

THE SPIRIT OF ORIENT

大国之酿®



五粮液品牌文化读物

NO.10
OCT.2020

宜翠新出内资
[2020]040号

特别策划 SPECIAL PLAN

以 501 车间的名义

—— 酒人篇

开卷之酿 PREFACE

天人共酿 大国浓香

名人堂 HALL OF FAME

故宫男神王津

择一事 “钟” 一生



五粮液文化研究院赠阅
内部资料
免费交流

中国的生活方式和主张



第八代经典五粮液

| 天地精华 | 民族精神 | 世界精彩 |



天人共酿 大国浓香

地球上的每一寸土地都是大自然给予人类得天独厚的宝贵财富。

大漠漫漫黄沙似乎带来了所有的贫瘠，却成为最适宜沙棘生长的宝地；

高原稀薄空气似乎阻隔了繁华的脚步，却是冬虫夏草栖身的膏壤；

北国风雪漫天，却拥有黑土这般适合种植的沃土……

大自然对于每一块土壤都是公平的，这些天地精华最终能否化为人间臻品，取决于天时地利人和。“天”与“人”的关系在于，人能顺天时地利，可承天地造化。

天人合一的佳作，从来不是某一个要素的独秀，而是一代又一代人将天赐地赋之资源摸透了、碾碎了、融化成了自己的东西之后，再用独特的方式呈现出来。

人类认识自然、适应自然、敬畏自然的过程悠远而漫长。人类在如何利用好自然馈赠的历史长河中，百折不挠、前赴后继，所幸，人类拥有借鉴历史、汲取前人经验、站在巨人肩膀上的能力，更有一些稀世臻品在大浪淘沙中创造、留存和延续下来。

五粮液便是如此。

白酒的天人共酿看上去玄奥无比，甚至有诸多“偶然”，但细细品来，天人共酿的“偶然”恰是历经千百年来时光冲刷后的妙手得之。

格“天”以自知，经“人”以恒久。天人共酿，方出琼浆。

作为五粮液的原产地，宜宾被联合国教科文组织及世界粮农组织认定是“在地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”。正因为如此，才有了“川酒甲天下，精华在宜宾”之说。集天地精华的酒都宜宾也只有五粮液才能与它相得益彰。在五粮液的“五粮”背后，是五粮液的粮食精华，也是五粮液人摸索利用天地精华“邀天共酿”的发展史。

高粱、大米、糯米、小麦、玉米这五种粮食，本就天人共有。起源于非洲的高粱，产酒清香味正，成为中华民族酿酒的首选谷物；小麦8000年前就在长江流域出现，产酒曲香悠长，成为整个亚洲酿酒不可或缺的原料；玉米更是上天赐予的神物，产酒纯甜味浓，成为世界蒸馏酒的必备原料……五粮中每一种粮食背后，都是一段人借天时、人顺地利的故事。

谷物无声，却在“天”与“人”之间铺设了一座天地造化的桥梁。

源自世界各地的谷物，在宜宾汇聚、酝酿成为一缕缕酒香，五粮液人摸透了天赐谷物的内核，将五种粮食完美地融合在一起，以臻于完美的方式表达出来，这便是大国浓香五粮液。

在宜宾建城2200多年的历史长河里，地处长江、金沙江、岷江三江交汇的宜宾，以天地之魄养人文之魂，如这方水土一般，孕育出和谐与包容。宜宾的自然山水以及无数匠人的博采众长，方能集五粮精华而成玉液，进而形成“和谐包容·美美与共”的五粮液文化。

凡是一流的作品都能使人在微尘中见出大千，在刹那中见出终古。☉



P 08

名人堂

故宫男神王津
择一事“钟”一生

开卷之酿

01 天人共酿 大国浓香

五粮前线

06 李曙光董事长出席
四川省“十四五”规划编制企业家座谈会等

名人堂

08 故宫男神王津
择一事“钟”一生

特别策划

20 以501车间的名义
——酒人篇

58 全面进入考古调查阶段
『考古五粮液』

考古五粮液

酒韵翰墨情

62 酒是粮食精 此物最有情
从维熙

P20

特别策划

以501车间的名义 ——酒人篇

何以动心，缘于匠心。如今501车间的班组长各有不同的来历、个性和故事，但不变的是，千锹万铲在他们手中酝酿沉淀。他们每一滴汗水，都化成了琼浆玉液，感动着饮酒之人，也提升了自己的人生。

跨界酒说

64 酒与舞蹈
酒酣情浓舞翩跹

世间酒道

68 捷克：“凡是啤酒都是好的”

杯里乾坤

72 以酒抒情 对酒当歌



中国酒文化第一读物

五粮液文化研究院赠阅

THE SPIRIT OF ORIENT
大国之酿®

[SINCE 2009]

内部资料 免费交流

Editor/Publisher 编印单位
Wuliangye Group Co., Ltd. 五粮液集团公司

Advisory Board 顾问
Li Shuguang 李曙光
Zeng Congqin 曾从钦
Chen Lin 陈林
Zou Tao 邹涛

Director of Editorial Board 编委会主任
Tang Bochao 唐伯超

Deputy Directors of Editorial Board 编委会副主任
Jiang Wenchun 蒋文春
Xiong Shujia 熊曙佳
Su Maolin 苏茂林

Members of Editorial Board 编委会成员
Yu Yi 余溢
Hou Luyan 侯祿艳
Yuan Dangyu 袁党予
Zhao Daibo 赵代波
Wang Hongjuan 王宏娟
Sun Feng 孙锋
Zhao Han 赵寒
Wang Haojian 王浩鉴
Duan Wenjing 段文静

Design: Zhang Shiyi 美编: 张诗意

Cover: Li Jiaming 封面设计: 李佳明

Hand Drawn Illustrator: Ma Guobin 手绘插图: 马国斌

Photo: Zhuangfangqiangzi Cultural Media 图片: 庄房羌子文化传媒

Photographer: Luo Rong, Zhuo Bing, Zeng Lang, Li Jiaming 摄影: 罗荣 卓兵 曾朗 李佳明

Address of Editorial Board 编委会地址
No.150, Minjiang Road(West), Yibin, Sichuan Province, China 四川省宜宾市岷江西路150号
Postcode: 644007 邮编: 644007
Fax: 0831-3552624 传真: 0831-3552624
Tel: 0831-3553988 电话: 0831-3553988

Printing: Chengdu Jinyadi Color Printing Co., Ltd. 印刷单位: 成都市金雅迪彩色印刷有限公司

Printing Amount: 25000 Volumes 印刷数量: 25000册

Format: A4 开本: 16开

Date: October, 2020 日期: 2020年10月

Issuing Target: Subordinate Companies and Franchisers 发送对象: 下属单位和经销商



中国国际进口博览会
CHINA INTERNATIONAL
IMPORT EXPO



传承古酝 共享未来

第三届中国国际进口博览会核心支持企业





◎ 五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光出席座谈会

李曙光董事长出席 四川省“十四五”规划编制企业家座谈会

10月10日，四川省“十四五”规划编制企业家座谈会在成都召开，四川省知名企业家和商（协）会代表围绕“十四五”规划编制，就当前经济形势、重点产业发展、加强科技创新、深化企业改革、扩大开放合作、保护市场主体、优化营商环境等提出意见和建议。五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光应邀出席会议。

省委书记彭清华主持会议并讲话，省委副书记、省长尹力出席会议。彭清华书记强调，要深入学习贯彻习近平总书记企业家座谈会上的重要讲话精神，全面落实党中央、国务院决策部署，牢牢把握重大战略机遇，大力

弘扬企业家精神，充分激发市场主体活力，推动企业在治蜀兴川进程中发挥更大作用、实现更大发展。

李曙光董事长围绕把握战略机遇、引领打造世界级优质白酒产业集群作发言。他表示，全省在加快构建“5+1”现代产业体系方面，高瞻远瞩地布局打造世界级产业集群。四川白酒产业迎来高质量、跨越式发展的重大战略机遇。五粮液将进一步落实省委省政府的重大决策部署，以开拓的精神、前瞻的眼光、国际的视野，把握战略机遇，加快推进世界级优质白酒产业集群建设。

李曙光：践行社会责任是企业实现 可持续发展的必要方法和重要目标

10月15日，“2020年中国酒业协会酒与社会责任促进工作委员会年会暨2020年全国理性饮酒宣传周新闻发布会”在成都隆重举行。会上，委员会当值主席，五粮液集团有限公司党委书记、董事长李曙光发表致辞。他首先表达了对中国酒业协会的感谢，感谢酒业协会对五粮液的关心、信任和指导，再次赋予了五粮液委员会主席单位的重任，同时感谢兄弟酒企对开展理性饮酒相关工作的大力支持。

李曙光董事长提到，卓越品质是酒企的追求，快乐健康是酒业发展的新趋势，酒企理所应当主动肩负起社会责任，在为消费者奉献佳酿的同时，也要积极倡导和营造文明饮酒、健康饮酒、理性饮酒的消费理念。作为中国浓香型白酒的典型代表和行业的龙头企业，五粮液始终将积极履行社会责任作为天职，全面投身、深度参与到协会和历届轮值主席单位精心开展的全国理性饮酒宣传周活动中，将公司的高质量发展与促进经济社会全面进步紧密结合起来，积极推进企业、社会、民生、环境等各方面的协同发展。他表示，做好理性饮酒推广工作应从三个方面着力。

一是自觉担当品质责任。坚守传统的纯粮固态发酵技术，以对产品品质的坚守满足消费者对高品质生活的向往，以对品质专一无二的追求实现行业的永续传承。

二是积极承担健康责任。在传承与创新中探索更加精准、更加严苛的酿造方法，带头做好酒健康与健康饮酒行为并举的研究，积极开展活性物质等酒健康的相关研究，创新健康饮酒行为研究，探索以风味和健康为导向的美酒酿造。

三是主动肩负文化责任。积极弘扬白酒经典，创新白酒文化，构建起完整的文化传播体系，让美酒为美好生活助兴添彩，与世界热爱生活的人们一起分享中国白酒的精彩！

李曙光董事长进一步指出，酒与人民生活紧密联系，与社会安定息息相关，作为轮值主席单位，五粮液将竭尽全力履行好各项责任和义务，与各兄弟企业一起，在中国酒业协会的引领下，做好消费者的好朋友，与消费者一起分享，一起快乐，引导消费者文明饮酒、健康饮酒、快乐饮酒，赢得越来越多社会公众的认可和尊敬。

五粮液助力《上新了·故宫》 荣获26届星光奖“优秀电视文艺栏目”

中国电视“星光奖”是中国电视最高级别的奖项，由国家广播电影电视总局主办，以思想性、艺术性、观赏性“三性统一”作为评判标准。经过严格评选，《上新了·故宫》从10个提名栏目中脱颖而出，最终获得“优秀电视文艺栏目”奖项。

《上新了·故宫》自第一季播出以来，获得了极高的收视率和良好的观众口碑。节目中从多视角切入，重新发掘了故宫文化的丰富内涵，多维度展示故宫之美，多层次向观众展现600年紫禁城的“旧史”与“新趣”，让观众以大历史观的视角重新了解故宫。

作为中国传统文化的传承者和白酒典型代表，五粮液拥有

650余年不间断酿造的“活态”明代古窖池群，五粮液酒传统酿造技艺已入选国家非物质文化遗产名录，与故宫在身份、地位、历史性、包容性、工匠精神和文化传承创新等方面高度契合。《上新了·故宫》是五粮液与故宫进行战略合作的成果体现，也是五粮液与故宫在新时代文化自信背景下，实现两大传统经典文化“正青春”共同愿景的成功实践，体现了五粮液坚定文化自信、弘扬和繁荣民族文化、承担起传承中国优秀传统文化的时代担当。借助这一节目，五粮液也为社会大众了解中国传统文化提供了喜闻乐见的新方式，展示出“以六百年，敬六百年”的深刻文化内涵和独特的五粮液品牌文化。

故宫男神王津

择一事『钟』一生

文/段文静 王浩鉴 赵寒
图/李佳明 (部分图片由采访对象提供)

名人简介

王津，中国文物学会副会长、国家级非物质文化遗产古代钟表修复技艺传承人、故宫修复古钟表的第三代传人。从艺43年来，王津修复了无数珍贵的古代钟表，如国家一级文物铜镀金转花水法人打钟、铜镀金变魔术人钟等，为我国文物保护事业做出了突出贡献。2016年，中国最具影响力的十大纪录片代表作之一《我在故宫修文物》深度剖析了包括宫廷钟表在内多个领域的稀世珍奇文物的修复过程和修复者的生活故事。影片中，王津倾尽一生，只为将“残破”修复如初，他的儒雅谦逊、温暖内敛尽展别样的匠人情怀，让古代钟表修复技艺获得空前热烈的关注，他也被网友亲切地称为“故宫男神”。而后王津携徒弟卞昊楠推出的著作《我在故宫修钟表·英国钟表》《我在故宫修钟表·瑞士钟表》均广受读者好评，让古代钟表修复技艺的“国民度”大大提升。

8月29日，故宫修复古钟表的第三代传人王津刚结束当天的工作，便风尘仆仆地由首都机场赶往成都。

三万英尺的高空中，他再次默记了一

遍第二天所需的演讲稿。这份早已烂熟于心的稿件陪伴他走遍了几乎国内所有重要城市，但一想到在明天这场由五粮液独家支持的南方周末N-TALK“明清风华”特别场上，自

己将与四川省作家协会主席阿来，原故宫院长、老领导单霁翔，著名编剧史航同桌座谈，王津便忍不住闭上双眼，揉了揉双鬓的太阳穴，继续自己的背诵，直至飞机降落。



©在西三所这张案前，王津一坐就是43年

作为一个本该“深藏功与名”的匠人，王津面对镁光灯、摄影机、随机问答却显得轻车熟路——早在2016年，王津参与拍摄的纪录片《我在故宫修文物》被上传到了以90后和00后用户为主的弹幕视频网站哔哩哔哩。没想到这部“冷片子”一炮而红，全网总播放量达到了纪录片类型中极高的782.2万。

意外的走红让“古钟表修复技艺”得到社会各界前所未有的关注，也让王津新收到了3个徒弟，实现了这项古老技艺的第四代、第五代传承。

8月30日活动当天，虽已近暮夏，但成都热意仍然浓厚，演讲台上的王津不改其标志性的西装革履形象，饱含激情地讲述起故宫修复古钟表的历史。他说，如果能穿越，还是想梦回前清，当一名乾隆爷身边的钟表修复师。还想穿越到师爷那一代，从清末

修到建国，感受由钟表构建出的那页外交历史。

王津的工作是“修复时间”，埋头用功的这43年间，他将自己也活成了一部古代钟表修复技艺发展的“时间表”。

从1977年起，他师从修复大师马玉良，见证了中国古代钟表修复资料收集从师徒口述到文字记录再到图像采集的过程；2014年，古代钟表修复技艺申遗成功，王津本人也成为该技艺第一位国家级非物质文化遗产传承人；2014年到2016年，王津代表故宫博物院与瑞士卡地亚制表工坊深度合作，这是故宫博物院钟表藏品的机芯部件第一次出国“就诊”；2016年，《我在故宫修文物》热播，乘着东风，王津联合大徒弟元昊楠撰写了《我在故宫修钟表·英国钟表》，这是故宫博物院首次出版的古钟表修复

图书，也是中国第一本院藏英国钟表修复纪实，世界上首次推出的皇家收藏钟表修复纪实；2018年，国内面积最大、功能门类最完备、科研设施最齐全、专业人员数量最多的文物科技保护机构——故宫文物医院敞开怀抱，迎接古钟表修复室正式入驻。至此，绵延300多年的古代钟表修复技艺进入了科技发展的新阶段。

“一切都是最好的模样，先进的设备，炽热的匠心，年轻的传承人，这可以说是文物修复近百年来最辉煌的时候了。”挺拔、瘦削身材的王津和他身后他所修复的“铜镀金乡村音乐水法钟”一起成为中国古代钟表最抽象和最具象的形象。

他说：“只要我还站着，就该站成‘钟’的形象。”

伏案43载

用时间博弈时间

从车水马龙的北京景山前街穿过护城河，进入神武门，往西走，数步之间就拐进了故宫博物院里一条狭长的甬道——西筒子。

与从午门进来的宽阔大道和广场不同，这里鲜见挂着照相机的游人，也听不到扩音喇叭里传出的导游讲解。打这儿经过，只听到头顶的风吹鸟鸣和鞋底敲击石板发出的踏踏声。

近600年来，西筒子附近来往的是宫女、太监、杂役；后来是一身军装的冯玉祥及其部下，他们在1924年的一个傍晚赶走了末代皇帝溥仪；接着是剪了辫子的、清室善后委员会的文人……再后来，除去故宫工作人员朝往暮归的身影，这条喧嚣了几个世纪的小巷终于归于宁静。

钟表修复匠人王津工作了40多年的修复室，便坐落于西筒子南端的“西三所”。这里是慈宁宫大佛堂北面的一片院落群，“不见喧闹的游客，红墙绿树掩映，一晃神儿还真以为自个儿梦回了几百年前的紫禁城。”即使已经在这儿呆了半辈子，但在无数个不经意间，西三所里特有的、奇妙的“历史穿越感”还是会王津一击而中，如同1977年，16岁的他第一次走进这个院子一般。

那天的小院也像今天这般安静，一席帘子半遮着屋门，钟表室的马玉良师傅在屋里摆弄着手头的

活，见王津后脚还没迈进门，眼睛就不停打量着屋内各式各样的古钟表，便问道：你喜欢静态的还是动态的东西啊？他答：“喜欢动的，好玩儿。”怕自己答得不好，小伙子挠挠头，紧接着又补充了一句，“我三四年级时就拆过自行车，把链条卸下来，洗洗车轴，上上机油。”

“来瞧瞧这，能修吗？”马玉良起身拧开一件铜镀金座钟的开关，音乐随之响起，远看潺潺流水，细瞧鸟舞鱼跃，一片生机勃勃。这下王津可算是开了眼，也红了脸，赶紧老实交代：“其实除了自行车，我也没接触过其他机械物件，平时也没有什么物件可以练习，家里就一个我爸上学时用过的旧闹钟，平时也不敢摆弄，怕给弄坏了。”

“挺好。”马玉良被王津的实诚给逗乐了，打心眼儿里喜欢上了这个小伙儿。拍拍他的肩膀，意思是能留下了。于是，王津便留在了这座小院子里，成为故宫古钟表文物修复室的学徒，师从马玉良。

很久以后王津才知道，“面试”时给他长见识的钟是当年西洋进贡给朝廷、乾隆爷心爱的物件。他觉得挺神奇的：“怎么乾隆的宝贝就到了我手里？”

