

## 茅台镇鸿福齐天礼盒定制

产品名称	茅台镇鸿福齐天礼盒定制
公司名称	杭州鑫博上品贸易有限公司
价格	36.00/盒
规格参数	品牌:三只松鼠 礼盒:坚果礼盒 产地:芜湖
公司地址	中国（浙江）自由贸易试验区杭州市滨江区长河街道月明路1040号3层34127室
联系电话	18067970503 18067970503

## 产品详情

在下猜想：在远古时代，当人们采集果实吃不完储存时，果实变质发酵后，偶尔被人发现其中有使人食用后会产生愉悦的物质，那就是最原始的酒；后来随农业发展，谷物和由谷物做成的食品变质发酵也会有类似物质产生；慢慢人们学会了控制发酵，酿酒工艺也就应运而生了。

回答：2006-09-06 19:31

提问者对答案的评价：

酒的历史，可以上溯到人类社会发展史的上古时期。《史记·殷本纪》中便有纣王“以酒为池，悬肉为林”，“为长夜之饮”的记载，《诗经》中“十月获稻、为此春酒”和“为此酒春，以介眉寿”的诗句，都以人类不同的社会活动表明酒的兴起已有五千年的历史了。另据考古学家证明，在近现代出土的新石器时代的陶器中，已有了专用的酒器，这说明，在原始社会，中国酿酒已很盛行。有关酒的起源，历史文献记述有四种各据理论的说法。上天造酒说自古以来，中国人的祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。《晋书》中有关于酒旗星座的记载：“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴饮食。”轩辕，中国古称星名，共十七颗星，其中十二颗属狮子星座。酒旗三星，呈“一”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿入颗星。明朗的夜晚，对照星图仔细在天空中搜寻，狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一，很明亮，很容易找到，酒旗三星，则因亮度太小或太遥远，而用肉眼很难辨认。酒旗星的发现，最早见于《周礼》一书中，据今已有近三千年的历史。二十八宿的廉洁，始于殷代而确立于周代，是中国古代天文学的伟大发现之一。在当时天文科学仪器极其简陋的情况下，能在浩淼的星汉中观察到这几颗并不怎样明亮的“酒旗星”，给予命名并留下关于酒旗星的种种记载与传说，这不能不说是一种奇迹。猿猴造酒说

唐人李肇所撰《国史补》一书，对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴，有一段极精彩的记载。猿猴是十分机敏的动物，它们居于深山野林中，出没无常，很难捉到，经过细致的观察，人们发现猿猴“嗜酒”。于

是，人们便在猿猴出没的地方，摆上香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至，先是在酒缸前流连不前，接着便小心翼翼地蘸酒吮尝。时间一久，终因经受不住美酒的诱惑，而畅饮起来，直到酩酊大醉而被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非中国独有，东南亚一带的群众和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩，也都采用类似的方法。猿猴不仅嗜酒，而且还会“造酒”，这在中国历史的典籍中都有记载。清代文人李调元在他的著述中有“琼州多猿……尝于石岩深处得猿酒，盖猿酒以稻米与百花所造，一百六轧有五六升许，味最辣，然极难得。”的记载；清代的一本笔记小说中也道：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数百。饮之，香美异常，名曰猿酒。”无独有偶，早在明朝时期，这类猿猴“造”酒的传说就有过记载。明代文人李日华在他的著述中，也有过类似的记载：“黄山多猿猴，春夏采花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步”。昔年，《安徽日报》曾刊登老画家程啸天先生在黄山险峰深谷觅得“猴儿酒”的事情。这些不同时代人的记载，都证明在猿猴的聚居处，常常有类似“酒”的东西发现。由此也可推论酒的起源，当由果发酵开始，因为它比粮谷发酵容易得多。酒是一种由发酵所得的食品，是由一咱叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的大自然原野中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。山林中野生的水果，是猿猴的重要食物。猿猴在水果成熟的季节，收贮大量水果于“石洼中”，堆积的水果受到自然界中酵母菌的作用而发酵，在石洼中将一种被后人称为“酒”的液体析出，因此，猿猴在不知不觉中“造”出酒来，是合乎逻辑与情理的。仪狄造酒说

