



仁怀市酒文化研究会

仁怀酱香酒

李是良

202606
第06期
总第35期

- 02 锚定产业数实融合 仁怀酱酒数消世界平台上线
- 08 当赤水河携手深圳湾：一场重塑酱酒新周期的产业双向奔赴
- 12 仁怀酱香酒源流及技术外溢
- 46 一粒高粱的淀粉科学密码



准印证号：（黔）字第 2026182 内部资料 免费交流

● 研究酱酒文化

● 诠释酱香内涵

● 服务中国酒都

● 促进酒业发展

观音水库大坝顺利封顶

6月30日，国家重大水利工程、贵州省重点水源工程项目之一的遵义市观音水库工程大坝主体工程顺利封顶，标志着项目正式由主体施工阶段全面进入蓄水验收冲刺阶段，为2026年底实现水库下闸蓄水目标奠定了坚实基础。

据了解，观音水库工程是由贵州省水利投资集团全额投资建设，总投资34.66亿元，总库容1.21亿立方米，总工期44个月。工程为碾压混凝土重力坝，是一座集城乡供水、工业保供、农业灌溉、生态补水、清洁发电于一体的综合性大型水利枢纽。

工程建成后，可向遵义市主城区、仁怀市中心城区、茅台空港开发园区及周边部分村镇供水，将对推动受水区域全面推进乡村振兴、加快经济社会高质量发展发挥重要促进作用。



/ 研究 酱 酒 文 化 / 诠 释 酱 香 内 涵 / 服 务 中 国 酒 都 / 促 进 酒 业 发 展 /

仁怀酱香酒

2026 年 6 月 第 6 期 总第 35 期

主 办	仁怀市酒文化研究会
准印证号	(黔)字第 2026182
名誉会长	季克良
行业顾问	宋书玉 秦书尧 王新国 马 勇 黄 平
渠道顾问	杨陵江 郝鸿峰 陈明辉 吴向东 王富强 掌 刚 彭 洪
产业顾问	陈 果 丁远怀 任远明 喻阳明
专家顾问	徐 岩 王瑞明 吕云怀 曹大明 钟 杰 尚 杰 任义平
文化顾问	姚 辉 龙先绪
媒体顾问	酒业家 新食品 糖烟酒周刊 云酒头条
咨询顾问	杨 光 田卓鹏 权 图
专家委员会主任	彭 茵
编 委 会	李 武 黄黔华
编 辑 部	黄黔华 沈冰洁 冯泽宇 易雅洁
校 对	敖相梅
法律顾问	贵州储瑛律师事务所
印刷单位	贵州恒丰彩色印刷有限公司
印刷时间	2026 年 6 月 30 日
印 数	1000 本
赠阅对象	主管部门、会员企业、个人会员、本会顾问、仁怀酱香酒经销商
注	请文中图片作者与编辑部联系

声 明：本刊所有署名文章和图片均为版权作品，未经书面许可，不得转载或用于商业用途。

酱香聚焦

目录

- 02 锚定产业数实融合 仁怀酱酒数消世界平台上线
- 06 世界酱香白酒核心产区（仁怀）暨仁怀酱香酒品牌推介会在深圳举行
- 08 当赤水河携手深圳湾：一场重塑酱酒新周期的产业双向奔赴
- 12 仁怀酱香酒源流及技术外溢
- 18 赤水河与茅台：从“激流险滩”到黄金水道，大河孕育的品牌奇迹
- 22 一部《四渡》，为什么让贵州酱酒沸腾？
- 30 黄桷树下看巨变 赤水河畔醉酱香

行业风向

- 32 2026 中国甲联赛“仁怀酱香酒专场”开赛

守艺人

- 34 胡峻瑜：曲块上的“守”与“钻”

会员之声

- 36 从中原麦田到数字酒证：国台连续五年敬麦礼，诠释品质新高度
- 39 一物一故事匠心酿精神 | 怀庄酒业开展主题读书分享会

CONTENTS

CONTENTS

- 40 台典酒业稳中求进，在行业调整中育新机
- 43 端阳承古艺 | 茅台镇举行“端阳敬山”习俗活动
- 45 金窖酒业“我的爱酱·打酒铺”全国首发 开启酱酒新零售新范式

科学研究

- 46 一粒高粱的淀粉科学密码

漫说酱艺

- 50 端午制曲

文化

- 52 山海传种与黔地兴荣——红薯入黔的两条路径以及对酿酒的影响
- 58 酱文说：甘氏宗祠碑——清末的仁怀人的宗族自治档案
- 61 老朱煮酒：我们为什么爱喝酒
- 64 贵州省老省长周林传略

封面 器名：铜斗 材质：青铜 （平坝县出土 现藏贵州省博物馆）

封二 观音水库大坝顺利封顶

封三 遵义市“庆七一·感党恩”新时代文明实践活动在仁怀举办

数消世界 智启新程——

锚定产业数实融合 仁怀酱酒数消世界平台上线

发布前，常文松主持召开数智经济与酱酒产业高质量发展座谈会

● 文图 / 安倩 刘磊

6月9日，“数消世界·智启新程”仁怀酱酒集团数消世界平台上线发布会在贵州酱香酒交易中心举办。本次活动由多家国家级行业协会、专业机构及仁怀市人民政府指导，仁怀酱酒集团主办，聚焦酱酒产业数实融合转型，开启产区数字化发展新赛道。

发布会前，遵义市委常委、仁怀市委书记常文松主持

召开数智经济与酱酒产业高质量发展座谈会，与会嘉宾围绕数字经济与酱酒产业深度融合、数字化转型、电商生态构建、质量安全监管等核心议题深入研讨，为仁怀建设世界酱香白酒核心产区建言献策。

中国酒类流通协会第七届理事会会长王新国，中国食品工业协会副会长兼秘书长马勇，中国酒业协会副秘书





长杜小威，中国食品工业协会副秘书长杨强，中国移动通信集团贵州有限公司副总经理章金水，中国电信股份有限公司贵州分公司副总经理沈光前，遵义市委常委、仁怀市委书记常文松，仁怀市委副书记、市长陈清松，仁怀市人大常委会主任杨英，原国家质检总局执法督查司司长严冯敏，国家商务部电子商务和信息化司原副司长聂林海，中国国际经济技术合作促进会通证经济工作委员会会长、国家信息中心中经网管理中心原副主任朱幼平等众多行业领导、专家学者、企业代表出席本次活动。

智研赋能聚势， 共探酱酒数实融合路径

在数智经济与酱酒产业高质量发展座谈会上，行业大咖立足行业现状，精准剖析产业痛点，明确酱酒数智转

型发展方向。国家信息中心相关原负责人提出，数据资产新型电商是破解酱酒产能过剩、需求不足难题的关键，可推动消费者转变为价值共创者，实现多方红利共享；原国家质检总局相关负责人表示，数消世界平台是仁怀产业数实融合的标杆载体，需依托数字化搭建溯源质控体系，严守合规底线，净化酱酒行业生态；原国家商务部相关负责人建议，酱酒产业应紧抓政策机遇，通过电商全链路数智转型，跳出低价内卷困境，积极布局全球化市场。

通信企业相关负责人纷纷表态，将夯实数字底座、打通数据闭环，打造产区、平台、运营商协同发展样板。多位酒业协会负责人指出，白酒数智化是产业发展必由之路，数字经济契合品质消费新趋势，能够助力酱酒产业打破发展桎梏，而数消世界平台的上线恰逢其时，将为产区集群发展、全国酒类流通数字化转型树立标杆。

当前，酱酒行业面临产能过剩、终端需求疲软的发展



困境，消费提振成为行业核心任务。区别于传统电商流量模式，数消世界平台依托数据资产搭建全新电商模式，绑定消费行为与收益，打通酒企、经营者、消费者利益链路，共享产业发展红利，为酱酒产业长效创新提供全新路径。

常文松在会上介绍，酱酒产业是仁怀举足轻重的支柱产业和重要财税来源，2025年规上白酒企业增加值、产业税收在区域经济中占比突出，有力支撑地方经济社会发展。同时，面对消费升级、渠道变革、行业深度调整的新形势，酱酒产业存在数字化转型滞后、品牌运营能力薄弱、新业态治理能力不足等问题，产业从规模扩张向高质量发展转型迫在眉睫。

他表示，仁怀市以“五大数智融合”为核心抓手，全方位、全链条推动数字经济与酱酒产业深度融合。通过数智融合坚守酿造工艺、夯实产区根基，串联产业链条、激活产区生态，筑牢质量防线、规范产区标准，赋能品牌建设、擦亮产区名片，强化要素服务、优

化产区发展环境。

常文松强调，数消世界平台上线是仁怀酱酒产业数实融合发展的阶段性成果。未来，仁怀将持续以数字赋能重塑产业发展样板，以平台创新激活产业动能，以标准监管筑牢产业安全屏障，以协同联动构建产业新生态，全力推动酱香酒产业高质量发展，加速建设世界酱香白酒核心产区。

平台重磅启幕， 多维落地扩容产业生态

本次发布会成果丰硕，多项产业落地举措同步推进。现场工作人员全方位解读数消世界平台核心功能，专业律师团队阐释平台合规法律框架。在全场嘉宾见证下，数消世界平台正式启动上线。同时，活动同步开启“百城千店”项目，发布仁怀酱香酒·1109特色产品。

此外，仁怀酱酒集团、贵州酱香酒交易公司完成三轮集中战略签约，携手贵州移动、贵州电信、山东宝真、壹玖壹玖等通信、酒水流通、文旅领域头部企业及全国经销商，搭建多方协同的产业合作体系。

聚力深耕致远， 共绘酱酒数实发展新篇

针对平台长远发展，政企各界嘉宾共同擘画发展蓝图。仁怀酱酒集团董事长李武表示，企业将长期深耕数字化布局，以科技赋能品牌与渠道，坚守传统酿造工艺与酒体品质标准，杜绝低价内卷、损耗产区口碑的行为。后续将完善平台培训复盘机制，持续优化功能与扶持政策，依托产区优势拓宽全国市场。

仁怀市委副书记、市长陈清松对平台上线表示祝贺。他指出，白酒行业已进入价值深耕阶段，消费者愈

发追求优质产品、实惠价格与多元价值。数消世界平台创新打造“消费、权益、价值”良性循环模式，有效打通产销消全链条。仁怀市政府将持续优化营商环境，强化产业服务，全力保障平台规范创新发展，推动传统酿酒产业与数字经济共生赋能、双向发展。

杜小威、马勇、杨强等行业协会负责人充分肯定平台的创新价值与示范作用，认为该平台兼顾数字化效率与传统酱酒品质，重构酒业“人、货、场”体系，为白酒行业数字化转型提供优秀范本。业内专家分析，数智化转型并非颠覆传统工艺，而是以科技守护古法精髓，通过全产业链数字化升级、人才培育、体系搭建，激活酱酒产业全新发展动能。希望平台坚守实体经济根基、严守合规诚信底线，深度赋能产区发展、畅通产销链路，持续创新迭代、丰富消费新业态，全力打造全国酒类数字化流通标杆，助力仁怀酱酒产业行稳致远、提质升级。📺



美酒献华夏 酱香汇鹏城—— 世界酱香白酒核心产区(仁怀)暨 仁怀酱香酒品牌推介会在深圳举行

● 文 / 梁晋毅

6月26日,“美酒献华夏——深圳站”世界酱香白酒核心产区(仁怀)暨仁怀酱香酒品牌推介会在深圳举行。本次活动以产区联动市场、数字赋能产业,开启酱香白酒产销协同、创新发展全新篇章。仁怀市委副书记、市人民政府市长陈清松,仁怀市人民政府副市长杨云飞等领导以及广东省、深圳市及大湾区各地酒类行业协会负责人及酒企、经销商等数百位嘉宾出席。

深圳作为通达全国的创新流通枢纽和链接万千

市场的开放高地,仁怀作为公认世界酱香白酒核心产区,两地产业优势互补、合作空间广阔。活动现场,深圳市酒类行业协会会长谢宝致欢迎辞,他表示,产销联动将是酒业未来共生发展的主线,优质核心产区风土价值持续凸显。深圳作为大湾区乃至全国酒类流通枢纽,链接仁怀等源头产区,打通产销两端,具有得天独厚的发展优势。深圳酒协将与全体会员一道以创新破困局,以携手赴长远,共拓酒业高质量发展新蓝图。





陈清松作产区主题推介，以“九香”为脉络全方位解读仁怀酱酒核心竞争力。他介绍，仁怀酱酒具有历史之香，藏千年人文史韵，积淀厚重；生态之香，倚赤水碧水青山，风物天成；原料之香，取产区优粮原材，纯粹本真；工艺之香，承传世古法工序，匠心弥珍；品质之香，持严苛品控标尺，坚守上乘；产区之香，聚全域酿酒产业，酱香鼎盛；活力之香，融创新时代浪潮，生机盎然；融合之香，汇酒旅多元业态，美好共生；机遇之香，揽时代发展新机，共启华章。仁怀现有白酒企业868家，酱香白酒年产能超50万千升，2025年白酒相关销售额突破2148亿元。得天独厚的赤水河谷生态、专属仁怀糯高粱原料、传承千年的12987古法工艺，构筑起仁怀酱酒不可复制的产业根基。

陈清松说，当前仁怀锚定产区标准化、产业数字化、品牌全国化发展路径，一方面完善全产业链配套，健全产区品质溯源标准；另一方面主动拥抱消费新趋势，布局大众口粮酱酒、酱香跨界新品触达年轻群体，同时抢抓国家扶持酿酒历史经典产业政策红利，出台专项扶持政策，全力打造世界级酱香产业集群。陈清松盛邀大湾区客商走进仁怀，深化产销、品牌、文旅多元

合作，让赤水河畔酱香自鹏城走向全国、飘香世界。

中国酒类流通协会副会长、仁怀市酒文化研究会会长、仁怀酱酒集团董事长李武现场深度推介集团数字化赋能模式与全国渠道布局计划。仁怀酱酒集团打造的“数消世界”数字化营销平台依托区块链确权技术，构建厂家、商家、消费者三位一体的数字化流通体系，通过消费权益回馈模式，实现消费者买酒省钱、渠道商轻资产运营、厂家精准把控市场的多方共赢格局，同时依托平台严格选品、溯源保真。同步落地“百城千店”全国终端招商计划，正式开启大湾区战略布局。该计划将统一打造“仁怀酱香酒道馆”标准化品牌门店，未来三年，计划在全国百座核心城市落地千家体验店。

活动现场举行两场战略合作签约仪式。深圳市酒类行业协会与仁怀市酒业协会缔结全面战略合作，建立两地酒业长期联动机制；酒投实业发展（深圳）有限公司与仁怀酱酒集团签约落地“数消世界”深圳区域运营项目，推进大湾区百城千店数字化工程。随后，各方代表共同登台，启动“数消世界”平台深圳落地仪式。

当赤水河携手深圳湾： 一场重塑酱酒新周期的产业 双向奔赴

● 文 / 梁晋毅

6月26日，“美酒献华夏——深圳站”世界酱香白酒核心产区（仁怀）品牌推介会圆满落幕。不同于行业常规的招商推介与品牌路演，这场跨越千里的产区与市场深度对话，是传统酱酒产区拥抱现代化市场、抢抓数字化浪潮的关键破局之举。当赤水河谷的千年酱香匠心携手深圳湾区的创新活力，仁怀酱酒正彻底跳出单一“产品输出”的传统模式，实现产区价值、品牌生态、数字模式、产销体系的全方位升级。

一、行业变局：

酱酒行业进入存量重构新阶段

当前国内酱酒行业告别野蛮生长的增量时代，步入市场分化、渠道重构、消费迭代的存量博弈新阶段。深圳市酒类行业协会发布的《2025年度深圳酒市年度报告》精准折射出行业结构性变革态势：2025年深圳酒类终端消费总规模约320亿元，白酒占比74.3%、规模约240亿元，其中酱酒体量达120亿元、占据白酒市场半壁江山，持续稳居第一大香型。

市场内部格局深刻调整，高端酱酒价格承压，头部高端酱酒批发价全年跌幅达33.1%，头部市场红利消退；反观100—300元大众价格带同比增长20%，成为酒类渠道唯一稳定盈利赛道。与此同时，数字化消费全面改写行业流通规则，深圳酒类即时零售年交易额