按宫里的规矩，做学徒头一年不让沾文物，先从练手感和认识工具开始。从师父嘴里，王津也理顺了古钟表修复行当的传承脉络。

相传，最早给紫禁城带来这类舶来品的人是意大利传教士利玛

竇。1601年，他给万历皇帝进奉的礼物中除了世界地图、铁丝琴外，还有自鸣钟。大小两座自鸣钟深得皇帝的喜爱，至此，红墙金瓦的紫禁城里，除打更的声音外，还增加了嘀嗒嘀嗒钟表流转的声音。同时也催生了一门技艺，就是钟表修复技艺。

最初的钟表技师是西洋传教士。1648年，葡萄牙传教士安文思抵京，被征召为清宫御用作坊——造办处的钟表匠师。到1811年，共有15位传教士入宫承接皇帝下达的制钟、修钟的任务。

清乾隆年间，宫里成立了“做钟处”，制造钟的技术达到鼎盛，参与设计、制作、修理钟表的技术人



◎铜鎏金嵌宝石太平有象转花葫芦顶音乐钟



◎8月30日，在由五粮液独家支持的南方周末N-TALK“明清风华”特别场上，王津讲解故宫古钟表修复技艺的历史

员也随之增加。钟表匠人也有了中国人的身影，其中还按照地理位置不同，分为南匠和北匠。还有一类是做钟太监。

有制作，便有修复。清末前后，仍有少数钟表维修的工作人员在宫里供职，其中就有徐文璘。相传，他早年还曾经跟洋人切磋过手艺。之后，徐文璘培养了徐芳洲（其子）、白金栋、马玉良、陈浩然4位学生，到王津这代，故宫古钟表修复已传三代，这项古老的修复技艺也成为了唯一在故宫一直绵延下来，没有断层的非物质文化遗产。

1981年，入门四年后，王津修复了第一件比较重要的文物——一座清代三角木楼钟，钟高七八十厘米，

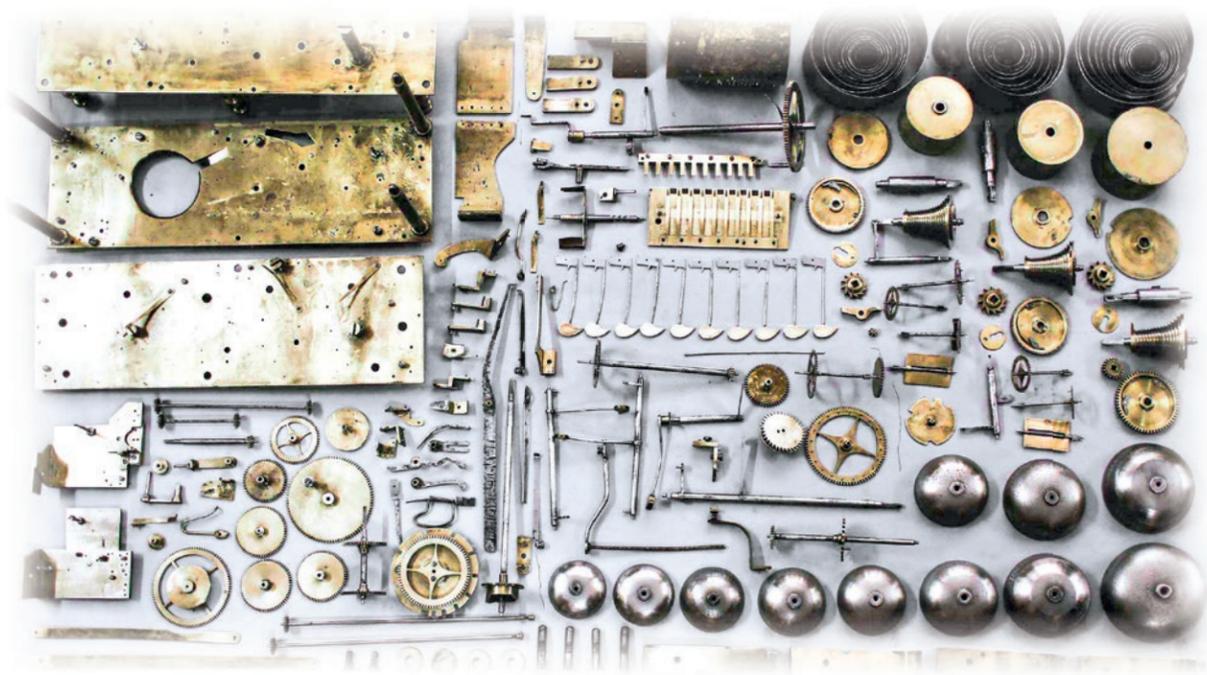
一个机芯带着三面表盘走针，非常少见。修复之前，钟表外壳已经快散架，机芯也不走了。王津卯足了劲，重新拆散、清理、安装了机芯，开胶的外壳也被重新黏合。

这是他职业生涯的正式起点。在那之前，他每年只修复过一两件简单钟表，他把它们当做器物，把这份工作作为一门需要耐心的手艺活。但在那之后的30多年，他经历了300多次把“残破”修复为“珍宝”的过程，感受逐渐不同：“在修复了二三十件之后，我就发现钟表的身上，不仅有珐琅，有彩绘，还有机械美学，还有时间留下的痕迹。”

凑近观察那些零件，就算不是专业人士或历史爱好者，也会被里面留

存的痕迹击中——上面有工匠们制作的痕迹，他们手工打磨齿轮保留下轻微的磨痕，他们给底座上上色时笔尖凝结出细腻的纹理，甚至是外壳上一点点拼接而成的“鲨鱼皮（黄貂鱼鱼皮）”“底层紫绒”，都封存着一个时代对于“美”的感悟。你会鲜明地看见，这上千个零件是怎么一点一点盘筑起一座钟表的，不足指甲盖大的齿轮是怎么一牙一牙咬合镶嵌的，刷子是怎么一笔笔给它们上漆的。这些痕迹附着在钟表上，端坐于宫殿内堂，经过时光冲刷，以或完整或残缺的身躯保存了下来，隔着300年，撞入现代人眼前。

日子久了，王津也明白了一些文物



◎清洗底部机芯的全部零件

透露出的审美意趣——从这些古钟表上隐藏的文化密码中，可以清楚地窥见当时中西的审美差异。他和师父曾观察、对比过近百件广钟（清代广州钟表）和西洋钟表，发现：与同时期的西洋货相比，广钟体现出非常鲜明的中国特色。它们普遍以祝寿、年节祝福等为主题，造型为亭、台、楼、阁建筑或葫芦、盆、瓶等具有吉祥寓意的器形，最突出的特点是表面饰以颜色鲜艳的黄、绿、蓝各色透明珐琅与细密繁缛的西洋花纹，“因为大多是宫廷定制，更能体现中国人的喜好与讲究”。同时广钟的机械也比西洋钟更加复杂，常常大量配置水法、转花、变花、跑人、转鸭、鸟音等新奇巧妙的变动机械装置。

近10年开始，王津逐渐觉得，自己与几百年前的人有了情感的连接，

互相熟悉，彼此合作，“你来制作，我来修复，我们的目的是一样的。好像和几百年前的工匠，有了一场超越时空的对话。”

天晴的日子里，当阳光漏过宫殿屋檐，铺在青石板路上，王津偶尔会骑上一辆1986年国产的凤凰牌自行车，去故宫东边的钟表馆看看。在那里，80件展品静静陈列在玻璃柜里，其中有60件经过他手，或独立修复，或与其他钟表修复师一起。

“在钟表室，那种与前辈隔空对话的感觉更加强烈。”他感慨道：“我们修复师所能做的，就是帮这些钟表使用时间博弈时间。修复的痕迹会跟制作的痕迹一样，永远跟着这座钟表，过了几十年、几百年后，年轻的工匠都会拆来看，希望那时他也能夸赞一句，修得真精细。”

复原300座 修旧如旧

在宫里待得久了，有时候，兜兜转转还能撞见年轻时的“自己”。

1977年进宫，到如今已经43年了，经王津手的钟很多，大多数修完后都送回地下库房收藏。2015年是故宫博物院建院90周年，布展时，王津见到了自己1989年修的“转八仙人钟”，“像见到了亲切的老朋友”，20多年前拆钟、修钟的经过历历在目。那会儿他还是28岁的小伙，现在已经年过半百，再做几年就要退休。

退休前还能修上多少件钟，王津自己也无法估计，因为修复文物是一项急不得的活儿。故宫如今珍藏着



◎王津工作一丝不苟

西洋钟表1500座左右，其中他上手修复过的有300来座，1000多座被几代修复师修复过，剩下的存放在库房且没有动过的数量约还有300座至500座。余下这些没有被修复过的旧钟表破损程度更大，修复工期会越来越长。

王津爱喝酒，描述古钟表、故宫这类文物的价值时，常常用中国白酒、用他爱喝的五粮液作类比。在他看来，见证过历史的文物独具魅力，故宫是，中国白酒也是。前者是看得见的华夏传说，后者是闻得到的大国浓香。

故宫的钟表藏品大部分是体积大、机械结构复杂、表演功能多的机械钟。其中一件“变魔术人钟”在各个场合最多次数被王津提及。

据说这座“变魔术人钟”曾计划修复，但是一耽误赶上了“文化大革命”，就回库了。老师傅们见过这钟，形容起来就一个字——破。

1998年，王津就动过念头修这座钟，但迟迟没敢上手。犯怵的原因是，这座钟太复杂了，高70厘米、宽50厘

米、厚度约30厘米，共有1000多个零件组装成了7套系统、5套机械联动，底盘的齿轮多得就像一座盘根错节的“迷宫”，是公认的世界上最复杂的西洋钟表之一。

2007年，荷兰想借这座钟展出。王津和大徒弟元昊楠小心翼翼地吧钟从库里请出来。一瞧，机芯、开门都坏了，链条也断了。

拆解、清洗、修复、再组装，这是师父传授下来的修复古钟表步骤。一拆完，王津习惯直接上手，伸进倒满煤油的盆里，“戴着橡胶手套总摸不准零件的磨损程度”，拆出来的零件常有几百上千件，双手泡在煤油里一两个小时是常有的事，王津调侃道：“刚闻着煤油味还觉得挺香的，后来清洗零件的次数多了，伤手不说，鼻子熏得受不了。”

王津把零件一一分类装在不同的托盘里，零件整理和清洗花了一个星期，大部分零件严重锈蚀与磨损，没有机芯结构的图纸可以参考，全凭他一点点琢磨。零件得手工做出来，“磨损的程度都有讲究”。

“修旧如旧”，一代代传下来的文物修复原则只有这四个字。在王津看来，难就难在这里，你得去想象钟表原来是什么样，没有书籍资料可以参考，全靠机械原理去摸索，靠想象它是什么样子，然后把它恢复到它刚进故宫时的样子。

一个齿轮一圈的齿牙都打掉了，他要重新做，新做的齿牙与老齿轮磨合不上，“齿轮磨损出一些细微的弧度。”他摸出一根细细的铁丝，一点点锉到正好“卯”上。断了的发条，就得拿根老发条细细打磨，再给它接上。时常一天他都在锉销子，第二天来还接着头天的进度继续锉销子，外行人一看，钟表盘里天天一个样，天天干旧活，王津一瞧，“那是一天一个样”。

前前后后忙活了一年，这座钟修好了。在大功告成后，元昊楠在《我在故宫修钟表·瑞士篇》中记录下了“变魔术人钟”表演的情形：

这座钟没有表盘，屋顶中间有显示时间的小窗，屋顶有一只可以转球的小鸟，方形小窗下还有三个圆盘，运转时小鸟不断张嘴、转身、摆动翅膀，身下的圆球也随之转动，三个圆盘同时不断变色转动。下面部分是魔术师表演，当表演开始时屋门打开，魔术师坐在桌子后面手持两只碗，其头不时左右摇摆，同时抬起两碗让观众看到桌面没有任何东西，桌子中间有一盒子，里面先会跳出小鸟，然后消失，随着两只碗不断扣下抬起，每抬起一次，碗的下方均会出现不同样式和颜色的小球，最后抬起时，中间盒子里的小鸟会出现在碗的下方，同时关门，表演结束。突然消失的小鸟，

交替变幻的彩球，于铜质小人的掌间翻飞，观赏者无不称奇。

这座由瑞士钟表大师路易斯·罗卡特于公元1829年完成的复杂座钟，在近200年后终于重现了曾经的风华样貌。王津曾经无数次揣测罗卡特在制造时的种种巧思，终于与他达成了跨越时空的对视。

正编6人 以未来拥抱未来

宫墙之外，是日新月异的北京城；而西三所里，被修复的文物和修复它们的人都遵循着古老技艺自身的节奏。

其实除了大型展览，王津和他的徒弟们不用面临其他工作常见的“截止时间”。在活儿干不下去的时候，王津会建议年轻人去院子里转转，因为硬干容易捅娄子。在画纸上描摹一朵盛开的牡丹，把捡到的枯木头雕成一个小痞子，给老师傅画一幅肖像，都是这里的修复师尝试过的“减压”方法。

一切都有步骤和流程。一座钟表的修复流程有多长，跟它的残破程度有关，但最快也是以月为计数单位。几十年来，钟表修复师们已经习惯于等待，习惯于平静，习惯于没有什么事情是可以马上完成的，习惯于与挫败感作战。

但以上这些都不意味着，修复古代钟表是一份陈旧机械的、与时代毫不相关的工作。恰恰相反，修复的整个工作流程和理念是现代的、先进的，王津见证和亲历了变革的全过程。



◎一座钟表上有上千零件，每一个拆解过程都马虎不得

现代文物修复观念在故宫博物院的一个体现是故宫文物医院，这也是中国国内面积最大、功能门类最完备、科研设施最齐全、专业人员数量最多的文物科技保护机构，王津在这里亲身体会到了使用诸如X射线CT室、色谱-质谱分析实验室等世界上最先进的文物“诊疗”设备所带来的便捷。

诚如故宫博物院官方网站的自述：

文物保护修复学科与医学相比，有着许多相似性。医学关注的是人的健康，文物保护修复则是负责文物的延年益寿。中国文物保护修复传统手工技艺犹如中医学，上千年来医治着文物的病害。作为一名文物修复者，有责任挖掘这些传统手工技艺的科学道理，并传承、发扬光大。

同时，文物保护修复工作具有很强的科学性，亦是多学科交叉渗透形成的一门科学，包含人文社会

科学、自然科学和工程技术三大领域。它需要像100多年前医学引入科学实验室方法一样应用现代分析检测设备和技術，借鉴当今其他学科完善的理论构架来建起自身的科学体系。

观念的革新，总来自于一些关键的时刻，关键的人。对王津来说，转折点在2016年。

2015年初，故宫博物院想拍摄一部关于“工匠”的纪录片，曾经参与拍摄过《故宫100》的导演叶君顺理成章地成为此次拍摄的导演。为了呈现现代化的故宫，叶君和他的团队在故宫里拍摄了近4个月，于是，镜头里，儒雅内敛、开朗外向、年轻活泼、性格各异的修复师们展现了故宫的另一面。

2016年，纪录片上线。全平台共计1200万的视频播放量让“文物修复”成为中国匠心的代表词汇，也为故宫博物院、王津的修复传承带

来了新的契机——钟表室迎来了百年来人丁最兴旺的时候：正编6人。

“从1977年到2017年40年中，我只招到亓昊楠一个学生。前后也招过两批，面试都过了，孩子都没来报到。纪录片播出之后，现在很多人来报考，前年招来了三个。原来也很少能招到研究生、博士生一类高学历人才，前年招到一个在芬兰博士毕业的，放弃了外国工作来故宫。”

王津口中的“大博士”叫杨晓晨，在芬兰看到了《我在故宫修文物》后，发现故宫博物院发布的招聘信息正好有机械工程专业，马上就报了名。为了应聘，他先后从海外“飞”回来几次，还放弃了原本能永久定居芬兰的机会。和杨晓晨同期进来的，还有两位伙伴陈明轩、刘潇雨，他们已经在故宫工作几年，从文保科技部的办公室调到了钟表修复组。

2018年6月，90后的向琬从木器组自愿调进钟表修复组，成为亓昊楠的徒弟。从王津的第三代、亓昊楠的第四代，如今，故宫钟表修护技艺有了第五代传人。

一座皇家钟表，除了机芯、钟壳，还有外部繁复精美的装饰，比如珐琅、珠宝、木雕甚至织锦，所以，古钟表修复需要很多不同的专业技术人员来共同完成。如今的钟表修复室形成了一条小小的流水线，每个人的专业不同，分工也明确：亓昊楠学的是自动化专业，杨晓晨学机械工程，陈明轩学建筑，刘潇雨的专业是珠宝设计，向琬擅长的是木器修复。

向琬说，她刚来时的第一件工作，就是用木头和象牙补配两座钟楼上的八仙人物雕塑残缺。过去，修复一座钟表可能需要好几个科室的合作，现在，他们可以在内部相互配合，效率也提高了不少。

“修复手艺遵循传统，但检查过程可以是现代的。”王津笑道。早在30年前，他与师父便不再纯靠记忆力来记下每个零件的安装顺序，而是有意识地将每次修复、检查过程用文字记录在案。千禧年后，数码相机普及，图像记录也进入钟表组，成为更为现代化的辅助工具。

“那时候我就在想，古代钟表修复的未来在哪里？”2016年，他看到了未来。

2016年底，故宫文物医院正式成立。随后，钟表修复组也搬进了100多平方米的工作室，“恒温恒湿，防尘、密封好，亮度大”，王津一口气说了几个“非常好”。

文物有档案，有影像记录，有团队的“会诊”。从检查、修缮到出修复报告，每一件文物的修复就像经历一次完整的看病过程。在文物保



◎王津与各界名人畅谈“再现明清风华，致敬六百年”



◎“明清风华”特别场上，铜镀金珐琅转花葫芦式钟的视频演示引来观众频频喝彩

护科技实验室，借助现代科学仪器，可以对文物进行详细地分析检测，还能了解怎么保护才最科学，这是比起前几代人，他们在修复上的进步之处。

故宫古钟表修复技艺也在不断和世界接轨。王津谈起新人们的发展，“以后走向世界，合作或者互相交流的机会可能更多。能了解一些现在的新技术，或者将新技术与老传统结合、发展，这可能是他们将来的方向吧！”



等待416年

从北京时间到北京时间

如今我们坐拥史料，纵观历史，其实西方国家与中国在钟表方面的交流是相当早的。几百年来，中西的瓷器交流史与钟表交流史形成一种双向的“文化对流”，交织成了一道奇异的历史风景。

1601年，意大利传教士利玛窦首先

以钟表敲开了明朝万历皇帝的宫廷之门，开了“钟表外交”的先河。

清朝初期，西方传教士经由澳门或广东把早期钟表带入国内再运送进宫，已经成了讨好中国皇帝的重要手段。1707年，第一位瑞士钟表匠来到宫廷，随后法国也开始以印度公司的名义与中国进行钟表贸易。