史籍中有多处提到仪狄“作酒而美”、“始作酒醪”的记载。一种说法叫“仪狄作酒，杜康作秫酒”。由字面看，是讲他们在作不同的酒。“拨”，是一种糯米经过发酵加工而成的“醪糟儿”。性温软，其味甜，多座于江浙一带。现在的不少家庭中，仍自制醒糟儿。醋糟儿洁白细腻，稠状的糟糊可当主食，上面的清亮汁液颇近于酒。“林”，高粱的别称。杜康作林酒，指的是杜康造酒所使用的原料是高粱。由此看来，仪狄是黄酒的创始人，而杜康可能是高粱酒创始人。另一种说法是“酒之所兴，肇自上皇，成于仪狄”。意思是说，自上古三皇五帝的时候，就有各种各样的造酒的方法流行于民间，是仪狄将这些造酒的方法归纳总结起来，始之流传于后世的。仪狄是什么时代的人呢？比起杜康来，古籍中关于仪狄的记载比较一致。例如《世本》、《吕氏春秋》、《战国策》中都认为他是夏禹时代的人。那么，仪狄是不是酿酒的“始祖”呢？此说自古看法就不一致，甚至有与《世本》相矛盾的说法。例如孔子八世孙孔鲋，说帝尧、帝舜部是饮酒量很大的君王。黄帝、尧、舜，部早于夏禹，早于夏禹的尧舜部善饮酒，他们饮的是推人制造的酒呢？可见，说夏禹的臣属仪狄“始作酒醪”并不确切。事实上用粮食酿酒是件程序、工艺都很难的事，单凭一个人力量是难以完成的。杜康造酒说还有一种说法是杜康“有饭不尽，委之空桑，郁绪成味，久蓄气芳，本出于代，不由奇方。”意思是说，杜康将未吃完的剩饭，放置在桑园的树洞里，剩饭在树洞中发酵，有芳香的气味传出。这就是酒的作法，杜康就是酿祖。魏武帝乐府诗曰：“何以解夏，惟有杜康”。自此之后，认为酒就是杜康所创的说法似乎更多了。历史上杜康确有其人。古籍中如《世本》、《吕氏春秋》、《战国策》、《说文解字》等书、对杜康部有过记载。情乾隆十九年重修的《白水题志》中，对杜康也有过较详的描述。白水盟，位于陕北高原南麓与开中平原交界处，因流经显治的一条河水底多白色头而得名。白水县，系“古雍州之域，周末为彭戏，春秋为彭衙”。“汉景帝建栗邑衙盟”，“唐建白水县於今治”，可见白水部历史的悠久。相传这里曾出过“四大贤人”：一是黄帝的史官、创造文字的仓颉，出生于本县阳武村；一是死后被封为彭衙土神的雷祥，生前善削瓷器；一是中国“四大发明”之一的造纸术发明者东汉人蔡伦，不知缘何因由也在此地留有坟墓；此外就是相传为酿酒的鼻祖杜康的遗址了。一个黄土高原上的小小听城，一下子拥有仓颉、雷祥、蔡伦、杜康这四大贤人的遗址，页可谓“人杰地灵”了。“杜康，字仲宇，相传为部康家卫人，善造酒。”康家卫是一个至今尚在的小村庄，西距孙城七八公里。村逞有一道大沟，长约十公里，最宽处一百多米，最深处也近百米，人们叫它“杜康沟”。沟的起源处有一眼泉，四周绿树环绕，草木丛生，名一“杜康泉”。盟志上说“俗传杜康取此水造酒”，“乡民谓此水至今有酒味”。有酒味故然不确，但此泉水质情冽甘墩却是事实。清流从泉眼中汨汨涌出，沿著沟底流消，最后汇入白水河、人们称它为“杜康河”。杜康泉旁边的土大土包，以砖培围护著，传说是杜康埋骸之所。杜康庙就在坟墓左侧，凿壁为室，供奉杜康造象。可惜庙与象均毁于一“十年浩劫”了。据县志记载，往日，乡民每逢正月二十一日，都要组织“赛享”活动。这一天热闹非常，措喜演戏，商贩云集，熙熙德接，直至日落西山人们方盍兴而散。如今，杜康墓和杜康庙均已修整，杜康泉上已建好一座凉亭。亭呈六角形，红柱录瓦，五彩飞檐，楣上绘著“杜康醉刘伶”、“青梅煮酒论英雄”等故事图画。尽管杜康的出生地等均系“相传”。但据考古工作者在这一带发现的残砖断瓦考定，商、周之时，此地确有建筑物。这里产酒的历史也颇为悠久。唐代大诗人杜南于安史之乱时，曾挈家来此依其男氏崔少府，写下了《白水舅宅喜两》等诗多首，诗句中有“今日醉弦歌”、“生开桑落酒”等饮酒的记载。酿酒专家们对杜康泉水也作过化验，认为