突破80亿元，占零售总额21%，同比提升9.8个百分点，30分钟即时履约模式彻底重塑消费者购酒习惯。在传统经销模式红利消退、终端门店加速迭代的背景下，深圳3.1万家持证烟酒小店年淘汰率达16.3%，品牌化、数字化、场景化成为酒业生存标配。

正是立足这一机遇与挑战并存的行业大势，仁怀市政府牵头携20余家本土优质酒企南下深圳，开启产区与顶尖销区的战略联动，为酱酒产业破局突围探路。

二、产区硬核：

从产能集群到价值体系的全面升级

仁怀产区主动突围、对接一线市场，源于世界级核心产区的硬核实力与系统化产业升级布局。作为公



认的世界酱香白酒核心产区，仁怀依托赤水河独特的水文、土壤、微生物生态，搭配专属仁怀糯高粱与千年传承的“12987”古法工艺，构筑起不可复制的酱酒品质壁垒。目前仁怀集聚白酒企业868家，酱香白酒年产能超50万千升，2025年全市GDP达2026亿元，限上白酒销售企业销售额高达2148亿元，形成了从原料种植、酿造生产到包装物流、品牌文创的全链条产业生态，本地配套率达85%，产业集群优势稳居全国首位。

如今的仁怀，早已摆脱“以产能论高低”的粗放发展模式，完成从“产品输出”到“价值输出”的认知跃迁。仁怀市委副书记、市长陈清松在推介会上以“九香”体系为核心，从历史、生态、原料、工艺、品质、产区、活力、融合、机遇九大维度，系统梳理仁怀酱酒的核心竞争力，打破行业重工艺、轻文化的发展短板。依

托酿酒产业纳入国家“历史经典产业”、赤水河流域酱酒纳入国家级特色产区培育工程的政策红利，仁怀出台十大专项扶持政策，全力打造具备“五个最”核心优势的世界级酱香产区，推动产区资源优势、品质优势全面转化为市场优势与品牌优势，为产业长效发展筑牢根基。

三、集群突围： 抱团出海重构产区品牌竞争力

本次深圳推介会的核心亮点，是仁怀产区从企业“单打独斗”走向“集群出海”的战略转型。长期以来，酱酒市场存在头部企业垄断、中小酒企无序竞争的乱象，产区整体优势难以释放。本次活动中，茅台保

健酒业、国台、酣客君丰、夜郎古酒业、怀庄、仁怀酱酒集团等20余家梯队完备的骨干酒企集体亮相，覆盖头部品牌、成长型企业与创新型企业，全方位展现仁怀酱酒产业百花齐放的生态格局。

活动延续“政府搭台、协会联动、企业唱戏”的成熟模式，以仁怀酱香酒地理标志证明商标为核心，依托产区8个中国驰名商标、2个中华老字号、6.22万余件白酒商标的完善品牌体系，统一产区形象、整合产业资源、精准对接湾区市场。这种集群化推广模式，有效规避了企业同质化竞争，实现公共品牌与企业品牌双向赋能，既让大湾区客商直观感知仁怀产区的整体实力，也为全国白酒产区市场化、品牌化发展提供了可复制的范本。同时，仁怀酱酒集团立足产业迭代需求，发布“五大创新、五大升级、九大坚守、十大攻坚

行动”战略体系，聚焦产品、模式、渠道全方位革新，锚定2030年冲刺50亿营收的发展目标，引领产区产业转型升级。

四、数字破局：

数智赋能重构酒业流通新生态

在行业深度调整期，数字化转型成为仁怀酱酒穿越周期、领跑市场的核心密钥。针对传统酒业渠道层级冗余、库存积压、获客艰难、用户粘性薄弱等痛点。仁怀酱酒集团立足深圳数字化消费标杆市场，重磅发布“数消世界”数字化营销平台，开启酱酒产业数智化新赛道。平台依托区块链确权技术，采用S2B2C运营模式，贯通生产、流通、消费全链条，构建厂商、渠道、





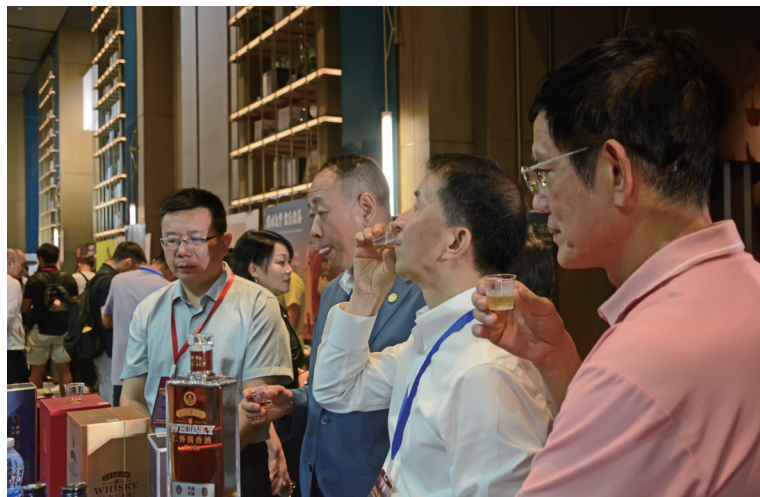
消费者三方共赢的全新生态。

对于生产端，“数消世界”可精准捕捉终端真实消费数据，实现按需生产、精准营销；对于经销商，可实现零库存运营、佣金即时结算，大幅降低经营风险；对于消费者，在平台购酒可获得专属消费权益，实现“买酒省钱、有机会免费、甚至有可能赚钱”的新型消费模式。同步亮相的AI数字人“酱小伙”，进一步完善数智化服务体系，标志着仁怀酱酒正式迈入数智化营销新时代。配套落地的“百城千店”全国终端工程，以标准化仁怀酱香酒道馆为载体，依托八大扶持政策，打造“数字平台+实体终端”双轮驱动格局。同时，仁怀精准适配市场需求，布局仁之道、台河、藏酒、酱香威士忌四大核心单品，分别锚定中高端标杆、中端商务、高端收藏、年轻跨界四大赛道，针对性适配深圳市场的消费分层特征。

五、产销共生：

深仁联动开启酱酒发展新周期

本次深圳与仁怀携手的核心意义，不在于单次活动曝光，而在于建立产区与销区的常态化协作机制。



深圳作为大湾区核心引擎、全国酒类流通枢纽，拥有高密度的零售终端、成熟的即时零售体系与开放的商业环境，是酱酒品牌链接全国、试水新模式的核心窗口。仁怀作为酱香白酒核心产区，拥有稳定产能、标准工艺与完整产业配套，能够持续为终端输出标准化、可溯源的正宗酱酒产品，二者形成天然互补。

本次活动落地两项关键合作：深圳市酒类行业协会与仁怀市酒业协会缔结长期战略合作，搭建产区与销区常态化沟通、资源互通、标准共建的协作通道；酒投实业（深圳）与仁怀酱酒集团签约，落地“数消世界”大湾区运营与百城千店工程，让数字化新模式、标准化新终端在大湾区落地试点、形成样板。系列合作彻底打破传统产销信息壁垒，构建“产区标准化供给、销区市场化运营、数字化精准流通”的良性循环。这一联动模式，意味着仁怀酱酒的市场布局，从单次招商推介，转向长期化、机制化、数字化的深耕运营。

风起湾区同举盏，香飘世界共此时。在酱酒行业告别高增长、进入品质价值竞争的新周期，仁怀通过产区集群规范化、产品布局精细化、流通模式数字化、产销协作机制化的务实举措，正积极探索传统白酒产区的现代化转型路径。

仁怀酱香酒源流及技术外溢

● 文 / 仁市宣

依托考古实证，华夏酿酒文明的脉络清晰可溯。河南贾湖遗址考古发现，九千年前的新石器时代，先民已熟练运用稻米、果蔬、蜂蜜酿造发酵酒。这一重大发现，印证了中国是世界酒文化的重要发源地。

历经千年，华夏酿酒技艺在汉代完成关键技术革新。南昌海昏侯墓出土的青铜蒸馏器及科研复原实验证实，西汉已形成蒸馏取酒工艺，颠覆蒸馏白酒始于元代的传统定论。从史前原始发酵到汉代规范蒸馏的技术跨越，为后世各地特色酿酒工艺的分化发展，提供了技术支撑与文化积淀。

赤水河谷水土独殊，寒暑节律分明。自然禀赋、先民劳作、工艺迭代、时代赋能，共同孕育出独树一帜的酱香酒。作为酱香型白酒的发源地，仁怀酱香酒从果酿起步，历经技法成型、香型定名、技艺传扬等四大阶段，一步步从边疆乡土佳酿成长为中国白酒标志性品类。梳理其历史脉络，既能读懂一门传统工艺的迭代升级，更能窥见西南地域文明与华夏酒文化交融共生的发展轨迹。

一、仁怀酒文化渊源

赤水河流域不仅有悠久的农耕文明，也是中华酿酒文明的重要发源地之一。考古实证表明，二十四万年前的桐梓人繁衍生息，开启了流域文明的序幕；新石器时代，先民定居赤水河岸台地，磨制石器、烧制陶器、采摘野果、种植五谷，丰富的农耕物资，催生了早期野果、谷物酿酒行为。相较中原地区的酿酒体系，仁怀酿酒文明扎根山地河谷，依托独特水土环境，形成了兼具实用性与仪式性的本土酒俗传统。

商周时期，生活在仁怀区域的古人饮酒的同时，酿酒活动融入礼乐制度，被作为重要的祭祀用品。仁怀癞子洞出土的商周时期绳纹陶杯、圜底酒瓶、陶罐等，是目前赤水河流域已知最早的酿酒、用酒实物遗存，器物形制贴合《周礼》记载的祭祀酒器规范，证明当时此地已形成固定的酿酒流程与礼仪用酒制度。民间流传的“九井八庙十茅台”传说，对应上古先民以茅草筑台、献



商周 夹砂陶大口尊（酒器）



商周 绳纹底杯（酒具）



商周 锥刺纹圜底瓶（酒具）



西汉 铺首衔环酒壶



西汉 绳纹陶釜



西汉 五铢钱



祭供酒的祭祀场景，也印证了仁怀早期酒文化与祭祀礼制深度绑定。

秦汉时期，中央王朝经略西南，“五尺道”打通中原与黔北的交通壁垒，仁怀酿酒业走出祭祀场景，进一步走向民间生活与商贸流通。放眼中国酒业考古成果，江西南昌海昏侯墓曾出土成套汉代青铜蒸馏器，近年科研机构依托出土文物开展多轮复原模拟蒸馏科学实验，实测数据证实至迟西汉时期，中国已掌握成熟的蒸馏制酒技术，改写了以往蒸馏白酒始于元代的单一史学观点，佐证华夏蒸馏酿酒技艺在汉代已形成技术雏形，并在不同地域因地制宜分化发展。《史记·西南夷列传》记载，汉武帝时期，唐蒙出使南越，接触到蜀商贩运而至的枸酱、邛竹杖，据此认为“有道可通”夜郎，告于帝。帝“既感邛竹，又甘枸酱”，遂命其为郎中將，率食邑千重，出使夜郎，借得精兵，一统西南夷。这是正史中关于仁怀酒文化的最早记载。仁

怀合马镇、梅子坳汉墓出土的酒壶、酒瓮、陶甗及商贸钱币，实物佐证汉代仁怀已有规模化糟坊，酿酒、售酒成为产业。这一时期，始于炼制丹药、蒸花露的蒸馏法及其设备，也可能被用于酒的生产。

魏晋至宋元，中原战乱频繁，赤水河谷凭借山川屏障得以安稳发展，酿酒技艺稳步传承迭代。隋唐时期，当地濮、僚等少数民族形成了丰收酿酒、节庆饮酒、宴宾酬客的固定民俗，酿酒工艺日趋成熟。宋代仁怀置县，行政建制完善带动商贸繁荣，河谷地带广泛种植粟米、杂粮、高粱，为酿酒产业提供了稳定原料支撑。《续资治通鉴》记载宋高宗绍兴三年（公元1133年）土司去泸州敬献供马之事时讲到：多达2000余人的随从，将蜡、茶、麻、酒、米、鹿豹皮等，装在船上，顺河而下，前往泸州交易。这段记载，还原宋代赤水河商贸状况的同时，也佐证酒是当地重要物产。而宋代播州土司遗址出土的高等级酒具、宴饮器物、备宴图，证



实当时上层社会已形成精工酿酒、礼酒待客的风尚，民间糟坊数量持续增加，为明清酱酒工艺定型积累了充足的生产基础与实践经验。

二、回沙工艺定型

仁怀早期酿酒多为单次发酵、简易蒸馏的杂粮酒，工艺粗糙、酒体不稳定。

明代是酱酒工艺迭代的关键过渡期，明初云贵军民屯边政策落地，大量中原移民、戍边军民迁入仁怀，带来固态发酵蒸馏技术，革新了本土简易酿造模式。万历二十八年平播之役后，留驻军民扎根赤水河谷，推广种植玉米、红薯等高产作物，可用于酿酒的粮食增多，于是结合本地山地杂粮特性，适配本地水土与气候，改良酿造工艺，摸索新型技法，打破了传统单次酿造局限。本土的糯高粱耐蒸煮、支链淀粉含量高、皮厚耐造，适配多轮次酿造，逐渐取代其他杂粮，成为酿酒原料，为回沙工艺定型提供了不可替代的原料基础。

清代乾隆年间，贵州总督张广泗奉旨疏浚赤水河航道，河道全线通航后，川盐入黔、黔货外运，茅台村成为川黔水陆商贸枢纽，酒业迎来鼎盛期，偈盛酒号等出现。市场对高品质白酒的需求，倒逼民间零散的酿酒经验走向标准化、体系化，传承千年的酿造技法完成系统化整合，回沙工艺正式定型。多部清代地方志清晰记载了这一工艺成熟的完整过程：乾隆《黔南识略》首次记载“茅台春”名酒，标志仁怀酒登上地域名酒序列；嘉庆《仁怀草志》明确记载“城西茅台村酒，全黔第一”，佐证当时仁怀酒品质冠绝贵州；道光《遵义府志》详细记录茅台烧的原料、制曲、发酵、蒸馏全流程，工艺细节清晰可考。

清代《近泉居杂录》精准记述了成熟的回沙酿造核心流程：“纯用高粱作沙，蒸熟和小麦面三分，纳粮地窖中，经月而出蒸熅之，既熅而复酿，数回然后成”。以此为基础，仁怀传统酿酒工艺逐步固化为“一年周期、两次投料、九次蒸煮、八次发酵、七次取酒”的酿造体系，形成纯粮固态、自然发酵、多轮取酒、长期陈藏的特质。这套工艺完全依托赤水河谷独有的微



生物群落、紫砂土质与温润气候，无法异地复刻，奠定了仁怀酱香酒独一无二的品质根基。

晚清至民国时期，历经战乱、休整，仁怀酒业重整复苏，华联辉、石荣宵、赖永初等先后创办成义、荣和、恒兴烧房。三家烧房规整民间技艺，统一酿造标准、规范生产流程，将零散的民间技艺固化为可传承、可复刻的工艺，完成了仁怀酒从乡土土酿到精工名酒的蜕变，为后续香型定名、技艺外溢筑牢了坚实基础。

三、酱香白酒定名

明清时期，仁怀回沙工艺定型后，仁怀酱酒品质稳定、风格鲜明，但多以“茅台烧”、“茅酒”统称，未形成独立品类体系。民国时期开始，仅以“XX茅酒”、“XX茅台酒”为名，以区别于其它白酒。

这种称谓方式与中国传统白酒冠名一致，延续了上千年。

民国时期，仁怀酱酒逐步走出西南，获得全国市

场认可，为香型定名积累了口碑基础。1910年，茅酒亮相南洋劝业会斩获银奖；1915年，茅台酒参加巴拿马太平洋万国博览会，凭借独特风味获奖，蜚声海内外。华茅、王茅、赖茅三家作坊并行发展，稳定的品质与知名度，让行业逐步认知到茅酒区别于其他白酒的独特风格。

新中国成立后，仁怀酱酒迎来规范化、科学化发展阶段。1951年至1952年，仁怀县政府整合成义、荣和、恒兴三大烧房，组建国营茅台酒厂，收拢了仁怀酿酒匠人与传统技艺，将世代口传的酿造经验整理为文字资料，建立起规范化生产体系，为香型科研攻关提供了人才与技术支持。建国初期，茅台酱酒承担为国创汇的重要作用，凭借优质品质远销海外，以酒换物资，