这样的“钟表外交”在清朝中期达到鼎盛。据《乾隆朝贡档》的不完全统计，乾隆收到的进贡钟表共有3000多件，其中以英国钟为佳。至今史料仍有对乾隆时期来华的马戛尔尼使团的记载。据当时参加使团的英方人员回忆，英国方面在选择礼品上相当谨慎。在这些礼品中，“最能说明自己国家现代化程度的礼物是一台天文地理音乐钟”。

事实上，钟表自最初传入中国，就扮演了东西方之间相互了解的一种媒介与交往的工具：钟表上的背景画展示的即是西方人眼中充满魅力的东方世界。当然，与西方的钟表交流不止于此。2007年到2009年，

故宫博物院与荷兰自动音乐钟博物馆有过一次合作，校准了自鸣钟的音调；2014年，故宫博物院决定修复院藏6件钟表文物，这次故宫博物院选择合作的机芯专家是瑞士卡地亚制表工坊。

王津师徒等四人组成的故宫博物院钟表修复组分为两拨，先后前往位于瑞士拉夏德芳的卡地亚制表工坊，与其共同完成修复工作。2017年2月，王津的徒弟元昊楠带队先行“护送”机芯出发；5月，王津一行人抵达瑞士跟先前队伍完成交接，留守等待将文物送回。

在瑞士，王津每天早上坐7点21分那班火车，经过5分钟车程到达拉夏德芳，7点半准时打卡进入工坊，开始修复。除锈、打磨、烧蓝等看似寂寞的工作在他看来是跟每一个零件的对话，这也更让他佩服那些最初的设计者们。

初期考察阶段，修复团队发现6件钟表文物在机芯内部都标注了“London”字样，从内部

结构到装饰风格都沿袭了英国制造的特征，比如摆轮夹板只有一个触点，时针、分针采用的是甲虫针和火钳针风格。通过在《英中钟表年鉴》和《瑞士钟表匠以及世界各国钟表匠大辞典》等文献上搜索表盘或机芯标注的钟表匠姓名，他们一点点拼凑起跟这些钟表文物相关的蛛丝马迹。

有趣的是，面对合作修复的最大难题，如何处理双面镀金表编号182994机芯缺失的四根指针时，双方出现了分歧，卡地亚一方希望重新制作指针，而王津则希望在原有的基础上进行修补、补配，最大程度保存文物的历史价值。

这时离计划中回国的日期只有一周多的时间了，远在故宫的元昊楠已经把古董钟体修复完毕，期盼着机芯的归来。电话中，他感受到了师父王津隐隐的忧虑。

元昊楠解释说，文物修复讲究修旧如旧，会最大限度地保留原有的零部件，为了让机芯正常运作，某些无法修复的零部件即便要重制，也会尽可能“做旧”，跟其他部分在外观上保持一致。“发条断了就接一下，这样可能比原来的短了。原发条上满了可能表演个15回，修完就剩10回了，那也够用了。”王津希望后人再次拆开机芯时，看到的还是本来面貌。

这一原则被故宫钟表修复组严格恪守着。即便故宫藏钟并不是每一件都被详尽地登记造册，但大多是成对儿的，可以相互参照。对于未能找到史料参考的孤品，只能保持原状而不可“凭空创作”。所以，若要修复这款零件缺失的机芯，必须要给它“找回身份”。

修复团队翻查了数千件古董钟表文献，终于在苏富比拍卖行的拍卖记录中发现这款双面怀表是成对儿的，并从其姊妹款的拍卖信息中确认了制作年代约为1790年，最后根据资料上指针的形状和材质，复刻了缺失的四根指针。中国的文物修复理念也得到了对方的赞同。“我们不得不重新思考文物所包含的意义。”在卡地亚钟表修复部门工作、负责本次实际修复工作的凯拉坦言。

著名导演李少红用影片《唤醒时间的技艺》完整纪录了这次合作的全过程。经过耗时4个多月、累积近千工时的实

际操作，6件钟表文物机芯重新回到紫禁城，再次被“植入”200多岁的“身体”里，为历时三载的文物修复国际合作项目画上了句号。修复之后的6枚古董机芯不仅焕发生机，还填补了各自几近空白的历史——这是故宫博物院钟表藏品的机芯部件第一次出国“就诊”，也是等待416年后，再次以古代钟表作为媒介进行的“大国外交”。

百年之前，它告诉我们时间，百年之后，它见证了时间。纵使有褪色的那天，如今它握在手中，依稀可见身上曾经闪烁的光。这束智慧之光跨越了时间长河，照亮了前方的黑暗。每一件作品如夜空中的繁星，它指引着我们步履不停。时过境迁，终于明白，它经历过的一切都是相通的，每一位钟表师的努力都是相连的，生命终会归于尘土，时间永恒于世。

《唤醒时间的技艺》片尾，饱含深情的独白中，故宫钟表室、曾经手的珍宝、前人留下的工具一帧帧画面蒙太奇式地闪过，王津面向东方，依然挺拔、自信地站在那儿，以他标志性的方式。

“只要我还站着，就该站成‘钟’的形象。”

名人金句

- ◆ 见证过历史的文物独具魅力，故宫是，中国白酒也是。前者是看得见的华夏传说，后者是闻得到的大国浓香。
- ◆ 每个人都将会会有一个职业，其实职业中都会有琐屑细碎的地方，文物修复教会了我们如何与职业相处，如何与世界相处，如何与自己相处。
- ◆ 工作要“三心二意”：一定要热心，要先喜欢这个工作；第二要耐心，不能一看钟表，觉得修不了就走了；第三是用心，有专业知识。你真的打开了你的心，慢慢就会觉得很有意思。
- ◆ 只要我还站着，就该站成“钟”的形象。



以501车间的名义

——酒人篇

统筹/《大国之酿》编辑部

执行/赵代波 王宏娟 孙锋 王浩鉴 赵寒 段文静

摄影/李佳明 钢笔画/马国斌

当我们举杯畅饮、盛赞酒香芬芳时，可否知道这杯美酒背后酿酒人的故事？这一杯佳酿，得益于一群酿酒工人几十年如一日的匠心坚守。

摒弃一切糟粕，成就一汪甘冽。501酿酒车间里的窖池作为五粮液最为古老的窖池群组，在此工作的酿酒师们每一个人都身怀绝技，能进入501车间，是一种被肯定的表现。在这卧虎藏龙的501车间能够脱颖而出的班组长更是集天赋和汗水于一身，他们的故事各有奇妙，他们的经历各有不同，相同的是，他们都踏在501车间的土地上，用汗水和匠心，酿制传世浓香。

一杯酒，一辈子，用匠心融入细节，用传承成就创新，是历代五粮液人的坚守。

今天，就让我们用文字和大家分享五粮液酿酒人的点点滴滴。

为讲好五粮液历史文化故事，传播五粮液酒文化，提升五粮液品牌文化建设，《大国之酿》特推出主题策划“以501车间的名义”，深度挖掘五粮液灵魂之501车间。501车间承载了五粮液历史最悠久的古窖池和技术最精湛的工匠，是五粮液之所以成为名酒的重要基石。策划共分三期完成，分别是“以501车间的名义·酒窖篇”“以501车间的名义·酒人篇”“以501车间的名义·酒品篇”，从古窖、工匠、酒品三个不同维度，深度阐释和解读501车间。8月，《大国之酿》刊登了“以501车间的名义·酒窖篇”，本期推出“以501车间的名义·酒人篇”，以飨读者。

天人共酿 无上妙品

酒是陈的香，窖是老的好。一瓶美酒的产生，无论是经历时间的洗礼或是出自明清时期的古窖，都需要颇具匠心之人来酿制。所谓天人共酿，就是自然与人共同酿制。白酒具有的不可复制性是突显出白酒酿造技艺的关键要素，也表明白酒是物质属性和精神属性共同构成的有机体。因此，酿酒不仅是一种天人合一的艺术，更是一种精神文化的产物。

天之道，道法自然

白酒是天人合一、顺应自然之道的产物。

天之道，在于自然，在于微生物群落。在白酒酿造时，曲种的不同，水质的不同，酿造工艺的不同，原料的不同，时间地点的不同，气候地理的不同……都会对酿酒产生影响，形成不同风格的酒。所以，对于传统白酒工艺而言，令人赞叹的无疑是先人们在酿酒过程中因势利导地利用自然界微生物参与发酵的经验。

我们肉眼无法观测到的微生物，如何去运用？那便只能

通过气候、地理环境去判断，而五粮液所在的宜宾城，便具有以自然生态和环境微生态为基础的最佳酿酒生态特征。宜宾独特的生态特征促进了微生物的多样性，并孕育了复杂的酿造微生物群落，适宜酿酒功能菌和优势菌的生长和繁殖。

“川酒甲天下，精华在宜宾”，作为“江之头”的宜宾，拥有充沛的水资源，这在中国酿酒系统中，是重要因素。长江水缓缓流过，冰川融化的岷江更是水质清冽，二者为当地提供了极其优越的酿酒水源。

粮为酒之精。川南宜宾，这里土壤丰富，有水稻土、

新积土、紫色土等6大类优质土壤，非常适合种植高粱、大米、糯米、小麦、玉米等酿酒作物，而这些正是五粮液酿造配方中的主要原料。宜宾的土壤资源丰富，对于五粮液酿酒所需粮食作物的生长有着微妙而深刻的影响。

土为酒之气。特别是其中一种黄粘土，含沙量少、细腻、粘性强、呈弱酸性，而且富含磷、铁、镍、钴等微量成分，非常适合微生物的栖息和生长繁殖，一直是浓香型白酒生产筑窖和喷窖的专用泥土。这些肥沃的土壤是五粮液浓香天下的重要因素之一。

宜宾地处被联合国教科文组织与世界粮农组织定义为“在地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地

区”，即便有优越的自然条件，但酿酒并非一件易事。无论多好的酿酒师傅，都无法告诉你：我下一次可以酿造出能成为五粮液的特级酒。他们只能在一次又一次的酿制过程中总结经验，品味操作过程中的细微差别，方能提高一丝丝的几率。

白酒的酿造既要符合自然法则的生产工艺，从农作物的种植、收获，到粮食的蒸煮、晾晒，再到糟醅的发酵、蒸馏，最后到酒体的勾调、陈酿，严抓全链条每个环节，还要酿酒匠人根据地理、气候、光照、水源、微生物环境，围绕高粱、大米、小麦等农作物进行系列加工，在神奇的物理、化学作用下最终将粮食幻化成美酒。

五粮液美酒给予了天人共酿最好的定义。



INGENUITY



人之道，匠心独“酝”

天之道有自然法则，人之道只能是独一无二的非凡匠心之作。

酿制一杯美酒，还有一个至关重要的因素，那就是传统生产工艺。随着科技的发展，一些机械设备的应用大大降低了劳动力成本，但酿出好酒的工厂是没有全机械化的。在五粮液酒的酿造过程中制曲、上甑、量质摘酒等关键工序均由人工操作，这些工艺还是靠工人师傅的经验以口传心授的方式代代相传，是无法由机械来代替的。所以，对于酿酒而言，需要酿酒师傅把一世的情怀与爱意都倾注其中。择一

事，终一生，历代五粮液人愿意用一辈子书写坚守与传承。

这样的匠心在五粮液每一个人心里扎根、生长；这样的传承在于五粮液每一位匠人对每一处细节的坚守。

每道工序、每个环节，酿酒师们都凝神聚力、追求极致。其中，“1366”秘诀（一极、三优、六首创、六精酿）表现得最为精准。

“一极”是指五粮液酿造工艺复杂且极端；“三优”是指环境、古窖池和匠人匠心“三大优势”；而五粮配方、包包曲、跑窖循环、沸点量水、双轮底发酵、勾兑双绝的“六首创”和分层入窖、分层起

糟、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、分级储存的“六精酿”更是展现出五粮液对工艺的严苛要求。

仅从制曲来说，五粮液独有的“包包曲”就是在中高温环境下经过10多道工序、4000多个小时培育而成，并且每一批曲药只有在一级曲比例达到50%以上时，才能出房粉碎进入下一道工序，否则将被立即销毁。

更别从入窖、发酵到起糟、配料、摘酒、并坛、勾调的整个过程。唯有通过苛刻把握，通过层层臻选，“优中选优、花中选花”，只有不到20%最优质酒体，能成为五粮液美酒。

天人之道，美酒飘香

酒，在很早的时候就被称为“天神的礼物”。“琼浆玉液”，用美玉制成的浆液，古代传说饮了它可以成仙。由此可见，酒与天是无法分割的。

世间有三苦，“打铁酿酒磨豆腐”。酿酒这件事情，从来都辛苦万分。也是，要酿制出堪比“天神”饮用的琼浆玉液，哪有这般轻松？

酿酒讲究人与天的关系、人与自然的和谐。

酒是人与自然和谐融合的产物，没有上天给的水源、土壤、气候、气

温和生态是不可能产出好酒的，五粮液这样的美酒，是集天时地利人和于一体的“和美”产物。

在生产的过程中将自然的馈赠合理保护和利用，这便是五粮液引以为傲的“天人共酿”，正是在这样的条件下，才有了“活国宝”——五粮液古窖泥。

五粮液的酿酒师傅们在酿酒的同时非常注重传统的酿酒工艺的传承延续。全酿酒行业最为严苛的工艺要求让他们必须付出多于常人的时间去钻研这人与自然的和谐关系。走进古老的501车间，似乎走进了另一个时代，原始的工具，没有现代控温设备，更没有“盛名之下”的

机械设备，有的只是最原始的窖池、铁铲和技艺。

一生一世，专注一事。501车间的酿酒师傅们就是在这样的环境里日复一日、年复一年地寻找人与自然的和谐共存，更是将其以美酒的形式呈现给神州大地的万户千家，他们的坚守和匠心传承，在时间的旅程里将五粮液绝妙浓香四溢开来，香满神州，走向世界。

从“江之头”宜宾走来的“酒之头”五粮液，采天地之灵气，集五粮之精华，承文化之精粹，以持之以恒的工匠精神，向世人酿造出了一杯“大国浓香”。

以工艺迎合天地，唯匠心酿制美酒。

501车间群像

悠悠岁月，匠心永恒



悠悠数百年，弹指一挥间。回忆过往时总会感叹时间易逝，但对于企业而言，时间是最直接的试金石。

凌晨，南丝绸之路上的叙府。

寂寥无人的夜冷冷清清，“天干物燥，小心火烛”的打更声从小巷尽头慢慢传来，向着前方灯火行去，阵阵“噗嗤噗嗤”的卸货声伴随着一盏孤灯响彻夜空。循声望去，透过微弱烛光，只见招牌上“长发升”三个大字若隐若现，这是一座酒坊。

酿酒师傅们早已开始了一天的酿酒工作。他们在熹微的灯光下挥汗如雨：有的将粮食运来，有的忙着摊凉，还有的忙着起窖……作坊内热火朝天的忙碌景象在这尚未天明的小巷中显得朝气蓬勃。

这幅“欣欣向荣图”自古有之。早在3000多年前的商周，宜宾有一个民族，为僰人。僰人首领跟随周武王伐纣，被封为“僰侯”，建“僰侯国”，故宜宾古有僰道之称。《华阳国志》记载，僰人性情温和，习仁道，勤劳、聪明，善事农牧，尤为善种水稻、荔枝、姜、藕、豆之类的作物，为酿酒提供了条件。

宜宾的天时地利永远离不开人和。

晚清时期的长春街上，中午人来人往，酒坊的吆喝

声络绎不绝。

长春街的深处，三个人缓缓走出。一人衣着华丽，一人谈吐不凡。最后一人话语不多，看上去似乎有些平凡，只有身上的“腱子肉”和双手厚厚的老茧暴露了他的身份：酿酒师傅。

研究粮食、改进秘方、日复一日地挥铲装甑似乎成了邓子均的固有模式。偶尔，他也会停下来，坐在门槛上用小刀边将手上厚厚的茧削去一点，边想如何酿出更好的酒。

时间一晃而过，“陈氏秘方”在邓子均不断尝试下，名扬四海。

2020年7月，烈日当空，宜宾城车水马龙，五粮液501车间“河字小组”的屈万聪从“全恒昌”的大门里出来，匆匆走向“利川永”。他要去找“利川永”的班组长聂恩良讨论这次的出酒情况……

自1909年正式得名至今，五粮液在中国浓香型白酒行业里始终独占鳌头。数百年的时光悠悠而过，宜宾这座小城日新月异，而这座古老的酒坊仍旧散发着浓香。

不变的，又何止酒坊？酿酒师傅们周而复始地重复着传统工艺，在岁月中精益求精，将工艺细节做到极致。

这份匠心，是千百年来这座小城所传承下来的最宝贵的非物质力量。岁月悠悠过，酿酒师们的匠心，随着岁月流逝愈发坚定，在这块土地上，成为了永恒。

大国工匠，匠心筑梦。五粮液一代代的酿酒师傅们对传统酿酒技艺的笃定与匠心传承，让其不至于在历史的长河里消失不见。所以，在今天我们有幸品上一口浓香臻品时，也别忘了那些付出辛勤劳动的酿酒匠人们。

在对501车间8个班组长采访时，我们都提了一个相同的问题：“如何理解工匠精神？”大家各抒己见，纷纷表达了自己对工匠精神的理解。

以「心」养「技」



一个略显消瘦的身影看似单薄，细细看来却是肌肉内敛；一双手上老茧密布，似乎在诉说着每天的辛劳。这人便是陈松贵，五粮液著名老作坊“长发升”的班组长。

“工匠精神是一个时间概念。做一件事情专注，长时间做某件事情专注，都不是工匠精神。只有在这个行业沉浸得够久，在自己行业沉淀，才可称得上精神。”陈松贵这样理解工匠精神。

“对手艺，心得单纯”

这么多年以来，陈松贵始终坚持“工匠精神”。对工作赤诚、做事清淡平和是陈松贵最明显的工作特性。“我就想学好一门技术，仅此而已。”

“就想学好一门技术”看似朴实无华的一句话，要想日日夜夜，也非易事，为此，陈松贵付出了全部精力！

1996年秋，陈松贵走进了宜宾城，穿着朴素的他眼睛里透露出对未来的向往：“我要成为一名酿酒工人啦！”

那时，年轻的陈松贵没有想到，这一选择，让他找到了自身的闪光点。

陈松贵小时候家庭条件并不富裕，在孩童时期就开始帮家里人做农活。他很羡慕当时的“城里人”，生活的压力让他明白：要想过得好，只有不怕苦不怕累。在物质匮乏的那个年代，陈松贵受到的教育并不多，对于他而言，唯一的优势便是：我比城里的孩子能吃苦，我也知道知足，能在城里找个工作，我一定会好好珍惜。

“酿酒是一个不断挑战自我的过程”