水质适于造酒。一九七六年，白水鼯人在杜康泉附近建立了一家现代化酒厂，定名为“杜康酒厂”，用该泉之水酿酒，产品名“杜康酒”，曾获得国家轻工业部类大害的铜杯奖。清道光十八年重修的《伊阳显志》和道光二十年修的《汝州全志》中，也都有关于杜康遗址的记载。《伊阳县志》中《水》条里，有“杜水河”一语，释曰“俗传杜康造酒于此”。《汝州志》中说“杜康，在城北五十里，俗传杜康造酒处”。《汝州全志》还载有：“俗传杜康造酒处”叫“杜康促”，“在城北五十里”的地方。今天，这里尚有一个叫“杜康仙庄”的小村，人们说这里就是杜康促。“促”，本义是指石头的破裂声，而杜康仙庄一带的土壤又正是山石风化而成的。从地隙中涌出许多股清冽的泉水，汇入旁村流过的一道小河中，人们说这段河就是杜水河。令人感到有趣的是在傍村这段河道中，生长著一种长约一厘米的小虾，全身澄黄，蜷腰横行，为别处所罕见。此外，生长在这段河套上的鸭子生的蛋，蛋黄泛红。此地村民由于饮用河水，竟没有患胃病的人。在距杜康仙庄北约十多公里的伊川显境内，有一眼名叫《上皇古泉》的泉眼，相传也是杜康取过水的泉子。如今在伊川县和汝阳县，已分别建立了颇具规模的杜康酒厂，产品都叫杜康酒。伊川的产品、汝阳的产品座同白水的产品合在一起，年产量已达数万吨之多，这恐怕是当年的杜康所无法想象的。

酒的历史，可以上溯到人类社会发展史的上古时期。《史记·殷本纪》中便有纣王“以酒为池，悬肉为林”，“为长夜之饮”的记载，《诗经》中“十月获稻、为此春酒”和“为此酒春，以介眉寿”的诗句，都以人类不同的社会活动表明兴起已有五千年的历史了。另据考古学家证明，在近现代出土的新石器时代的陶器中，已有了专用的酒器，这说明，在原始社会，中国酿酒已很盛行。有关酒的起源，历史文献记述有四种各据理论的说法。上天造酒说自古以来，中国人的祖先就有酒是天上“酒星”所造的说法。《晋书》中有关于酒旗星座的记载：“轩辕右角南三星曰酒旗，酒官之旗也，主宴饮食。”轩辕，中国古称星名，共十七颗星，其中十二颗属狮子星座。酒旗三星，呈“一”形排列，南边紧傍二十八宿的柳宿入颗星。明朗的夜晚，对照星图仔细在天空中搜寻，狮子座中的轩辕十四和长蛇座的二十八宿中的星宿一，很明亮，很容易找到，酒旗三星，则因亮度太小或太遥远，而用肉眼很难辨认。酒旗星的发现，最早见于《周礼》一书中，据今已有近三千年的历史。二十八宿的廉洁，始于殷代而确立于周代，是中国古代天文学的伟大发现之一。在当时天文科学仪器极其简陋的情况下，能在浩淼的星汉中观察到这几颗并不怎样明亮的“酒旗星”，给予命名并留下关于酒旗星的种种记载与传说，这不能不说是一种奇迹。