支援国家工业建设，产业价值与社会价值愈发凸显。

1964年至1966年，是酱香白酒品类确立的关键节点。茅台酒厂老酒师李兴发牵头的科研小组，开展系统性酒体研究，累计采集上千份不同轮次、不同酒龄、不同批次的酒样，经过上万次品鉴比对、数据分析，首次科学划分出酱香、窖底、纯甜三种典型酒体，厘清了酱酒风味构成的核心逻辑，终结了酱酒“有品无类、有酒无名”的行业现状。基于这套科研成果，团队正式提出“酱香型白酒”专属品类名称。

1965年，季克良代表科研小组，在全国名酒技术协作会上宣读论文《我们是如何勾酒的》，首次提出“酱香型白酒”概念，受到行业和国家高度重视，为中国白酒的酿造技术经验总结提供了宝贵经验，推动了中国白酒的香型划分，开启中国白酒从“模糊品鉴”走向“科学分类”的新时代。

1979年举办的第三届全国评酒会，首次创新性“按香型分类评比”规则，正式确立了中国白酒的四大基础香型——米香型、酱香型、浓香型、清香型。

四、仁怀酿酒技术的外溢

仁怀酱香酒酿造技艺并未固于本土发展，而是通

过民间传艺、官方帮扶、科研试验等多种形式向外辐射传播，带动全国酱香酒产业发展。仁怀酱酒技艺的外溢，不是简单的工艺照搬，而是成熟酿造体系、标准化生产经验、匠人酿造智慧的全域输出，奠定了当代中国酱酒产业的整体格局，且每一次技艺传播均有明确史料、实物与事件佐证。

民国时期的民间匠人流动，是仁怀酱香酒技艺最早的规模化外溢，最具代表性的是四川古蔺酱酒产业在模仿和学习中的源起和发展。据1993年版《古蔺县志》记载，“民国9年（1920年），二郎滩惠川槽房采用大曲酒生产工艺，试酿回沙酒”。“民国14年（1925年），经贵州茅台荣和酒房酒师张子兴指导开始用茅酒工艺酿造回沙大曲”。1933年，当地富商开办集义酒厂（新槽房），“雇请贵州酒师刘义延，照茅台酒传统工艺生产回沙郎酒”。依托这套仁怀传统技艺，古蔺成功酿造出风味纯正的回沙酱酒。

同一时期，贵州金沙通过礼聘茅台匠人，实现酱酒工艺从无到有的突破。民国初年，金沙本地仅生产简易杂粮白酒，无酱香酒酿造技术。1930年，金沙源村义斋烧坊专程聘请茅台镇酒师刘开廷、制曲匠人杨启礼驻场指导。两位匠人落地后，全面改造作坊设备、优化生产流程，完整引入仁怀回沙工艺、高温制曲技术与



曲药，手把手培育本地酿酒工匠。经过数十年工艺打磨，金沙回沙酒定型量产，是仁怀技艺外溢赋能地方产业的典型实证。

此外，遵义、贵阳等地也出现了一批仿茅酒工艺的酿酒糟房。其中，较有名的是遵义龙坑的集义烧房，贵阳一金姓商人仿照的“金茅”。

新中国成立后，仁怀酱香酒技艺传播升级为国家级科技工程，但最具里程碑意义的，是1975年启动的“茅台酒易地生产试验”项目。该项目被列为国家科委重点科研课题，由茅台酒厂原厂长郑光先带队，抽调核心技术团队与资深酒师，携带茅台曲药、菌种、生产标准与全套工艺流程，在遵义市郊石子铺开展十年易地试验。科研团队严格复刻仁怀酱酒酿造时序、原料标准、发酵工艺，累计完成数千次工艺调试与数据比对，最终酿出了优质酱香酒，但在品质上还是与茅台酒存在明显差别，被命名为“珍酒”。

此次国家级试验，以科学实证证明了仁怀尤其是茅台镇水土、微生物环境的唯一性，印证了仁怀酱香酒核心产区的不可替代性，同时系统总结完善了酱香白酒的科学化生产体系，为全国酱酒产业培育了大批专业技术人才，输出了标准化工艺理论，成为酱酒技术规范化的重要载体。20世纪五六十

年代，国家统筹白酒产业均衡发展，茅台酒厂根据国家或部委指示，先后通过派出或接待技术骨干的方式，向黑龙江齐齐哈尔北大仓、山东云门和武城、湖南武陵等酒厂，传授酱香酒酿造工艺，甚至还为四川郎酒为复产提供曲药、酒糟等，援建酒厂、培训匠人、输出工艺，推动酱香酿造技术从西南一隅走向全国。

技艺外溢的过程，既是仁怀酱酒匠心文脉的传承过程，也是中国酱香产业整体壮大、标准化发展的成长过程。改革开放以后，酱酒技艺进入双向交流、全域普及的新阶段。各地酒企纷纷赴仁怀研学取经，仁怀酿酒匠人也走出河谷，奔赴各产区传艺授道、建厂酿造，推动酱香工艺持续迭代普及。如今全国所有正宗酱香白酒的核心生产体系、品质标准、勾调逻辑，皆溯源仁怀传统工艺。

三千载技艺沉淀，数百年匠心打磨。仁怀酱香酒从远古起步，历经礼制萌芽、技法定型、香型立宗、九州传扬，形成了脉络清晰、史料确凿、体系完整的发展历程。它扎根赤水河谷的自然禀赋，承载先民的劳作智慧，见证华夏酒文化的包容共生，既是一门古老的民间手艺，也是中国白酒产业规范化、科学化发展的典范。



赤水河与茅台： 从“激流险滩”到黄金水道， 大河孕育的品牌奇迹

● 文 / 丽娅

商贸需求，进而有了物流通路，丝绸之路与茶马古道，连起东西方文明、串起大国命脉，皆因物资需求而生，以物流通途催生市集城镇，沉淀为地域文明印记。

深处西南山地的贵州，被崇山峻岭裹挟，黔北群山间却藏着一条同等重要的“黄金水道”——赤水河。它虽险滩密布，却扛起贵州数百年物资流转重任，撑起酿酒文化绵延不息。

这条河藏着贵州最朴素的双向流通：逆流而上，满载川盐的茅村船劈开险滩，破解“斗米斤盐”的民生困局；顺流而下，黔地好物走出深山通江达海，茅台佳酿便是其中珍贵的馈赠。

一进一出，是物资交换，更是生机流动。

盐船靠岸、酒坛登舟，商贾沿河筑铺建宅，散落村落长成繁华城镇，茅台镇在盐酒流转中崛起。茅台酒借水道之便入长江、漂洋过海，成为黔地鲜明名片。

这条黄金水道的繁华，从来不是自然馈赠，而是一代代人用汗水铺就。疏浚河道的官员、驾船闯滩的船工、弯腰拉纤的纤夫、肩扛背驮的盐工、奔走产销的商贾，都是水道上不可或缺的主角。

它虽无丝路、茶马古道的盛名，却同样是中国以辛劳刻在山河间的文明通道，承载着贵州生计、黔北烟火与坚韧精神，是西南商贸史最鲜活的印记。

被群山锁住的黔地物流命脉

赤水河，古称安乐水、赤虺河、大涉水，发源于云南镇雄县深山，东流至仁怀茅台镇后蜿蜒转向西北方向，迂回于川黔边境奔涌前行，最终在四川合江汇入长江。

其在贵州境内流长298公里，流域面积2.04万平方公里，居全省第四，是贵州内河沿岸居民点最稠密的河系，被百姓奉为“母亲河”。

这条区域位置尤为突出的水道，本是贵州连通

长江、走向外界的天然纽带，却因河床及两岸岩质地松软，历经千百年水流长期冲蚀，形成了星罗棋布的浅碛与险滩，再被乌蒙山、大娄山的崇山峻岭重重裹挟，生生锁住了奔流的生机。

贵州全境不产盐，是刻在地域记忆里的生存困境。“斗米斤盐”是明清时期百姓的日常。

与此同时，贵州的物产也亟待外运：明代初年，赤水河沿岸的参天古木成为“皇木”，百姓们缚木为筏，在激流中冒险放排，“筏趁飞流下，橹穿怒石过”；清代，黔西北威宁、水城的铅矿是朝廷铸币、

造兵器的核心原料；甚至滇铜也会借道贵州运往京城，这些战略物资全靠马帮驮运，山路崎岖“日行不过三十里”，运费高昂到商贾难以承受。

明代贵州建省后，粮草入黔、矿产外销、食盐补给的三重需求，让赤水河航运价值凸显。但滩险水急、木船难行，水路不通导致盐价居高不下，山地阻隔带来的物流困境，成了扼住黔北发展的枷锁，一条能降低物流成本的水运通道，成了贵州百姓与官府共同的期盼。

一群敢为人先的人，劈开险滩，打通这条民生与商贸的命脉。

以血汗凿通黄金水道的壮举

赤水河之险，在郑珍笔下尽显：“飞狮落九天，脚插赤水隈。奔湍撼不动，怒声天地回”。它从险河变运河，是官民同心的血汗壮举，张广泗与吴登举的治水故事，更是载入史册。《贵州航运史》记载，乾隆三年，张广泗疏请“于黔省较近水次兼产铅之地招商开采，收买接济”，首次提出疏通赤水河，以缓和由威宁办运铅矿的拥挤情况。

《贵州省志〈交通志〉》记载：清乾隆八年（1743年），贵州总督张广泗沿赤水河谷踏勘，亲眼目睹了滇铜黔铅陆运的艰难、黔地百姓缺盐的疾苦。

他上奏朝廷，直言开通赤水河“实为黔省无穷之利”，既能节省铜铅陆运的巨额运费，又能让川盐顺流而上，解决百姓“斗米斤盐”的困局。

乾隆十年，赤水河首次大规模疏浚动工，上至天鼓岩、下至猿猴鸡心滩，整治68处险滩，新开航道300余里。工程中最动人的，是渡夫吴登举“血誓治河”。

彼时文公岩（今吴公岩）是“死亡险滩”，盐船

需卸货，盐工背负百斤盐包翻山三十里，坠崖事故频发。吴登举目睹悲剧，请命疏浚，刺指血书以一家十八口男丁性命立誓：如工程失利甘愿“一并连坐”。

这份赤诚打动张广泗，吴登举受命主持施工，两年后险滩通航。张广泗欲封其为官，他婉言谢绝。张广泗挥毫题赠“忠耿过人”以示嘉奖。“当年吴登举，力欲运道开”郑珍在《吴公岭》中的也留下这样的笔触。后人感念吴公壮举，将文公岩改名“吴公岩”，让这段以命治河的故事，永远留在赤水河畔。

无数无名工匠、民工紧随其后，在悬崖凿航道、修纤道，以血汗打通水路。

乾隆十一年（1746年），赤水河新增通航里程三百余里，这条黄金水道终于初见雏形。《贵州航运史》记载，此次通航后的4年，依托赤水河共向外运输黔地铅矿347万斤，节省陆运费“万余两”初步显示了赤水河的航运效应。清代初年，仁怀出产的茶饼、遵义出产的丝绸等，都开始由赤水河集运。



“依河适配船型”的航运智慧

河道初通，新难题接踵而至：赤水河各段水势滩险差异极大，普通船只无法通行，川黔两省二十余家商人实地考察后，纷纷退缩，无人敢承接盐运、铜铅运输的生意。

就在此时，被后人誉为茅台开埠“首商”张淳留了下来，用智慧让赤水河真正“活”了起来。

张淳沿河全程踏勘，逐段记录水势、滩险、水深，首创“分段运输、定制船型”方案，彻底解决航运难题。他“精心计，乃相水势规造盐船”，为不同河段量身打造船只：赤水至二郎滩用牯牛船，马桑坪至茅台用关刀船（茅村船），上游浅滩用鸭子船，结束了赤水河无适配航船的历史。

他再将河道划分为六段，在沿岸码头设立分号、建仓库，安排专人分段转运，船只接力航行，运力成倍提升；以茅台为总号，盐运、铜铅运输井然有序，“引商逐渐越过川黔省界，浸灌贵州大部分州

县”，仁岸盐引大增，盐价逐渐回落。

在此基础上，经百年改进和发展赤水河上行驶的船型越发科学和丰富。资料显示，清代至民国，赤水河上航行的盐船，主要的有茅村船、牯牛船、麻叶鳅、黄瓜皮、五板船等。

其中，赤水至二郎滩航段，航行的是大小不等的牯牛船；马桑坪至茅台区间通行的“茅村船”因前艏似关刀，又名“关刀船”；茅台上游，因航道极浅，航行的是载重量更低，状如鸭子的“鸭子船”。各型船只各司其职，吃水浅、抗冲击，适配险滩激流，赤水河上终于舟楫成行。

因水运而生的黔北集镇群

航道通，则盐运兴、商贾聚、城镇生。赤水河航运畅通，直接催生沿岸集镇崛起，茅台镇便是其中核心。

乾隆元年，川盐入黔划定四大口岸，赤水河所





在的“仁岸”成为最便捷通道，高峰时承担贵州近三分之二的食盐转运。川盐经赤水逆运至茅台，再陆运至黔中各地，茅台一跃成为川黔商贸枢纽。

“蜀盐走贵州，秦商聚茅台”，郑珍的诗句道尽彼时繁华。

各地商贾云集茅台，设盐号、开商铺、建会馆，客栈、酒馆、钱庄林立，盐运、造船、拉纤等行业兴起，村落蜕变为繁华集镇，茅台镇曾更名“益商镇”，足显当时商贸兴盛之态。

盐运繁荣直接带动酿酒业崛起，《仁怀县志》记载：“盐业大盛，商贾云集，盐夫川流不息，对酒的需求与日俱增，刺激了酿酒业的发展和技术提高”。嘉庆道光年间，茅台烧坊已有二十余家，耗粮两万石，“家惟储酒卖，船只载盐多”，成为茅台最真实的写照。

赤水河上回响的船工号子

赤水河滩险流急，上水货运全靠拉纤，撑篙仅为辅助。拉纤不仅是行船核心方式，更是航运发展的关键，乾隆初年张广泗便将“凿纤路、修河道”摆在同等重要位置。

赤水河险滩陡峭，单船无法逆行，纤夫形成结队互助的“夥帮”传统。每单十余艘至二十余艘船结伴，遇险滩集中所有纤夫合力挽拉，逐船通过。

乾隆年间曾任贵州按察使的严如煜就记载过这一场景：数十纤夫如蚁群般攀行在礁石与树根之间，一艘船拉上险滩，再换下一艘，平日一日可行数十里，遇险滩仅能走十几里，即便牵挽辛劳，却让深山货运得以通达。

这种抱团而行，是纤夫们在自然险阻中形成的生存智慧，成为赤水河畔最稳固的劳作集体。

船夫熟稔水道暗礁，纤夫躬身挽舟，赤脚踏石，将满载盐货的船只逆流拉向上游。数十船结队过滩时，“一人领唱、众人齐和”的赤水河船工号子响彻峡谷。

这些纤夫拉纤时的劳作歌谣，后入选贵州省第二批非物质文化遗产名录。没有华丽词曲，只有统一节奏与质朴呐喊，是纤夫苦中作乐的慰藉，成为赤水河航运最鲜活的见证。

纤夫撑起赤水河“盐上酒下”的双向流通，让深山水道成为贯通黔川的商贸动脉。

一部《四渡》， 为什么让贵州酱酒沸腾？

●文 / 陈俊

一部电影，把仁怀带回了90多年前的赤水河畔；也把贵州酱酒带入了一场关于来路、品格与未来的深层思考中。

6月26日，重大革命历史题材电影《四渡》在全国公映，作为四渡赤水重要发生地之一，仁怀多家影院迎来观影热潮。走进影院的众多观众中，许多是酒业从业者。

对于他们，这不是一次普通的观影，《四渡》银幕上的山河，并非遥远的历史背景。那些河流、渡口、山路、古镇与战斗记忆，就在今天的产区肌理中。茅台镇的渡口、赤水河的水声、沿岸绵延的酒坊、空气中飘散的酱香，都让这部电影与酱酒产生了更深的互文关系。

从这个意义上说，《四渡》带来的不只是情绪震撼，更是一场关于产业使命的回望：贵州酱酒为什么能在赤水河畔生长壮大？仁怀为什么能成为世界酱香白酒核心产区？面对行业调整、消费转型和白酒出海的新课题，贵州酱酒还能从四渡精神中获得怎样的力量？