上个世纪90年代，因为媒体资源有限，五粮液虽美酒飘香，但也并非家喻户晓。从小生活在农村的陈松贵，还以为五粮液仅仅是个几百平方米的酿酒作坊。直到进入五粮液工作一段时间后，他才知道五粮液酒厂竟然是占地10平方公里的“十里酒城”。

由陌生到熟悉，对于了解厂区面积大小并不难，但是，对于酿酒而言，由陌生到熟悉再到熟练，远远没有想象那么简单。

“要想变得优秀，就必须接受挑战；要想尽快优秀，就得寻找挑战。”对陈松贵而言，酿酒就是一个不断挑战困难、征服逆境、战胜自我的过程。酿酒师常年泡在高达40度高温的窖池里，就像蒸笼一样闷热，一天下来，陈松贵不仅手上起满血泡，更累得连胳膊都抬不起。“别人能坚持，我又有什么理由说放弃？苦、累，这是成为一名优秀酿酒师的必然过程，没有什么是扛不过去的。”

面对酿酒过程中出现的逆境，陈松贵义无反顾、披荆斩棘、坚持到底。“挺过前期那段最难熬的时间，一切都会好起来。”

虽然陈松贵一进厂就来到了最古老的“长发升”车间，但是实际上进厂前两年他一直处于一种适应和学习阶段。

“到如今都还在学习，别说那时候了。”每天一进车间，他就像进入了校园：今天又会有什么新任务？我今天交上去的“作业”合不合格？对于酿酒，陈松贵说他时时都处于学习挑战的状态。

每天如饥似渴，这种状态下积累的丰厚知识给了陈松贵宝贵的回馈。他的努力也获得了同车间的老师傅们认可。两年后，陈松贵迎来了他在酿酒事业里的贵人。

1998年，陈松贵由“长发升”的“东风小组”调入“全恒昌”的“河字小组”。在这里，他遇到了两个人：一个是先进标兵叶明；另一个则是多种荣誉傍身的屈万聪。

到“全恒昌”后的陈松贵也不爱说话，就是闷头干事，叶明见其能吃苦，也肯干事，便将他收为徒弟，同为叶明徒弟的还有屈万聪。

陈松贵和屈万聪可谓是“一门双雄”，但是在那个时候，陈松贵却颇有些默默无闻。他不似屈万聪那般“天才”，但他的学习主动性无人能及。

“心修自然 强技养德”

通往成功的途径，需要无穷无尽的汗水去灌溉。俗话说，家有良田万顷，不如一技傍身：“要修一颗匠心，就需要以‘技’养身，更需要以‘心’养‘技’。”

从一名普通基层酿造工人到最负盛名的古窖池——“长发升”的班组长，在许多人看来，陈松贵已经完成了破茧成蝶的蜕变。然而，如今的陈松贵依然坚持在酿酒第一线：不厌其烦地品评，不辞辛苦地摊、翻，锱铢必较地调整。对陈松贵来说，酿酒，就是这样一个不断精进、永不止步的过程。

“长发升”因其窖池多，年代久，所以“长发升”作坊里的工人和窖池数量相较于501车间其他作坊是最多的，因此，“长发升”盛名之下所付出的努力也显而易见。

陈松贵每天披星戴月，陪家人的时间是少之又少。正因为这样的工作节奏，他时常见不到自己的孩子。他出门时孩子还在睡觉，他回家时孩子已经上学离开。说起这些，陈松贵有些遗憾：“只有尽量抽时间陪陪她呗！”

采访期间，陈松贵并没有停下手里的“活”，他拿起一把小刀开始削手上的老茧。看着他手上已经裂开了的茧子，或许这就是一个烤酒匠一生的纪念，更是“长发升”盛名之下的痕迹。盛名之下无虚士，一个又一个如陈松贵这样的坚持、用心，以“心”养“技”，才有了“长发升”如今的赫赫之名。

把一件小事做到『极致』



岁月悠悠，宜宾小城的老作坊，说到历史最悠久的酿酒作坊自然是“长发升”，而在整个501车间，说到最年长的班组长，一定是“利川永”的聂恩良。

“一生只专注做一事，这其实就是一种追求完美的极致精神。既然干了酿酒这行，就要把它做到极致。”聂恩良给了匠人精神这句话最好的诠释。

“石油二代”的纠结

下午四点，“利川永”车间已酿完了当天的酒，过了下班时间的窖池里依旧人影耸动，一个精神矍铄的老者仍然在里面做最后的扫尾工作，个头虽然不高，但浑身的肌肉让人感觉到他生命的力量，他就是聂恩良。

聂恩良是五粮液501车间最年长的班组长。今年63岁的聂恩良原是“石油二代”，他的父母都在中石油工作。1981年，在聂恩良到了工作的年纪后，父母就和当时绝大多数的人一样，将聂恩良安排到了自己上班的公司，子承父业。

照理说，在中石油工作是多少人梦寐以求的，但聂恩良却质疑自己：在这里，我的价值体现在哪里？

恰好那一年五粮液招工，听到这个消息，年少气盛的聂

恩良背着父母参加了五粮液的招工，并顺利通过考核，成功进入五粮液501车间，成为一名酿酒工。

聂恩良的父母得知他进入五粮液工作后非常气愤，因为宜宾城自古以来都有“有儿不入烤酒房，有女不嫁烤酒匠”的说法，酿了千百年酒的宜宾小城对于酿酒的辛苦早已烂熟于心。但是年轻的聂恩良有他自己的坚持，才进入五粮液的他还谈不上酿酒理想，他就是觉得：我想当一名正式的酿酒工人。

但很快他就动摇了。

理由很简单：不适应，太苦了。

高强度的体力劳动让聂恩良无法适应，第一天，他双手打满了血泡，第二天，拉伤了肌肉，第三天，累得虚脱……

那时聂恩良每次下班回到家，第一个动作便是躺在床上秒睡，在半梦半醒间他也不止一次地想过：太累了，明天不去了……

父母看到儿子这么辛苦，也试图想过让他放弃，但更多还是鼓励：“既然选择了，就不要后悔，不能因眼前的一点身体疲惫就轻言放弃。”

“锲而不舍，永不言败”，少年聂恩良有一股韧劲，做到“不服输”。

501车间的“穿梭者”

“为匠几十年，没有啥子秘诀，有一点很重要，那就是把一件小事做到最好。”

不服输的聂恩良很快过了适应期，逐渐展露出酿酒的天赋。才进入车间的时候，他和所有刚参加工作的人一样，车间里的活啥都做：扫扫地、上上甑等耗费体力却技术要求相对不高的事情都是他来做。几个月之后，在所有工艺流程基本都做过之后，聂恩良惊奇地发现：扫地、上甑看似简单，实际上内含太多“奥秘”！

那时候的聂恩良还在江南岸的503车间，501车间盛行拜师，几乎进厂的酿酒师都会敬酒拜师，然后由老师傅指导自己，但是聂恩良没有一对一拜师：“每一位酿酒工人都是我的师父！”

聂恩良成了一名“穿梭者”，并把“穿梭”做到了极致。

上班的时候他穿梭在车间每个角落，有任何问题立马请教同班组的老师傅。一年365天，在车间里总能看到一个开启“十万个为什么”的年轻人，被请教的老师傅们也都会毫无保留地传授经验。

下班、休假的时候他便穿梭于其他车间。聂恩良利用空闲时间跑到其他车间学习，如果看到有没做完的活他就会立即伸手帮忙，做完后还不忘请老师傅点评：“师傅，您看看，这样做对吗？我的动作标不标准？”

一时间，整个五粮液车间都活跃着聂恩良的身影。

通过不停穿梭，聂恩良的酿酒技术迅速提升，他便由503车间调入了501车间。其实，聂恩良对501车间已经非常熟悉了，自然上手也快，并在短时间内做出了成绩。在501车间，聂恩良更是名副其实的穿梭者。

501车间一共8个老作坊，这些年在“长发升”“利川永”“全恒昌”等5个班组都留下了他的影子。

聂恩良是一名穿梭者，穿梭于501车间，穿梭于39年的时光，在酒香中，聂恩良早已沁润出酒的热情和水的质朴。

“老干”扶“新竹”

“新竹高于旧竹枝，全凭老干为扶持。”在501车间，新生力量的成长须老一代积极扶持。

如今，已经临近退休年龄的聂恩良依然战斗在第一线，依旧如年轻人一般地起窖、上甑、摘酒。

时光似乎没有在聂恩良身上留下太多的痕迹，他整个人看上去依旧朝气蓬勃！这份让他不同于他人的自信便来自于责任！

为了让传统酿酒技艺更好地传承下去，聂恩良不厌其烦地向年轻人传授经验。“全恒昌”的班组长屈万聪向他请教过，“天锡福”的班组长刘春更是在2017年的时候正式下跪向他拜师，在聂恩良的倾心教导下，刘春的酿酒技术突飞猛进，成为501车间最年轻的班组长，与师傅同车间同守护传承、践行责任。

说到这，聂恩良显得十分欣慰，自己一辈子的经验总归是有所交代。“我巴不得他们个个都青出于蓝而胜于蓝！”

一个“石油二代”的不服输，成就了一代酿酒大师，一个不停询问的“穿梭者”，最终成为巍然高耸的那一棵大树。

传承古法技艺 坚守非凡匠心



“匠心，就是在你看来无比枯燥，我却能不厌其烦，并为此坚守一生。”

这次和屈万聪见面已经是第三次了。他是目前501车间荣誉最多的班组长，他以执着的坚守和精进的技艺诠释了什么叫传承。

一把铁铲，一双巧手，温度与环境的交融，浅与深的变换，上甑、封窖、摊凉……这就是酿酒。

7月15日，笔者再次来到五粮液“全恒昌”酿酒作坊，与屈万聪一起领略“舌尖上的魔幻艺术”。

摸爬滚打 勤能补拙为酿酒锻炼意志

1992年，19岁的屈万聪只身来到宜宾城找工作，经人介绍，他成了“刘鼎兴”一名酿酒“帮工”。

当时屈万聪所帮工的酿酒组的酿酒方式均为古法手工酿制，每个酿酒环节都要靠手工操作，劳动强度极大。刚开始酿酒时，吃苦是必然的，但是屈万聪从不偷懒，努力完成组长交给的每项任务。

日复一日，随着血泡变成老茧，屈万聪也愈来愈忙碌，主动找屈万聪帮工的人也渐渐多了起来。那时，屈万聪并没有因太忙碌而放弃，反而抓住这些“忙碌”趁机学会了车间内所有的酿酒工艺。

回想起那一段“帮工”岁月，其中的辛酸可想而知，但屈万聪从来未有任何抱怨。“一切都是最好的安排。”时隔多年，曲万聪仍旧感激那段时光。

重压之下无惧色，屈万聪快速学会了酿酒工艺，更为他后来的腾飞准备了足够的能量。

毕竟，机会总是留给有准备的人。

处处留心 脚踏实地为酿好酒苦钻研

在帮工期间，屈万聪有自己的“打算”，他几乎每天都留意五粮液有没有正式招工。机会终于让他等来了，五粮液501车间招工，毫无意外，屈万聪被录取了。

“在帮工第二年，他就是个成熟的酿酒师了。”看着屈万聪从帮工到正式工，再到组长，工友们都毫不吝啬对屈万聪大加赞赏。

1995年，屈万聪进入“全恒昌”，成为了一名五粮液正式员工。

屈万聪，不鸣则已，一鸣惊人。

1995年进入“全恒昌”，1998年，成为“全恒昌”副班组长，随后又升为组长。屈万聪展示出了他娴熟的技艺、超强的领悟力和自我管理能力，拜叶明为师后，屈万聪的酿酒技艺更是一日千里。优秀的老师加上自身的勤学好问，屈万聪在年轻一辈中独占鳌头。

后来，老师叶明被调去“长发升”，在“全恒昌”屈万聪仍然可以独当一面。

屈万聪认为酿酒的秘诀就是：坚守。“坚守古法技艺，才能保留传统；坚守细致，才能在不断观察和经验中发现问题、解决问题；坚守信念，才能不断突破和创新。”这就是屈万聪的“酿酒秘诀”。正是这份坚守，才让屈万聪以及他所带领的“全恒昌”成绩屡破新高，在501车间这8个优质酒率极高的班组中，名列前茅。

一份耕耘，一份收获。2008年，屈万聪所带领的“河字小组”荣获宜宾市“工人先锋号”荣誉称号；2013年，屈万聪带领班组参加公司第三届青工精细化操作技能竞赛，获得“二十佳班组”称号；2014年，在宜宾市第三届职工

职业技能大赛中，屈万聪荣获酿酒项目竞赛三等奖；2015年，屈万聪被评为第七届“四川省劳动模范”；2016年，屈万聪被评为第六届“宜宾市技术能手”；2020年，屈万聪入选四川省全国劳动模范和先进工作者拟推荐名单……

崇尚本真 为传承古法技艺而努力

酿酒的工作繁重且复杂，基本上501车间的酿酒师们都是凌晨出门，晚上回家。也正因如此，很多酿酒师的下一代大多不愿意从事与酒业相关的工作。但是屈万聪的儿子屈士冬是个例外。

屈士冬从小就崇敬父亲，更憧憬自己成为一名酿酒师。

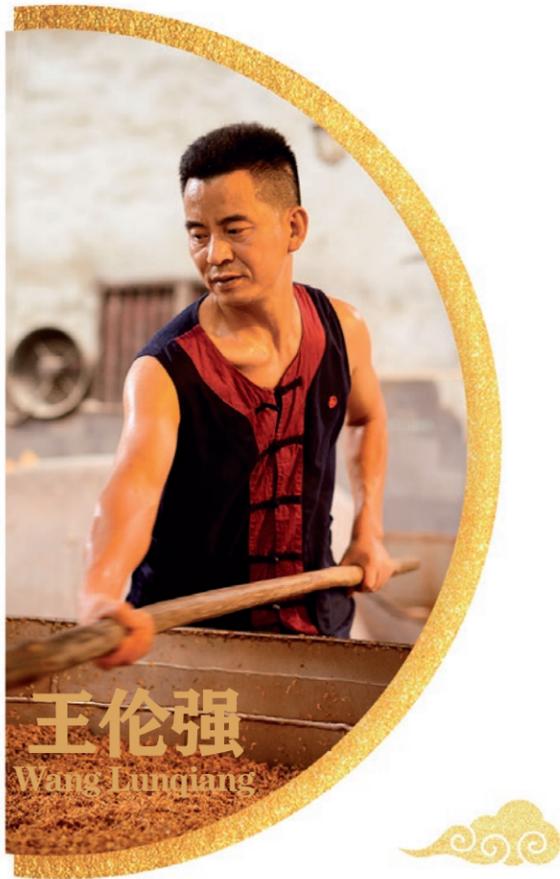
成年后，当屈士冬说他也希望能够进入五粮液时，屈万聪很震动，也很纠结，因为他明白，为了酿酒，他付出了太多，甚至2014年父亲卧病在床，他也没有时间在床前照顾，在父亲去世后第二天才匆匆回到老家……

“子承父业，不是对酿酒古法技艺的最好传承吗？”屈万聪没有过多犹豫就答应了儿子。“但我只有一个要求，在五粮液学酿酒，很辛苦，对酿酒技术要求太高，你可千万不能半途而废。”

屈士冬如愿进入了五粮液513车间。屈万聪不仅要当好父亲，还要当好儿子的第一任师傅。于是，父子二人上班酿酒，下班讨论酿酒，这种“和谐”场面，在车间里被传为佳话。

在传授儿子酿酒技艺的时候，屈万聪也嘱咐儿子：“古老技艺的延续，是一代代匠人的坚守与传承！不管时代怎么发展，社会怎么进步，但是尊崇劳动、坚守传统手工古法，是对传统文化最好的继承。”

古法酿酒 「留守人」



如果说501车间的大部分班组长都是“穿梭者”的话，那么王伦强就是一个“留守人”，在江边的“听月楼”里固守，伴着酒香，守岁月静好。

“做酒苦，身上汗水起股股；做酒累，倒在哪里都能睡。四季交替，我只恪守传统，不忘初心。”王伦强是用实际行动在践行“做诚实人，酿良心酒”的信念与诺言。

三兄弟的“守望”

古城墙边，闹市街角，有一处环境优美、沿江而立的酿酒车间，它就是“听月楼”。王伦强带着对传统文化的满腔热爱，多年来，一直在这里守望。

王伦强，501车间“听月楼”的班组长。“听月楼”人手并不多，仅有3个人，相比其他班组似乎有点“冷清”，但实际上这3个人却都是酿酒多年的老师傅。

2005年，技术非常娴熟的王伦强被调至“听月楼”车间，在“听月楼”干了一段时间后，他发现这里的3个人无论是能力和酿酒技术都难分伯仲，彼此之间更是惺惺

相惜，大为投缘。

那时，王伦强每天都思考着一个问题：虽然有3个酿酒高手在这里，却是巧妇难为无米之炊，酒量生产始终有限。摘酒摘得再巧妙，也无法得到更大的突破。

一日，王伦强和其他两位闲聊时，三人商量共同做出一个决定：调组！

“当时，我们的技术相比其他车间也是名列前茅的，我们想酿出更多、更好的美酒，就需要有更大的舞台让我们发挥。”

申请那一天，三人在“听月楼”外看着江水，心潮澎湃。

“留守者”的能量

申请的结果很快下来了，但三人只能走两人，必须有一个人留下来。

听到结果后，三人都沉默了，王伦强突然站起身来笑着说：“你俩去吧，我留下。”

做出这个决定的王伦强是经过深思熟虑的，他比当时的班组长更年轻，能够等待下一个机会，“听月楼”也需要有人照料。虽然“听月楼”小，但这些古老的窖池、糟坊传承至今，不能搁置了，也舍不得说丢就丢。“我要留下来‘坚守’。”

就这样，王伦强成为“听月楼”的留守者。期间，人来人去，王伦强却一直守在这里。王伦强渐渐地爱上了“听月楼”：“我的梦想，我的希望，都在这一锹一铲中堆砌起来。”

后来有几次调动机会，反而被王伦强拒绝。再后来，“听月楼”没有王伦强还真不行，他和“听月楼”捆绑在了一起。

2010年他“外派”到离“听月楼”200米远的“刘鼎兴”班组当副组长。然而，“听月楼”的酿酒师傅一遇到问题就跑“刘鼎兴”串门，请教老班长王伦强，一来二去，王伦强要管理“刘鼎兴”又要负责“听月楼”技术，领导一见，赶紧在2012年又把王伦强调回“听月楼”担任班组长。

王伦强酿酒能力极强，每年的六七月份，便能将全年的任务完成，年年超额完成公司下达的任务，正是因为他这样超强的酿酒能力和对“听月楼”古窖池的掌控力，使得王伦强成为“听月楼”的“定海神针”。