**猿猴造酒说**  
唐人李肇所撰《国史补》一书，对人类如何捕捉聪明伶俐的猿猴，有一段极精彩的记载。猿猴是十分机敏的动物，它们居于深山野林中，出没无常，很难捉到，经过细致的观察，人们发现猿猴“嗜酒”。于是，人们便在猿猴出没的地方，摆上香甜浓郁的美酒。猿猴闻香而至，先是在酒缸前流连不前，接着便小心翼翼地蘸酒吮尝。时间一久，终因经受不住美酒的诱惑，而畅饮起来，直到酩酊大醉而被人捉住。这种捕捉猿猴的方法并非中国独有，东南亚一带的群众和非洲的土著民族捕捉猿猴或大猩猩，也都采用类似的方法。猿猴不仅嗜酒，而且还会“造酒”，这在中国历史的典籍中都有记载。清代文人李调元在他的著述中有“琼州多猿……尝于石岩深处得猿酒，盖猿酒以稻米与百花所造，一百六轧有五六升许，味最辣，然极难得。”的记载；清代的一本笔记小说中也道：“粤西平乐等府，山中多猿，善采百花酿酒。樵子入山，得其巢穴者，其酒多至数百。饮之，香美异常，名曰猿酒。”无独有偶，早在明朝时期，这类猿猴“造”酒的传说就有过记载。明代文人李日华在他的著述中，也有过类似的记载：“黄山多猿猴，春夏采花果于石洼中，酝酿成酒，香气溢发，闻数百步”。昔年，《安徽日报》曾刊登老画家程啸天先生在黄山险峰深谷觅得“猴儿酒”的事情。这些不同时代人的记载，都证明在猿猴的聚居处，常常有类似“酒”的东西发现。由此也可推论酒的起源，当由果发酵开始，因为它比粮谷发酵容易得多。酒是一种由发酵所得的食品，是由一咱叫酵母菌的微生物分解糖类产生的。酵母菌是一种分布极其广泛的菌类，在广袤的大自然原野中，尤其在一些含糖分较高的水果中，这种酵母菌更容易繁衍滋长。山林中野生的水果，是猿猴的重要食物。猿猴在水果成熟的季节，收贮大量水果于“石洼中”，堆积的水果受到自然界中酵母菌的作用而发酵，在石洼中将一种被后人称为“酒”的液体析出，因此，猿猴在不自觉中“造”出酒来，是合乎逻辑与情理的。

**仪狄造酒说**  
史籍中有多处提到仪狄“作酒而美”、“始作酒醪”的记载。一种说法叫“仪狄作酒，杜康作秫酒”。由字面看，是讲他们在作不同的酒。“拨”，是一种糯米经过发酵加工而成的“酪糟儿”。性温软，其味甜，多座于江浙一带。现在的不少家庭中，仍自制醒糟儿。醋糟儿洁白细腻，稠状的糟糊可当主食，上面的清亮汁液颇近于酒。“林”，高粱的别称。杜康作林酒，指的是杜康造酒所使用的原料是高粱。由此看来，仪狄是黄酒的创始人，而杜康可能是高粱酒创始人。另一种说法是“酒之所兴，肇自上皇，成于仪狄”。意思是说，自上古三皇五帝的时候，就有各种各样的造酒的方法流行于民间，是仪狄将

