酒的一种类型。不同香型的产生主要取决于生产工艺、发酵方法与设备等因素。目前，国家承认的白酒香型主要有五种：酱香型、浓香型、清香型、米香型与其他香型，大都属于大曲酒类。

酱香型，又称茅香型，茅台酒是典型代表。茅台酒发源于仁怀茅台村，背靠高山，盛产颗粒壮硕、皮薄的红缨子高粱（支链淀粉含量极高，能达到90%以上），取水于含少量矿物质的贵州赤水河。明末清初时，茅台酒发迹地仁怀地区，基本是每个村都有作坊酿酒，至清中期，《遵义县志》也记载“茅台有烧房不下二十家，所费山粮不下二万石”，可见酿酒之风亦久沿袭。清中后期时，由华姓与王姓两家出资建立义、茶和酒坊，由此生产的茅台酒出现“华茅”“王茅”之别。如今，无论是“华茅”“王茅”“赖茅”，都归属茅台集团。茅台集团自称有十大生产工序：1年1个生产周期，2次投料，3种典型体，40天制曲发酵，5月端午制曲，6个月存曲，7次取酒，8次发酵，9次蒸煮，10种独特工艺。因此，其酒先酯后酱，酱香突出。此外，郎酒、习酒、珍酒等也属于酱香型白酒，它们的共同特点是，酒厂都在赤水河流域。正宗的酱香味，主要来自特殊的土、特殊的水，在这里长出来的高粱，其种皮里的单宁在酿造过程中被降解为酚类物质，味道类似烟熏味、酱油味和奶油香。



明·丁云鹏《漉酒图轴》，现藏上海博物馆。

不仅为国人喜爱，更已走出国门，走向世界，1910年，“义泉涌”就曾以汾酒参加南洋劝业会。1915年，在巴拿马万国博览会上，汾酒荣获一等金质奖。1924年，汾酒成功注册了我国首个白酒商标。此外，特制黄鹤楼酒、宝丰酒也属于清香型白酒。其特点是清、正、甜、净、长。通俗而言，清香就是一清到底，除了入口有明显辣感外，没有其他邪味。

米香型，又称蜜香型，以桂林三花酒为代表，属于小曲酒。人称桂林有三宝：三花酒、桂林腐乳、桂林辣椒酱，其中三花酒（即“三熬堆花酒”的简称，因酿造时要蒸熬三次，摇晃会出现无数泡花而得名）更是被称为“米酒之王”。据称这种酒自南宋开始酿造，原本“师司公厨”，后酿法传入民间，古称瑞露。也有传说故事称，桂林有位象郎，在自家菜园种了一棵桂花树，呵护十八年后，至中秋节独自备酒、糕点打算在桂下赏月。忽有一女郎飘然而至，自称桂花仙子，为感谢他十八年的呵护，愿以身相许，两人就此对天盟誓。但在结婚当日，桂花仙子却被混进婚礼现场的龟王与蛇夫人掳走，逼迫其酿造美酒。象郎为营救桂花仙子被杀，桂花仙子逃出后安葬象郎，并采用桂花与漓江水，最终酿出了三花酒祭奠象郎，由此三花酒也沾上了凄美爱情的一抹颜色。全州湘山酒也属于典型的米香型酒。清中晚期，广东人制作米香型白酒时，曾将老陈肉浸泡其中，从而在米香型的基础上衍生出豉香型。还需注意，米香型白酒并非米酒，米酒是糯米煮熟后晾凉加入酒曲密封发酵一个月而成的，大米沉淀物较多且度数低；米香型白酒则需要蒸馏等工艺方能制作而成。米香型口感的重头戏是米香明显，又因高级醇含量高，故而味道自然不会太纯净。

其他香型，即非上述几种类型，或混合两种及以上的白酒，因此，也被称为兼香型、复香型、混合香型，西凤酒即其典型代表。西凤酒产自陕西凤翔县柳林镇，相传是产凤之地，凤鸣岐山、吹箫引凤等传说皆来自此地，凤翔也因此得名。唐皆称西台府的凤翔为西台凤翔，想来西凤酒或因此得名。仪凤年间，出身河东裴家且威震西域的裴行俭在护送波斯王子返程时，途经柳林镇，发现当地窖藏的美酒香气竟将亭子头的蝴蝶、蜜蜂醉倒，故而，赋诗“送客亭子头，蜂醉蝶不舞，三阳开国泰，美哉柳林酒”。苏轼在凤翔做官时，曾将柳林美酒、东湖杨柳、当地妇女编织的巧手称为“凤州三绝”，又有句赞：“花开美酒曷不醉，来看南山冷翠微。”清光绪二年（1876）与宣统元年（1909）该酒两次参加南洋赛会，均获得了二等奖。西凤酒酸、甜、苦、辣、香五味俱全，但五味又不出头。此外，还有董酒被称为“董香型”，山东景芝酒被称为“芝麻香型”等，亦各具特色，别有体味。混合香型的白酒味道实在难以一一置评，只能说“各花入各眼”，凭君喜好自来挑选。

据“国家人文历史”公众号