集体荣誉的坚守

王伦强是一个“留守人”，但他并没有因为长期待在一个地方而抱怨过，反而乐在其中。最大的原因便是王伦强的集体观念极强。

整个501车间是一个大集体，集体好了，下面的人自然就会好。因此王伦强从来都不会去争什么，反而是想着能给车间带来什么。

滨江岸，“听月楼”，王伦强坚守着，为他所钟爱的集体付出他自己的能量。

2014年，整个501车间只有王伦强带领的“听月楼”完成了任务指标。但是王伦强一见其他班组都没有完成，就和领导商量：“‘听月楼’也是501车间的其中一个班组，我们完成的任务就是其他班组完成的任务，把我们超出的指标给匀一下吧。”当年，公司的指标是给到整个501车间，对于每个班组之间的要求是车间内部决定的，因此，领导采纳了他的建议。

在王伦强心里，集体荣誉大于个人荣誉，他宁愿做一个“留守人”，心甘情愿地为集体尽到自己的能力。

王伦强，留守的不仅仅是“听月楼”，更是对古老技艺的坚守。



刘春
Liu Chun



青春不息 奋斗不止

“匠人，匠心，就是持续坚持做好一件事，不是把工作当作赚钱工具，而是要对工作执着，对所生产的产品精雕细琢，少一些浮躁，多一些纯粹。”

如果说屈万聪是上一代最受瞩目的酿酒师，那么，刘春无疑是这一代501车间最闪亮的那颗星。

他以朝气蓬勃、奋发有为的精神面貌投身工作，严格把好酿酒过程每一个环节，并超额完成每一次酿酒任务。他迈出的每一步都是稳扎稳打，用勤劳和汗水谱写了一曲精彩的青春乐章。

科班出身的酿酒人

38岁的刘春在501车间虽然年龄最轻，但凭经验而论，他绝对算得上是位“老师傅”。拥有15年工龄的他，相比其他班组长而言最特别的不仅在于他的年龄，更在于他具有时代特点：一名科班出身的酿酒师。

酿酒还有科班出身？是的，刘春毕业于中国白酒学院。

“白酒行业的技术力量，大多是经验培养出来的，很少学院派。原因在于现有的生产模式，主要依靠经验的积累，靠品尝，靠味觉，没有上升到现代科学水平。有了这样的专业学院，不仅出技术人才，也出管理人才，更是个研究、制定和推出行业规范标准的地方。”刘春表情有些严肃，“然而，酿酒光靠理论是不行的，传统手工技艺是非物质文化遗产，仅凭既有的学科理论是无法

保护和传承的。”

刘春是土生土长的宜宾人。从小就闻着五粮浓香长大的他有着对白酒的热爱和敏锐的感观。

在酒都长大的孩子，自然很早就接触到酒，自刘春第一次接触到白酒的美妙后，就深深地爱上了这种液体饮料，作为80后，刘春喜欢和朋友一起喝酒时的愉悦，喜欢白酒通过喉咙的灼热，对粮食如何演变成美酒更是充满了好奇。

这份好奇让刘春开启了他的酿酒生涯，和别人不一样的是，他开启的地方在学院，他报考了酿酒专业。

刘春是名副其实的科班出身，正因如此，刘春对白酒成型的理论基础十分牢固，这也为他提供了足够的理论支撑。

尊师重道 笃志好学

在刘春17岁那年，他开始进厂实践。兴趣是最好的老师，对白酒有着浓厚兴趣的刘春自信满满。

然而，理论运用到实践中也并非易事。进入车间后的刘春很快发现理论和实践根本就是两回事！

从17岁进厂到27岁，刘春在507车间摸爬滚打了十年。这十年，刘春的年少轻狂逐渐被现实磨平。酿酒这件事，不是你说能酿出好酒就能酿出的，得看天时、地利、经验，还有一点点的运气成分。这十年，刘春因为经验不够，一直以来酿酒事业不温不火，和其他“半路出家”的同事一样，默默地做自己的事情。

这十年的落差并没有击垮刘春，反而让他愈挫愈勇：我还需要一个师父，一个能在实践上好好指导我的师父。

在刘春28岁那年，他被调至501车间，在这里他认识了聂恩良。聂恩良丰富的经验和高超的酿酒技艺让刘春见猎心喜，每天对他问东问西：怎么配料、怎么摘酒等。

刘春开始了漫长的“拜师”之旅，不管聂恩良愿不愿意收他为徒，刘春都左一句右一句喊着“师父”。久而久之，聂恩良也被刘春的这股韧性给打动了。2017年，聂恩良正式收刘春为徒。

青春之“云淡风轻”

有了“名家”指引，刘春终于将理论和实践经验完美结合了。

从此，刘春兑现了自己的天赋，一发而不可收拾，在“长发升”连续多年超额完成指标。成绩总能证明一个人的努力，拜师后第三年，刘春便被升为班组长，调至“天锡福”。

这时候的刘春恰如程颢《春日偶成》诗中“云淡风轻近午天”描写的那样“云淡风轻”。

所有人都说酿酒很艰苦的时候，刘春淡淡地说：“其实要说苦，当然苦，但是，你把它当成兴趣去做，有困难去克服，就不觉得苦了。”

在刘春的班组里，他“云淡风轻”的个人魅力感染了车间里所有工友：“无论遇到什么困难，一看到刘组长，我们立刻就平稳下来，一步一步往前走，直到解决问题。”

平日里在车间，刘春除了和工友讨论工艺以外，还会关心大家的个人生活。在他心里，班组的所有人都是亲兄弟，不管谁遇到困难就是他的困难，他都会想办法去帮忙解决。

刘春也是个分享者，他会将酿出好酒的经验跟大家分享，还会和班组成员一起畅想酿出好酒的目标、奖励等。

“我的青春线很长，只要干得动，我就会一直酿酒，以奋斗致青春。”刘春有着清晰的目标感和责任感，他将实践与理论合二为一，成为501这个老作坊的新兴力量。



胡杰
Hu Jie



酿出来的幸福滋味

“匠心者从来不需要外界给予的光环，就像蚌壳里常年累月打磨的珍珠，不哗众取宠，而是自我滋养，瑞泽匠心。”

“闻得到酒香，看不到酒源”，可以说，每个来宜宾的人都会有这样的感受！而作为“张万和”酒坊的老邻居，胡杰从小不仅能闻到酒香，还可以看到美酒的酿制过程。

胡杰是“张万和”的班组长，有一股发自骨子里的“优越感”，因为有着几百年历史的古老酿酒作坊万和老窖就在他家旁边，时隔多年，他又成为这里的“掌门人”，这样的“眷顾”并不是人人都有的。所以，胡杰的故事，就要从他还是个“熊孩子”说起。“酒香伴着我长大，跟日常呼吸一样自然。我的幸福很简单，就是生活里有酒香，仅此而已。”

酒街上的“熊孩子”

古老酒坊“张万和”的大门在宜宾东浩街小巷子中沉稳地开着，街上几个孩子在跑着跳着，胡杰站在门口看着街上嬉笑怒骂的孩子，眼中浮现出过往。

胡杰就是在这条街上长大的孩子，是大人眼中典型的“熊孩子”。

因为地理优势，胡杰很小就知道了酿酒的过程，只是小时候的他看着叔叔伯伯们在“张万和”里挥汗如雨，并没有想到有一天自己也能够独当一面。

1993年底的某一天，胡杰父亲的好朋友前来他家做客。吃饭时，胡杰在旁听着父亲和伯伯聊天，这个伯伯是“张万和”的酿酒师。“侄儿高中毕业了吧，有没有想过做个酿酒师？”年满18岁的胡杰不假思索道：“真的

吗？我真的可以去学酿酒？”

第二天，胡杰便在“张万和”开启了自己的酿酒生涯。谁知道这从小闻着酒香长大的“熊孩子”还真是酿酒师这块料，别人很难度过的前三个月胡杰硬是没叫一声苦累熬过来了。仅仅过了两年，胡杰就签订了合同，正式成为五粮液的一员。

“说出来的苦，是软弱；埋藏在心里的苦，才叫坚强。”

走马上任的“救火组长”

1995年，签订合同后的胡杰离开了“张万和”，前往“长发升”，这一待就是7年。

离开最熟悉的“张万和”到“长发升”后，胡杰依旧是最勤快的人。正因如此，胡杰的技术得到了突飞猛进的

进步，加上从小耳濡目染，很快，胡杰便在班组里脱颖而出，正式签约的第二年，他便当上了“长发升”的副班组长。

2003年，胡杰回到了“张万和”。

那时候，“张万和”所酿造出来的酒在501车间里排名相当靠前，只是后来因为某些原因，酒质出现了断崖式的下跌，甚至到了501车间垫底的地步。于是公司针对这个情况进行了人员调整，2005年，胡杰当上了“张万和”的班组长。

摆在胡杰眼前的实在是一个不折不扣的烂摊子。但是胡杰没有一句抱怨的话。他以自己饱满的热情去感染同组成员。成员不懂的问题，胡杰就会倾囊相授，如果他也拿不准，就会和成员一起研究探讨或者请教其他班组的组长。

“只要整个车间组员齐头并进，团结一心，总会酿出好酒。”当时胡杰想的就是这个。

功夫不负有心人，“张万和”在胡杰的领导下重回正轨，逐渐向更好的指标发起冲击。

提升自身魅力，做下属的“标兵”

印度圣雄甘地曾说“领导就是以身作则来影响他人”。胡杰非常赞同，在任何一个组织中，领导的言行举止都在潜移默化地影响着手下员工。“说个大白话，如果中

层领导做不到的又有什么资格让员工去执行呢？”

“从小在‘张万和’旁边长大，它就像是我的亲人，认真把它做大做强，这是我的责任和义务。”整个班组成员年年提升，除了日常的技艺管理，更主要的在于胡杰的以身作则。

要想成为一名合格的班组长，首先要有优秀的品德，胡杰将自己每一个毛躁粗心的地方磨成一堆粉末。“绝对不允许自己将情绪带到工作上，严格要求自己的同时才能严格要求每一位组员。”多年来，胡杰在车间里观察甚微，细到每一粒糟子。果然，他的细致认真感染到了每一个成员，越来越多的成员开始向胡杰看齐，每一个人都严格要求自己的时候，酒质也就上去了，大家的心更齐了。

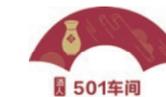
为了当好这个“掌门人”，胡杰还不断学习，给自己“充电”。“一个不懂学习的人会被淘汰的。”胡杰每月从工资中拿出一部分钱买书学习酿酒理论，还会利用节假日到其他车间深入实践学习。

一个有魅力的班组长，还要有个人标签。胡杰的个人标签一目了然，在采访结束，还未等胡杰表明，车间里的组员们齐声回答：“沉着冷静、热情活泼、有责任感……”

“我的要求很简单，能得到大家的认可，我觉得很幸福！如果一辈子都能得到大家的认可，我会更幸福。”其实，这要求一点都不简单。



甄宏涛
Zhen Hongtao



酿酒大师中的“运动健将”

1971年，甄宏涛出生在宜宾，他的父亲是核工业部的员工，出生在一个这样高级知识分子家庭的他从小喜爱运动，他的梦想是在操场上奔跑，做一名专业足球运动员，却从未想过，当一名与酒为伴的酿酒工，并成为“钟三和”班组长。

“虽然没有成为专业运动员，但我一点也不后悔，其实，酿酒跟踢足球一样，都需要极好的体力和耐力，并且懂得协同作战。只要肯奋斗，哪里都是舞台。”是的，甄宏涛，不管在哪个舞台，焦点里依然有他。

考进五粮液的“足球小子”

甄宏涛很喜欢体育，尤其是足球，绿茵场上奔驰的快感让他沉醉，运动得到的荣誉让他自信。因为热爱，一切都变得顺理成章。

也许，成为一名运动员，是甄宏涛最好的前路，然而这一切，因为7分彻底改变！

1989年，甄宏涛因7分文化成绩之差与成都体育学院失之交臂。这样的打击让他对自己的前途心灰意冷：只有去父亲所在的八二厂拿个工作吧。谁知道，五粮液刚好在那年给了八二厂两个考试名额。

在那个年代，国企正式工、铁饭碗是一个很大的诱惑，用甄宏涛的话来说就是“谈恋爱的时候，姑娘都高看你两眼”。正因如此，厂里前去报名的人络绎不绝，不过甄宏涛以他不俗的谈吐和过硬的知识储备从众人中脱颖而出。

就这样，这个“足球小子”开启了酿酒的生涯。这一选择，便是一生。

初识酿酒的艰难与狂喜

说到最初学酿酒，甄宏涛说过最多的词不是“辛苦”，而是“受照顾”。

1989年进厂的那一批人一共有11个，如今还留着的就只有甄宏涛一个了。“刚进厂，啥子都不懂，老师傅们对我们手把手地教，一遍不行，两遍，三遍……这么受照顾，哪能说走就走？必须坚持。”

才进车间时，别人都是双手打满血泡，没穿过草鞋的甄宏涛不仅是双手，双脚都布满血泡，车间里的老师傅看到这样的情况，就帮他裹上一层纱布，然后继续操作。

时隔多年，回忆起那段岁月，甄宏涛依然很谦虚。“在车间

做一些力所能及的事情是理所当然的，这也是一个学习的机会。那段时间我最常做的事情就是‘堵枪眼’。”

那时候条件比较落后，一些酿酒所用的器材都是石制的，偶尔会有一些缝隙，粮食一蒸，蒸汽就从缝里跑出来了，当时甄宏涛最常做的事情就是看到有蒸汽跑出来，立马上用布或者土把这些缝隙堵上。漏出来的蒸汽极其滚烫，甄宏涛每次“堵枪眼”手都被烫得通红，但是他知道，这小小一个动作，对酒质影响巨大。

“‘年轻人，累了就休息一下吧’。这是我刚进厂时听到最多的话，我感受到车间内师傅们对我们的关爱，但是，别人能坚持，我为何不可以？一场足球比赛下来，训练所承受的负荷量一点不会比这少。”

每次老师傅们让他休息，甄宏涛都拒绝了。不服输的劲儿让他不仅工作时间超出别人，更让他成为同批次进厂酿酒工中第一个能够独立操作的人，这样的努力也为他带来了实质上的收获。

1989年12月，甄宏涛拿到了他第一次季度奖金，1000多块钱。在那个工资只有60来块钱的日子里，1000多块的奖金让甄宏涛欣喜若狂。用他自己的话来说就是“整个人都飘起来了，走路都感觉是横着走的，买烟我都买两包。哈哈。”

怀着一颗感恩的心和收获成果的狂喜，甄宏涛坚定了酿酒这条道路上要闯出一片天地的决心。

不当副组长的“狂人”

甄宏涛坚定了酿酒决心后，其能力逐渐展示出来。很快，他学会了融会贯通，仅用了一年时间，便可以独立摘酒了。

“你看你现在能力比较突出，要不然，给你升个副组长？”

“啥？副组长？我不干，要做就要做正组长。”

甄宏涛拒绝的理由很简单：我不能当副组长！如果觉得我能力还不够当个组长，那我就继续锻炼学习。

一时间，甄宏涛被工友们叫为“狂人”。“其实，我不是狂，我就是觉得要做就做最好。”

甄宏涛休整了一段时间回到车间上班后，再次走上工作岗位的他把自己放得很低。“一切从头开始，扎扎实实地干。把自己放得越低，我才能飞得更高。”

甄宏涛个性鲜明，做事情也够“辣”。他每天凌晨4点30分到达酒厂，并提前打卡（这个作息时间甄宏涛一直保留到现在）。蒸馏、摊凉、撒曲、堆积、发酵……每一个步骤时间、温度，甄宏涛都一丝不苟地记录着，每一次品、尝、闻、看都细致入微，确保原酒品质。这样全神贯注地投入工作，年复一年，日复一日，甄宏涛终于当上了名副其实的班组长。

甄宏涛，用球场的韧劲坚持每天进步一点点，足够让他的人生有一场质的飞跃。



余强
Yu Qiang



认真执着的“埋头者”

“匠心传承，埋头苦干。埋头，专心、下功夫之意也；‘埋头者’，扎实苦干的人是也。鲁迅说过：自古以来，我们就有埋头苦干的人，有拼命硬干的人，有为民请命的人，有舍身求法的人……这就是中国人的脊梁！”

在今天的现实生活中也有许多埋头苦干的人，余强就是其中之一。相较于其他人而言，今年40多岁的余强更显内敛。一心只有一件事的人所爆发出的力量是巨大的，何况在同一个车间埋头苦干了20年。

看似“随意” 实则“有意”

见到余强已经是下班时间了，谁知道一进入“刘鼎兴”，他仍在热火朝天地忙碌着。

说明来意后，余强并没有停下手里的活儿，依旧埋着头查看酒糟温度。这样的状态或许是我们了解一心苦干的“埋头者”的最佳时机。

相比其他组长，余强不是科班出身，也没有做过“帮工”，更没有在大院里长大，他仅是宜宾城里普通人家的孩子，读完高中后便进入五粮液工作。

看似很平常的选择，其实，在余强的心里早就认为自己是“五粮液人”了。宜宾城内，转个身的距离就可以找到跟五粮液有关的人和事。“同学的妈妈上班的百货店里卖着五粮液；邻居的李爷爷在五粮液酒厂酿酒，走的

那条街叫五粮液路，坐的公交车有五粮液站台……在这样的氛围渲染下，我觉得当时只有一个选择，即便放到现在让我选，我还是会来五粮液酒厂工作。”

余强喜欢听老人讲故事，尤其是关于宜宾城酿酒的故事。“这些故事在我应招时可起了大作用了。”

看似无心，实则有意。幸运的是，五粮液也选中了这个爱听故事的年轻人。成就是相互的，余强这一干就是20多年。

埋头苦干 奋勇争先

生活本身就需要脚踏实地、扎扎实实、埋头苦干。“在付出不亚于任何人努力的基础上，埋头苦干，才能够磨砺人格，美化心灵。”

世间的一切绝非偶然，余强能够进入五粮液，在如今来看，这绝对是一种必然。

酿酒这件事，是一件复杂而艰苦的事情。特别是五粮液酒，对于工艺技术、制作流程、酒体质量等要求极高。在这样的要求下，要酿好五粮液酒，需要埋头钻研。

1994年，余强进入五粮液“刘鼎兴”当学徒，内敛的他一开始不怎么爱说话，不是埋头操作，就是默默地看着老师傅们操作。

老师傅们对这个不爱说话，做事却一丝不苟的年轻人很有好感，觉得他是个做实事的人。于是，热心的老师傅们也都在操作过程中把余强叫到跟前，教他一些技巧和诀窍。内敛的人往往情感更细腻，余强默默地将这些酿酒要点记在心里，认真掌握每一个细节，如同海绵一般吸收经验的结果就是余强飞速成长。