这些造酒的方法归纳总结起来，始之流传于后世的。仪狄是什么时代的人呢？比起杜康来，古籍中关于仪狄的记载比较一致。例如《世本》、《吕氏春秋》、《战国策》中都认为他是夏禹时代的人。那么，仪狄是不是酿酒的“始祖”呢？此说自古看法就不一致，甚至有与《世本》相矛盾的说法。例如孔子八世孙孔鲋，说帝尧、帝舜部是饮酒量很大的君王。黄帝、尧、舜，部早于夏禹，早于夏禹的尧舜部善饮酒，他们饮的是推人制造的酒呢？可见，说夏禹的臣属仪狄“始作酒醪”并不确切。事实上用粮食酿酒是件程序、工艺都很难的事，单凭一个人力量是难以完成的。杜康造酒说还有一种说法是杜康“有饭不尽，委之空桑，郁结成味，久蓄气芳，本出于代，不由奇方。”意思是说，杜康将未吃完的剩饭，放置在桑园的树洞里，剩饭在树洞中发酵，有芳香的气味传出。这就是酒的作法，杜康就是酿祖。魏武帝乐府诗曰：“何以解夏，惟有杜康”。自此之后，认为酒就是杜康所创的说法似乎更多了。历史上杜康确有其人。古籍中如《世本》、《吕氏春秋》、《战国策》、《说文解字》等书、对杜康部有过记载。情乾隆十九年重修的《白水题志》中，对杜康也有过较详的描述。白水盟，位于陕北高原南录与开中平原交界处，因流经显治的一条河水底多白色头而得名。白水县，系“古雍州之域，周末为彭戏，春秋为彭衙”。“汉景帝建栗邑衙盟”，“唐建白水县於今治”，可见白水历史之悠久。相传这里曾出过“四大贤人”：一是黄帝的史官、创造文字的仓颉，出生于本县阳武村；一是死后被封为彭衙土神的雷徉，生前善削瓷器；一是中国“四大发明”之一的造纸术发明者东汉人蔡伦，不知缘何因由也在此地留有坟墓；此外就是相传为酿酒的鼻祖杜康的遗址了。一个黄土高原上的小小听城，一下子拥有仓颉、雷徉、蔡伦、杜康这四大贤人的遗址，可谓“人杰地灵”了。“杜康，字仲宇，相传为颍康家卫人，善造酒。”康家卫是一个至今尚在的小村庄，西距孙城七八公里。村逞有一道大沟，长约十公里，最宽处一百多米，最深处也近百米，人们叫它“杜康沟”。沟的起源处有一眼泉，四周绿树环绕，草木丛生，名一“杜康泉”。盟志上说“俗传杜康取此水造酒”，“乡民谓此水至今有酒味”。有酒味故然不确，但此泉水质清冽甘嫩却是事实。清流从泉眼中汨汨涌出，沿著沟底流淌，最后汇入白水河、人们称它为“杜康河”。杜康泉旁边的土大土包，以砖培围护著，传说是杜康埋骸之所。杜康庙就在坟墓左侧，凿壁为室，供奉杜康造象。可惜庙与象均毁于一“十年浩劫”了。据县志记载，往日，乡民每逢正月二十一日，都要组织“赛享”活动。这一天热闹非常，措喜演戏，商贩云集，熙熙德接，直至日落西山人们方盍兴而散。如今，杜康墓和杜康庙均已修整，杜康泉上已建好一座凉亭。亭呈六角形，红柱录瓦，五彩飞檐，楣上绘著“杜康醉刘伶”、“青梅煮酒论英雄”等故事图画。尽管杜康的出生地等均系“相传”。但据考古工作者在这一带发现的残砖断瓦考定，商、周之时，此地确有建筑物。这里产酒的历史也颇为悠久。唐代大诗人杜甫于安史之乱时，曾挈家来此依其男氏崔少府，写下了《白水舅宅喜两》等诗多首，诗句中有“今日醉弦歌”、“生开桑落酒”等饮酒的记载。酿酒专家们对杜康泉水也作过化验，认为水质适于造酒。一九七六年，白水颍人在杜康泉附近建立了一家现代化酒厂，定名为“杜康酒厂”，用该泉之水酿酒，产品名“杜康酒”，曾获得国家轻工业部全酒类大害的铜杯奖。清道光十八年重修的《伊阳显志》和道光二十年修的《汝州全志》中，也都有关于杜康遗址的记载。《伊阳县志》中《水》条里，有“杜水河”一语，释曰“俗传杜康造酒于此”。《汝州志》中说“杜康，在城北五十里，俗传杜康造酒处”。《汝州全志》还载有：“俗传杜康造酒处”叫“杜康促”，“在城北五十里”的地方。今天，这里尚有一个叫“杜康仙庄”的小村，人们说这里就是杜康促。“促”，本义是指石头的破裂声，而杜康仙庄一带的土壤又正是山石风化而成的。从地限中涌出许多股清冽的泉水，汇入旁村流过的一道小河中，人们说这段河就是杜水河。令人感到有趣的是在傍村这段河道中，生长著一种长约一厘米的小虾，全身澄黄，蜷腰横行，为别处所罕见。此外，生长在这段河套上的鸭子生的蛋，蛋黄泛红。此地村民由于饮用河水，竟没有患胃病的人。在距杜康仙庄北约十多公里的伊川显境内，有一眼名叫《上皇古泉》的泉眼，相传也是杜康取过水的泉子。如今在伊川县和汝阳县，已分别建立丁颇具规模的杜康酒厂，产品都叫杜康酒。伊川的产品、汝阳的产品座同白水的产品合在一起，年产量已达数万吨之多，这恐怕是当年的杜康所无法想象的。

