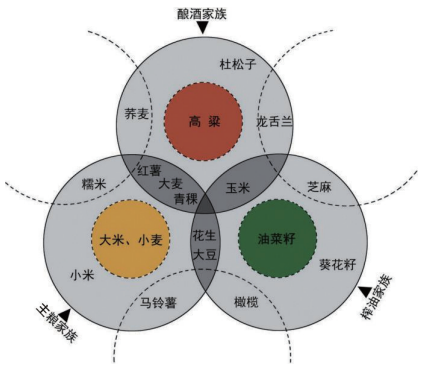
单粮她在丛中笑

整理/谢若兰 李蕴峰

为什么高粱是酿造中国白酒的最佳原料

粮食是酿造中国白酒的最根本原料，其品质的高低对白酒的质量具有重大影响。中国白酒的酿造历史悠久，在漫长的发展过程中，高粱、大米、糯米、豌豆、玉米、小麦、大麦、荞麦甚至红薯、马铃薯等都曾被用来酿造白酒。



▲粮食家族典型功能分类图

备注：上图根据粮食的主要功能进行分类说明，处于中心圈的粮食为满足之一功能的典型成员，处于交叉地带的是多种功能兼而有之，为非典型成员。

原则上讲，富含淀粉的粮食作物均可用来酿造白酒。但是，粮食中淀粉、脂肪、蛋白质等，各微量元素的含量配比会极大影响白酒酒质，因此不同粮食酿造出的白酒风味差异很大。如小麦、豌豆等蛋白质含量过高，容易产生令人不愉快的杂味物质；糯米粘性过高，容易板结，降低发酵效率；大米脂肪含量过少，易导致发酵不正常；玉米脂肪含量过高，会产生油脂味；红薯等含有较高的果胶质，容易给白酒带来容易上头的杂醇油……

▲不同粮食原料对白酒质量影响的比较

不同地区的著名优质名酒皆选择高粱作为酿造白酒的主粮

中国白酒酿造历史悠久，在长期的生产实践中，人们终于发现，高粱是酿造中国白酒的最佳原料。高粱以其淀粉含量较高，脂肪和蛋白质含量比例恰到好处，使得微生物发酵产香顺利，而且不会导致杂味物质的生成，成为了酿酒的最佳原粮。另外，经现代科学研究，高粱含有较高的维生素B3和维生素B5，这两种维生素是产香微生物生长所必不可少的营养物质，能为其良好生长繁殖提供坚实的物质基础，增进白酒香味物质的产生。因此，高粱酿酒醇厚浓郁，香正甘洌，远胜于其他粮食酿酒。

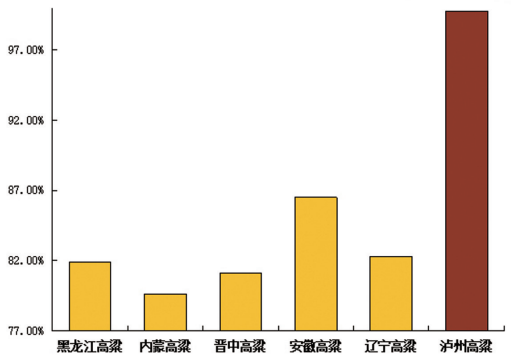
高粱酒也间接成了中国高品质白酒的代名词，中国四大名酒均以单一高粱作为酿酒原料，是单粮酿造的经典产品。

在中国众多名白酒中，不是所有的单粮酒都是有机白酒，但有机白酒目前都是单粮型的，如茅台、泸州老窖。泸州老窖认为“百年品牌靠品质”，始终坚持以国际公认的食品最高安全标准从源头上保证“有机”，使用川南有机糯红高粱酿造“有机”白酒，并获得国家有机标准认证。

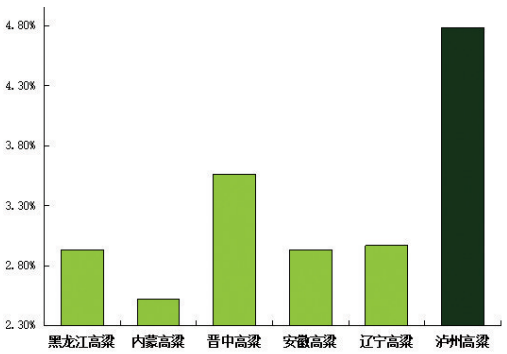
种类繁多的高粱中糯红高粱最适合酿酒

高粱种类繁多，分布很广，依穗的色泽可分为红高粱、白高粱、黄高粱；依性质分为糯高粱和粳高粱。而糯高粱、由于其独特的品质、成为酿酒的最好原粮。

泸州糯红高粱，酒城人亲切地称之为“红粮”，自东汉以来，即有种植的历史，而她一开始即为“酿酒”的目的，便决定了其与北方高粱完全不同的命运。正所谓“生南为橘，生北为枳”，产于北方的高粱多为粳型，以食用和饲用为主要目的，其支链淀粉含量低，发酵时不易糊化；而南方高粱历来以“酿酒”为主，多为糯型，一直为酿制优质白酒而不断优化变种：从20世纪50年代的沱沱高粱、60年代的洋高粱到80年代的青壳洋高粱……到如今的国窖红1号……泸州地区特有的糯红高粱与其他品种相比，支链淀粉与脂肪酸含量更高，仅适宜于川南地区栽种，成为稀有的最佳酿酒原料。



▲不同产区高粱支链淀粉含量比较（支链淀粉占总淀粉的比例）



▲不同产区高粱脂肪酸含量比较（脂肪酸占干物质的比例）

参考文献：

[1]霍伟.高粱的起源与历史[J].农业技术与装备，2010(17)：25.

[2] 赵利杰.原产还是外来:试论中国高粱的起源[J].古今农业，2019年(1)：74.

[3]冯媛媛、夏英俊.浅析中国高粱起源之谜[J].种子科技，2021(7)：108.

[4] Л.К.Иванюкович，董钻.高粱的历史和起源[J].国外农学－杂粮作物，1981(3)：1－3.

[5]赵利杰.原产还是外来:试论中国高粱的起源[J].古今农业，2019年(1)：76.