对于酿酒的艰辛，余强从来说，工友们永远只能看到余强埋头苦干，永远也只能听到那句：我再试试。

低头是稻穗，昂头是稗子。“埋头”是一种智慧。

2000年，毫无悬念，余强凭借他的努力和勤奋，当上了“刘鼎兴”车间的副班组长。

在“刘鼎兴”，余强仍要从事各种日常劳动：打扫车间到上甑摊凉、摘酒品酒等这些项目，即便当上了班组长，余强还是一个不落。

全身心投入酿酒工作状态的这种努力和态度，可以帮助他更好地成长。正因为如此，余强才把埋头苦干当成学习进步的法宝。

匠心筑梦，酿出酒意人生

余强和“刘鼎兴”，可谓天作之合。

“刘鼎兴”在501车间里一直是最“低调”的那个，坐落在酒之源广场旁边的“刘鼎兴”门前车水马龙，却很少有人注意到这个古老的作坊，大隐隐于市的“刘鼎兴”其低调的华丽和余强的一心埋头苦干看起来完美契合。

不得不佩服五粮液集团公司的用人之道，一开始就将余强安排在“刘鼎兴”；也不得不佩服余强，在“刘鼎兴”一干就是20多年。

余强也是一个“留守者”，和王伦强不同的是，余强前前后后只在“刘鼎兴”一个车间干过。

对余强而言，“刘鼎兴”就是他的一生。他现在像当年那些老师傅一样，教新人如何配料，如何摘酒。周而复始，在梦开始的地方，余强继续造梦，造出属于他的岁月华年。

“只有在努力埋头苦干并有所收获时，才能体会到其他任何东西都无法替代的真正快乐！”这是采访完余强后，记者留下的手记。

万人皆匠 薪火相传

品质收获美酒，匠心成就经典。

从田间一粒粒粮食变成餐桌上一杯杯美酒，需要工匠精神的传承。

501车间古作坊传承至今，酿酒大师的技艺依旧高超。其中随着时间变化的是外在的建筑，是更迭的科技，不变的是宜宾城中的浓浓酒香，是酿酒大师们的日复一日，是一心酿制好酒的匠心。

何以动心，缘于匠心。如今501车间的班组长各有不同的来历、个性和故事，但不变的是，千锹万铲在他们手中酝酿沉淀。他们每一滴汗水，都化成了琼浆玉液，感动着饮酒之人，也提升了自己的人生。

五粮浓香，悠远传承

“江之头”，宜宾；“酒之头”，五粮液。

五粮液传承逾千年。从古人的粗放酿制，到南丝绸之路上的酒肆林立；从唐代的重碧酒，到宋代的姚子雪曲，再到如今浓香世界的五粮液，其中多少岁月悠悠，多少传承之路？

深厚的历史积淀，千年的工艺坚守，加上“用心不计代价，用工不计成本，用时不计岁月”的极致精神，使得五粮液始终代表了中国浓香型白酒酿制的最高标准，而501车间则是其匠人、工艺和历史的完美统一。

从501车间这8个古传酿酒作坊，到一大批现代化、规模化的酿酒车间，五粮液特有的固态发酵工艺赋予其“香”“甜”“柔”“醇”“净”等酒香特点，这是大

酿酒圣地，千年匠心

或许酿酒师傅们自己都没留意，匠心这个玄妙的东西在不知不觉间早已深入他们内心，他们只留意到了上班时聊技术，下班时聊母糟，甚至同事之间聚餐时也是聊工艺，他们这种心无旁骛的精神状态，又怎会酿不出好酒呢？

巧妙的是，五粮液公司从来没有告诉这些酿酒师傅：你们需要有匠心，你们需要传承的不仅仅是技巧，更是匠心。

那为何一场未有声音的传道，能够如此成功呢？

因为五粮液本身就是一种匠心的体现，整个五粮液的大环境，就是匠心的环境。从原料进厂、磨粉、制曲、酿酒、勾调到包装，五粮液的整个生产过程有100多道工序，包包曲、双轮底发酵、跑窖循环等独创技术是对古法的创新提炼，轻洒匀铺、看糟配料等工艺总结是对古法的传承。

宜宾这座城市有种神奇的魔力，这里历史上就是酿酒的

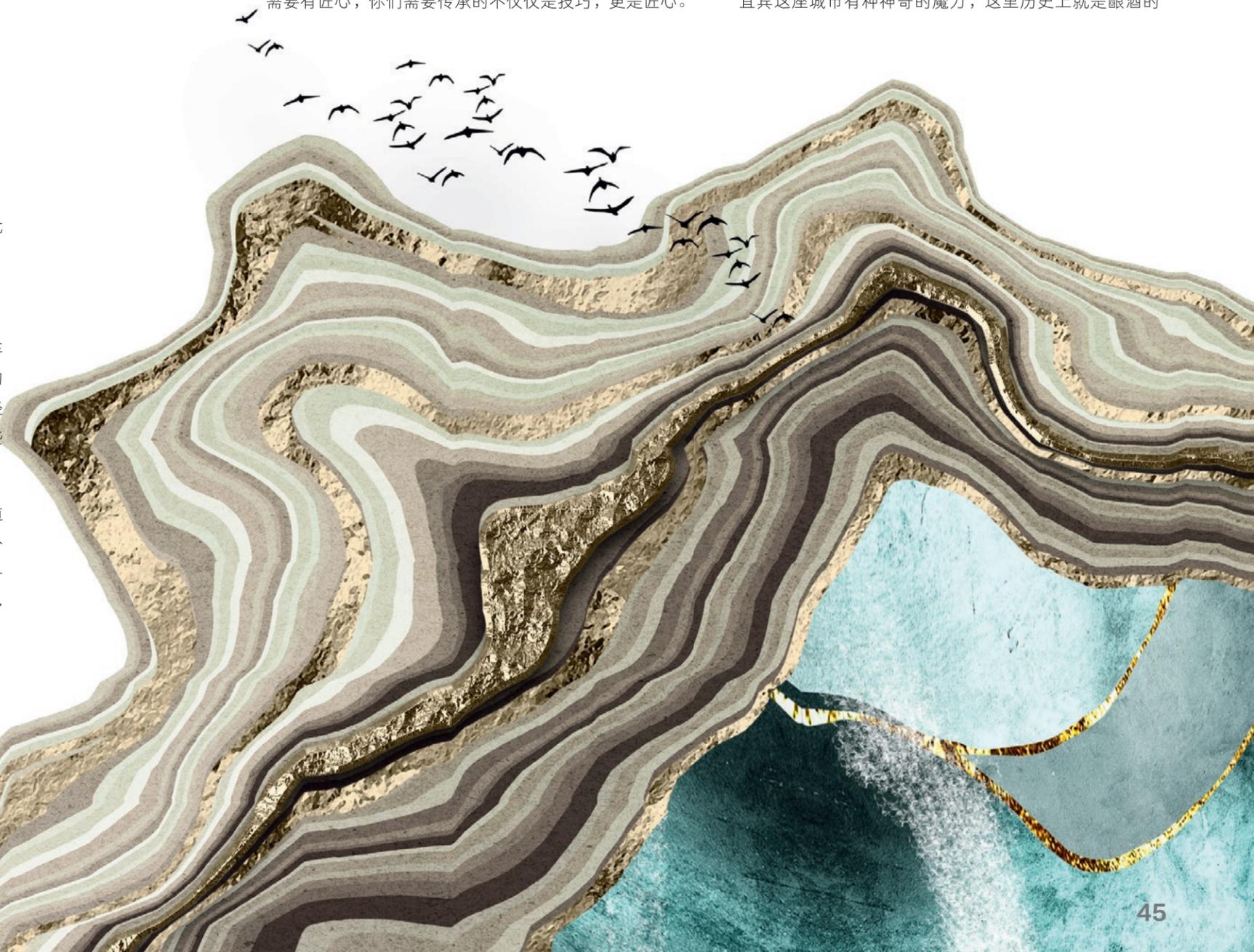
众消费者对白酒的重要判断依据，也是浓香型白酒的优势。

五粮液有历史，有文化，有技术，更有酿制千年的匠心。

品质为王，在五粮液的酿制过程中，无论是在哪一个车间，坚守五粮液的工艺要求都是第一条。要达到这样的要求，必须“简单事情重复做，重复事情用心做”，经过无数次重复的工作后方能体会到最细微的差别，这些细微的差别往往带来的就是更为优质的酒体。

501车间每个班组长都能做到在摘酒时仅仅看酒花就知道这酒质的大概好坏，几乎所有的勾调大师都能品味出万分之一的味道差距，几乎所有的酿酒工人都能将工艺的每一个细节做到尽善尽美，这其中天赋的因素存在，但更多的是千百次尝试之后，由量变到质变的厚积薄发。

这是工作，更是匠心。





圣地，越是繁华的地方越是竞争激烈，对于历年来各种酿酒大家而言，宜宾以其独有的气候和便捷的水陆运输条件成为他们心目中的“北上广”。能在酿酒行业竞争如此激烈的地方存活数百年的作坊无一不是质量上乘、品质高绝。

能将所有优质作坊整合到一起并传承下来，更显五粮液功底。在这样的竞争中生长起来的五粮液自然带了一份“择一事，忠一生”的决然。

环境是一种神奇的东西。在色达和一群虔诚的人生活在一起，哪怕一个无心向佛的人也会渐渐变得圣洁；在伦敦和一群下班去酒吧的人在一起，哪怕一个从不喝酒的人也会渐渐爱上酒吧的悠闲；在巴西和一群成天看球的狂热球迷在一起，哪怕一个无法踢球的残疾人也会感受到足球的魅力。同样的，在五粮液和一群成天就聊工艺的酿酒师们

在一起，哪怕你真的没有任何酿酒经验，也会慢慢被浸润，变成一个向往工艺的烤酒师。

克己为酒，万人皆匠

原五粮液506车间主任、中国首席白酒品酒师范国琼范国琼一辈子不允许自己涂口红、用化妆品，作为一个川妹子她更是不允许自己吃麻辣等刺激性大的食物，为了保护自己的嗅觉和味觉，也为了传承其父亲的事业。

为了传承勾调鼻祖范国琼的父亲范玉平老先生的衣钵，范国琼大师每天尝酒近百杯，数十年间“喝”了超过20000斤白酒，只为找到其中哪怕万分之一的区别和调配的方式。

501车间里集荣誉于一身的“苗圃工匠”屈万聪师傅，将自己的儿子屈士冬送入车间，虽然自己也曾经纠结，但是还是希望儿子能够接过自己的衣钵，将自己的手

艺，更关键是将自己在五粮液学到的这份“择一事，忠一生”的信念传承下去。

在所有人惊叹五粮液的口感美妙、感叹五粮液的窖池古老的时候，五粮液早已参透保护窖池、酿制好酒的秘诀，那便是一直持续不间断使用和酿制。650余年来历代匠人们的精心保护，才有了今日的一杯古窖浓香。对于这些“国宝窖池”的保护，成为了当今五粮液人义不容辞的责任。

如果说五粮液传承千年最为优秀的在于其美酒的“香气悠久、味醇厚、入口甘美、入喉净爽、各味谐调、恰到好处，尤以酒味全面而著称”，那么让其最有底气的就是数万人的匠心，且这份匠心依然在潜移默化中不断传承……

万人皆匠，薪火相传。🍷





NEW

新品发布
CLASSIC

穿越时空的经典

——“经典五粮液”发布

9月23日，以“传承经典，致敬美好生活”为主题的五粮液经典之夜·新品发布活动在上海举行，五粮液全新打造的“经典五粮液”产品发布面世。

紧接着，10月15日，“经典五粮液”亮相成都。

用品质感动情怀，以经典诠释未来。

两次发布会均吸引了众多来自金融界、文化界、科技界、酒行业、媒体界等行业的精英大咖亲身参与。

这是一口口明代古窖的“岁月沉淀”，这是一位位匠人的“匠心独运”，这是“天地精华、民族精神、世界精彩”。“经典五粮液”以匠心为手，以岁月为刀，以五粮为料，雕琢出一颗璀璨的明珠，镌刻出一曲浓香的赞歌，写就了一部恢弘的酒典。

“经典五粮液”更加凸现五粮液的主体风格，具有陈香浓郁、窖香幽雅、入口绵甜醇和、入喉净爽丝滑、回味悠长的风格特点。记忆中的经典，穿越时空，款款而来……

以历史回归历史，以经典超越经典

身处物品琳琅的时代，若想寻找几样物品作为时代的标志，似乎变得不太容易，因此也就更加加重了人们对过往时代的独特怀念和对美好生活的无限向往。

也许正是读懂了人们的这一情感，五粮液全新打造的“经典五粮液”产品发布面世，这是向历史的敬礼、向传统的回归、向经典的致敬。

经典重现

“经典五粮液”的造型，源自古代宫廷瓷器，大气典雅，曾为上世纪60年代至90年代的五粮液产品使用过，见证了无数的故事和情怀，并因具有极高的辨识度而给全国消费者留下了不可磨灭的深刻印象。

五粮液在数代爱酒人士心中所沉淀的历史分量，并非简单地复制和模仿能够取代。“经典五粮液”也不仅仅是对传统五粮液的复刻，更是对五粮液经典产品的全新升级。

造型上，“经典五粮液”的瓶体设计瓶盖采用暗金色，上面印制五粮液公司Logo，四周镌刻水纹花纹；瓶颈处雕刻着菱形花纹，宛如水晶腰带；瓶身商标以宫墙红为主，缀以岁月流金立体字，极具年代感；底部采用内凹花样设计，仿若白莲盛开；整个瓶身晶莹剔透，线条流畅，丰姿优美。

“经典五粮液”折射出的是我们个体与国家的奋斗历程，从艰难困苦到成功，从一个成功再接着另一个成功，五粮液一直是几代人心中不可磨灭的记忆。“经典五粮液”是对传统五粮液从产品到精神层面的完美传承和迭代升级。

以品质感动客户，以经典诠释未来

好酒贵在藏，更贵在酿。以匠心酿造的“经典五粮液”，其品质可以用“天地精酿、分级精选、十年精陈”三大核心优势来加以概括。

时光臻酿

五粮液见证了家国的由弱变强，浓缩了几代人关于建设与改革的沥血之情，并为国人甚至全球华人提供了色净、香浓、味正的美酒体验。

这是一种不可磨灭的记忆和好感。

自“麴姑”酿酒传说以来，历经唐朝的“重碧酒”，宋代的“姚子雪曲”，明代的“杂粮酒”，“经典五粮液”承载的是千年的酿造历史和文化精髓，更将浓香白酒的产区优势充分展现了出来。

如果说五粮液的经典形象是几代人的集体记忆，那么“经典五粮液”则是以更加美好的品质和形象带给消费者美好的享受，满足人们对美好生活的向往。

致敬未来

五粮液伴随新中国走过了波澜壮阔的70余载，具有独一无二的时代烙印，勾连着人们心中特殊的情感和回忆，是美好生活的具化表达。这样的底蕴，为此次全新打造的“经典五粮液”赋予了无与伦比的生命力。以标杆性白酒产品“物质”和“精神”的双重属性而言，“经典五粮液”不仅在品质提升上

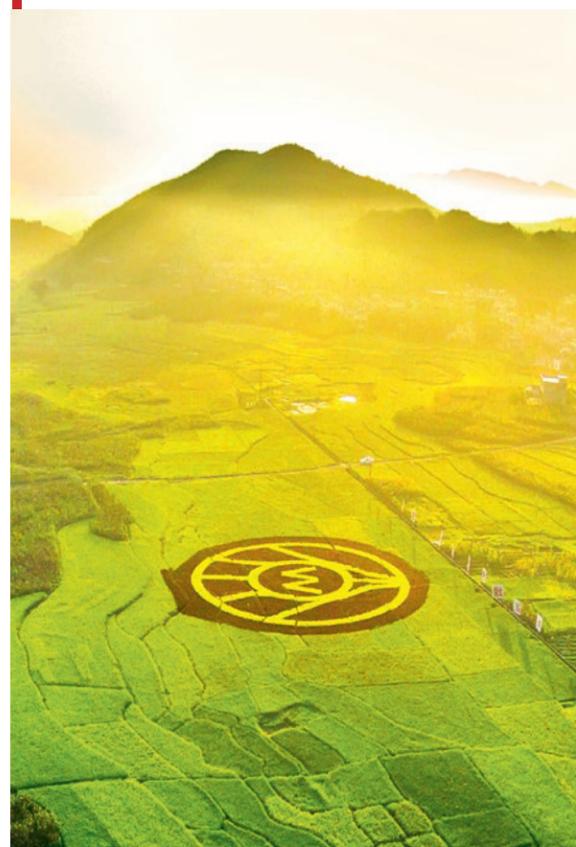


切合了白酒供给侧结构性改革的实质，其所蕴含的时代精神，也具有强烈的鼓舞作用，从而为新生代主力消费者提供了充沛的正能量。

可以畅想，“经典五粮液”在未来，可能成为我们这个时代一位现代写实画家，成为选取这个时代标志性元素时，一个不可忽略的显要角色。如此，历史才能回归历史，经典终将超越经典。

天地精酿

“天地精酿”涵盖自然环境、工艺传承、五粮配方、窖池优势等因素：“经典五粮液”诞生于三江交汇之城——中国宜宾。其核心产区地处北纬30度附近，被联合国教科文组织与世界粮农组织定义为“在地球同纬度上最适合酿造优质纯正蒸馏白酒的地区”。这里独特的气候、土壤、水源、植被和微生物条件，为“经典五粮液”的酿造提供了天然条件。



五粮配方，精华成醇。“经典五粮液”采用高粱（36%）、大米（22%）、糯米（18%）、小麦（16%）、玉米（8%）为原料酿酒，五粮之精华赋予了“经典五粮液”酒味全面、酒体丰满醇厚的特点。

据江南大学最新研究表明，“经典五粮液”采用多粮酿造，能够营造出更好的多样性生态环境，富集更多的酿酒功能微生物，使酒体中生成更多的风味成分和功能活性成分，赋予酒体更加丰富的香气和味觉感受。

明初古窖，窖香入酒。千年老窖万年糟，酒好须得窖池老。五粮液的明代古窖池群最早距今已有650余年，是中国白酒行业中现存最早、规模最大的古窖池群，也是迄今为止保存结构最完整、古法酿酒技艺传承最连续、使用时间最长的“活窖”。“经典五粮液”在五粮液明代古窖池群及其“活态”传承窖池中酿造而成。古窖泥中含有丰富的微生物，通过长期反复的“以糟养窖，以窖养糟”的循环，赋予了“经典五粮液”幽雅的古窖香。

分级精选

全程优选，质量分级。国家级非物质文化遗产——“五粮液酒传统酿造技艺”，特点是工艺条件极端、发酵周期最长、操作工序最多、工艺要求最细、生产成本最高。以最精细、最严苛的匠心和酿造标准，从曲药、粮食的优选开始，“经典五粮液”的每一个酿造环节，都在按照“优中选优，花中选花”的理念进行质量分级。

