

先民善酿

自商周至战国时期，泸州属古巴国，民俗与巴国其他地区相同，野朴敦厚，勤劳骁勇。《华阳国志》有记载，巴人“质直好义，士风敦厚，有先民之流”。不仅如此，勤劳善良的先民也掌握了酿酒的方法，不少典籍中都有关于酿酒的记载：“川崖唯平，其稼多黍。旨酒嘉谷，可以养父。野唯阜丘，彼稷多有。嘉谷旨酒，可以养母。”

其后，随着秦国势力的逐渐崛起，与附近巴人的矛盾逐渐激化。而巴人实力强大，秦国不想扩大其矛盾，经过谈判最终“刻石为盟”。据《华阳国志》记载，“秦犯夷，输黄龙一双；夷犯秦，输清酒一钟。”盟约中表明，秦人侵犯了夷人（即今天的泸州一带少数民族）的利益，则赔付黄龙（玉）一双；若夷人侵犯了秦人的利益，则赔付清酒一钟。可见，当时泸州酿造的清酒不仅非常有名，还非常昂贵，可直接与黄龙玉等值交换。

香溢四字

汉代，经济得到进一步发展，带动了社会的繁荣。《华阳国志·蜀志》记载，汉代的泸州在江阳侯的治下，“其山林泽渔、园圃瓜果，四节代熟，莫不有焉”，泸州发展成为粮食富裕之地。而经济社会的极大繁荣，也直接促进了泸州酒业的发展。汉代辞赋大家司马相如在品尝泸州美酒后，感叹此酒醇馥幽雅，便写下流传至今的赞美之词《清醪》：“蜀南有醪兮，香溢四字，促我悠思兮，落笔成赋。”司马相如这诗，也是泸州酒第一次出现在文人笔下。此外，泸州城区出土的汉代画像石刻均已证明泸州在汉代就有酒类生产和饮酒的习俗。1987年童家路汉墓出土一汉代捧酒钵陶俑，“面带微笑，闭目悠然陶醉其中”。泸州9号和合江10号汉棺上，都刻有饮酒像。

经历了魏晋南北朝的动乱，相对安定的社会环境使隋唐时期的泸州酒业逐渐发展开来。唐代酿酒庄园的出现，标志着当时泸州酿酒生产力已达到较高水平。唐代时泸州就以荔枝春闻名。诗人郑谷更是在旅泸时留下“我拜师门更南去，荔枝春熟向渝泸”的诗句。可见泸州酒业生产和消费在唐代已经相当发达，而泸酒的芳醇和魅力更是声名远播，足以招徕郑谷这样的风流名士。唐宣宗（846—859年）时期，泸州刺史洗宗礼在泸州推广种麦技术，在促进农业生产的同时，也为泸州酒业提供了酿酒原料。

大酒始出

有宋一代，泸州的商业更是发展到高峰。宋代《太平寰宇记》称泸州是“五商辐辏”的巨港

都市，“川盐走云贵，万商聚泸州”。而坐拥两江之交，背靠州城，地理位置优越的馆驿嘴、胡市等码头在宋代迅速发展起来，舟船云集，货物山积，也带动了酒类运销。

相对安定的环境为农商业的迅速发展提供契机，也促进着泸州酿酒业发展，宋代泸州出现了大酒。《宋史·食货志》载“自春至秋，酤成即鬻，谓之小酒，自五钱至二十钱，有二十六等；腊酿蒸鬻，候夏而出，谓之大酒，自八钱至四十三钱，有二十三等……”所谓“小酒”，即“自春至秋，酤成即鬻”的一种“米酒”，所用原料为“酒米”。“自春至秋”之际气温较高，微生物（酵母菌等）容易繁殖，历代酿制米酒（发酵酒），主要在此时期进行。从“小酒”的酿制和发售上看，是随酿随卖，发酵和老熟的周期都很短，不需“老熟储存”。这种“小酒”，就是传统的发酵酒（米酒、黄酒）。据专家考证，“大酒”在原料选用、工艺操作、发酵方式以及酒的品质等方面都已经与今日泸州老窖酿制的浓香型曲酒非常接近。应当说，从酒文化的传承脉络和生产技术的传承关系考察，大酒就是后来泸州老窖大曲酒的早期形态，是今日泸州老窖酒的源头所在。

当时，北宋泸州商税已经达到十万贯以上，而泸州的酒税是商税中占比最高的税种。北宋时期的泸州酒业在良好的政策影响下得到了较好的发展，泸州已经成为西南地区极为重要的政治、经济、军事和酒业中心。宋代马端临《文献通考》载，北宋熙宁十年（公元1077年）以前，商税十万贯以上的城市，全国只有27个，泸州就是其中之一。到了北宋徽宗的宣和元年（1119年），宋徽宗御笔诏：“泸州西南要会，控制一路，边间之寄，付畀非轻，可升为节度，赐名泸州军。”西南一带的军政大权，均由泸州控制。