酒的品种繁多，就生产方法而论，有酿造酒（发酵酒）和蒸馏酒两类。酿造酒是在发酵终了稍加处理即可饮用的低度酒，如葡萄酒、啤酒、黄酒、青酒等，出现较早。蒸馏酒是在发酵终了再经蒸馏而得的高度饮料酒，主要有白酒、白兰地、威士忌和伏特加等，出现较晚。最初的酒是含糖物质在酵母菌的作用下自然形成的有机物。在自然界中存在着大量的含糖野果，在空气里、尘埃中和果皮上都附着有酵母菌。在适当的水分和温度等条件下，酵母菌就有可能使果汁变成酒浆，自然形成酒。酒的起源可以追溯到史前时期。人类酿酒的历史约始于距今4万~5万年前的旧石器时代“新人”阶段。当时人类有了足以维持基本生活的食物，从而有条件去模仿大自然生物本能的酿酒过程。人类最早的酿酒活动，只是机械地

简单重复大自然的自酿过程。真正称得上有目的的人工酿酒生产活动，是在人类进入新石器时代、出现了农业之后开始的。这时，人类有了比较充裕的粮食，尔后又有了制作精细的陶制器皿，这才使得酿酒生产成为可能。根据对出土文物的考证，约在公元前6000年，美索不达米亚地区就已出现雕刻着啤酒制作方法的粘土板。公元前4000年，美索不达米亚地区已用大麦、小麦、蜂蜜等制作了16种啤酒。公元前3000年，该地区已开始用苦味剂酿造啤酒。公元前5000年 - 前2300年，中国仰韶文化时期已出现耕作农具，即出现了农业，这为谷物酿酒提供了可能。《中国史稿》认为，仰韶文化时期是谷物酿酒的“萌芽”期。当时是用蘖（发芽的谷粒）造酒。公元前2800年 - 前2300年的中国龙山文化遗址出土的陶器中，有不少尊、盃、高脚杯、小壶等酒器，反映出酿酒在当时已进入盛行期。中国早期酿造的酒多属于黄酒。中国是最早掌握酿酒技术的国家之一。中国古代在酿酒技术上的一项重要发明，就是用酒曲造酒。酒曲里含有使淀粉糖化的丝状菌（霉菌）及促成酒化的酵母菌。利用酒曲造酒，使淀粉质原料的糖化和酒化两个步骤结合起来，对造酒技术是一个很大的推进。中国先人从自发地利用微生物到人为地控制微生物，利用自然条件选优限劣而制造酒曲，经历了漫长的岁月。至秦汉，制酒曲的技术已有了相当的发展。南北朝时，制酒曲的技术已达到很高水平。北魏贾思勰所著《齐民要术》记述了12种制酒曲的方法。这些酒曲的基本制造方法，至今仍在酿造高粱酒中使用。唐、宋时期，中国发明了红曲，并以此酿成“赤如丹”的红酒。宋代，制酒曲酿酒的技术又有进一步的发展。1115年前后，朱翼中撰成的《酒经》中，记载了13种酒曲的制法，其中的制酒曲方法与《齐民要术》上记述的相比，又有明显的改进。中国古代制曲酿酒技术的一些基本原理和方法一直沿用至今。在发明蒸馏器以前，仅有酿造酒，在中国主要是黄酒。中国传统的白酒（烧酒），是最有代表性的蒸馏酒。李时珍在《本草纲目》里说。“烧酒非古法也，自元时始创其法”。所以一般人都以为中国在元代才开始有蒸馏酒。其实，在唐代诗人白居易（772—846）雍陶的诗句中，都曾出现过“烧酒”；另对山西汾酒史的考证，认为公元6世纪的南北朝时已有了白酒。因此，可能在6~8世纪就已有了蒸馏酒。而相应的简单蒸馏器的创制，则是中国古代对酿酒技术的又一贡献。