量质甄选，百里挑一。在蒸馏取酒过程中，“量质摘酒”是最为关键的环节，一定是由具有丰富感官鉴定经验的酿酒技师通过边尝边摘的方式，严格按照五粮液基酒质量标准进行分级摘酒的，100斤基础酒仅能臻选出15斤左右完全满足五粮液苛刻品质要求的酒体。而“经典五粮液”，则是在此基础上，再次进行甄选，具有百里挑一的品质。

NEW

新品发布
CLASSIC



十年精陈

陶坛酝酿，十年芳华。酿造一瓶美酒，时间是最奢华的成本。在每一代五粮液基础上，“经典五粮液”选取了完全按照传统陶坛储存方式陈酿10年以上的五粮琼浆作为基酒，通过精心勾调，淬炼成一瓶至臻佳酿，使藏者揽尽风月，让饮者享用醇和。

风味独特，历久弥香。十年陈酿，造就了“经典五粮液”独特的风味口感：酒体陈香更

幽雅，窖香更浓郁，具有多粮香、糟香、曲香等复合香，口感更加醇厚丰满、细腻圆润，更加甘美，入喉净爽丝滑，余香持久，各味谐调，恰到好处，延绵回味，历久弥香。

时光臻酿，分级精选，十年精陈，方成一瓶“经典五粮液”！

将记忆的味道，交由时光珍藏。汇一段峥嵘往昔，斟一杯岁月芬芳。任凭时光变迁，你我情怀与共。



致敬新时代 谱写新诗篇

从“二次创业”到“经典五粮液”发布，五粮液以文化传承向传统回归、向历史致敬，彰显文化自信与品质自信。

致敬历史 成就经典

上世纪60年代至90年代，五粮液在众多白酒品牌中脱颖而出。如今，穿越时空的“经典五粮液”再现，以最深沉的文化自信和民族情怀迸发光彩。

“经典五粮液”回归初心，接续经典，体现着复兴精神，追寻着时代光芒。造型上，细节精致考究，极具辨识度，唤醒人们关于个人奋斗、国家建设的美好记忆。

正如五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光在发布会上所说，“经典五粮液”的经典形象是我们几代人的集体记忆，它领略过我们的喜怒哀乐，点亮过我们的平淡岁月，定格过我们的高光时刻。

时代呼唤经典，“经典五粮液”以追求极致的经典品质和人们喜闻乐见的经典造型致敬美好生活，更彰显了五粮液追求极致的决心与情怀。

致敬时代 引领潮流

好酒贵在藏，更贵在酿。经典白酒的酿造之所以具有超越时代的生命力，不仅取决于它在酿造之初所蕴含的丰富元素及悠久历史，还取决于后来者在传承与创新中赋予它更加健康适宜的醇香口感，更加科学、更加严苛的酿造方法。

“经典五粮液”无疑更能满足人们对美好生活的向往，使得白酒焕发新的魅力。

致敬未来 抢占先机

自“二次创业”以来，五粮液围绕产品、品牌、渠道三大要素不断完善，全新“经典五粮液”的发布问世，使得“1+3”核心产品体系更趋完整，产品等级性

和辨识度进一步得到提升，赋能产品品牌升级，助力品牌价值加速回归。

共建开放合作、开放创新、开放共享的世界经济是当今世界发展的潮流，随着中国国际影响力持续提升，白酒行业正迎来扩大全球影响力的机遇期。在探索中国白酒国际化的道路上，五粮液正以前瞻性的布局、开放性的视野，推广中国白酒及白酒文化，积极实施“走出去”战略。

作为五粮液产品体系的重要产品，“经典五粮液”卓越的品质将助力五粮液集团以国际视野谱写发展新篇章，推动双循环的新发展格局。

业内人士指出，五粮液始终积极推进中国白酒的结构性改革和高质量发展，作为中国白酒知名品牌的信心与决心可见一斑。五粮液正以前瞻性的眼光与布局抢占新发展格局先机，相信终将推动白酒成为大国盛世社会交往、文化交流、文明交融不可或缺的名片与纽带。☉

10月6日，第22届中国国际西湖情五粮液玫瑰婚典是五粮液与玫瑰婚典的再度牵手。作为浓香型白酒的典型代表和行业龙头企业，五粮液富含深厚的和美文化底蕴，从产地、原料、酿造过程到口感、香气，无不体现和美文化，这样的“产品和美”文化与婚姻所倡导的“人生和美”文化高度契合，其与玫瑰婚典的合作旨在以酒为媒，致敬拥有感人事迹的百对“最美新人”，让更多消费者感受五粮液和美文化魅力的同时，不断以“和美”理念传递美好和正能量。



和美五粮液，助力和美人生 ——西湖情五粮液玫瑰婚典在杭州举行

10月6日，第22届中国国际西湖情五粮液玫瑰婚典在西子湖畔杭州浪漫上演，五粮液作为本届玫瑰婚典的独家冠名方在婚典现场惊艳亮相。与以往的婚典不同，今年的200位新人中既有第一时间参与抗疫的医护人员，也有扎根边疆的基层工作者，还有在疫情期间的坚守在工作一线的公安交警、记者、科研人员、城市管理员、志愿者等，他们中很多因为疫情而推迟了婚礼，最终在主办方组织下，情定第22届中国国际西湖情五粮液玫瑰婚典。

西湖情五粮液玫瑰婚典由共青团浙江省委、浙江省青年联

合会、杭州市委宣传部（市文明办）、四川省宜宾五粮液集团有限公司、共青团杭州市委、杭州青少年活动中心主办，杭州市西湖情玫瑰婚典组委会、杭州青年文化传播有限公司承办。本届西湖情五粮液玫瑰婚典以“缘定晶生、幸福一生”为主题，共有幸福启程、花车巡游、红毯风采、彩船畅游、醉美喜宴、西湖盛典六大篇章。

当天12时30分，钱江新城市民广场锣鼓喧天，新娘们身着洁白优雅的婚纱，新郎们身穿帅气笔挺的西装，百对最美新人携手步入幸福启程的会场；13时05分，新人们

乘坐花车，在引导车、锣鼓车和22辆彩车的引导下，饱览杭州城市建设新风貌，接受数万市民、游客的祝福；13时50分，新人们在玫瑰仙子的引导下，携手跨过断桥，穿过美丽的“彩虹”，踏上由红地毯和玫瑰花瓣铺就的白堤千米玫瑰大道；14时20分，新人们满怀幸福浪漫的喜悦，乘船畅游西湖，观赏西湖美景；16时，黄龙饭店水晶宫洋溢着一片浪漫与祥和的氛围，在五粮仙子的引领下，在美妙浪漫的音乐声中，百对最美新人步入宴会厅，共同举杯饮下交杯酒。

夜幕降临，本届五粮液玫瑰婚典第六篇章“西湖盛典”的第一乐章大型水上实景婚礼拉开了序幕。月映湖心，华灯初上，“印象·西湖”已是一派唯美浪漫的氛围。灵动的舞姿，跳跃的精灵，《醉美西湖》翩翩而来，百对最美新人的眷恋绰影在西湖迎亲队的引导下出现在“印象·西

湖”的水上舞台，面对烟波浩渺的西湖举行隆重的婚礼仪式，行三拜大礼、互赠信物、甜蜜拥吻，向秀美的湖山许下感天动地的爱情誓言。

杭州市人大副主任陈红英，杭州市人民政府副市长胡伟，杭州市政协副主席冯仁强，宜宾五粮液股份公司副总经理朱忠玉，共青团浙江省委副书记王慧琳，杭州市委宣传部副部长、文明办主任钮俊，共青团杭州市委书记李莲萍，杭州市总工会副主席张坚申，杭州市妇联副主席徐芬，杭州市商务局巡视员、副局长张铭，杭州市西湖情玫瑰婚典组委会主任、总导演、总策划王松法等领导出席了婚典。

活动现场，五粮液集团公司党委书记、董事长李曙光发来贺信，祝第22届中国国际西湖情五粮液玫瑰婚典圆满成功！祝全国100对为社会、为抗疫作出贡献的最美新人百年好合，幸福美满！

2020年9月28日，中共中央政治局就我国考古最新发现及其意义为题举行第二十三次集体学习。中共中央总书记习近平在主持学习时强调，当今中国正经历广泛而深刻的社会变革，也正进行着坚持和发展中国特色社会主义的伟大实践创新。我们的实践创新必须建立在历史发展规律之上，必须行进在历史正确方向之上。要高度重视考古工作，努力建设中国特色、中国风格、中国气派的考古学，更好认识源远流长、博大精深的中华文明，为弘扬中华优秀传统文化、增强文化自信提供坚强支撑。

“考古五粮液” 全面进入考古调查阶段

2020年8月8日，由四川省文物考古研究院主办，宜宾市博物院协办的“考古五粮液”科研项目在酒都宜宾正式启动。

该项目是四川省文物考古研究院实施国家科技部、国家文物局“指南针计划”即“中国古代发明创造的价值挖掘与展示”的延续，通过对“中国古代酿酒技术的价值挖掘与展示研究”，是探索中国白酒发展史、提供科学详实的考古资料、构建中国酿酒文化谱系的重大文化工



© 2020年8月8日，“考古五粮液”科研项目在酒都宜宾正式启动

程，是向世界实证中华酒文明进程的重大课题。

四川省文物考古研究院针对“考古五粮液”科研项目，组建了考古组、科技组、文保组、资料组等工作团队，开展对宜宾地区的环境、气候、土壤、水源、酿酒原料等进行取样调查，并对古酒坊中与酿酒生产相关的古建筑、窖池、酒灶、晾堂、生产工具、作坊等进行系统性调查。

在涉及考古调查、勘探、发掘等内容的时候，四川省文物考古研究科研项目组采用现代科学技术手段，运用地球物理探测技术、航拍摄影、三维扫描测绘和建模等方式探明古酒坊、古窖池现状的基本信息；通过多学科研究，对古窖池中微生物群落的形成和成分进行微观解析，期待从环境学、考古学、生物学、植物学、科技考古等多学科的角度解答古窖池的“活态奥秘”。



提到北纬30度，你会想到什么？

这是一条“世界文明线”，也是一条公认的世界最佳酿酒带，法国波尔多红酒产区、苏格兰威士忌产区、中国白酒金三角等诸多名酒产区都坐落于此。

此次考古目标是坐落于近北纬30度的中国酒都宜宾，我们将对历经岁月积淀的古酒坊进行“深度探寻”。

和寻常的遗迹考古不同之处在于，本次考古的探寻对象是以“活态”而存在，兼具了物质文化遗产和非物质文化遗产双重属性。这些分布于宜宾老街，代表中国白酒历史源流的古酒坊至今佳酿不断，它们不仅是中国古代发明创造的伟大成就，也是弥足珍贵的历史遗存，这些古窖池群更是为科研工作提供了难得的“活态研究标本”，为构建中华酿酒历史图谱起到重大的现实意义。

“考古五粮液”项目资料组进驻宜宾以来，通过对宜宾市气象局、宜宾市农业、水利等部门多番走访，对宜宾地区的土壤、水文、大气环境做了细致调研。他们并分

门别类搜集整合了包括古代农学著作、酒文趣事、医学专著、烹饪古籍等相关资料，以图最大限度厘清宜宾酿酒技艺发展史。

酒的历史悠久，从它诞生之日起，就和人们的饮食生活结下了不解之缘。古人的饮酒生活是从酿酒开始的，历经数千年至今，大致经历了从自然酒到人工酿酒，从简单的自然发酵酒到蒸馏酒漫长的发展过程。

位于长江、金沙江、岷江三江汇流处的宜宾，酿酒历史悠久，通过向家坝遗址的发掘，基本可以判断，宜宾地区的人们在新石器时代就已经开始了酿酒活动和饮酒生活。

到了商周时期，四川地区饮酒活动在社会上层阶级里已颇为盛行。根据当时宜宾所在地区的社会环境来推测，酒不仅是一种祭祀用品，也是融于人们生活的一种常见饮品，此时酿酒多采用单边发酵法（一种利用天然谷芽发酵的方式），口感较甜，酒精含量较少。

秦汉时期，“复式发酵法”已经开始普遍使用，制曲技术由散状曲发展到了饼状曲，这种方式酿出的成酒度数更高，“酒味”更浓。正因如此，才会使数百年后的诗圣杜甫来到四川，发出“蜀酒浓无敌”的感叹。

在宋代，朝廷在宜宾地区（古称戎州）实行较宽松的榷曲制度，使得戎州地区官酿私酿并存，酿酒产业由此兴盛发展。

玉醴、春泉、荔枝绿、姚子雪曲等诸多名酒陆续出现。此时的酒体颜色由深转浅，由浑转清，酒体过滤技艺日渐精湛，“清酒”“浊酒”的界限逐渐模糊。

关于此时的酿酒技法中是否有蒸馏工艺，尚待进一步研究。

元代，蒸馏酒的普遍出现，标志着我国酿酒技术的一大飞跃，可以说是酿酒史的划时代进步。

到了社会相对安定的明代，经济持续发展，为中国白酒技术的快速发展提供了良好的基础，也是中国蒸馏酒技术定型及发展的关键时期。据《宜宾地区文物志》记载，以“利川永”“张万和”为代表的五粮液古酒坊，在明代已形成一定的酿造规模与社会影响力。

清代，宜宾地区经历了长时期稳定发展，乾隆、嘉庆以后，当地社会经济得到了长足发展，随着区域粮食产量增加，酿酒消费市场与从业人数也进一步增加，出现了“家家酿春酒，父老杂醉醒”的局面，商品经济的发展促使了区域酿酒技艺的交流，使得曲酒酿制技艺更加精湛，此时的宜宾酿造技艺已和现代相差无几。

“考古五粮液”将采用以文献史料为据、考古发掘为证、科技手段为辅的研究方法，为展现源远流长的中华酿造文明提供有力的物证与史料支撑。☉



从维熙 酒是粮食精 此物最有情

文/段文静

从维熙是嗜酒之人。

从青年时代开始笔耕，至今已然魂归极乐，他的一生爱酒、恋酒、离不开酒。

天性使然的豪迈使他自然与酒结下了人生缘分，继而成了生活与灵感的粘合剂。从维熙阅酒无数，他家的书柜酒柜二合一，书的缝隙里塞满了酒，他也曾直言酒后行文如天马行空，使人欲停笔而不能。最佳的例子就是，这位文豪曾经慕名参观过知名酒厂五粮液，豪饮之后留下了“诗文灵秀何处求，五粮液里荡醉舟”的佳句。

年轻时的从维熙爱聚饮，常常是在频频的碰杯声中，推动友情走向感情的极致。王蒙、张洁站在一起爽声大笑，刘心武的杯前低语，莫言、张抗抗的酒后红腮，都成了他回忆往昔时的一种精神享受；年迈后，他养成了独饮的习惯，一壶酒，一个人，他爱独坐在临街餐馆的窗下，一边喝酒，一边看大千世界的人间百相。于他而言，这是一种人生情趣——望人群如蝼蚁般穿行，见车辆如过江之鲫，在熙熙攘攘的都市奔忙，更觉一个人的闲雅之乐。

不仅如此，酒还然是他的“强生之剂”。在那个特殊的年代，从维熙一直生活在社会底层，为了驱赶阴冷和潮湿，喝过最低档的“白薯干酒”御寒。酒，亦为他的冰雪人生增加了热能。

也许，正因这些嗜酒往事，从维熙的代表作《酒魂西行》才得以诞生。他常说，酒是有情物，人是有情物。两情燃烧就诞生了文学艺术。

从维熙一生与酒相伴，是他的幸运；美酒得这一知己，亦是它的良缘。

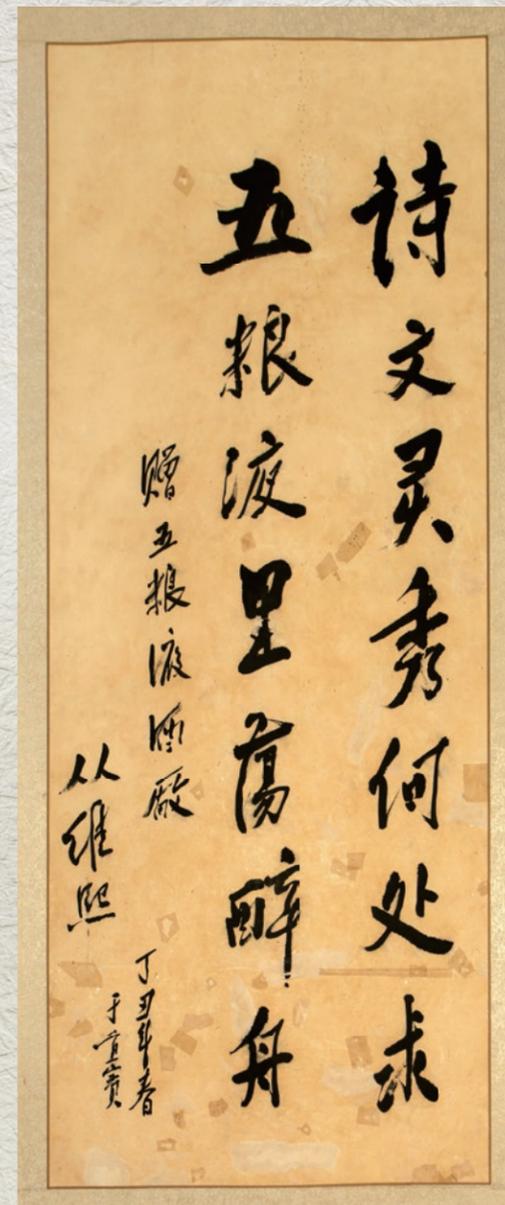


■ 作品：诗文灵秀何处求，五粮液里荡醉舟

■ 作者：从维熙

■ 创作时间：1997年

■ 作者介绍：从维熙，中国当代作家。“荷花淀派”代表人物之一。主要作品有中篇小说《大墙下的红玉兰》《远去的白帆》《风泪眼》，长篇小说《北国草》《走向混沌》等。从维熙是与中华人民共和国一同成长起来的作家，他肩负着对祖国的责任感，他的文字中饱蘸着喜怒悲思，那是他对国家、对人民深沉的爱。☉



© 中国著名作家从维熙作品



酒与舞蹈

酒酣情浓舞翩跹

编写/王浩鉴

中国几千年的酒舞历史，承载着中华民族的深厚文化，如此丰富的酒舞生活，为古往今来的艺术大师们提供了取之不尽、用之不竭的素材。无论是真实的历史，还是艺术的演绎，酒与舞蹈都极大地美化着人类的生活，丰富着人类文化与文明的内涵。