答案或许可以凝练成一句话：四渡精神，是贵州酱酒的产业基因，也是未来发展的精神动力。





赤水河畔，历史从来不只是背景

据了解，电影《四渡》影片涉及的32个取景地、107个场景均在贵州。这组信息很重要。它意味着，《四渡》并不是把历史抽象成宏大叙事，而是重新回到真实的贵州山河。

正是在这片山河之间，中央红军以高度机动的战略战术，在极端艰难的条件下，实现从被动到主动的转变。四渡赤水由此成为中国革命史、军事史上的经典战例，也成为贵州最厚重的红色文化资源之一。

而镜头所向之处，其实也是酱酒最深沉的产业腹地。

当年红军四渡赤水所经之处，诸如茅台、二郎

滩、土城等地，无一例外都是赤水河上重要的航运码头和物资集散地，也是酒业兴盛之地。

以茅台镇为例，当时这个河畔小镇已是成熟的商业码头。据《仁怀县志》记载，清代中叶，茅台地区已有烧坊不下二十家，“茅台春”“茅台烧春”等酒名远播滇黔川湘。到民国时期，成义、荣和、恒兴三家烧坊已形成稳定的生产规模和销售网络，年产酱酒合计数万斤。

1935年3月，中央红军进入茅台镇一带。在短暂的驻扎中，红军和茅台镇产生了深刻的联系。更有意味的是，红军与茅台镇酒业之间，留下过一段关于“保护民族工商业”的故事。

据央视节目《布告里的长征》记述，中央红军到

达茅台镇后，红军总政治部很快起草布告，贴在茅台酒作坊门口，明确要求保护当地酒业生产设施。

报道中提到，红军经过时秋毫无犯，当地商户原本因兵事而闭户躲避，后来看到红军纪律严明，逐渐返回开门营业，并为红军提供物资支持。

这份张贴在酒坊门板上的布告，在今天看来，仍有穿透力。

它说明，四渡赤水留下的并不仅仅是战斗记忆和军事谋略，它还包含着一种鲜明的价值取向：尊重群众、保护生产、维护民族工商业、把人民利益和民族产业放在重要位置。

对于今天的贵州酱酒而言，这正是产业价值观的早期回响。一门手艺、一个产业，之所以能够在后来的岁月里不仅存活下来，而且不断壮大，背后是有精神渊源的。

这段历史还催生了另一条更绵长的因果链。

如果没有四渡赤水、没有红军在茅台镇的停留、没有那些酒坊门板上留下的布告，也许就不会有后来的一段佳话。

新中国成立后，国家领导人始终对茅台酒怀有特殊的关切。

1951年，在周恩来总理的亲自关心下，地方国营茅台酒厂成立。此后，茅台被指定为外交部招待用酒，成为新中国最早走出国门的产品之一，承担起出口创汇的重任。

1958年，毛泽东在成都会议上提出：“茅台酒要搞到一万吨。”这个在当时看似不可能的目标，后来成为茅台人几十年间不懈追赶的方向。

赤水河的酿酒火种，在最高层的关怀下重新燃起。此外，还有一个决策，对赤水河酱酒产业发展产生了深远影响。

1972年，周恩来总理作出明确批示：茅台酒厂上游100公里以内不准建任何化工厂。在那个工业至上的年代，这一批示为赤水河划出了一道生态红线，使这条河流免于工业化带来的污染之虞。

从那时到今天，对赤水河的保护措施不断加强，这道红线始终没有被突破。如今，赤水河是长江上游唯一一条没有筑坝、没有断流、没有严重污染的一级支流。这份生态遗产，是整个贵州酱酒产业能够持续发展的根基。

回望这段历史，一条清晰的逻辑线浮现出来：四渡赤水不只是军史上的一个章节，它在贵州酱酒的发展历程中，扮演过真实而关键的推动作用。

战争年代，红军以布告的形式保护了酿酒的设施和火种；建设年代，那些经历过长征的领导者以政策的力量，推动了产业的起步与壮大，并为赤水河划下了生态保护的底线。

这不是偶然的恩赐，而是同一个价值逻辑在不同时代的延伸——尊重实业、保护生产、造福人民。

一条河的产业气质

历史，并不只停留在档案和影像里。

当银幕上红军渡河的呐喊在影院中归于沉寂，那些走出影院的仁怀酒业人，回到车间、回到酒库、回到赤水河边的生产一线，面对的依然是同一片山河。对他们来说，四渡赤水从来不只是书本上的历史，它就在脚下的渡口，在河谷的空气里，在酿酒人代代相传的行事方式中。

从仁怀茅台，到习水的二郎滩、土城等赤水河沿岸节点，红色文化、酿酒文化、盐运文化、流域文



化交织在一起，形成了贵州酱酒不同于其他任何产区的人文厚度。

这里的酒，不仅有风味，更有来历；不仅有产品，更有地理身份与文化身份。赤水河是一条英雄河，也是一条美酒河、一条古盐道，几种文明密码在这条河谷里交汇、沉积、叠加，最终涵养出了贵州酱酒的产业品格。

这种品格，不是一天形成的。从“四渡”到今

天，它是在漫长岁月中一点一点淬炼出来的。

这种品格，首先是坚韧。

今天人们习惯于把酱酒视为中国白酒的价值高地，但在并不遥远的过去，酱酒其实是一个极其小众的香型。清香、浓香型白酒因其生产周期短、出酒率高、口感普适性强，长期占据中国白酒市场的绝对主流。

而酱酒的生产逻辑与此截然相反，端午踩曲、重阳下沙，从投料到出厂，最短也需要5年。这意味着巨大的资金沉淀、漫长的等待周期和极高的工艺门槛。

放在产业竞争的天平上，这些特点很难说是优势。但贵州人认了这条“笨路”。他们守着自己的河谷，守着那套繁复的工艺，在浓香大潮席卷全国的数十年间，几乎没有跟风摇摆。

这种定力，来自于对自身禀赋的清醒认知，也来自于一种在长期困境中磨出来的耐心。

以茅台为例，1952年，茅台酒年产量仅75吨左右。这个数字放在白酒行业里，几乎可以忽略不计。此后20余年，即便有国家层面的重视和扶持，到1978年产量也只艰难突破千吨。从千吨到万吨，又走了整整25年，2003年，茅台酒产量才历史性地站上一万吨的台阶。

这个过程极尽曲折。酱香型白酒扩产的难度，不是简单地多建厂房、多招工人就能解决。它受制于河谷的承载能力、微生物群落的驯化周期、老酒的储备量、熟练酿酒师的培养速度。

赤水河谷山高路险，土地资源极度稀缺，每新建一个车间都要在群山间啃出一块平地。而更关键的制约在于“人”，一个合格的制曲工、一个能独立掌火的酿酒师，没有十年八年的经验积累，根本不可能



上手。这种人才培养没有捷径，只能靠一代人带着一代人，在车间里手把手地教，在无数次失败中慢慢地磨。

所以，每一次产能提升，背后都不是简单的数量增长，而是工艺总结、技术改造、质量控制、人才培养和市场建设的系统推进。它是一种综合实力在时间轴上的缓慢累积。

而支撑这种累积的，正是那种不怕慢、不服输、不被短期困难击垮的坚韧。这和当年红军在赤水河畔反复迂回、不达目的不罢休的精神气质，同出一源。

这种品格，同时也是变革与创新。

韧性不是死板。恰恰相反，四渡赤水之所以能成为军事史上的神来之笔，关键不在于蛮力突围，而在于实事求是、灵活机动、主动求变。面对数十万敌军的围堵，红军没有被既定路线和作战方案束

缚，而是在高速运动中不断判断形势、调整方向、寻找主动权。

这种“在运动中找生路”的智慧，对产业发展的启示同样深刻。

过去10余年，酱酒行业经历了完整的一轮“过山车”。对于贵州酱酒而言，这意味着过去那种“增产即增收”的简单逻辑已经行不通了。必须在行业周期的变化中重新校准方向：不能固守旧模式，不能沉迷于过去的高增长，不能把规模当成唯一的目标。

要把产区优势转化为消费者长期信任，必须把品质、文化、服务和生活方式紧密连接在一起。

在运动中找生路：仁怀的主动作为

仁怀的实践，提供了观察这种变革精神的一个样本。

1978年,仁怀白酒产量仅2000吨左右,在全国酒业版图中无足轻重。40多年后,仁怀以超强的产区综合实力雄踞中国白酒县域产区之首。这条路上有过高潮,也有过低谷。

改革开放以来中国白酒行业经历的三次重大调整,每一次都对仁怀产区产生过剧烈冲击。但仁怀总能在阵痛中完成自我迭代,逐步摆脱对传统增长路径的依赖,形成越来越先进的产业生态。

这种迭代能力,值得追问:一个深处西南群山之中的县级产区,凭什么在每一轮洗牌中不仅活下来,而且越活越好?

答案或许在于,仁怀从不把危机当作单纯的坏事,而是当作倒逼变革的窗口。

近年来,这种变革力度尤其显著。在没有先例可参照的背景下,仁怀积极探索白酒产区规范化、标准化、制度化建设路径,推动了一场从“瘦身”到“健身”的产区治理,关停小散弱酒企、整顿长期困扰产区的“串酒”乱象,同时推动留存企业全面升级酿造工艺、储酒条件和管理体系,构建从原粮种植到销售终端的完整产业配套。

这场治理的难度,不亚于一次产业的“渡河”:关停意味着触动既有利益,升级意味着真金白银的投入,规范意味着放弃粗放增长的捷径。但仁怀选择了最难的那条路,因为它清楚,没有规矩不成方圆,没有门槛不成产区。

2025年12月,仁怀明确提出建设“文化根脉最深厚、产业链条最完备、要素配置最高效、成本优势最突出、产品品类最具市场竞争力”的世界酱香白酒核心产区。

这“五个最”,不是口号罗列,而是一套高度自觉的系统解法:文化根脉,是把红色文化、酱香文化、

盐运文化和流域文化转化为产区叙事,让每一瓶酒都有来历可讲;产业链条,是从原粮、酿造、储存、包装、销售到文旅体验的全链条升级,把价值留在产区内部;要素配置,是土地、融资、能源、人才的高效协同,让资源流向效率最高的地方;成本优势,是在行业调整期帮助企业减负增效,让企业轻装上阵;产品竞争力,则直接回应消费端的变化,让市场说了算。

遵义市委常委、仁怀市委书记常文松近期表示,白酒产业调整是阶段性形态,增长是长期性趋势,仁怀产区正处于由规模扩张向价值深耕转型的关键阶段。

这句话很有现实分量。所谓价值深耕,就是不再只看产能、招商和短期销售数字,而是着眼于产区品牌、品质信任、消费体验、产业责任和长期市场关系。

这意味着,仁怀要从“靠体量说话”转向“靠价值说话”,消费者提起仁怀,不只是想到“酒多”,而是想到“酒好、靠谱、有底蕴”。这才是产区真正的护城河。

从这个意义上说,仁怀的选择,与四渡赤水的精神内核高度一致:不在困局中硬拼,而在运动中寻找主动权;不把希望寄托于外部环境变化,而是通过主动作为来重塑竞争格局。

把“实事求是、灵活机动”转化为现代产业治理能力,这正是仁怀这场变革最值得被记录的价值。不变革,就会被淘汰;不创新,就会走老路。这既是市场的要求,也是这片土地传递下来的精神基因。

未来之渡:贵州酱酒要渡向哪里?

每一个时代,都有自己的“赤水河”。

今天摆在贵州酱酒面前的,不再是战场上的围追堵截,而是消费结构变化、渠道信心修复、年轻化

表达、国际市场开拓和产业责任升级。要渡过这些新河流，贵州酱酒不能只依靠过去的名气，也不能只依靠产区的天然光环。

它需要新的方法。

第一，要把赤水河故事讲得更具体。

过去很长一段时间，白酒行业讲产区，容易停留在“水好、土好、气候好”的概念层面。但今天的消费者，尤其是年轻消费者，更需要可感知、可体验、可验证的内容。赤水河为什么适合酿酱酒？茅台镇和仁怀集聚区的边界意味着什么？红高粱、微生物、紫红泥如何影响风味？三渡茅台与红色文化如何进入今天的消费体验？

这些问题，不应只存在于宣传片里，而应进入酒旅路线、博物馆展陈、品牌内容、产品标签、数字溯源、经销商培训和消费者品鉴体系中。

第二，要把“好酱酒，仁怀酿”的信任体系建得更硬。

产区越有名，越需要防止劣币扰乱市场。仁怀推进核心产区认证赋码、知识产权保护、保知打假和标准体系建设，正是产区走向成熟的必要动作。未来，消费者买到一瓶仁怀酱酒，不仅要知道它来自哪里，还要知道它是否符合产区标准、是否可以溯源、是否有真实品质支撑。

这是一场从品牌信任到产区信任的升级。

第三，要真正走进人民生活。

白酒产业的长期生命力，不只在高端宴饮，更在日常团聚、朋友小酌、地方风味、节庆礼赠和文化体验。仁怀政策对“亲民酒”“口粮酒”和小规格产品的支持，释放了一个积极信号：高品质酱酒不能只停留在少数高端场景里，也要回应更广泛消费者“喝得起、喝得好、喝得明白”的需求。

这与“为人民酿好酒”的产业价值观是一致的。

服务美好生活，不是口号，而是产品结构、价格体系、消费场景和服务体验的综合工程。贵州酱酒既要守住高端价值，也要让更多消费者以更轻松、更可信、更有文化感的方式接近酱香。

第四，要把白酒出海从产品贸易升级为文化表达。

2024年，贵州省白酒出口52亿元，同比增长18.5%；其中茅台出口营收首次突破50亿元。贵州也提出将“黔酒中国行”升级为“黔酒全球行”。这意味着，贵州白酒出海已经从愿景进入行动。

但真正的国际化，不只是把酒卖到海外货架上。酱香白酒面对的是不同饮酒文化、消费习惯、餐饮场景和烈酒评价体系。贵州酱酒要走出去，就必须讲清楚自己与威士忌、白兰地、清酒、葡萄酒不同的价值逻辑：它来自怎样的东方山河，经历怎样的时间酿造，适合怎样的中国餐饮与社交场景，又承载怎样的生活美学。

从这个意义上说，赤水河故事、四渡精神、酱香工艺和贵州山地文化，都可以成为白酒国际表达的重要内容。

第五，要继续做责任型产业。

贵州酱酒越强，越要回答一个问题：这条赤水河、这片土地、这些产业收益，最终如何更好地回到生态保护、地方发展和人民生活中？

贵州茅台在赤水河生态保护上的长期投入，是一个具有代表性的案例，自2014年起，贵州茅台每年捐赠5000万元，用于赤水河流域生态环境保护，并持续推进生态守护公益行动。而习酒“我的大学”公益助学项目，长期支持困难学子圆梦大学，累积捐资达1.69亿元，成为贵州酒企社会责任的重要样本。

这些案例说明，贵州酱酒的产业价值，不仅在于创造营收、税收和品牌声量，也在于保护生态、反哺教育、造福乡梓、服务地方发展。

从四渡赤水，到四渡未来

一场《四渡》，让仁怀酒业热血沸腾，在这部电影中，仁怀酒业看见了自己的过去、当下和未来。

它看见了赤水河畔的历史风云，看见了红军在艰难中寻找主动的战略智慧，也看见了穿越周期、重塑价值、走向世界所需要的精神力量。

四渡赤水的伟大，不只在于渡过了一条河，而在于它完成了从被动到主动、从困境到转机、从艰险到胜利的历史转折。今天的仁怀酒业，同样站在新的转

折处。

第一渡，是渡过对规模增长的路径依赖，走向价值深耕。

第二渡，是渡过消费转型的不确定，走向真实产销和美好生活。

第三渡，是渡过产区竞争的内卷，走向标准、品质和信任。

第四渡，是渡过文化表达的隔阂，走向世界市场和东方酒文化的新叙事。

赤水河仍在流淌，酒香仍在升腾。对于仁怀，对于贵州酱酒，《四渡》不是一次短暂的热点，而是一面重新照见自身的镜子：来路有信仰，脚下有山河，手中有匠心，未来有远方。

这或许正是贵州酱酒最可贵的产业品格。🍷



黄桷树下看巨变 赤水河畔醉酱香

● 文 / 陆邱珊 李胤 税兵

在茅台渡口纪念碑旁，伫立着一棵黄桷树。它虬枝盘曲，枝叶繁茂，静静地俯瞰着赤水河的潮起潮落。红军长征过茅台陈列馆的解说员赵文雨指着这棵树说：“1935年，中央红军主力从这里三渡赤水。当年红军架设浮桥时，曾将缆绳固定在这棵黄桷树上，它见证了那段历史。”

