

宜宾人虽属古夔人

后裔，要论酿酒历史却扯不到4000年前去。那时的古夔人充其量是和华夏大地其他地方的先祖一样，误打误撞地喝到了因酸而酵的果酒而已。如果真要牵强附会的扯上酿酒渊源，烤酒匠中肯地说：那时的猴子也会酿酒！

长江之水滔滔流，不觉已过了三
千多年。时间到了明朝

北宋

武松过景阳冈之前喝了十八碗“三碗过岗”，那个酒的度数也就12°左右，如果真拿现在的52°白酒给他喝，估计小武哥早醉死在岗下了。明朝，算是开启了宜宾现代高度白酒的雏形。

时间如白驹过隙，一晃就到了清朝末期。一个叫邓子均的人积累了几十两银子，于是半路出家找上合伙人开了个唤做“吉昌”的土酒作坊。干了三年，时间就到了1911年，老邓又找了个叫兰登三的合伙人，把宜宾当地的

五粮液

鼻祖邓老先生是个搞股份制，玩众筹的高手。这“利川永”酒坊开是开起来了，可就是烤不出有特色的好酒。因人品的关系，也算是机缘巧合，他受到宜宾各酒作坊酿造总技师赵铭盛的青睐，遂得到了赵老师的独门烤酒技术。有了名师指点，老邓师傅又勤奋好学，肯动脑筋，竟然青出蓝而胜之，终钻研出了“多粮浓香”酿制技艺，所酿酒因使用

了九种粮食，因此被老邓师傅质朴的
取名为“杂粮酒

”。后来，邓子均师傅又把九种粮食减少至五种。再后来，“杂粮酒”被晚清举人杨惠泉取了个颇为雅致的酒名“五粮液”，也就一直沿用至今。杨惠泉虽取了个后来让世界如雷贯耳的酒名，但烤酒匠却认为他就干了一件知识分子信手拈来，举手之劳的事而

已。不过，我对杨惠泉

这人颇为不喜，缘由就因他和大地主刘文彩
两人联手在宜宾马掌街印小册子反共，助纣为虐。

新中国成立，1952年国家把宜宾几个大一点，酿制出来的酒有点特点的酒坊给合并了，取名为“国营宜宾五粮液酒厂”。1954年请邓子均老先生出山，并献出五粮液

荞麦

五种粮醅改为“高粱、大米、糯米、玉

米、小麦

”五种。使原来酒体苦尾过重的缺陷得以解决，酒体入口更加圆润，饱满。

那时的五粮液就是一个地方酒，和宜宾的其他五粮酒一样，各有千秋，各有市场。国家在经历了三年自然灾害，文革之后，终于迎来了改革开放。七十年代末期，宜宾很多地方好酒卖到了五块多一瓶，五粮液也就七块二毛钱而已。改革开放，国家大力发展社会与国民经济，同时也需要建立地方支柱产业与产业标杆。五粮液酒厂成了那个时代潮流的幸运儿，成为了省市两级政府重点打造的地方名片。于是，宜宾当地的五粮酒因为政策扶持，资金供给，品牌宣传等等因素，开始干不过五粮液了，价格与品牌差距也就因此开始产生。最终，五粮液这个品牌一路高歌，一路猛进，一路飘红，最终也就到了今天的一瓶千金。如果要考酒匠中肯的评价五粮液，它虽有特点，但也绝不是“天下第一，独孤求败”型。宜宾有很多古法老酒，香味比五粮液正，入口比五粮液醇，酒体比五粮液厚，余味比五粮液长，价格却只有五粮液的十分之一或者九分之一而已。缘由皆是品牌故，毕竟世人谁都知道五粮液，您酒厂的五粮老酒再好，终因

“藏在深闺无人识”，五粮少了一个液字，再好也都卖不上价！

我是陈氏古法浓香第十三代传

承人，国家一级酿酒师[@酒都烤酒匠](#)

。欢迎全国酒友来信探讨古法老酒之真谛，同时找烤酒匠共同品鉴古法老酒。