

中国酒文化黄酒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/44/2021_2022__E4_B8_AD_E5_9B_BD_E9_85_92_E6_c34_44027.htm 黄酒属于酿造酒，酒度一般为15度左右。黄酒，顾名思义是黄颜色的酒。所以有的人将黄酒这一名称翻译成"Yellow Wine"。其实这并不恰当。黄酒的颜色并不总是黄色的，在古代，酒的过滤技术并不成熟之时，酒是呈混浊状态的，当时称为"白酒"或浊酒。黄酒的颜色就是在现在也有黑色的，红色的，所以不能光从字面上来理解。黄酒的实质应是谷物酿成的，因可以用"米"代表谷物粮食，故称为"米酒"也是较为恰当的。现在通行用"Rice Wine"表示黄酒。在当代黄酒是谷物酿造酒的统称，以粮食为原料的酿造酒（不包括蒸馏的烧酒），都可归于黄酒类。黄酒虽作为谷物酿造酒的统称，但民间有些地区对本地酿造、且局限于本地销售的酒仍保留了一些传统的称谓，如江西的水酒，陕西的稠酒，西藏的青稞酒，如硬要说它们是黄酒，当地人也不一定能接受。在古代，"酒"是所有酒的统称，在蒸馏酒尚未出现的历史时期，"酒"就是酿造酒。蒸馏的烧酒出现后，就较为复杂了，"酒"这一名称既是所有酒的统称，在一些场合下，也是谷物酿造酒的统称，如李时珍在《本草纲目》中把当时的酒分为三大类：酒，烧酒，葡萄酒。其中的"酒"这一节，都是谷物酿造酒，由于酒既是所有酒的统称，又是谷物酿造酒的统称，毕竟还应有一个只包括谷物酿造酒的统称。因此，黄酒作为谷物酿造酒的专用名称的出现不是偶然的。"黄酒"，在明代可能是专门指酿造时间较长、颜色较深的米酒，与"白酒"相区别，明代的"白酒"并不是现在的蒸馏烧酒

，如明代有"三白酒"，是用白米、白曲和白水酿造而成的、酿造时间较短的酒，酒色混浊，呈白色。酒的黄色（或棕黄色等深色）的形成，主要是在煮酒或贮藏过程中，酒中的糖份与氨基酸形成美拉德反应，产生色素。也有的是加入焦糖制成的色素（称"糖色"）加深其颜色。在明代戴羲所编辑的《卷十一》中则有："凡黄酒白酒，少入烧酒，则经宿不酸"。从这一提法可明显看出黄酒、白酒和烧酒之间的区别，黄酒是指酿造时间较长的老酒，白酒则是指酿造时间较短的米酒（一般用白曲，即米曲作糖化发酵剂）。在明代，黄酒这一名称的专一性还不是很严格，虽然不能包含所有的谷物酿造酒，但起码南方各地酿酒规模较大的，在酿造过程中经过加色处理的酒都可以包括进去。到了清代，各地的酿造酒的生产虽然保存，但绍兴的老酒、加饭酒风靡全国，这种行销全国的酒，质量高，颜色一般是较深的，可能与"黄酒"这一名称的最终确立有一定的关系。因为清朝皇帝对绍兴酒有特殊的爱好。清代时已有所谓"禁烧酒而不禁黄酒"的说法。到民国时期，黄酒作为谷物酿造酒的统称已基本确定下来。黄酒归属于土酒类（国产酒称为土酒，以示与舶来品的洋酒相对应）。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问
www.100test.com