本书是目前为止，唯一一本对中国酒的完整历史的学术研究著作，作者王赛时历经二十余年，花费了大量的工夫写就本书，综合了历史、考古、化学等多学科知识，成果不可谓不丰硕。本书以历史时期为经，随着时代的发展，本书能够书写的事物也丰富起来，大致说来，主要有以下几个重要的部分：一是该时代的酿酒技术；二是该时代的酒文化，包括与酒相关的文艺作品、社会习俗、酒行业；在汉代以后，作者都会讲述这一时期的名酒、名产地。

笔者因不常饮酒，饮酒也以啤酒为主，以前对酒文化的了解寥寥。阅读本书的契机是阅读到有关白酒文化的一些讯息，据说在元代以前，中国并没有白酒，而是黄酒和米酒，现在流行的酒文化已经与千年前的酒文化大不相同。倘若属实，这可算作文化内涵演变，以及历史意义错位的极好例证。但空口无凭，非得要有实打实的证据不可，于是笔者找到了本书。

通过本书，笔者理清了一些关于酒的基本概念，中国古代长时间酿酒以谷物为原料，根据发酵程度、酒精含量的不同，酒精含量较低、水平比较低的为米酒，汉代的酒多是这种，等到唐宋时期，谷物酒初步达到了现代黄酒的标准。纵览中国酒的历史，一条进步的线索可以被清晰地勾勒出来：随着时代地发展，酿酒技术不断发展，酒中的酒精度数不断增高，于是从历史文献中可看到有趣的现象，先秦两汉的人们谈到酒量好，往往以“石”为单位，据估算，一石约为20升，故作者大胆估计此时的酒度当在3-6度之间。待到唐代，衡量单位变成了“斗”，一石约为十斗；二是酒的种类不断拓展，由单一的发酵酒饮用体系发展到元朝的黄酒、烧酒、果酒和奶酒四大饮用体系，以及数量庞大的地方特色酒。

关于笔者最初所关注的那个问题，本书确实对此有比较仔细地探讨。现在所称的“白酒”，其制作方式为使用谷物为原料，采用蒸馏法酿造，旧称为“烧酒”。中国的烧酒，在元代才开始有记载，目前比较可信的烧酒起源，是由于蒙古人的征伐，西方人的蒸馏酒技术传入中国。因为酵母菌在高浓度酒精下无法继续发酵，所以元代以前的中国酒酒精浓度不会超过20度，若是采用蒸馏法取酒，可以获取最高浓度约70%的蒸馏酒。在明清时期，烧酒迅速得到了推广，比较重要的原因，从本书可以看出以下几点：烧酒相较于米酒、果酒保存期更长；有的高粱品种食用口味不佳，用来造酒正合适；烧酒酒精度高，单价又高，若是单喝米酒，非三两斤不得一醉，只为求醉者不如选择烧酒；烧酒的刺激性强，辣味苦味强烈。这些因素综合在一起，构成了明清时期烧酒逐渐取代了黄酒成为中国市场上占据主要地位的品类。

虽然社会的文化氛围可能比酒的变化更为重要，但烧酒酒精度数高的特性，确实难以有汉唐时期把酒而歌的惬意情调，其强刺激性，也难以调动起诗情画意。鉴于本书是酒史研究中，唯一的通史著作，可以想见，关于中国酒文化的研究在很大程度上可能尚未进入学术规范之中。酒文化的“宋元之变”，背后可能反映出某些深刻的社会文化现象，也可能只是简单的社会习惯随酿酒技术增长的改变。若要从酒的角度得出更进一步的结论，非得再做深入的探讨不可。