



《茅台——光荣与梦想》
一瓶茅台酒 半部国企史

“茅台”的历史，悠远而惊心、诗意而动魄。作为一家企业，“茅台”从当年镇上的3家“烧房”，不足3万元的家当，到组建国营企业，在全国第一次评酒会上被评为全国名酒之首，再到后来享誉全球；从年产75吨，到年产5万多吨；从精准地传承传统工艺，到不断地引入先进科技，使酒的质量水平不断提高与稳定。“茅台”已经走过了70年的辉煌历程。众人皆知“茅台”香，然而又有多少人真的知晓，这中国独一无二的浓郁味道来自何处、如何而来，更不知晓在这醇香背后，凝聚了多少人的汗水与智慧、责任与坚守、奋斗与进取，以及酿酒人的光荣和梦想。

从“为什么它能‘醉天下’”到“走向未来——激越的‘五线谱’”，《茅台——光荣与梦想》一书以35万字的篇幅、40余张珍贵图片、独家历史资料、详实的数据记录，对茅台人为了国家荣誉和民族品牌走过的70年奋斗征程进行了首次独家披露，堪称是对茅台浓郁馨香外的精神醇香之礼赞。全书共分为7个章节，前有序篇，后有尾声，如一曲激昂交错、气势磅礴的交响乐，对“什么是茅台”进行了淋漓尽致的纪实式叙述，对决定品质的“茅台初心”和“茅台精神”进行了深度挖掘。

《茅台——光荣与梦想》不仅是一部全景式真实展现茅台酒诞生和发展史的力作，更是一部深度解析“茅台”的自然密码、品质密码、价值密码、成就密码，进而折射出中国企业在时代的浪潮中艰苦奋斗、追求卓越的皇皇巨著。

全面
从茅台镇上的三家“烧房”，到组建国营企业；从全国第一次评酒会上被评为全国名酒，到成为响彻国际的中国名酒；从年产75吨，到年产5万多吨；从精准地传承传统工艺，到不断地引入先进科技，使酒的质量水平不断提高与稳定……作品翔实厚重，如一幅徐徐展开的画卷，将“茅台”70年的辉煌历程一一呈现。

真实
创作过程中，作者何建明翻阅了大量历史资料，从刻蜡版的残缺的文件中，整理、复原出建厂初期的“厂史”，将“茅台”诞生初期的原始状况清晰梳理。书中还收录了40余张“茅台”珍贵历史图片，图文并茂，真实生动。

独家
中国酿酒大师、茅台的老领导季克良先生与作者的倾心交谈，是本书的独特亮点。作为“茅台”的元老，大学毕业即扎根在“茅台”的季老先生，在交谈中深情回忆了他的奋斗岁月，讲述了他眼中的“茅台”，从物理化学到微生物科技，从酿造工艺到品质把控，他以自己的丰厚阅历，深度解析了茅台酒的成功密码。

客观
作为一部纪实作品，作者何建明坚持创作原则，动笔之前进行了长达两年的创作准备，多次前往茅台集团采访、调研，深入生产车间、原料生产基地等地，走访了茅台集团元老、酿酒大师、技术骨干、一线工人，掌握了大量真实素材。作品拒绝美化与颂扬，对“茅台”曾遭遇的瓶颈期、走过的弯路、面临的困境等也并无回避，力求以客观的创作态度，为读者呈现一个真实的“茅台”。

■创作谈

飘香的文字 就是一场精美的佳酿盛宴

□何建明

有人把报告文学写作理解为简单的“纪实”，实在是对这一文体太缺乏认识和实践。事实上，写作者面对人人都司空见惯的一座熟悉的山和一片熟悉的海时，往往是无能为力的，因为你的想象力和叙述力不会比古今中外的人高出多少，所以会取巧的人喜欢去寻找和猎奇别人不太熟悉的景物与心思，反而容易成功。纪实作品既要“实”，又要“文学性”，也就难在于此。