岁月流转，这棵黄桷树也见证了赤水河畔的沧桑

巨变。沿岸的酿酒车间里，古法酿造与现代技艺交相辉映，演绎出一曲时代交响，酿出了享誉全球的酱香佳酿。在仁怀市茅台镇的中国酒文化城内，讲解员安玲玲正向游客讲述“美酒河”的由来：“每年重阳节前后，我们开始一年一个周期的基酒生产。制酒过程中需要使用赤水河水作为原料之一，酱酒的制作与赤水河紧密相连，不可分割。”





赤水河有着独特的季节性变化：每年端午至重阳，大量紫红色土壤被冲刷入河，河水呈赤红色；而重阳至翌年端午之间，雨量骤减，河水又恢复清澈。这一自然节律，恰好与酿酒周期高度吻合。茅台镇枕居其间，海拔400米的区域形成了冬暖夏热、高温高湿的独有小气候。这里万物共生，是微生物的天然温床，更是大自然馈赠的一座天然酒坊，酿造环境得天独厚。

“地形、粮食，加上赤水河的微生物群，酿出了举世闻名的酱香白酒。可以说没有赤水河，就没有这么多美酒。”来自昆明的游客陈红燕在参观完中国酒文化城后感慨道。她表示，这次来到仁怀市茅台镇，就是为了寻访酒香、了解酒文化。

沿赤水河谷而行，星罗棋布的酒庄串联起酱香白

酒的文化脉络。而在衡昌烧坊酒庄，酱酒的意义被重新定义——它不仅是一杯佳酿，更成为一种可感知、可体验、可沉醉的生活风尚。在衡昌当代艺术中心，不少游客一边欣赏周春芽的作品《绿狗》，一边品尝酱香咖啡。“我们通过搭建艺术平台，让大家在品酒、赏酒、读懂酒文化的同时，也能够停下来享受生活。”贵州省仁怀市衡昌烧坊酒业（集团）有限公司总经理武文健告诉记者。

从红色渡口到美酒河，从传统酿造到艺术酒庄，赤水河不仅是一方百姓的生命源泉，更是凝聚人文情怀的精神符号。今天，在这条河流流经的土地上，酱酒产业与文化旅游正深度融合，让“美酒河”的内涵变得更加丰厚而生动。🍷

2026中国围甲联赛“仁怀酱香酒专场”开赛

● 文图 / 王欣



6月23日，2026中国围棋甲级联赛“仁怀酱香酒专场”开赛，十六位职业棋手捉对厮杀。在当天的比赛中，贵州仁怀酱香队与山东银丰队坐镇主场，分别迎战山西元工弘弈队与杭州智力运动队。

著名国手曹大元九段，中共仁怀市委常委、宣传部部长、统战部部长程雯，仁怀市酒文化研究会会长、仁怀酱酒集团董事长李武出席了当天的围甲开幕式。其间，曹大元介

绍了赛事情况并向仁怀酱酒集团赠送了此次围甲所有参赛棋手签名的棋盘；李武致欢迎词。

程雯宣布“2026中国围棋甲级联赛“仁怀酱香酒专场”正式开赛。

本次作为主场的贵州仁怀酱香队是由中国首位90后围棋世界冠军江维杰九段，辅以阿含·桐山杯冠军陈梓健八段、全国个人赛冠军薛冠华八段、新锐棋手夏晨琨八段等实力悍

将组成，是贵州唯一征战顶级联赛的体育战队。这支成立于2023年末的围甲新军从围甲新军到冲击争冠区，仅用三个赛季便展现出强劲竞争力。

山西元工弘弈队由世界冠军唐韦星九段带队，另有陈正勋八段、王世一八段、吕立言六段等实力派棋手组成。

由世界冠军范廷钰九段，辅以伊凌涛九段、陈一纯七段、涂季康五段组成的山东银丰队自2003年建队以来，连续征战二十三个赛季，从未降级，并曾于2010年登顶联赛冠军；与鲁军对垒的杭州智力运动队，集结王春晖八段、段博尧八段、叶长欣七段、韩墨阳七段、胡子豪六段一众“00后”青年棋手。

本次围甲联赛“仁怀酱香酒专场”由中国围棋协会主办，仁怀酱酒集团、齐鲁棋院承办，贵州省仁怀市酱香酒业有限公司协办。

当天的比赛在新浪棋牌、腾讯体育、爱奇艺、哔哩哔哩、中国教育电视台、中国休闲体育台同步高清直播；野狐、弈城、弈客三大专业棋牌平台，实时同步全局棋谱，实时更新对局进度。

直播采取专业讲解+全域直播双线落地的方式，由著名国手、仁怀酱香队总教练曹大元九段以及专业围棋栏目主持人联袂解说。九段大师深度拆解定式、研判胜负手，专业通俗兼顾趣味性，帮助棋迷读懂对局精髓。🍷



胡峻瑜：曲块上的“守”与“钻”

●文 / 沈仕卫

在奔涌的赤水河畔，有这样一群沉默的守护者：他们与晨霜夜露为伴，将滚烫的青春与专注投入时光的窖池，指尖浸染着千年酒香的密码。从一把曲粮的精微拿捏，到一滴琼浆的岁月凝练；从古老技艺的毫厘坚守，到攻坚克难的锐意淬炼；从不厌其烦的言传身授，到匠心星火的无声接续——他们以“守艺”扎根

厚土，以“淬艺”雕琢极致，以“传艺”写就永续。

他们是茅台酿酒人，在年复一年的匠心浸润中，将一腔赤诚化作飘香寰宇的美酒丰碑。

本期报道，让我们走近这群镌刻于赤水河记忆中的工匠，聆听他们与岁月共酿、与技艺同生、无声托举民族品牌的精神诗篇。

凌晨四点，胡峻瑜准时起床。

这是他最近一个多月来的常态。从3月开始，只要制曲车间放假，他就每天都要赶往习水或二合的酿酒基地，为备战省赛的学员作指导。回到家已是下

午一点，睡两个小时，又要赶到茅台文体

中心进行体能训练。和另外几位导师一起跑步、练力量、练反应，

一圈下来衣服能拧出水。

有人问他：“放假不休息，又没有补助，图啥？”

胡峻瑜笑笑：“当年我也是这样被教出来的。”

这是他进入茅台的第16个年头。从19岁到35岁，扎根生产一线多年的他，成为今年贵州省“五一劳动奖章”获得者。胡峻瑜用16年时间，在制曲这个岗



位上，踩出了一条属于自己的路。

“我踩的曲，一眼就能认出来。”胡峻瑜说。

胡峻瑜出生于仁怀市原合马镇，从小闻着酒香长大，对茅台有天然的亲近感。但真正进了车间，他才晓得制曲有多苦，但他不仅能吃苦，还越干越起劲。

“我这人有‘强迫症’，事情落到我头上，我就想把它做到最好。”胡峻瑜说。

别人踩曲，踩完就算。他踩完还要端详，这块力道匀不匀，那个角是不是饱满，这一排摆在一起齐不齐。慢慢地，车间里开始有人注意到，“那块曲一看就是胡峻瑜踩的”。标准、规范、有辨识度，像书法家的字，一眼认得出来。

“强迫症”让他练出了一手绝活。2022年，公司组建制曲集训队，全厂选拔三十几个人，胡峻瑜被选中。选他的，是茅台的制曲大师龚志文。原因很简单：质量过硬，体能好，有股子钻劲。

半年脱产集训，成了胡峻瑜职业生涯的转折点。

“以前每天上班就想着下班，把活儿干完就行。进了集训队，身边全是优秀的人，他们对工艺的较真劲儿感染了我。”

他开始系统学习制曲理论，琢磨温湿度控制、微生物生长规律，把过去凭感觉干的事，一点点变成有理论支撑的“明白活”。2023年，他代表公司参加贵州省第一届职工职业技能大赛，在白酒制曲（踩曲装仓）项目中拿下二等奖，随后又获得“贵州省技术能手”“遵义市工匠”等称号。

荣誉接踵而至，胡峻瑜却变得比以前更“沉”了。

他至今没有正式拜过师。“我觉得自己还不够成熟。技能上我可以，但理论、数据把控这些还有差距。如果拜了师却做不好，对不起老师。”

这份谦逊，让他在获得荣誉后反而更加较真。每天上班，他依然是最早到岗的那批人。踩曲、装仓、翻曲，每一个环节他都按标准来，不简化、不偷懒、不投机取巧。

“茅台的品质，就是靠一代代人在重复劳动中守住细节、守住标准。”他说，“越是重复，越要专注；越是平凡，越要较真。”

他常挂在嘴边的一句话是：“都说‘不忘初心，方得始终’，但我觉得，初心易得，始终难守。”

2023年拿到贵州省第一届职工职业技能大赛二等奖后，胡峻瑜没有停下来。2024年，他又拿下遵义市第七届职工职业技能大赛制曲组一等奖，获评遵义市“五一劳动奖章”。今年，贵州省“五一劳动奖章”拟表彰名单上，他的名字赫然在列。

今年，胡峻瑜的身份发生了变化。他不再是参赛选手，成了导师。公司集训队里，他和另外7名导师一起，开始指导36名选手备战省赛。没有补助，没有调休，大家都是义务劳动。胡峻瑜说，“龚老师把我选进集训队，导师们手把手教，同事们互相切磋。现在轮到我来做这个事了。”

作为茅台酒股份公司制曲五车间四班副班长，胡峻瑜经常利用下班时间给班组成员“开小灶”，教他们踩曲、翻曲技巧。他相信，只要把技艺传到位、把精神带到位，年轻人总会慢慢“钻”进去。

十六年，五千多个日夜，胡峻瑜守着曲块、守着工艺、守着初心。在茅台庞大的酿造体系里，他只是一颗螺丝钉，但正是无数颗像他一样“拧”得紧紧的螺丝钉，才撑起了那一瓶瓶酱香传奇。

“守”得住，“钻”得进。这是胡峻瑜的故事，也是茅台一线匠人最朴素的底色。

从中原麦田到数字酒证： 国台连续五年敬麦礼， 诠释品质新高度

●文 / 张建

6月6日，河南省焦作市修武县，麦浪翻涌，中原大地迎来夏收时节。一场庄重的“敬麦仪式”在此举行——国台连续第五年赴河南举行“敬麦节”，致敬天地、感恩麦农。当天下午，郑州会场再掀热潮，国台通达仓馆仓店联盟体说明会暨第五届国台国标真实年份酒全国盲品挑战赛（河南赛）同步启动。

从源头的小麦基地到终端的即时零售网络，从“曲为酒之骨”的品质坚守到“数字酒证”“数智勾调”的质量提升革新，国台以一场横跨田野与城市、贯通传统与未来的品牌盛典，全面诠释“品质为根、科技为翼、消费者为本”的国台新名酒发展路径。

GUO TAI JIU

豫麦飘香茅台镇
国台智酿新名酒



国台美酒
通透你我他

真实年份
品质诚信

茅台镇第二大酿酒企业



敬麦五载： 从中原麦田到茅台镇曲房的品质溯源

端午前后，中原麦熟，千里之外的贵州茅台镇，亦即将迎来一年一度最重要的生产节点之一——“端午制曲”。一南一北，遥相呼应，共同开启新一年酱酒酿造的大幕。

6月6日上午，2026年第五届国台敬麦节在河南省焦作市修武县国台专用小麦基地隆重举行。中国诗酒文化协会副会长兼秘书长熊玉亮出席并致辞。他表示：“白酒是中华文明的瑰宝，承载着数千年的文化传承。”他指出，河南不仅是文化高地、白酒消费大省，更以优质小麦滋养着中国名酒的品质源头。他评价道：“‘豫州麦熟千重浪，国台酒醇万里香’。国台依托河南得天独厚的自然条件，打造制曲专用原料‘第一车间’，夯实国台品质之基的同时，以酒带农、兴业助农，实现了产业赋能乡村振兴。”

天士力数智健康产业集团副董事长、国台数智酒业营销公司执行董事长、国台销售公司董事长

刘宏伟在欢迎辞中深情阐释了“敬麦”的深层含义：

“国台酒里有一半是河南小麦的贡献，国台制曲用的小麦，就是河南的优质小麦。”自2021年起，国台已连续五年举办“敬麦节”，这不仅是对天地自然的敬畏，更是对麦农辛勤劳作的感恩，是对匠心精神的郑重传承。

为从源头把控品质，国台在郑州中牟县、焦作修武县、周口西华县等地建立了多个酿酒专用有机小麦基地，并联合河南省农科院选育出专用品种“国台麦1号”，完全适配酱香制曲工艺。该品种已通过品种审定，区域试验显示其较常规品种增产5%至14%，具备籽粒大而软、淀粉含量高、蛋白适中等核心优势。

数智赋能： 构建真实年份表达新标准

如果说“敬麦节”是国台抓好“第一车间”夯实品质之基，那么“数字酒证”“数智勾调”等一系列科技创新，则是其面向未来、构建差异化竞争优势

的核心武器。

刘宏伟在国台通达仓馆仓店联盟体说明会暨第五届中国真实年份酒全国盲品挑战赛（河南赛）上表示：“国台扎根茅台镇近三十年，始终坚守正宗大曲酱香工艺，以智能酿造改造传统产业，建成全产业链数智化生产体系。”如今，国台已实现为每一瓶国台国标酒生成了专属的“数字酒证”，将酿造、贮存、勾调全过程予以阳光化、数据化呈现，真正做到“让消费者喝得明明白白”。

通之商道： 打通线上线下融合新生态

面对“以消费者为中心”的新商业生态，国台不仅在产品端发力，更在渠道端进行系统性创新，提出“通之商道”思想，打造“通达仓店联盟体”“通达仓馆联盟体”，旨在构建厂商与消费者共同创造价值的新生态。

过去，厂家生产什么，经销商就卖什么，门店

老板等客上门。现在，这种在封闭环节进行价值分配的模式已经难以为继。互联网与即时零售打破了信息壁垒，消费需求觉醒，厂商必须联动消费者，让消费者参与价值创造，共同做大增量市场。为此，国台今年重点推进“通达仓店联盟体”与“仓馆联盟体”建设，全力抢占即时零售新赛道。

“仓馆联盟体”，是将国台现有的专卖店、体验店升级改造，接入美团、京东到家等即时零售平台，实现“线上下单、线下快速配送”，解决消费者的购酒需求。“仓店联盟体”，则是将优质的名烟酒店、餐饮酒楼等第三方终端纳入体系，同样升级为即时零售履约节点。两者联动，构建起“线上引流、线下体验、即时送达”的新型渠道网络，真正实现“消费者在哪，国台就在哪”。

只有厂商同心，才能共建通之商道；只有服务好消费者，才能获得市场增量；只有共赢共生，才能赢得未来。从河南麦田的敬麦仪式，到郑州会场的通达联盟发布，再到全国范围的盲品挑战，国台正以一场贯穿全年的品质行动，书写着中国新名酒的时代篇章。🍷



一物一故事 匠心酿精神 | 怀庄酒业开展主题读书分享会

● 文 / 宋小青

近日,怀庄酒业在坛厂基地四合院开展“一物一故事·匠心酿精神”主题读书分享会,以实物讲故事、以故事传精神,让企业文化温润入心。

活动中,员工带着承载成长记忆与奋斗经历的老物件依次进行分享。一把老刀、一盏马灯、一把算盘、一个青橙……一件件寻常物品,串联起一个个真挚朴实的故事,生动诠释了怀庄人匠心坚守、诚信务实、感恩向善、代代传承的精神内核。

整场分享温情真挚、催人奋进。大家在故事交流中感悟初心、凝聚共识,在书香浸润中汲取力量、淬炼担当,展现出怀庄人踏实笃行、精益求精的良好风貌。

此次活动既是一次阅读延伸,更是一场精神洗礼。下一步,怀庄酒业将持续厚植企业文化、弘扬匠心精神,以文化赋能企业高质量发展,让书香底蕴滋养百年品牌行稳致远。



台典酒业稳中求进， 在行业调整中育新机

● 文 / 台典酒业供稿



行业洗牌、市场重构，这是当下整个白酒圈都在直面的现实。酱酒赛道告别高速增长，渠道、流量、消费习惯都在发生改变，行业步入深度调整周期。

身处核心产区的仁怀，没有陷入发展焦虑。相反，一场又一场企业走访、交流学习正在悄然发生。最近，贵州省品牌建设促进会仁怀办事处联合仁怀新商态俱乐部的青年企业家，走进了本土老牌酒企——贵州台典酒业集团。