浓香天下

据清道光年间进士张宗本的《阅微杂记》第四卷《乡土杂拾》记载，元泰定年间，即公元1324年，泸州人郭怀玉总结前人经验，创制出酿酒大曲“甘醇曲”，改变了之前中国酿酒只有小曲、散曲的历史，并以此酿成了中国白酒历史上第一代“大曲酒”，开启了中国白酒大曲酒的酿制序幕。

据《明史·食货志》记载，明宣德四年（1419）的泸州，已列为全国33个商业都会之一。明洪熙年间，公元1425年，泸州酿酒史上又出现了一位极具代表性的历史人物——施敬章。施敬章经过多年努力，对浓香型大曲酒的生产工艺进行改良，使大曲酒生产工艺更趋完善，进入向“泥窖生香”转化的“第二代”。

1573年（明万历年），泸州老窖酒传统酿制技艺第6代传承人舒承宗开建1573国宝窖池群，最早使用泥窖酿酒，开创了人类首次主动利用土壤中已酸菌发酵生香的历史，并采用“泥窖生香、续糟配料”的独门工艺酿造大曲酒，建成

后的酿酒作坊，舒承宗为其取名为“舒聚源”。

新中国成立以后，国家正处于百废待兴之际，对传统民族工业极为重视，在1952年组织了首届国家名酒评选活动。当时专家们对每一种入选名酒的分析数据、历史资料和甄选过程，都做了说明，并编辑“中国名酒分析报告”，交第二次全国专卖工作会议审议后向全社会公布。根据第二届全国专卖工作会议的《中国名酒分析报告》记载，首届全国评酒会的评比标准主要有四项：

- 1、品质优良，并符合高级酒类标准及卫生指标；
- 2、在国内外获得好评，并为全国大部分人民所欢迎；
- 3、历史悠久，已在全国有销售市场者；
- 4、制造方法特殊，具有地方特点，他区不能效仿者。

泸州老窖按照此标准被评为首届“中国名酒”，评委会对泸州老窖大曲的评价是：“四川泸州老窖酒（西南区四川泸州）——泸州老窖酒窖之建立已具三百年以上历史，酒窖用土筑成，与普通一般白酒迥然不同，具特殊之香味，饮用后更觉适宜爽口……他处鲜有此种名贵美酒，所含成分也合于标准……绝非他处所能仿制者。”

1957年，国家组织以陈茂椿、熊子书等为代表的微生物专家组驻点泸州老窖，对工艺进行查定总结，此次驻点泸州老窖也拉开了中国白酒发展史上著名的“三大基本香型工艺查定”工作的序幕，首开了中国白酒科学化研究与发展的先河。1959年，根据泸州老窖试点成果编撰而成《泸州老窖大曲酒》一书，经轻工业出版社正式出版成为新中国第一本白酒酿造专业教科书，规范了全国浓香型白酒的生产工艺。这本书不仅对泸州老窖酒的技艺总结具有开创性的贡献，更是对中国白酒技艺的总结、推广和发展有着举足轻重的作用。

20世纪50年代，泸州老窖酒传统酿制技艺第17代传承人张福成、赵子成、李友澄积极探索创新酿酒技术和工艺，发明了“滴窖减水”“加回减糖”等酿酒工艺，总结形成的先进操作经验和措施，在全国白酒行业推广应用，被行业誉为中国白酒“三成操作法”。“三成操作法”被原国家轻工业部认定为中国酿酒工艺技术的标准之一。

自20世纪70年代以来，泸州老窖将“成品酒勾调技术”“人工培养老窖窖泥”“微机勾兑技术”等新的酿造技艺通过各种形式向全国传播、推广，培养了大批酿酒科技人才，推动了全国浓香型白酒生产的发展，泸州老窖也被誉为中国酒界的“黄埔军校”。

近代泸州老窖作为浓香技艺的开创者，浓香标准的制定者，浓香品牌的塑造者，在充分总结行业酿制技艺与经验，推出全面介绍浓香型白酒酿制技艺的科学读物——《泸型酒技艺大全》。书中详细介绍了浓香型白酒的发展与实际生产技术，包含国内酿酒科技成果与先进技术，全书囊括了浓香型大曲酒发展概况、酿酒微



秦汉时期《华阳国志》记载：“秦犯夷，输黄龙一双；夷犯秦，输清酒一钟。”



宋代《太平寰宇记》记载：泸州是“五商辐辏”的巨港都市，“川盐走云贵，万商聚泸州”。



宋代《宋史·食货志》记载：明宣德四年（1419）的泸州，已列为全国33个商业都会之一。