我看过几十年来与酒特别有感情的几代作家写“茅台”的文章与作品，老实说，大多只停留在对佳酿的口感上和心理上，基本上还属于不了解“茅台”最重要和最核心的内容，即它的工艺过程和品质机理。这也可以理解，因为一般人不会接触这些。我不会喝酒，偏偏有人让我去写最厉害、最好的“茅台”，这让我有些为难。

第一次采访被称为“茅台之神”的季克良大师时，他听说我又是他的老乡，高兴地说：你先喝喝20年的茅台，方能知道茅台的好味道。我说我不会喝酒时，季老大为遗憾。我说我不会喝酒，所以写茅台时更清醒些。他想了想，笑笑说：有道理；又说，过去写茅台的人，基本都爱喝茅台，所以文章也未必都好。

不会喝酒的我去写“中国第一品牌”——当“茅台”的股票成为“千股之王”时，我来到了仁怀。老实说，虽然我不会喝酒，但特别喜欢闻那里满溢散发的糟味，因为那味道是蒸熟与发酵后的粮食在自然作用下所弥漫出的浓浓甜香味。它既是茅台的粮味，更是粮食的香味，沁人心脾。

“茅台”为中国乃至世界白酒之王，令多少饮酒者慕求不得！而这样一瓶酒，竟然能影响到一个政党的风气、一个国家的经济风向标和一个地区的幸福指数，以及十几亿国民们对它始终如一、爱不释手的情感，这是自古以来中外历史上从未有过的事。然而它们都发生在“茅台”身上。这本身就是一个充满巨大诱惑的“谜”。更不用说它是由数百道传统工艺配制而成，又偏偏在一个特别闭塞的山乡，而且又是他地无法复制的品酒。我还特别敏感地意识到另一件事：一个新中国成立之初几乎被毁灭和消失了的小作坊，竟然在共产党的管理下，



茅台集团是中国酒业界领军企业，何建明是中国报告文学界领军人物，这两个“领军”的际遇，产生了一部长篇报告文学《茅台——光荣与梦想》。这部著作是迟早要出现的，“茅台”必须有一部厚重的报告文学。

何建明并不喝酒，滴酒不沾使他在采访中失去不少品尝美酒的机会，但这不妨碍他把作品写得更为诱人。因为他欣赏酒，了解酒的滋味，所以有兴趣通过数年努力彻底破解“茅台”之谜。主流报告文学写作都是一次破谜的经过，由仰慕而始，以欣慰告终，人们对于“茅台”内情渴望了解的大部分内容都可以在这部作品里找到答案。

100多年前，被中国军阀赠送上万国博览会参展的茅台酒表面土得掉渣，上不得台面，不料搬动时摔碎一瓶，酒香四溢，获得金奖，使“东方魔水”享誉世界，也使它与“中国”的声望牢固相连。国家总理周恩来习惯于以它待客，常借此缓和谈判氛围，使世界上的问题解决得更容易些。据说邓小平在粉碎“四人帮”后一口气喝了27杯茅台，年事已高后也要把这酒“摆在桌上随时看看，心里就感到舒服”。何建明在正式进入题材后认真考察了关于“茅台”的种种典故趣闻，一一加以考证，形成文字，仅此一点，此书便具有某种权威价值。

何建明在采访中付出辛勤劳作，为了重现茅台酒厂从3家烧房开始的经由70年的发展历史，做出了详尽的考据。他曾花费数小时从几片接近氧化的碎纸上“捡”回来酒厂成立后的第一份“年终工作总结”，也曾一个字一个字地从档案室几页残缺的旧纸上“捡”出一份《评新评级会议记录》，那上面字迹由人在上世纪五十年代初写下，今天读来倍感朴实真切，彰显了茅台人的“初心”。即使是最著名的报告文学作家，他的写作也永远是从头开始的，从最原初繁琐的查找、询问、核对起步，周而复始。何建明能够始终认真对待新的题材，保持热情的饱满，是他创作长盛不衰的一种缘由。