以酒助兴，畅舞渲情

在中国文化发展史上，酒与舞蹈从诞生之日起，就结下了不解之缘，历代宫廷豪门的饮宴，更将两者牢牢地糅合在一起。

随着社会的发展和历史的进程，乐舞受到历代帝王的普遍重视，乐舞的教育机构和管理机构日臻完善，乐舞的表演水平日益提高。为统治集团服务的乐舞活动，除一部分继续保留其宗教性质的乐舞特点而应用于祭祖祝庙、祭祀天地的仪式中，更多的则成为各种庆典活动和宴请宾客时表演的乐舞形式，它包括雅乐、散乐、夷乐等。

秦汉是我国歌舞艺术大发展的时期，一大批优秀的歌舞艺人脱颖而出，更出现了一批贵至嫔妃的舞蹈表演艺术家，如戚夫人、赵飞燕、李夫人、翁须等。

在汉代，酒席宴上常见的舞蹈有“巾舞”“袖舞”等。由于西汉对外的疆域扩张及其带来的对外文化交流的需要，一些少数民族的舞蹈如“巴渝舞”“铎舞”“鞞舞”“鞞扇舞”等也经常出现在酒席宴会上。同时“角抵百戏”中的“跳丸”“走索”等也常为酒宴佐兴。

隋唐宴乐在我国文化发展史上占有相当重要的地位。唐代在继承传统文化形式的基础上广泛吸收各民族和外域乐舞，故使隋唐宴乐歌舞中的诗歌、乐舞、艺伎名流辈出，繁若群星。

《醉胡腾舞》是传入唐代的少数民族舞蹈中较著名的作品。据传跳“醉胡腾舞”的演员舞前必先饮酒，所谓“独具三分醉，寄情酒成酣。”诗人刘言史有一首诗《王中丞宅夜观舞胡腾》这样描写道：

“石国胡儿人见少，蹲舞尊前急如鸟。织成蕃帽虚顶尖，细氎胡衫双袖小。手中抛下蒲萄盏，西顾忽思乡路远。”

肌肤如玉鼻如锥的石国胡儿，在酒席宴前手中执着盛满美酒的精致酒杯，蹲屈着双腿，弹、踢、点、荡，似鸟儿跳跃那样灵巧，只见舞者举杯祝酒，一饮而尽。他脚步踉跄，东倒西歪，醺醺似醉。忽然他又似思念起遥远的家乡，狠狠地抛下酒杯，腾跃旋转，情绪更加激昂，似再也难以控制那一刻涌动着的思乡之情。

宋代宫廷宴乐歌舞的规模虽不及唐代，但在继承中也有所创新。宋代宫廷宴乐中的一大特点，是将酒与舞蹈更加有机地结合在一起，祝酒、敬酒、行酒，都成为节目内容的一部分。那种带有礼仪性的酒舞风尚，被少数民族视为泱泱大邦之礼仪风范而竭力效仿。辽、金、西夏乃至高丽各国“尽随中原礼数”。

纵观中国古代宫廷宴乐歌舞，或是豪门家宴狂欢，或是家伎曼舞陪酒的历史，均可以看到我国歌舞艺术从纵酒狂欢、舞色迷乱的无序无度，发展到以酒助兴、畅舞渲情的自娱娱人，礼仪有序。



歌舞升平共一醉，与尔同销万古愁

以酒歌醉舞结为生死之交者，在战国时期有卫国人荆轲和燕国人高渐离。荆轲满怀报国之心，来到燕国后与善于击筑、唱歌的高渐离结交成友。每当二人酒酣之时，渐离击筑，荆轲醉舞高歌，虽在大庭广众之下，也旁若无人，而后四目相对，痛哭不已，胸中积郁尽在醉舞狂歌中释然。到后来荆轲刺秦王未遂遇害，高渐离继承故友之志，复以击筑陈歌近秦王，“举筑扑秦皇帝”又未遂，也惨遭杀戮，最终演绎成一段豪放、尽兴的醉舞狂歌的历史故事。

楚汉相争之时，力能扛鼎的霸王项羽，兵败垓下，刘邦令众军卒高唱楚歌，扰得楚霸王心绪不宁，夜不成寐，只好喝起了闷酒，美人虞姬陪坐在一旁，把盏相劝。项羽追忆往事，慷慨悲歌：“力拔山兮气盖世，时不利兮骓不逝，骓不逝兮可奈何！虞兮虞兮奈若何！”虞姬举杯相和：“汉兵已略地，四面楚歌声，大王意气尽，贱妾何聊生？”项王泣下数行，左右皆掩面不忍仰视。此时虞姬拔剑在手，含悲献舞，泪光剑光令人心寒，突然锋芒一闪，虞姬剑横项下，玉碎血崩，自刎而亡，演出了一幕流传千古的历史悲剧“霸王别姬”。

大汉高祖刘邦，平定淮南王叛乱，凯旋归故里，在沛宫设宴，招待故乡父老子弟，酒酣耳热之际击筑唱道：“大风起兮云飞扬，威加海内兮归故乡，安得猛士兮守四方！”高祖忧思难解，慷慨感怀，起身舞蹈，于醉舞酣歌中渴望再得守土安邦的战将名臣。

苏武不屈，李陵失节，是汉代著名的故事。李陵受命攻打匈奴，长途跋涉，孤军深入，终因兵尽粮绝被迫投降匈奴。李陵有家难回，有国难投，为此汉武帝杀其母亲、妻子，诛其一族。苏武奉命出使匈奴，被羁留北海19年不得归。后经汉朝设法营救，终被放还。将行，李陵置酒祝贺苏武归汉。此时李陵悲愤交加，以舞陈情，作歌曰：“径万里兮度沙幕，为君将兮奋匈奴。路穷绝兮矢刃摧，士众灭兮名已隳。老母已死，虽欲报恩将安归！”十几年来，身为大将军的李陵就是在这样痛苦、矛盾的心情中度过的。如若不是在为苏武饯行时以酒激情，以舞作歌“令子卿知吾心”地泣诉陈说，又有谁能够知晓他多年来郁积在心的悲愤怨恨之情呢？

如果说酒与情是激流，那么舞就是这激流中涌起的浪花和漩涡，侠骨柔情在酒的“怂恿”下，动（舞）似巨浪翻腾，排山倒海；静（姿）若寒水凝冰，风华绝代。历听千古绝唱，真正是舞止酒未歇，舞歇情难已啊！

把盏频相敬，歌舞尽真情

中国是一个多民族的国家，各少数民族大都保留着本民族的酒礼习俗和歌舞文化。而酒与舞不同的结合形式，恰恰最能体现出各民族的生活习性和民族性格。在诸民族自发的交往礼仪中，酒与舞往往被视作最隆重的礼仪和最热诚的接待方式，是最恰当、最美好的祝愿。在一些少数民族的日常生活中，酒与舞蹈也被看作是珍贵的宝物，是人们生活中必不可少的一部分。

中国几千年的酒舞历史，创造出了中华民族文化现象中的至情、至谊、至善、至恶、至美、至丑……形成了具有极大反差的社会万象。如此丰富的酒舞生活内容，为中国古今艺术大师们提供了取之不尽、用之不竭的素材。

在文学家、艺术家的笔下和舞台上，酒与舞的耦合创造

出种种风格的美：个性的美、形象的美，美不胜收。昆曲表演艺术家俞振飞《太白醉写》一戏中的“一点三颤”“一歪一斜”，表现了诗仙李白“斗酒诗百篇”的飘逸潇洒、豪放无羁、不畏权贵的个性；《醉打山门》中一组醉态演练，模仿十八罗汉造型的舞蹈身段，将鲁智深粗狂的性格、豪爽的个性表现得淋漓尽致；京剧《武松打虎》《醉打蒋门神》，无不是突出一个醉字，而又立足一个舞字来刻画，表现武松威武勇猛的英雄形象。这些个性鲜明的艺术形象，总会使人在欣赏之后，加倍感受到那种酒与舞蹈的耦合带来的畅快，使人在那艺术的醉态舞中感悟到一种人的本质和人生的真谛。总而言之，无论是真实的历史，还是艺术的演绎，酒与舞蹈都极大地美化着人类的社会生活，丰富着人类文化与文明的内涵。☉



捷克

Czech Republic

“凡是啤酒都是好的”

编写/赵寒

首先，抛出两个冷知识：1.全世界人均饮用啤酒最多的国家，不是德国，是捷克。所以，捷克总统可以很自信地说出“凡是啤酒都是好的”这句话。2.美国独立战争的导火索是茶叶（波士顿倾茶事件），而美国精神的起点《五月花号公约》之所以诞生在普利茅斯洛克，很可能是因为啤酒不够喝了——“五月花号”一位乘客在日记里写道：“我们已经不能再花太多时间寻找了，船上的储备即将用尽，尤其是啤酒。”

以酒论国王的地方

有时候不得不感叹天地的神奇，打开世界地图，单纯从啤酒而言，优质啤酒产地总是微妙地集中在特定的地方，温带海洋性气候和地中海气候影响下的德国、丹麦、比利时和捷克似乎都是上帝画出的啤酒伊甸园。这里，就是啤酒的天堂。

相较几乎所有人都知道的德国啤酒，捷克似乎有些失色，但细究却发现，捷克竟然才是世界上啤酒人均消费最多的地方。

这个无论在历史、科技或是旅游上都不太亮眼的欧洲国度，却诞生了世界第一部啤酒酿造技术的名著，这里有被誉为“啤酒之乡”的皮尔森……这里的一切，似乎都和啤酒息息相关。

捷克的啤酒由来已久，公元859年捷克便有了关于自酿啤酒的记载，相较其他国家不同的是，在那个时候的捷克人似乎已经颇有经商头脑了，在公元903年便开始了出口啤酒，这也是历史上最早的出口啤酒的记录。

在那个年代，捷克的大街小巷都弥漫着两种香味：一种是欧洲人都习惯的面包味，另一种则是啤酒花散发出的麦芽味。在当时，酿酒就像做面包一样的普遍。虽然受到教会规定的限制，但还是有不少的捷克人在家里偷偷地酿制啤酒，这样的酿酒之风甚至影响到了后来的捷克国王符拉蒂斯لاف二世，他下旨要求他的

国民向教会交纳啤酒花作为什一税。

公元1118年，捷克兴建了第一家啤酒酿造厂。在此后的几百年里，捷克的啤酒一直处于一种混乱的局面，有官方的啤酒酿造厂，也有很多人在家里偷偷酿制啤酒，这样的情况一直持续到了13世纪后期，波西米亚国王温塞斯拉斯二世设法说服主教取消了酿造啤酒的禁令，让公民可以自由酿酒，这一做法为他赢得了“好国王温塞斯拉斯”的绰号。

放开的禁令让所有人欣喜若狂，但同时也带来了问题——因为捷克人对于酿制啤酒都有一种“迷之信心”，导致无论做什么工作、什么身份的人，在禁令解除后都想去酿制啤酒。在那时候很多人的眼中，我们有世界上最好的酿制啤酒的香草蛇麻草，随便糊弄几下都能酿出别人没有的酒！

这样的想法一度给捷克的啤酒带来了毁灭性的冲击。

出口的啤酒里常常有酸腐的劣质啤酒混入，甚至有些异想天开的术士，以死刑犯的骨头或狗头加入麦汁发酵，以为这样可以改良啤酒的品质……受中世纪的神学影响，这样的愚昧持续了多年，甚至捷克官方用来鉴别酒质的方式也同样可笑：把酿造好的啤酒泼到专设的长凳上，然后坐上去，如果几分钟后人粘在长凳上，那么，允许出售；如果不粘，那商人就必须得受到惩罚。

这样的情况一直持续到18世纪。



比尔森和百威的故事

说到捷克啤酒不得不说两个百年的品牌，一个叫做比尔森，一个叫做百威。

在很多人看来，比尔森啤酒代表了一种技艺的巅峰，一种传承千百年并且不断提升的酿酒技艺。1292年，捷克国王瓦茨拉夫二世创建了比尔森城，城中的家庭作坊中所酿制的啤酒闻名全国，因而被国王授予酿制啤酒的特权。当时的啤酒并不是今天的样子，一定程度上浓稠得像粥一般，随着技术的改进才有了如今这般的金黄剔透。

1842年，比尔森的第一家啤酒厂古泉酒厂诞生，开始工厂化酿制比尔森啤酒，并逐渐成为了世界上最负盛名的下面发酵淡色啤酒。

早期的比尔森啤酒十分名贵，原因在于其优良的原料和在国际上享有极高声誉的啤酒花，这里的啤酒花被当地人称为“绿色的金子”。在长达700多年的酿酒史中，比尔森的酿酒师们将世界顶级的啤酒花加工方法和酿酒技术完美地融合在一起，共同形成了比尔森卓越的啤酒，直至今日，比尔森啤酒依旧凭借独特的原料和传统加工工艺誉满全球。

捷克啤酒厉害的地方在于比尔森，更在于它不止有比尔森。

捷克还有一个地方，叫做“布杰约维采”。这个地方音译读起来似乎有些拗口，但是如果把它翻译过来，就会发现它如此大名鼎鼎，它叫做“百威”。

早在500多年前，百威啤酒就成为捷克皇室的专供啤酒。但是和比尔森不同的是，这个历史同样悠久的品牌，却在其后的近百年间，因品牌权益打了场旷日持久的官司。

18世纪，美国密苏里州的一家酒厂曾来到布杰约维采学习与观摩啤酒酿造技术，学成后开始以同样的技术在美国酿造啤酒，并且在北美销售。结果这啤酒一炮而红，再后来，酒厂的生意做大了，品牌的名声也大了，同时也不再向捷克的酒厂购买啤酒花了，大有功高盖主之势，于是谁才是“百威”的官司就打了起来，并一直延续了近一个世纪之久。据说，后来法院各打50大板，判定由捷克百威去占据欧洲市场，其余的地方由美国百威经销。

如今，国内人们喝着美国百威，却很少有人知道捷克的布杰约维采小镇才是百威啤酒的正宗产地。



啤酒人均消费最多的国家

很难用文字去形容捷克人究竟有多么喜爱啤酒。或者说，很少有捷克人会跑来告诉你他有多么喜爱啤酒，喝啤酒对于捷克人来说似乎和吃饭没什么两样，是生活中的必需品，因此并不需要专门拿出来到处宣扬。

在捷克，不论是大城还是小镇，不管是晨间还是夜晚，总能在街头巷尾的餐厅或酒吧内，看到三五成群的人们喝着啤酒聊着天。早晨轻呷几口啤酒，酒花的清香在唤醒味蕾的同时，让人也变得神清气爽；午餐配上啤酒，不仅能够开胃，还能解腻；睡前喝上一杯，安神养生，帮助睡眠。累了举杯畅饮，随着酒气的散发，浑身的疲惫就这样被轻轻带走。

捷克超市中的啤酒琳琅满目，瓶装、罐装、桶装应有尽有。常常有捷克人一买就是四五箱，年轻姑娘也经常驻足选购啤酒，甚至连麦当劳连锁店中也摆满了啤酒，算是捷克特色了。在公园中，购买生啤的人，不分男女老少纷纷排成了长队。

在捷克，拿着一杯啤酒在路上走和在我国捧着一些小吃在路上走一样正常。

捷克人可以不吃东西，但绝对不能不喝啤酒。

捷克人喝啤酒一般不吃东西，偶尔来一小片奶酪，据说可以衬托啤酒的口感。天气好的时候，三五成群的捷克人喜欢坐在户外，边晒太阳边品啤酒，至于是早上、中午还是下午他们可不在乎。不过啤酒似乎很难使他们兴奋，因为大家总是很安静，很少大声喧哗，这也算是捷克的一大特色。

在捷克，你能找到古老的啤酒博物馆，你能找到各式各样的酒馆，你甚至能见到你从未见到的场景：啤酒ATM。

为了让人们随时随地都能够喝到啤酒，捷克人发明了一种啤酒的ATM，和自动贩卖机不同的是，这玩意儿竟然是现打的扎啤！打开ATM的外木门，您需要做的是刷卡，然后扳动扳手，这时一杯清冽新鲜的啤酒就准备好了，而人们所需要做的只是收好信用卡、拿走啤酒而已。

这是一个随处都是啤酒的国度，沐浴着阳光，坐在伏尔塔瓦河岸边，拿着充满质感、艺术品般的酒杯，欣赏着油脂一样细腻的啤酒泡沫，酒未入口，便已经沉醉其中。☺

以酒抒情 对酒当歌

编写/王浩鉴

有人说，酒是一段回忆：也许柔情绵绵，或是意气风发，许是快意恩仇，亦或悲喜交加……而喝酒，则是喝一种心境，更是一种悟。一千个读者眼中就有一千个哈姆雷特，喝相同的酒，也会因场景、人物，亦或是不同的心境，得到不尽相同的体验。

得意的酒

“人生得意须尽欢”，人的一生有无数得意的瞬间，无论是金榜题名，还是洞房花烛，亦是事业中天，再或是儿孙满堂，皆是生平得意之时。风华正茂，挥斥方遒，而那时喝过的酒，自然也喝得无比恣意畅快！

失意的酒

宋人方岳曾说过：“不如意事常八九，可与语人无二三。”失意是大自然中的神秘存在——你可能不愿正视它，但它依旧会发生。最失意的酒，或许是最没有滋味的酒，但是从某种意义上来说，也可以是慰藉受伤心灵的酒。

友情的酒

“劝君更尽一杯酒，西出阳关无故人”。在某种意义上，酒和友情有着惊人的相似之处。酒是越陈越香，友情也是愈久情愈浓。友情的深浅不一定是靠酒来体现的，但是酒到深处了，情自然也不浅。

“桃园三结义”“金龟换酒”等故事，无不是友情到浓时酒助兴的最好例子。

友情岁月里，酒如同一座桥梁，在时间距离的两岸，无限拉近了彼此的距离。友情岁月的酒，无限浓烈，无限的浓情！

豪情的酒

岳飞一句“壮志饥餐胡虏肉，笑谈渴饮匈奴血”，豪气干云、壮怀激烈。据史料所载，岳飞本人也十分好酒，言谈之间也不离酒：“是豪杰必有真情，大丈夫岂无酒量？”更有霸气凌人的那句：“直抵黄龙府，与诸君痛饮尔。”这些话，无一不展现出他是一位带有民族气节的大英雄。

像这样收复河山、志以朝天阙的豪情酒，怎能不使人感到激动与鼓舞？

爱情的酒

“君应有语，渺万里层云，千山暮雪，只影为谁去？”行走在这世间的我们，会遇到无数的人，有的匆匆为过客，有的，则成了相濡以沫的恋人……终归有一天，你会有与你朝夕相守，无论顺境或逆境、富裕或贫穷、健康或疾病、快乐或忧愁，始终想念着的那一人。能承载这样承诺的酒，怎能不饱含爱意呢？



五粮液

穿越时空的经典

NEVER TOO TIMELESS





中国的世界的五粮液
FROM CHINA TO THE WORLD
— WULIANGYE —