

追忆首届八大名酒的诞生



2012年是我国第一届评酒会八大名酒诞生60周年，特撰文纪念。

甄选酒品

八大名酒是在1952年我国第一届评酒会上诞生的。1952年，秋末冬初时期，中国专卖总公司召开了全国第二届专卖工作会议，会议除研讨酒类专卖工作问题外，还根据全国酒类产品的分析资料、优质产品应具有的相关条件，经与会代表的严格审查，一举通过了8种酒为可通销的酒，并命名为名酒，我国八大名酒由此诞生。

八大名酒中，白酒4种（排名不分先后）：华北区山西汾阳的汾酒、西南区贵州省仁怀的茅台酒、西北区陕西西安的西凤酒、西南区四川泸州的泸州老窖；葡萄酒、白兰地3种：华东区山东烟台的张裕红葡萄酒、张裕金奖白兰地、张裕味美思；黄酒1种：华东区浙江绍兴鉴湖的绍兴鉴湖长春酒。

新中国成立以后，百业待兴，1952年正是我国国民经济3年恢复即将结束时期，大规模经济建设步入正规化管理即将开始。就在这关键转折时期，我国专卖总公司召开了全国专卖工作会议，了解讨论全国酒类产销情况、产品质量优势水平，以明确今后酒业的发展方针，由此决定各地选送酒类产品统一检测。

当时，国内行政管理以大区划为主，分为华北区、东北区、西南区、西北区等，遂要求各大区甄选本区酒类产品汇集北京。当时汇集来的样品共103种，其中白酒19种、葡萄酒16种、白兰地9种、配制酒28种、杂酒24种、药酒7种，有些区没有选样，历史悠久的玉冰烧也没有送样，啤酒也无样品。

分析测试

酒样汇集北京后，中国专卖总公司决定由北京实验厂（即现在北京红星股份公司）研究室负责酒样的全部检测工作，特邀当时轻工业部全国酿酒专家朱梅工程师全面负责这项工作的实施。

北京实验厂1949年5月筹建，是新中国成立后在北京最早建立的国营白酒厂。建厂的目的是要改进



白酒生产传统操作的笨重体力劳动方式，用科学数据指导生产，使白酒生产步入科学化管理。为此，建厂初期就筹建了研究室。研究室主要承担两大项任务：一是研究设计以半机械化、机械化的设备代替人工操作，二是研究测定白酒生产过程中的原料、半成品及成品的分析，找出规律，以分析数据指导生产，代替工人用脚踢、手撮的经验操作，使白酒生产科学化、数据化。

当时有关酒类的成品、半成品的分析还没有统一的标准方法，我们在接受任务时，只能千方百计地搜寻国内外的相关资料，记得当时搜集的资料有：李颖川著《食品检验及分析方法》、曾瑞显著《工业化学分析法》、山田正一著《酿造分析法》、田中芳雄著《化学工业试验法》。

从这些资料中寻找相关的分析方法，进行试验，反复对照，从积累的数据中，总结出一套经过实践检验的白酒分析方法，用于生产后达到了预期效果。1949年下半年，石家庄露酒厂的部分产品（主要为葡萄酒、露酒）并入北京实验厂，由此又增加了葡萄酒、露酒的分析工作。经过这样的实际锻炼，研究室已具备掌握酒类检验、化验方面的工作能力。正由于具备了这个条件，首届全国酒类检测工作的重担就由北京实验厂研究室负责完成。

任务确定以后，朱梅工程师首先在研究室铺开了一个摊子，由我和辛海庭（北大化学系毕业）、王明爱（日籍，1953年遣返回国）、马占文（石家庄露酒厂调来的工人）4人组成专项小组负责酒样的全部分析工作。

这项任务是光荣的，也很艰巨，但我们都很有信心。我们首先将

酒样按酒种分类，然后按酒种确定分析项目、配制试剂，以非样品酒测试练习，正式分析如遇到有疑意的结果时，采取交换对比分析结果的方式核对，以求得数据准确。

酒样的分析自1952年7月下旬至8月下旬夜以继日地加紧完成，数据整理总结到10月全部完成。

朱梅工程师审核了我们的分析结果，提出此次全国会议要对优秀产品予以表扬，因此，不能单纯以分析数据为依据，必须制定各种酒入选优秀产品的条件。为此，经过反复讨论斟酌，我们确定了以下的各酒入选条件：

- 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，他区不能仿效者。

名酒出炉

在朱梅工程师主持下，我们根据分析数据，对照入选条件，选出一批酒样，逐一进行品尝，讨论酒的特点，最后在103个酒样中选出了前面列出的8种酒，并按照每个酒的特点做了说明：