何建明从不以纪实为满足，从这部作品中也可看出，他在对于“茅台精神”的探索和叙写上下了相当大功夫。他认为，

■节选

临近清晨5时，我走出酒店大门，站在赤水河边，晨曦下的山峦与天之间透着几丝光亮，大地仍在沉睡之中，远处偶尔传来几声狗吠，除此只有河道上忽闪忽闪的赤水在无声地奔腾着，再就是盘山公路上可以数得清的早班车……那个时候，我又在想：“茅台”果然不同寻常，生产和制作它的人自从它诞生的第一天起，就始终如一地起早贪黑地劳作，他们从没有理想和改变过这种习惯，甚至认为任何的理想和改变都是违背传统工艺。

他们的执着和默默无悔的劳作是“茅台”本质与品质的根本所在。“茅台”与其他的酒的不一样之处就在这一点一滴之中。而我在茅台厂的日子所看到的“一点一滴”就太多太多了……

那天我去的酿酒车间是第五车间。整个茅台厂酿酒车间共有29个，它是酒厂最核心和最主要的场所，“基酒”全在这里生产出来。相比制曲车间，每个酿酒车间要大得多。一个酿酒车间就是一个相当大的厂区。非工作人员一般不被允许进入酿酒重地，而我有幸走进了“茅台”的核心区域。

酿酒车间的一个生产房就要比制曲车间看上要大一倍。生产房两头各有一组出酒的酒甑，中间是放糟的酒窖。每个酒窖长4米多、宽2.4米、深2.7米。酒甑放入酒窖待发酵的时间需要几个月。这期间，酿酒工人和师傅们就要在车间不停来回、按时按批次地投入酒甑和蒸酒……这正是酿酒车间的主要工作。

每年高粱熟后的“重阳节”，也正式踏入了这里最隆重也是最热闹的酿酒环节。听厂里的师傅介绍，每逢重阳节“下沙”时（酒厂师傅们称这道工艺叫“下沙”），厂里的头头们、总工们都要到车间来。

“而且我们还要举行祭酒仪式！”师傅们说，这与迷信无

发展成拥有仅仅品牌价值就达数千亿的国有大型企业！这些都是酒本身的味道之外的“味道”。它令我异常好奇，所以我想了解和弄清楚它。

于是，我开始了“茅台”历史和环境的探访。这种探访略有传奇的色彩，因为发现和挖掘到的东西有的竟与我小时候看到母亲制作甜酱的工艺有极大的相似之处；还发现那条像我这样在江南水乡长大的人看来就是一条区区小溪流的赤水河，竟然每个拐弯里都孕育着一个又一个关于生态变化的科学神奇，以及种高粱地的农民们在耕作时所唱的那些歌谣里也有着“茅台”佳酿的生命乐曲。

于是，我开始去寻找关于“茅台”与共产党红色历史之间的联系，因为我知道毛泽东、周恩来等那一代新中国缔造者中，几乎没有不喜欢“茅台”的。据说在庆祝志愿军回国的国宴上，周恩来一次干了几十杯“茅台”，仍神采奕奕；邓小平对“茅台”的品味水平也是超高，喂一口便知其是哪个年份的！没有哪样食品胜过“茅台”对中国外交的贡献。这一意义使“茅台”远远超出了一般酒类的物质意义，而且其中的每一个故事都是玄妙而有趣的。

于是，我开始去寻找“茅台”的先师们和当代“茅台”酿酒大师们到底如何创造这“天人合一”的神奇之物。它的原理和机理是什么？为什么不是一二三四，而是六五四？为什么就一定跟着季节走，而非跟着人的意志与感觉走？为什么明明是人创造的“合成之物”，却非听命和顺势于四季风向、天地气候的节律？并且还要等待在特定的自然环境下放置三五年或更漫长的时间酿制，去继续在拥抱大自然中获得一次次涅槃、一代代更迭？八十几岁高龄的季克良大师与我一次次的促膝倾谈；伏在落满历史尘埃的档案资料中，我像醉汉似地端着酒瓶始终不肯放弃，太多太多看似传统、看似简单，实则奥妙无穷、深不可测的博大精深之科学道理与哲学原理，让我着迷，让我兴奋，让我神魂颠倒。