这次走访，不只是一次简单的串门。透过它，我们能读懂仁怀酱酒产区，藏在烟火与坚守里的发展底气。

说到台典酒业，在仁怀本地算得上底蕴深厚。企业溯源至1978年的老酒厂，历经杜氏家族三代人传承，深深扎根在茅台镇核心产区。

几十年间，企业坚守酱酒传统12987酿造工艺，依托赤水河畔得天独厚的微生物环境，潜心做酒、储酒。凭借稳定的品质与持续投入，厂区配套不断升级，2025年成功获评遵义四星级特色酒庄，是产区传统酒企稳步进阶的典型代表。

走访现场，台典酒业董事长杜富杰全程陪同讲解。从生产车间到储酒库区，从企业发展历程到当下经营思路，他毫无保留地和来访的青年从业者交流。

“行业越是调整，越不能闭门造车。”杜富杰在交流中直言。在他看来，传统酒企有工艺、基酒、品质的积淀，但面对全新的市场环境，必须主动走出去、学进来。对接专业品牌平台，联动新生代力量，取长补短，才是长久发展之道。

深耕酿酒几十年，品质始终是台典酒业的立身之

本。企业内部拥有一批经验丰富的酿造、品鉴人才。不少从业者凭借天赋与长年钻研，在品酒、勾调等专业领域表现突出，为每一瓶酒的口感与风味保驾护航。

守好品质基本盘的同时，企业也在主动求新求变、突破升级。

过去多年，台典酒业坚持参与各类行业展会，维系全国市场链路，保持对外沟通。当市场风向转变，传统模式红利逐步弱化，企业果断顺势调整、主动破局。

近年来，团队重新搭建销售体系，优化人员架构与薪酬机制，一步步搭建适配当下市场的营销队伍。对于短视频、线上传播、数字化运营这些新玩法，企业也抱着开放心态，主动接触、逐步尝试，全方位适配新时代消费市场。

这也是本次交流的核心看点：老牌企业的沉淀，遇上新生代的思维，双向赋能、聚力破局。

仁怀新商态俱乐部聚集了产区一大批年轻从业者。他们熟悉互联网逻辑，擅长用短视频、内容矩阵、

社交传播链接消费者，玩法灵活、贴近当下主流消费群体。

现场，青年企业家们分享了一线实战经验。摒弃低效的传统推销，用轻量化内容打造品牌声量，依托抖音、视频号等平台抢占流量阵地，成为当下主流发展方向。

这些新思路、新打法，让杜富杰颇有感触。

“老一辈做酒，靠手艺、靠口碑；新一代做市场，懂传播、懂流量。两者结合，路才能越走越宽。”他表示，传统酒企不必畏惧行业变革，把自身积淀的品质优势和新生代创新思维深度融合，就是企业稳步发展、持续突破的核心关键。

企业在稳步发展的过程中，也持续推进内部体系优化与综合实力升级。依托多年酿造经验与标准化运营思路，企业不断完善全流程管理体系，从酿造储存到成品输出，各个环节精益求精，以扎实的综合实力护航品牌长远发展。

交流过程中，大家也聊到了消费市场的新趋势。



现在酒水消费场景愈发多元，品类选择也更加丰富，市场迭代速度持续加快。

有人看好传统大曲酱香的长期价值，也有人在探索差异化新品类。在场从业者普遍达成一个共识：玩法可以创新，品类可以探索，但好酒的根基永远是工艺与品质。所有新模式、新赛道，都要建立在过硬酒体之上，坚守匠心底色方能行稳致远。

把视野放大到整个仁怀产区，这场走访只是产业向好发展的一个缩影。

行业进入调整周期，本质上也是一次大浪淘沙、产业提质升级的过程。在仁怀，老牌酒企守住匠心与产能，夯实产业发展底盘；青年创业者带着创新思维入局，激活市场新鲜活力。

而像省品促会仁怀办事处、新商态俱乐部这样的平台，正在扮演桥梁纽带角色。打通资源、链接思想、凝聚合力，让整个产区形成“传承+创新”并行的良性发展生态。

没有一成不变的市场，也没有一劳永逸的经营模

式。面对起伏的行业周期，仁怀酱酒企业选择的不是观望等待，而是主动探索、抱团前行、聚力突围。

对于台典酒业这类本土老牌企业而言，每一次行业调整，都是一次自我革新、迭代升级。组建新团队、尝试新渠道、学习新思维，过程中难免需要摸索试错，但整个团队始终保持着向上进取的昂扬劲头。

杜富杰也坦言，转型升级之路需要耐心与沉淀，但团队信心十足，将在持续学习、稳步探索中，走出适配自身的特色发展路径。

周期有起落，匠心无停歇。

从一家企业的躬身求索，到整个产区的合力共进。我们能清晰看到，仁怀酱酒的发展韧性，从来不是来自单一的规模与热度，而是一代代酿酒人坚守品质、拥抱变化、务实进取的初心与态度。

在传承中创新，在沉淀中突破。如今的仁怀酱酒产区，正以稳健的姿态应对市场挑战，持续释放产业活力，向外界传递出稳中有进、向阳发展的清晰信号。



端阳承古艺 | 茅台镇举行“端阳敬山”习俗活动

● 文图 / 王欣



6月29日,时值大端阳,赤水河畔草木繁盛、气韵充盈,酱香酿造制曲的黄金时节。贵州省仁怀市茅家村酱醋有限公司举办“端阳敬山”采药制曲祭祖师大典。

本次活动由中共仁怀市委宣传部指导,仁怀市文化旅游局主办,贵州省仁怀市茅家村酱醋有限公司承办,仁怀市文化艺术联合会、仁怀市工业能源和科学技术局、仁怀市农业农村局、盐津街道办事处、仁怀市关工委、仁怀市酒业协会、仁怀市酒文化研究会联合协办,共同守护、传播仁怀本土酱香酿造文化,让古老非遗技艺在新时代焕发全新活力。

仁怀流传的“茅台酱油中枢醋”民谚,是传统农耕时期“仁怀好物”的写照。依托大娄山沃土滋养、赤水河活水润泽,历经代代匠人深耕打磨,当地孕育出“酱香三宝”:酱酒、酱油、醋。

“端阳敬山”采药制曲,是“茅台酱油”酿造的文化记忆,既是山水的自然守望,也是传统民俗技艺的鲜活见证。

大典礼法有序、古朴肃穆,完整遵守九大礼制流程。

清晨吉时,仪式正式启幕,依次开展进山采药、取药归祭、起迎仙草、上香叩首、敬酒酬神、献



礼奠帛、诵读帛书、熏香焚帛、药曲归仓九大议程。匠人顺应时节入山采摘百余味药食同源天然药材，依规完成全套古法祭祀礼仪，全程古韵悠长、庄重严谨。

据了解，茅家村酱醋始终坚守古法本心，深耕传统工艺的同时坚持技艺革新、赋能非遗传承。2025年，企业联合江南大学研发的双曲发酵晒醋技术，获得国家知识产权局发明专利，以现代科研技术赋能传统技艺，让传统手工酿造工艺焕发全新科技生命力，实现古法匠心与现代创新的融合。

当天下午，千人打酱油特色体验活动，打破非遗传承的圈层壁垒，让市民群众近距离触摸、品鉴传统酿造的独特魅力。🍶

延伸阅读：

大端阳：节气里的山水密码与酿艺传承

6月29日在贵州仁怀是“大端阳”。端阳是兼具民俗底蕴、自然天赋与产业价值的节气。当地有“大小端阳”双节民俗，依托赤水河谷独一无二的地理气候条件，形成了端阳文化，深深赋能酿造与本土民生民俗。

仁怀地处赤水河谷腹地，形成封闭低洼、静风高湿的独特河谷地貌。每至端阳仲夏，区域内气温攀升、雨水充沛、空气湿度高，适宜微生物繁育、中药材生长，这也是仁怀端阳文化不可复制的自然根基。

端阳时节的赤水河谷，上千种酿造的有益微生物菌群活化、高密度繁育，菌群活性与数量达到全年峰值。这种独有的微生物环境，是曲药发酵的核心条件，能够赋予丰富的风味物质，奠定了酱香骨架，成就“端午制曲”的精髓。

与此同时，被阳光雨露滋养的山林百草，长势鼎盛，药用成分充分富集。本地百姓形成了端阳采药驱虫、驱邪习俗，让传统节气有了最贴合自然的支撑。

金窖酒业“我的爱酱·打酒铺” 全国首发 开启酱酒新零售新范式

● 文图 / 金窖酒业供稿

近日，贵州金窖酒业集团“我的爱酱·打酒铺”品牌全国首发仪式在茅台镇举行。

据贵州金窖酒业集团总裁肖启华介绍，“我的爱酱·打酒铺”模式，是社区连锁打酒模式，依托社区连锁与酒厂直供直面终端，是白酒行业营销模式转型的重要尝试。

活动现场，正式发布品牌四大运维体系+全新新酒饮系列，全方位拆解品牌落地运营实力：在供应链层面，品牌搭建“产区直供—城市履约配送中心—社区门店”全链路标准化供应链，以智能仓储、统一品控保障全国门店酒品同质同价。

在合伙人赋能上，品牌实行零加盟费合作模式，划分城市合伙人与城市运营商两大角色，打造风险共

担、利益共享的合作机制。

在增长布局上，品牌采用社区门店+柔性定制双轨并行模式，社区门店深耕邻里日常消费，柔性定制覆盖多元用酒场景。

在用户运营方面，品牌打造“欢喜掌柜”IP，坚持下去营销化，以邻里式服务搭建长久信任关系。

针对年轻消费群体，品牌还创新推出“酱酒基底新酒饮”系列，用酱酒搭配纯天然果汁原浆现调，自由搭配，饮用场景灵活多样，让酱酒以更轻松、新潮的姿态走进年轻人的生活。

此次“我的爱酱·打酒铺”全国首发，不仅是金窖酒业转型升级的重要里程碑，也为酱酒行业探索新零售、深耕C端市场提供了全新思路。

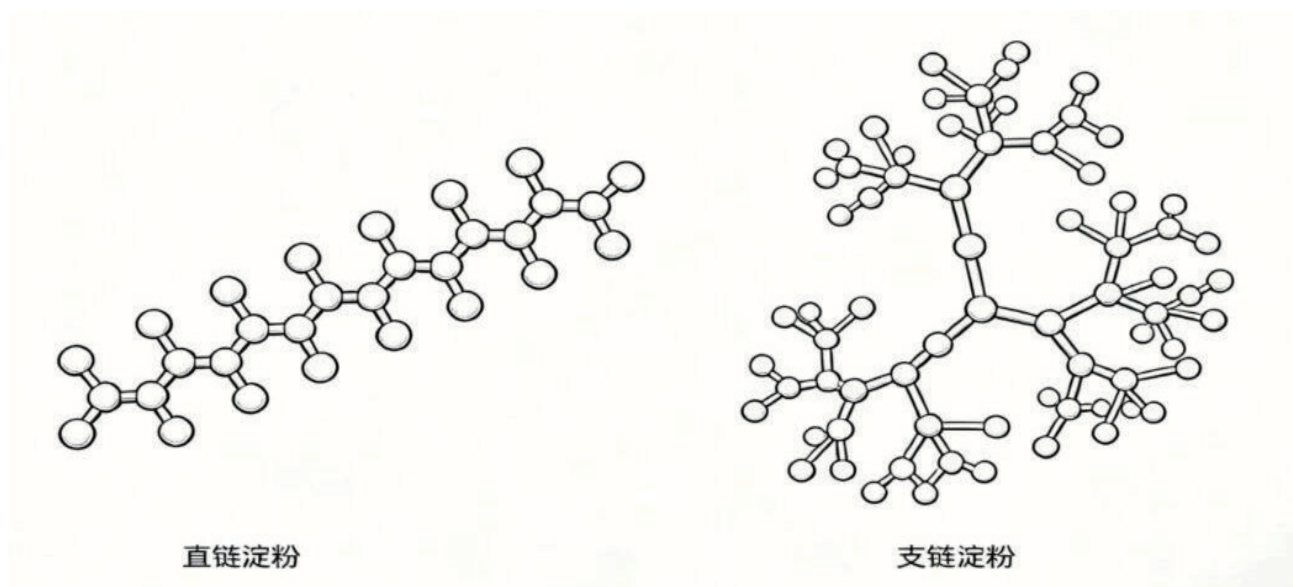


一粒高粱的淀粉科学密码

在酱香白酒的酿造世界里，红缨子绝非普通粮食，而是茅台酒绕不开的“芯片”。普通粳高粱蒸煮后松散，冷却后易变硬回生，而红缨子糯高粱蒸煮后软糯，冷却后仍软糯耐老化。两者的软硬之别，尽数藏在籽粒内部占干重八成以上的淀粉之中。

正是这份淀粉结构的本质差异，造就了截然不同的理化特性，也直接决定了二者适配不同香型白酒的酿造工艺，这便是一粒酿酒高粱深藏不露的独特软实力。





直链淀粉(左)与支链淀粉(右)分子结构对比图

淀粉的两种形态：“绳子”与“树”

淀粉由葡萄糖单元构成，受糖苷键连接方式影响，分为两种不同分子形态。

直链淀粉：像一根笔直的长绳，很少分叉。遇热易糊化，但一冷却，分子链重新靠拢、有序排列并结晶——这就是“回生”。对酿酒来说，回生等于把打开的粮仓重新锁死。

支链淀粉：像是一棵枝繁叶茂的大树，每20-30个单元就伸出一条分支，降温后不易回生。它能在漫长的发酵周期中始终保持活性，持续为微生物提供稳定的能量。

简而言之：直链淀粉像容易打结的细绳，解开又很快缠回去；支链淀粉像枝杈横生的大树，历经冷热交替依然疏松。

极致的支链淀粉：茅台酿造的物质基石

普通谷物淀粉多为直链与支链混合，而红缨子高粱经长期选育，形成极致的支链淀粉偏好，这是适配茅台酒工艺的根本原因。

红缨子高粱总淀粉含量稳定在65%以上，为酿酒提供了充足的物质基础；更关键的是，其支链淀粉占总淀粉比例超过90%，最新第七代“红缨子519”甚至达到99%，几乎是天然的“支链淀粉胶囊”。北方梗高粱支链淀粉占比通常仅20%~30%，直链淀粉占主导。

高支链占比让红缨子在糊化与回生中具备绝对优势。

糊化，是生淀粉受热吸水膨胀变软的过程；回生，则是糊化淀粉遇冷后变硬的过程。直链淀粉冷却后极易缠结结晶、快速回生，不易被微生物充分利用，制约

发酵进程与出酒效率。而支链淀粉降温时，纵横交错的枝杈互相阻碍，难以重新结晶，回生倾向极弱。

糊化与回生的博弈，直接决定高粱能否走完茅台酿造全周期。红缨子籽粒紧实坚硬，单次蒸煮仅能糊化部分淀粉，而高支链比例可有效延缓淀粉回生，让糊化淀粉在全年酿造周期内，始终维持易被酶分解的活性状态。

检测数据显示：红缨子淀粉消减值仅约61RVU（数值越低，抗回生能力越强），远低于普通粳高粱；崩解值高达213RVU（数值越高，受热越易舒展糊化）。这种“高崩解、低消减”的特征，让高粱在多轮蒸煮中既能充分活化淀粉，又不会让糊化淀粉固化锁住，恰好撑起茅台酒的完整工艺。

红缨子凭借极致的支链淀粉结构，获得了强抗回生、耐反复蒸煮的核心耐力。它的淀粉不再是被动的能量仓库，而是主动适配工艺、可控缓释能量的动态系统——这便是它不可替代的底层逻辑。