汾酒：历史悠久，风行全国，为大众所熟悉，酿造方法独特，酿酒用水优良，水质直接影响酒质，分析结果证明，糠醛含量极低，杂醇适量，酯含量符合要求，具芳香气味，酒质优美，是全国大多数人民所乐于饮用的产品。

茅台酒：因酿造方法不同，具有特殊的气味，嗅味极美，有些烟厂曾作为香料拌用，酯类含量较高，行销各地，均获好评，早已脍炙人口。

西凤酒：为人民熟知的产品，行销全国，颇得佳誉，尤以在西北地区颇负盛名，酯含量低，质量优良，嗅味醇美，具有饮后不燥不辣的特点。

泸州老窖：泸州老窖具有300年以上的历史，其酒窖与一般白酒的酒窖不同，因此酿出的酒具有特殊的香味，适宜爽口，杂醇适当，酯含量较高，因其特殊的窖池及酿造方法，绝非他处所能仿造的。

张裕红葡萄酒：张裕公司是我国最早的自建葡萄酒厂，选用自己精心培植的葡萄，葡萄原料直接关系到葡萄酒的质量，再加上科学的酿制与传统的储存方式，储酒时间在2-5年以上，故酒质醇酸，挥发酸含量低，总酸、酒精含量适中，含糖量也符合我国饮用者的要求，此酒畅销国内，并大量输出国外南洋一带。

张裕味美思：采用雷司令原料酿成的白葡萄酒配以红花、白芷、苦艾等数种药料配成后再经长期储存，使酒药香融为一体，挥发酸含量低，苦味较少，糖分较高，别具特色。

张裕白兰地：在国内展会上多次获奖，巴拿马展会上也获过奖章，曾输出国外，与法国三星、斧头白兰地争美，酯含量甚低，酸、杂醇符合要求，酒味醇厚，品质优良，其他同类酒鲜有此质量。

绍兴鉴湖长春酒：绍兴鉴湖所产，具有地方特色，酒色黄润，醇厚芬芳，味美适口，因挥发酸少，因此无酸涩感，是酒中佳品，非他区所能仿制的。

意义深远

1952年，新中国成立不久，百业待兴，第一届评酒会任命国外

来的全国酒类专家朱梅工程师作为主要负责人，对参与的人进行培训，并按照总结的最为先进的化验方法，进行了化验，整个程序已经是当时最先进的评酒方法。

当时，国内尚未进行大规模的公私合营，酒类生产还停留在私人经营的小作坊状态，设备简陋，产量低。不过，企业为了维持生计，都采取严格固守的传统操作方法，以保证精湛而独特的品质，提高市场竞争力，通过第一届评酒会评选出的八大名酒所在的企业今日的发展能证明这一情况。以白酒入选产品为例，当时尚无香型分类之说，但从酒类发展的事实证明，这些按照当时评价方法评选出的名酒在以后的年代都逐渐形成某一香型的代表品牌，经得住历史的考验。

经过以上程序选出了8种酒，推荐为全国名酒，并汇总编辑出了“中国名酒分析报告”，直接送交中国专卖总公司第二届专卖工作会议审议。经会议审议后，向社会公布，中国八大名酒诞生了。

新中国成立后，首次公布了八大名酒称号，引起社会各界的震惊与喜悦。老百姓知道了什么是名酒，名酒在市场的声誉大大提高，销量猛增，企业积极扩产，酒界呈现出一派繁荣景象。

八大名酒的产生，在行业中立起了标杆，树立了榜样，促使各地区的酒业主管部门、生产企业纷纷采取多种形式开展“比学赶超”活动，进行科学研究，改进生产，提高产品质量，促使酒业步入了大规模发展轨道。八大名酒的声誉一直延续至今，对酒业及相关各方面的影响之深，是难以估量的。

2012年是首届八大名酒诞生60周年之际，追忆往事，我从1949年5月开始参加北京实验厂建厂工作，从生产实践中获得了不少知识，而有幸参加了全国首届名酒的甄选工作，获益匪浅。过去那段紧张、繁忙、相互帮助、和谐共处的时光，让人难以忘怀。

我的导师朱梅工程师，一同战斗的老友辛海庭工程师，均已先后故去，他们为酒业谱写了光辉的历史，永远留在人们的记忆里。

芳林新叶催陈叶，流水前波让后波。

酒界的新辈们，努力吧，酒业发展的康庄大道等待你们去开拓。（华夏）