显然写“茅台”不是一般的创作，也不是简单的“纪实”。“茅台”人啥情况没见过？酒的文章已经铺满天下，人们需要的是对酒的品质、酒的机理、酒的科学及酒的精神及酒的社

■评论

东方魔水与中国精神

□胡平

茅台人从不马虎和敷衍，绝不“触犯祖宗”和“违背良心”的事，而“茅台基因”就是茅台人在酿制“茅台”过程中所形成的微生物世界的菌群结构，这种菌群结构是让“茅台”酱香和它的品质得以传承下来的最根本的基因。并且，他还进一步深入研究了“茅台”的哲学意义，从德国哲学家莱布尼茨最早提出的“单子”概念和中国老子提出的“道可道，非常道”的思想出发，结合“茅台”大师郑义兴、季克良所总结的“茅台圣经”“十法”，剖析了“茅台”工艺的“人化自然”原理，注释了“茅台”产业得到长期可持续发展的成功之路，这对于所有大型企业的科学进取都具有深刻的启示意义。

《茅台——光荣与梦想》并非一只只写光荣与梦想的作品，也写到创业的坎坷与挫折，作者的立场是现实主义的。他客观看待“茅台”70年的发展史，在书中逐一列出茅台酒厂自1952年至1978年的生产总量数字，从数字上可以清晰看出企业经历过的明显的发展曲线，说明“茅台”并非“常胜将军”。早期，茅台厂有过劳动积极性高涨急躁冒进的过程，被中央及时纠正。“大跃进”中，在承受政治高压的形势下，厂里产量翻了番，质量上却只有12%合格，跌入八大名酒的第五位，中央再次派出工作组加以纠正。自1962年至1978年，酒厂有过16年亏损，从年产75吨到年产1000吨，有过长达26年的生产低速增长，自然，这也与要求确保“国酒”质量，不计成本的思路有关。作者在坦诚介绍这一切后，着重书写了改革开放后企业发生的改天换地的变化，这一变化根本上来自思想的解放、生产力的解放和人的解放。这是一个个人怀抱希望与梦想、社会蒸蒸日上、产业日新月异的时代，茅台人一方面接受历史教训，死守严苛的质量标准不动摇，一方面全力开拓创新，以科研为主导，实施经营体制和管理制度的改造，走出去，面向世界和未来，终于在时代机遇下开创出光耀灿烂举世瞩目的业绩，于2003年实现年产超过一万吨，利润收入达到十亿元，开始树立年产两万吨的宏伟目标，成为今天名列世界“赢家”前20名的巨头。何建明将“茅台精神”定位为“中国精神”是准确的，通读全篇后，也许无人不愿承认，中国国酒的历程就是新中国的历程，足以引起人们对当代史的种种回想，特别是过来人。目前，“茅台”仍坚守出厂价每瓶969元，

关，是他们对大地、对上苍恩赐的食粮与清澈的河水的敬畏。

茅台厂所用的高粱都是本地独特且优质的糯高粱：颗粒小、皮壳厚、耐蒸而不破皮，这是发酵成好酒的关键重要的物质条件之一。

蒸料—发酵—取酒，这是酿酒车间的三大主要任务。而要将这几大任务反复7次完成，所需的时间大约为10个月，也就是说，酿酒车间的所有劳动者必须在车间里持续劳作10个月。酿酒是不能按一周一周来计算工作的，它必须按周期来运作。在这个周期里，酿酒人在车间里是不可能有空歇时间的，也就是说，糟料无论在窖内窖外，都是“活”着的生命体，你不能独留它在车间里不管不问。它很娇气，你不理睬它的时候，也就意味着这窖酒彻底结束了生命，它也就成不了“茅台”了！