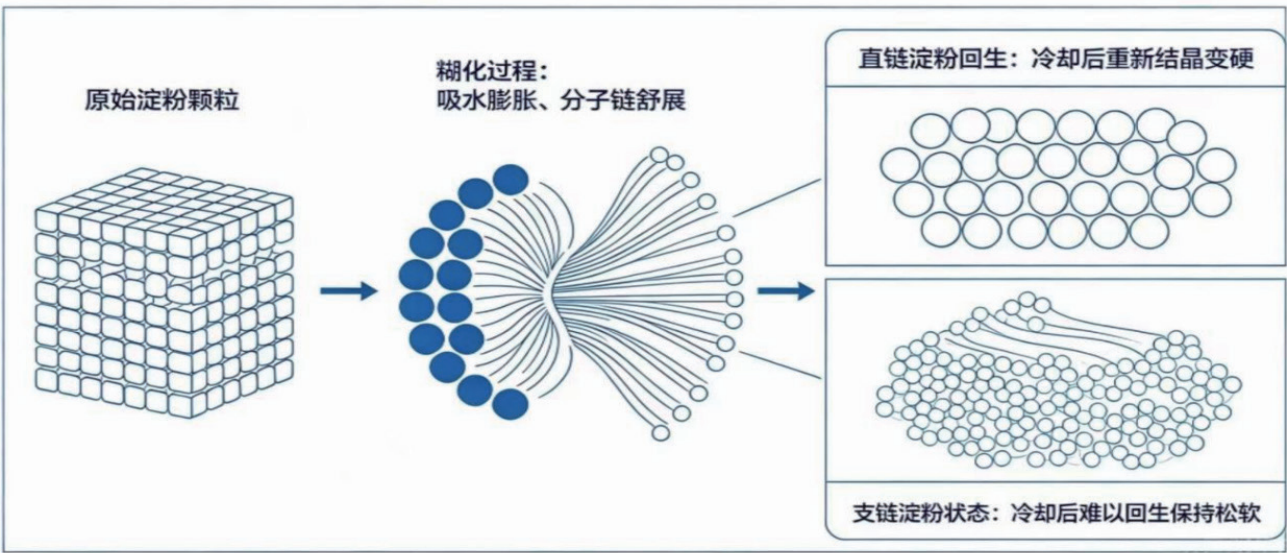
微观设计：孔隙与晶体的“缓释”艺术

电子显微镜下，红缨子淀粉颗粒表面布满微小的孔隙和沟壑。这些天然通道为水分子和酶分子提供了入口。蒸煮时水能顺着孔隙深入淀粉内部，由内而外完成糊化；发酵阶段淀粉酶也可沿通道深入，逐步分解淀粉。

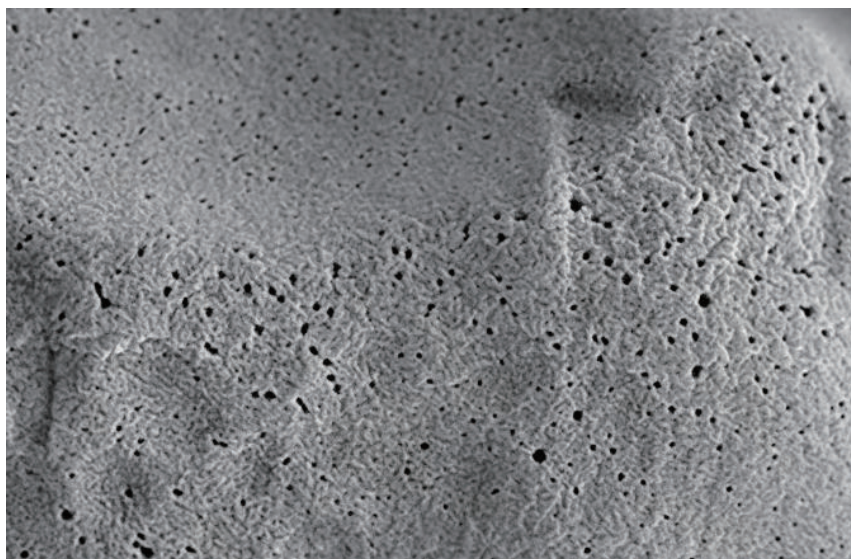
相比之下，粳高粱淀粉颗粒表面微孔稀少且孔径细小，水分子与酶分子难以进入，糊化和分解过程多停留在表面，无法实现均匀深入的转化。

通过X射线衍射检测发现，红缨子淀粉为耐高温的A型晶体结构，结晶度高、分子排列紧密，糊化难度相对更高。这一特性恰好契合茅台酿造工艺，使其在长达一年的多轮蒸煮里，依旧保留完整颗粒形态，实现分次逐步糊化。

这种微观结构形成了一种精妙的“缓释”设计：表



淀粉糊化—回生过程示意图



红缨子（上）与梗高粱（下）淀粉颗粒的表面微孔结构对比图

面微孔保证了水分子和酶的可及性，高结晶度控制释放节奏。两者完美配合，使得淀粉在整个酿造周期中呈现出“前不抢、后不衰”的理想供能曲线。

核心优势：不可替代的淀粉逻辑

能否找到另一种粮食来替代红缨子高粱？

单看支链淀粉含量，糯米、糯玉米也很高，甚至糯米几乎全是支链淀粉。但红缨子的淀粉优势不是孤立存在的——它与籽粒的物理结构、其他微量成分协同进化。籽粒的坚实度决定热质传递，种皮的厚薄影响糊化均匀性，单宁等微量成分则参与了风味的形成。一种粮食的“酿酒适性”，是整套参数的综合体现。

即便如此，淀粉仍为红缨子提供了最根本的不可替代性：高的支链淀粉占比、极低的回生值、优异的崩解特性、适宜的结晶度以及独特的颗粒孔隙结构——这一整套完美匹配茅台酒工艺的参数组合，在目前已知的高粱种质资源中仍属少见。

重新认识一粒高粱的“软实力”

重新审视一粒红缨子高粱，便能清晰窥见茅台酒的品质根基。其籽粒内淀粉颗粒排布精巧，高支链淀粉占比是核心特质，这份独有结构让其具备出色耐蒸煮特性，能够适配繁复严苛的茅台酒酿造工序，最终造就茅台酒独树一帜的酒体风味。

这不仅是一粒良种与千年工艺的深度契合，更是茅台匠人顺应谷物自然物性、坚守传统匠心的生动体现。深耕红缨子良种培育，恪守“质量是生命之魂”的初心信仰，用自主可控的优质原粮酿就世界名酒，既是破解红缨子淀粉科学密码的意义，也是茅台对品质与匠心的永恒坚守。

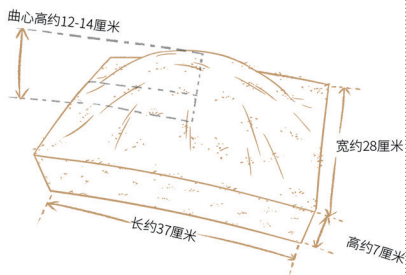
下次当你端起一杯茅台，细品幽雅细腻的酱香时，便会懂得，这是无数粒“内外兼修”的红缨子高粱，历经岁月遴选与严苛工艺淬炼，在杯中绽放的东方味蕾美学。🍷

端午制曲

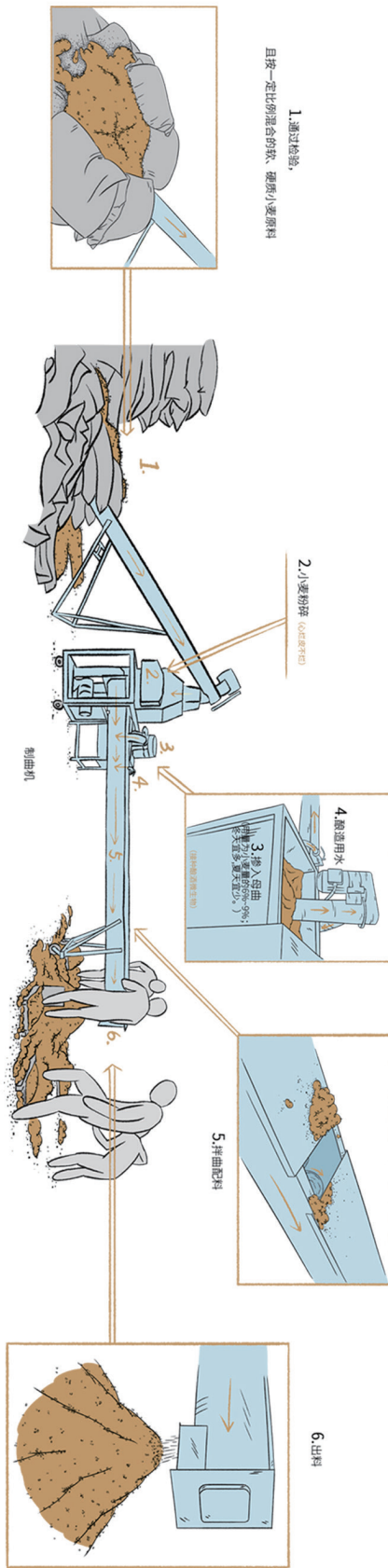
中国酱香白酒核心产区（仁怀）

酒曲是酿酒微生物的“培养皿”。
因此，在酿酒行业中，有
“曲为酒之骨”
的说法。

时至端午前后，
中国酱香白酒核心产区（仁怀）
便要依照传统，
开始新一轮的制曲工作了
——端午制曲！

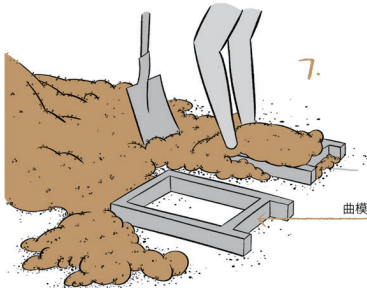


因块形较其他曲更大，故名大曲。

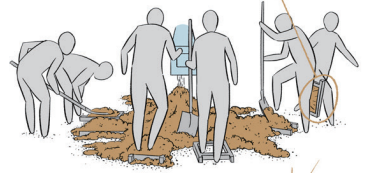


7. 踩制成型（曲块上的芭蕾）

制曲师多为体重适中（约100斤）力度均匀的女性，人工踩制出松紧适宜的曲块



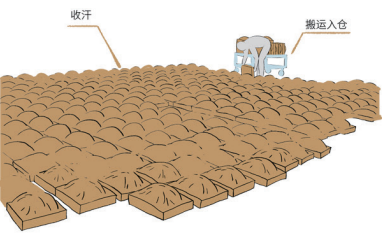
将搅拌好的曲料放入曲模，
按四边多踩中间少踩的原则进行踩曲，
成型后曲块呈龟背型。



8. 晾曲



曲块脱模后，曲块含水率高、质地湿软，
机械强度不足，无法搬运；
晾晒一段时间，
待其“收汗”（挥发表皮游离水分），
方可装车发酵。

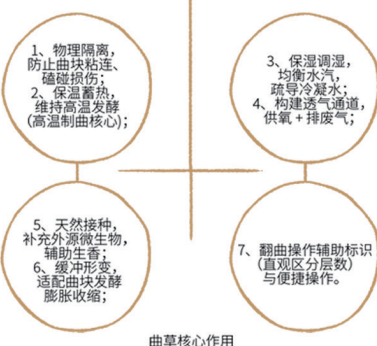
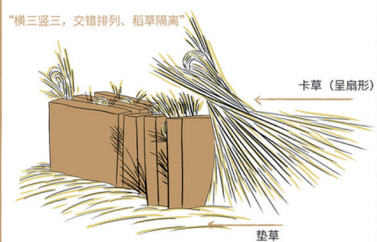


9.



9.装仓

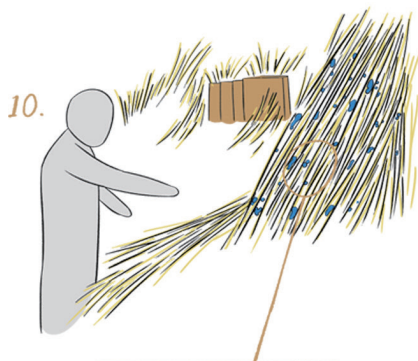
曲块收汗后,需要装入曲房进行发酵,
培养酿酒微生物。



曲草核心作用

10.封仓、洒量水

包边:对发酵仓门口曲坯进行包边,
将稻草一头横压在曲坯下,
其余部分裹压在上层曲坯下压紧,
依次类推,至顶层,一般包2-3根埂子,
每根埂子4-5层,使曲坯保温无裸曲。

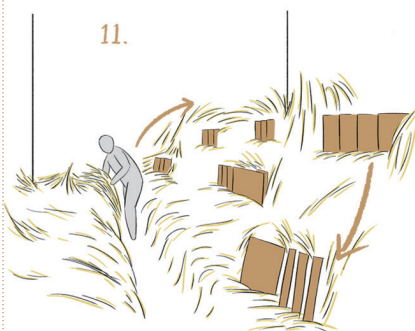


10.

在每行曲块面上盖一层曲草(厚度与铺草相同),
堆曲完毕将盖草轻轻压平,
均匀洒上一定的量水。
增加曲房空气湿度,利于微生物发酵繁殖。
洒量水后,立即关闭曲房门窗,保温保湿。

11.翻仓

曲块进仓发酵6天~8天,曲胚温度在60℃以上,第1次翻曲;
第1次翻曲后6天~8天,曲胚温度达50℃~55℃,第2次翻曲。
翻曲时,将上层与下层的曲坯位置进行调换,
同时将曲坯的上下面进行调换;
翻曲时顶层、底层曲坯不调面,让白曲部位在上补充发酵。



11.

因酱香大曲发酵温度在60℃以上,
高于其他大曲,故名“高温大曲”,
与之对应的还有中温大曲、低温大曲。

高温制曲,是酱香型白酒酿造工艺的特点之一。

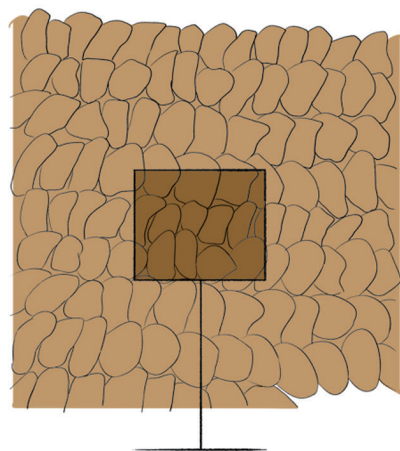


12.贮存

将发酵期≥40天的曲块拆入干曲仓堆放,贮存3个月以上。

12.

