



为酒

从一粒种子到一滴酒

中国的酿酒史，是一部酒与粮的博弈史。

在漫长的历史岁月中，高粱作为口粮，并不被人们看好，然而每每在危难之时，却又充当着人们的“救命粮”；作为酒粮，没有其他任何一种粮食，能和高粱相提并论。正是这样一种拥有特殊地位的粮食，被誉为“中国美酒的灵魂”，不可替代。

高粱起源与人类文明的发展

高粱的发源史，也是人类文明的发展史。

据现存可考的资料，高粱来自东非的古埃塞俄比亚。埃塞俄比亚位于北纬6-9度，境内以山地高原为主，平均海拔高达近3000米，人称“非洲屋脊”。由于纬度跨度、海拔高度差距大，该地虽地处热带，但各地温度冷热不均、降雨不均，恰好完全吻合了高粱喜温、喜光的天性。

在植物分类学上，高粱和水稻、玉米、小米、小麦等日常所见的谷物一样，都属于禾本科植物，其原始状态为草质。由于禾本科植物多为一年生，有利于快速驯化，且种子产量高、易收集、耐贮藏，单位重量所含的能量也高，因此在人类进化中更多地被人工选择，成为人类粮食作物的主要来源。

早期植物的传播主要是伴随着人类的迁徙运动进行。约5000年前，东非高原上的古埃塞俄比亚人驯化了这种耐热、耐旱的作物。高粱得到驯化之后，随即沿东西两个方向迅速扩散。

一是往西。约3500年前，高粱抵达北非乍得湖地区。居住于此的班图人祖先为了寻找更适宜的耕地，大约在3000多年前，班图人开始向南迁徙，他们从尼日利亚——喀麦隆一带出发，征服了东非和南非的广袤陆地，同时带去的就有高粱种子。

二是向东。高粱走出非洲传入中国便是往东的过程，伴随着人类商业文明开疆辟土。目前相对统一的观点是，高粱先经海路传入印度，再通过印度传至东南亚、中亚、东亚、西亚等地区。

研究学者认为，高粱是在两汉魏晋时期，先后通过西南丝绸之路、西北丝绸之路及东南海上丝绸之路分别传入中国西南、关中和岭南地区。宋元时期，高粱再次通过海上丝绸之路传入中国福建沿海地区。

从遥远的非洲大陆到印度河流域，再经丝绸之路来到中国，高粱所跨越的不仅是时间和空间上数个文明的维度，也从物种上突破了因环境、地貌、气候不同所导致的地理鸿沟。

在中国，自两汉魏晋时期被引进种植后，高粱便因耐旱、耐涝、耐盐碱、耐贫瘠的特性得到广泛推广，历经南北朝、隋唐，到五代、宋、辽、夏、金时期，高粱已经遍布中国南北，成为一种不可或缺的农作物。

高粱的进化史，也是人类文明的进步史。

一部中国史，半部高粱酿酒史

高粱引入中国后，一开始并不叫“高粱”。

孔子曰：“黍可为酒，禾入水也。”

元代王祯在《农书·蜀黍》中表示：蜀黍以种来自蜀，形似黍，故有诸名。

明李时珍《本草纲目》中记载：“蜀黍北地种之，以备粮缺余及牛马，盖栽培已有四千九百年。”万历年间，徐光启在《农政全书》中这样写：其黏者近秫，故借名为秫。一名芦稷、一名芦粟、一名高粱。

据资料了解，高粱的名字出现应该是在明朝。而明清时期在关于高粱用途的文献记载中，也有了酿酒的表述。

明末姚可成《食物本草》卷15记载：“烧酒，其酒始自元时创制，用醴酒和糟入甑，蒸令气上，用器承取滴露。凡酸败之酒，皆可蒸烧。近时惟以糯米或粳米、或黍米、或秫、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。”

至清代，则出现了直接以《高粱》为诗题的诗作，比如：“芳名传蜀黍，嘉种遍辽东。盛夏千竿绿，当秋万穗红。影全迷渭竹，色欲艳江枫。漕运天仓满，飞随海舶风。”又如“高颖大穗有光华，万垄参差斗晚霞。贡向东都充玉食，岂惟有米号桃花”等等。

随着蒸馏技术的出现和成熟，高粱在酿酒原料中的大量推广和利用，以蒸馏技术提纯的“烧酒”开始流行。

高粱，在很长一段时间里充当着口粮的角色，但并不讨人喜欢。到了近现代，高粱一度也是主要粮食之一，但作为口粮的地位仍然很低。路遥《平凡的世界》中写到“学校食堂馒头分为三等：一等为白馒头，二等为黄馒头，最低等是高粱做的黑馒头。”

高粱不适合作为主要口粮，其最主要的因素之一就是口感不佳。高粱的籽粒里面

含有单宁和花青素，单宁是重要的次级代谢产物。而花青素，则是呈色物质，高粱的红正是来源于此。

单宁和花青素带来的涩味，作为食物来说不被人们喜欢，但恰恰是这两种含量成为高粱比其他谷物更适合酿酒的关键所在。特别是川南特有的糯红高粱，其单宁含量更为突出。当然，也有单宁含量相对较低一些的品种，比如澳大利亚、美国等种植的高粱，因其单粮含量相对较低，所以适口性相对好一些，但却不适于酿酒。除了口感不佳外，高粱中的蛋白质以醇溶蛋白为主，人类的消化系统很难对付此类蛋白质。

然而造物主是公平的。在漫长的历史岁月中，中国人尝试过无数种原料用以酿酒，大米、糯米、小米、玉米、小麦、大麦、荞麦、豌豆，甚至红薯、甘薯、马铃薯等等。从工艺上说，凡是含有淀粉的粮食作物都可以用来酿酒，但不同粮食的淀粉、脂肪、蛋白质、微量元素和纤维素含量的比例不同，所酿的酒，风味差异很大。在酿酒原料选择上，造物主更青睐高粱。



蛋白质含量过高，若单独作为酿酒原料，会产生令人不愉快的杂味。



粘性过高，会使糟醅透气性下降，发酵效率低。



脂肪和纤维素含量少，会使杂味物质产生较多。



脂肪含量又过高，产生白酒的杂味过重。



果胶质过高，土腥味影响白酒口感。

不同粮食原料对白酒质量的影响

行业有句俗话，天下好酒出高粱。高品质好酒，一般口感变化多样、香气层次丰富、下咽醇厚柔顺、饮后能够带来舒适体验。历史探索的结果，使得人们坚信，用高粱酿的酒更好喝，其原因主要在于：

高粱含有一定量的单宁，在发酵过程中