每一滴“茅台”，每一窖“茅台”都这么牛。不然，它就不是“茅台”！茅台厂的酿酒车间看似简单，似乎就几台蒸炉、几口酒窖、几十个人、几堆蒸熟的高粱……

不错，就这些东西。但你能知道这几十个人在这样的一个班组中每天要做些什么吗？推开车间的门，我的第一感觉是：热浪扑面而来……为什么有那么大的热浪呢？

原来酿酒师傅们正在一边分层装甑（即将发酵的糟料投入甑中），另一边出甑和蒸甑取酒。外行人不知，其正式出厂的“茅台”是要经过7次取酒，再进行精心勾兑而出，并置放3年以上的酱香酒。这过程非常复杂，会在后文单篇详述。

现在我所关注的是这些酿酒师傅的劳动场面——与制曲女工的劳动场面一样，太令人震撼，而且超出了我的想象：

这里除了一位开行车的女工外，全是男工，平时称他们



何建明(左)采访季克良

会性的了解。

《茅台——光荣与梦想》一书就是奔着这一方向去努力的。一直以来我对自己的每部作品的要求都不同。写《茅台——光荣与梦想》是一次超越一般创作方法的文字旅程。首先我需要跟进，去现场看酿酒人是怎么干的，老实说我在几次大清早三四点钟起床，到制曲和酿酒车间看工人师傅们的劳动时，总热泪难忍。他们其实可能是当下最后一批还在用最原始式劳动的工人了，所以一滴汗酿出一滴甘醇的说法并不为过。我也特别为勾兑师高超、神奇的技艺所折服。当然我最佩服像季克良这样的酿酒大师，在我看来，他对茅台的感情和科学精神，远超过他当厂长几十年的贡献，因为他是用生命铸造的“茅台精神”。“茅台精神”既饱含了民族传统工艺的那份匠心，更有中国共产党人对事业、对国家、对民族的赤诚赤爱。当然，许多杰出的或普通的“茅台”人都有这样的赤诚赤爱。

《茅台——光荣与梦想》毕竟是文学作品的“茅台”，所以它必定需要文字之美，只有这样才可能对得起十多亿中国人皆喜欢的这个“国酒之王”。所以本书的创作，我一直心存敬畏——对“茅台”和茅台人；其二是必须用准确的文字和适当的修辞去讲好“茅台故事”、讲好“中国故事”，并且要讲出别人从来不曾讲过的“茅台初心”与“茅台精神”来。是否如此，你阅读了《茅台——光荣与梦想》会给出结论的，就像论说酒品是否好一样，不品怎可知其醇香味？

与市场炒作上的3000元一瓶无关。目前，14亿中国人3亿多家庭平均有三分之一家庭一年能喝上一瓶，而茅台的愿望是将来中国消费者能每个家庭每年喝上一瓶——这也是茅台的光荣与梦想。

茅台誉满全球，而茅台的功臣们鲜为人知，这一点只能主要由报告文学弥补。此作倾情向人们介绍了郑义兴、李兴发、季克良、邹开良、彭瑾等重要人物的杰出贡献，使大众更深入一层了解到国酒的秘密。他们中有首任厂长、副厂长、董事长、党委书记等，但更关键的角色是技术权威、酿酒大师，包括勾兑大师，他们是真正使“茅台”成为今日“茅台”的菁英，何建明对他们浓墨重彩加以刻画。

这些人物的在书中的形象无不鲜活，体现了作者的功力。郑义兴乃“三房一脉”的鼻祖，烧房出身，曾“偷酒失误”，后在勾兑技术上无人替代，于酒厂面临崩溃之际奉献家族六代人遗传下来的酿酒工艺，力挽危局，逝世后酒厂为他隆重塑像。李兴发乃“酱香之父”，一生尝过几吨“茅台”，目光如鹰，最终完成将产品归类于酱香型白酒的重大科学发明。邹开良乳名“桂香”，从行政干部历练为技术专家，放弃职务提拔，力抓质量和管理，领导实现了扭亏为盈的跨越。作者善于抓住他们的特征，有时几笔勾画便使他们的面貌生动呈现。如写彭瑾本是个跌脚曲工，后来竟被选拔考评为“首席品酒师”，就在于大家发现她鼻子特别灵敏，与众不同，而作者的一段描述就使这位业内天才跃然纸上。

当然，书中最具光彩的还是满头银丝，格外具有学者气质的季克良。他已82岁，何建明称他为绝对“神”一级人物。他是茅台厂第一个专业出身的大学生，参与和主持了酒厂诸多重大技术与工艺革命性的改造工程，任厂长、总工程师、董事长等职长达20年之久，年过70时还在位上，现在仍像院士一样继续作出贡献，可见“茅台”对他的依靠，如此人物恐怕在全国历史上也无人可比。何建明与他同乡，谈话最投机，交往时间最长，所以完全写活了这位“茅台酒神”。他写他鼻子一度越生越长，变成外国人似的鹰钩鼻，大概出于一辈子钻在曲块和酵母里嗅闻的原因；写他当年被人顶替发落到贵州山区，未想成能一番事业；写他两次因不肯姑息和徇私私酒被人持刀威胁，命悬一线，无不活灵活现，令人难忘，读起来像小说。这样的人物太值得一写，而一部行业纪实文学中能有机会塑造起这样一位顶天立地挺拔终身的主人公，应该也属于作家的幸运。

何建明到底没有搞清，在赤水河畔那一片片青砖青瓦的茅台酒库里，至今究竟已储存进多少罐琼浆玉液，厂方始终没有告诉他，因为这涉及“厂里的秘密”和“国家的秘密”。就是说，他也并非无所不能，但留给读者许多大胆想象的

“制酒师傅”。

“为什么不用女工而是男工？”车间王主任这样回答我的问题：“这里的工作强度超过制曲车间。以前在没有革新车间装置行车间时，制酒车间往甑里、窖里倒取糟料，全部要靠背驮肩扛，女工吃不消的，所以传统的制酒车间里是没有女工的。”开行车的唯一的女工又年轻又漂亮，犹如盛夏里的一阵清爽惬意的凉风。她高坐在机器上熟练地驾驶着行车，穿梭在酿酒师傅们的头顶之上，控制自如而伸、时而缩的小吊车，帮助运送沉重的糟料。那酒甑中的伸曲，宛若在书写制酒车间的“男子汉之歌”，令劳动着的男制酒师们更加乐此不疲，个个挥汗如雨地忙碌在自己的岗位上……

想在制酒车间不出汗、不出大汗是不可能的。原因是：制酒车间除了一次次地完成拌曲工作外，主要任务是将高粱蒸熟，而且需要在100摄氏度的高温下经过数天循环的蒸煮才能完成一次投料。与此同时，要将蒸熟后的高粱迅速摊匀晾凉，既不能凉得太快，又不能让高粱过于熟烂而皮壳掉落，要使蒸熟后的高粱从100摄氏度的高温里取出并摊晾到一定的温度标准，然后再迅速堆成一人左右高的酒糟堆，让其进入发酵阶段。待一定的发酵时间后，又得将糟料放入窖内封存。又过一定时间后再将窖中的糟料取出，然后进行蒸酒……蒸完一轮后的糟料，又得从窖中取出晾到一定温度之后再堆积起来再发酵，发酵到一定时间再放入窖中……如此反复7次，才算一茬制酒初步完成。

如此繁重的过程，全靠制酒师傅的双手与双脚，所以大汗淋漓是制酒车间男工的常态，也是为什么这里只有男工的主要原因。

（节选自《茅台——光荣与梦想》序章1）