曲仓(干)



酱香大曲的贮存意义

- 1、理化指标趋于稳定,酶系活性合理化调控;
- 2、微生物群落优胜劣汰,有害菌衰减消亡;
- 3、挥发去除新曲刺激性杂味,曲香纯化定型;
- 4、规避工艺时间差,实现生产周期无缝衔接;
- 5、改善溶出特性,适配堆积、窖内两轮发酵。

曲块贮存后,

在重阳下沙开始新一轮酿酒时,
被磨制成曲粉,在制酒环节中使用。

山海传种与黔地兴荣

——红薯入黔的两条路径以及对酿酒的影响

● 文 / 黄黔华

黔地多山，峰峦叠嶂间，藏着无数关于生存与滋养的故事。有一种作物，自美洲远渡重洋，携着热带河谷的温润气息，循着两条蜿蜒路径，扎根这片贫瘠却坚韧的土地，它便是红薯——黔人口中的红苕、地萝卜，是重要的粮食补充，是烟火中的寻常味，更镌刻着明清物种迁徙印记的活化石。

四百余年前，大航海时代的帆影划破沧海，打破美洲与欧亚大陆的隔绝。原产于南美洲秘鲁、哥伦比亚一带的红薯，经西班牙、葡萄牙殖民者辗转传递，先传入欧洲，再播撒至东南亚的菲律宾、越南、缅甸，而后，循着两条截然不同的路径，翻越山川、横渡江河，一步步走进贵州的群山深处，完成了从“异域奇薯”到“黔地民生”的蜕变。

这两条路径，一条载着粤西商船的烟火气，从都柳江水路翩然而至开泰县；一条携着滇川古道的风尘味，从乌蒙山区辗转而来，扎根遵义大地。它们并行不悖，又相互交融，将红薯的生机与希望，播撒在贵州荒坡与田埂之上。

水路传薯：粤西商船与开泰救荒

第一条路径，是粤西商船载来的“救荒之薯”，从粤西经水路传入贵州开泰县，这是红薯正式载入贵州方

志、有明确人物与记载的引种之路，镌刻在史料之中。

时间回溯至清乾隆十五年（1750年）前后，彼时黔桂边境，都柳江上的商船，往来穿梭于粤西与黔东南之间。都柳江作为黔桂两省水上交通枢纽，是岭南与黔地商贸往来、物资流通的必经之路。在商贸往来中，红薯搭上商船，从广西（粤西）启程，顺着西江支流都柳江，一路北上，最终抵达贵州黎平府古州厅（今榕江县）的码头。

粤西在康熙初期种植红薯。乾隆年间《南宁府志》明确记载，当时境内已有“京薯一名番薯”，有红皮、白皮之分，可生食、可熟食，是当地百姓补充口粮的重要作物。粤西商人常年往来于黔桂之间，深知黔地多山、土地贫瘠，旱涝频发，百姓常因粮食歉收而流离失所，便将这种“易种易收、高产耐瘠”的作物带入黔地。

最初，红薯只是在古州厅、下江厅（今从江县部分）、永从县（今黎平、从江县部分）一带民间零星种植，农户们抱着试试看的心态，用块茎繁殖出薯藤，扦插在房前屋后的隙地、坡地之上。这株来自异域的作物，有着极强的生命力，不挑土壤、不惧干旱，短短数月便藤蔓匍匐，地下结出了饱满的块根。乾隆十七年（1752年），时任开泰县（今黎平、锦屏一带，属黎平府）儒学训导的陈文政，发现了这种作物的非凡价值——他在巡查乡野时，看到农户家中的红薯，尝之甘甜软糯，又听闻其“生熟皆可食、产量极高”，便立刻意识到，这是破解

黔地饥荒的关键。

陈文政本就“以经学教士，尤喜搜访文献”，心怀民生疾苦，见红薯有如此利民之效，便立刻着手调研，详细梳理其种植特性与益处，撰写了《红薯之利民通禀》，将红薯的“十四胜”一一列出，字字恳切：“收入甚多，一也；色白味甘，二也；补益脾胃，三也；遍地传生，今岁一茎，次年可种数十亩，四也；枝叶附地，随节生根，风雹不能损，以土覆藤，虫不能食，五也；可当米谷，六也；可充筍豆，七也；可酿酒，八也；磨粉作饼饵，味甜，胜用糖蜜，九也；生熟皆可食，十也；用地无多，其性耐旱，久旱亦易浇灌，十一也；春耕夏收，夏种秋收，止须壅土，锄耕不妨农工，十二也；薯叶可作菜食，十三也；余藤晒干可喂养牲畜，十四也。”这份通禀内容，字字皆是对民生的关切，句句彰显他的远见卓识。

随后，陈文政将这份通禀详细呈报给乾隆十五年

任贵州布政使的温福、“道宪朱”（身份待考，似指古州兵备道或粮储道，朱姓，未见记载。疑为宋厚。），力请在全省推广种植。温福与朱见通禀所述详实，深知红薯对黔地民生的重要意义，当即批准，下政令“通行贵州一十二府”，令各府州县劝民广种。时任开泰县前任知县李犹龙（山西洪洞人，乾隆十年至十六年任开泰知县，因开泰县原为五开卫，雍正五年置县，故称“前陞（升）县”），接到政令后，立刻“遵行出示，劝民广种”，成为贵州首个发布红薯推广告示的县级官员。

为了让百姓更好地掌握种植技术，陈文政在讲学之余，亲自撰写红薯种植方法，传授给当地农民，还写下《红薯歌》一首，以诗传艺：“海上曾闻号薯粮，律携寒谷别储荒。蔓菁饶种呼诸葛，蕙苡空流到夜郎。径尺光莹琥珀枕，盈仓味夺骏猊糖。鱣堂逢暇传耕诀，又见笠蓑列两行。”诗中，他将红薯比作“琥珀枕”，赞其色



泽光莹；比作“俊猊糖”，誉其味道甘甜，更描绘出农民们踊跃学习种植技术、田间地头遍布笠蓑身影的热闹景象。

据乾隆十七年刊印的《开泰县志·杂记》明确记载：

“红薯出海上，粤西船通古州，带有此种。训导陈欲兴此利，详悉通禀藩宪温、道宪朱，通行贵州一十二府。前升县李遵行出示，劝民广种在案。”这份记载成为红薯经粤西商船传入贵州开泰县的最权威佐证，也让陈文政、李犹龙、温福等人，成为红薯入黔这条路径上永载史册的关键人物。光绪《黎平府志》亦载：“陈文政红薯利民通禀：‘（中略）’。奉布政司温批准通飭全省广种在案。”

彼时传入开泰县的红薯，据陈文政所述“色白味甘”，主要为白心饭薯，肉心洁白、含水量高，淀粉含量虽不及后来的红心品种，但生吃口感清甜，熟吃软糯可口，十分适配黔地百姓的口味。这种红薯，凭借着“遍地传生、风雹不损、虫不能食”的特性，很快在开泰县普及开来，随后，沿着锦屏、天柱一线，逐步向黔东南腹地扩散，成为黔东南一带百姓的“救命粮”。乾隆二十年编纂的《玉屏县志·物产》中，已记载有“甘藷”（红薯），可见短短八年间，红薯已从开泰县传播至黔东玉屏一带，足见其推广之迅速。

陆路传薯：乌蒙古道与遵义深耕

与这条水路路径并行的，是另一条风尘仆仆的陆路通道——由云南经乌蒙山区，通过今天的四川一带，最终传入遵义，这条路径虽无单一标志性引种人物，却有着更悠久的民间传播渊源，藏着更多不为人知的迁徙故事。

红薯传入云南的时间，远比传入贵州更早。据明万历四年（1576年）《云南通志·物产·蔬属》记载，临安、

姚安、景东、顺宁四府已种植“红薯”，将其排列在薯蓣（山药）和云板薯之间，这是中国境内最早关于红薯种植明确记载之一。结合大航海时代的传播脉络，以及云南与东南亚的陆路商贸关联，这份记载中的“红薯”，极可能便是从美洲经缅甸陆路传入的美洲甘薯。云南与缅甸、越南接壤，是西南陆路商贸的重要枢纽，红薯从缅甸传入云南后，便在滇西、滇东北一带的民间悄悄种植，成为当地百姓的补充口粮。

乌蒙山区，横亘在云南东北部与贵州西北部、四川南部之间，是连接滇、川、黔三省的天然纽带，也是古代西南丝绸之路的重要组成部分。山间古道纵横交错，虽崎岖难行，却承载着三省之间的商贸往来与人口迁徙，流民、商人、驿卒，沿着这些古道，往来穿梭，也将红薯这种高产作物，悄悄带入了贵州境内。

这条路径的传播，大致始于明末清初，比粤西商船传入开泰县的路径，早了近百年。明末时期，战乱频繁，流民四起，不少云南百姓为躲避战乱，沿着乌蒙山区的古道，向四川南部（今四川宜宾、泸州一带）迁徙，随后又从四川南部传入遵义（时属四川管辖）一带；同时，滇川黔之间的商贸往来从未间断，商人沿着乌蒙古道或乌撒古道，将红薯作为“奇物”，带入四川或时属贵州地界的



永宁，再由四川商人或移民，传入与接壤的遵义地区。

但也有可能是军队将红薯代带入遵义——彼时该区域刚经历了“平播战役”，播州改称遵义，于今赤水城区复设仁怀县。作为当时川南的一部分，仁怀县“五方杂处”，应当是遵义最早接触到红薯的地方。当然，红薯传入仁怀，还可能是因为装在逃难者背篋里的充饥口粮被带入。

据史料推测，红薯经这条路径传入遵义的具体时间，大致在明末万历至崇祯年间（1600—1644年）。彼时的遵义，属四川管辖（清雍正五年，即1727年，遵义府才划归贵州），与四川南部的泸州山水相连，民间往来频繁。明末的四川，已有红薯零星种植，考古学家冯汉骥教授在《略论玉蜀黍、番薯的起源及其在我国的传播》中明确提及，红薯很可能在明末就从缅甸陆路传入四川；清代笔记《瓜棚闲谈》亦有记载，明万历四十年（1612年），资州（今四川资中）太监王龁师从北京带回红薯，在资州试种成功，随后逐步向川南扩散。川南的红薯，便沿着川黔古道，传入了遵义地区（时为播州），这一传播路径可与川黔民间迁徙历史相互佐证。

与粤西传入开泰县的红薯不同，经乌蒙山区、四川传入遵义的红薯，最初多为民间自发引种，无官方记载，却有着极强生命力。红薯作为一种农作物出现在地方志书中，目前能查到的最早时间，是清嘉庆年间的《仁怀县草志》，但里面仅单纯记载了“甘薯”这个名称，直至稍晚道光时期的《遵义府志》等，才有了更详细的记载。

虽然地方史料记载不详，但并不影响红薯在遵义尤其是赤水河地区的快速推广。该地区多山地、坡地，气候温润，土壤虽不算肥沃，却十分适配红薯“耐贫瘠、耐旱涝”的特性。迁徙而来的百姓，将带来的红薯，种在房前屋后的坡地之上，无需精心照料，便能茁壮成长，结出饱满的块根。久而久之，这种“不挑地、不费工、产量高”的作物，便在遵义民间普及开来，并形成特有的文化

值得一提的是，这条陆路路径的传播，并非单向的，而是双向交融。红薯从云南传入四川、再传入遵义后，随着黔北与黔东南、黔西的民间往来，又逐步从遵义向贵州中部、西部扩散，与粤西传入开泰县的红薯种植区相互衔接，最终形成了覆盖全省的种植格局。而乌蒙山区的古道，不仅承载着红薯的传播，更承载着滇、川、黔三省的人文交流，让这种外来作物，在迁徙与传播中，逐渐融入贵州农耕文化与民生脉络。

官宦助力：《遵义府志》载薯事

清代康乾年间，随着官方对高产作物的大力推广，这条路径的传播迎来了高潮。乾隆三十年（1765年），江津知县曾受一（广东云浮人）从广东引种红薯，在四川江津试种成功，著《红苕种植法》，教民栽种，辐射全川推广，川南的红薯种植规模大幅扩大，也进一步推动了红薯从四川传入遵义的进程。乾隆三十五年（1770年），黔江知县翁若梅（福建闽县人，时黔江属四川），获福建陈振龙后裔陈世元寄来的《金薯传习录》，在黔江试种成功后，将红薯种植技术推广至酉阳、秀山、彭水一带。种植技术很快传入遵义，规范了遵义红薯的扦插、留种、施肥技术，让红薯在遵义的种植更加规模化。

道光年间，红薯在遵义的种植已十分普遍，道光《遵义府志·农桑》对其种植推广与功用有着翔实记载，远超此前简略记述，不仅明确“甘薯（红薯），有红白两种，山农广种，收多至三四十石（亩产约2000—3000斤），煮以当粮，亦可碎切和米作饭”，更补充了种植推广的细节：“府属各县，皆劝民广种，自城郭至乡村，坡地隙地，遍植薯藤，春插夏收，循环不绝，民赖其利，荒年无饥馑之虞。”据同期相关史料补充，此处“三四十石”为当时黔北地区红薯高产地块的产量，符合清代农耕水平。关于红薯酿酒，《遵义府志·食货》亦有明确记

载：“薯可酿酒，味甘烈，性温厚，比米酿省费数倍，乡村皆酿之，可备日用，亦可售于市，为民生之一助。”萧光远《甘薯》所记更加详细：“此物称广植，不过十载钱。家食及八口，薯粮支半年。薯粉白似雪，薯酒甘如泉。遂令米价减，视昔数倍悬。岂云薯蓄广，频岁还戈铤……翳熟司农政，种薯令早宣。”

稍晚，赴任四川总督不久的丁宝楨，便发现了红薯的巨大价值。他在《川藏灾疫备略》中写道：“红薯，高产，半年熟，煮之微甜，绝似吴中落花生及香芋，亦似芋头，切片堪以久贮，磨粉成条易存，和麦面可资作饼。”进一步推动了红薯在川南、黔北地区的种植，并对红薯的食用方法创新，丰富了该区域的饮食文化。

这些记载，清晰印证了红薯在遵义的普及程度，也记录了其从粮食作物到酿酒原料的功能延伸，成为研究红薯在黔北传播的重要史料。

薯丰民安：遵义人口的稳步增长

红薯传入中国之前，另一种高产粮食作物——玉米（玉蜀黍），已在遵义推广种植了百余年，及至清乾隆时期，已“山土遍种苞谷，穷者终身粮”。只是，玉米受气候影响极大，旱涝之年常颗粒无收，且口感粗粝，不像红薯一样“烂贱”。同时，红薯还可与玉米、高粱等作物套种，提高土地利用率和产量。

红薯的普及，彻底解决了遵义百姓的温饱问题，荒年之时，红薯更是成为“救命粮”，乾隆四十三年（1778年）黔中大旱，五谷绝收，唯有红薯丰收，遵义一带“民赖薯以活，全活甚众”，无大规模饥谨与流民。

红薯的高产特性，为遵义带来了前所未有的粮食保障，也直接推动了当地人口的快速增长。粮食供应的稳定与充足，为人口增长提供了坚实基础。百姓温饱无忧，生育率大幅提高，流离失所的人口也纷纷返乡定居，外来

移民亦因遵义物产丰饶而纷纷迁入。据《遵义府志·户口》及清代四川、贵州相关人口史料统计，从明末到道光年间，遵义府人口从十余万增长至五十余万，二百余年人口增长近四倍，其中红薯的广泛种植，起到了决定性作用。

著名历史学家夏鼐，于1961年撰文《略谈番薯和薯蕷》称，“我国的人口，在西汉末年便已接近六千万，到明代极盛时仍只有六千万有零，清初以战乱有所减少，但是到乾隆六年（即1741年），便达一万万四千余万，道光十五年便增至四万万以上。这样的人口激增，虽然与版图的扩大、田地的开辟，及赋税的改变都有关系，但是与明朝晚年输入原产于美洲的番薯，恐关系更大。”

薯香醇醇：白酒技艺的革新与提升

红薯的高产，不仅保障了粮食供应，更推动了遵义粮食加工产业的变革，尤其在白酒酿造领域，带来了前所未有的发展契机，促使白酒酿造技术与品质不断提升。

遵义是有名酒乡，所属各县均有美酒，尤以赤水河边的仁怀最为有名。“始于周商，名于秦汉，熟于唐宋，精于明清，盛于当代”，是对仁怀酿酒业历史的高度概括。但在玉米、红薯传入之前，大米、小米、高粱产量有限，多用于日常食用，仅富贵人家与少数酿酒作坊能以之酿造，多数人酿酒原料，多采用青冈籽、红籽、芭蕉芋、拐枣、肉桂叶等，且酿造技术较为粗糙，酒品品质参差不齐。

玉米、红薯普及后，粮食供应充裕，百姓不再为温饱担忧，有了更多的粮食可用于加工，尤其是红薯凭借产量高、价格低廉、淀粉含量高的优势，成为白酒酿造的主要原料之一，彻底改变了遵义白酒酿造的原料格局。在遵义、仁怀乡村，每到红薯丰收的深秋，家家户户的院坝里都晒满了橙红饱满的红薯，酿酒便成了许多农户的营

生之一。

遵义、仁怀的红薯酿酒，全是农户们代代相传的土法子，透着最质朴的生活智慧。农户们先挑拣出个头饱满、无虫蛀、无腐烂的红薯，用水反复冲洗干净，去掉表皮的泥沙，再放入大铁锅中，用柴火慢慢蒸煮，直到红薯变得软烂，用手一捻就能化开。煮好的红薯捞出，摊在竹篾晒垫上晾凉，待温度降至不烫手，再用木杵捣烂，加入提前备好的酒曲——这酒曲多是农户自采山间草药制成，带着独特的草木香气，均匀拌入薯泥中，便可以装入陶缸密封发酵了。

发酵的陶缸要放在阴凉干燥的柴房里，农户们每天都会掀开缸盖，用木勺搅拌一次，查看发酵情况，闻一闻是否有酸甜的酒香。一般发酵20天左右，薯泥会变得黏稠，酒香也愈发浓郁，这时就可以蒸馏了。蒸馏用的是传统的木质蒸馏器，下方烧着柴火，上方架着冷凝的陶管，蒸馏出的酒液清澈透亮，刚流出来的酒头度数高，口感烈，农户们会单独接出来，留着过年招待客人；中间的酒液度数适中，口感甘醇，是日常自饮和售卖的主力；最后的酒尾度数低，口感淡，就用来拌饲料，不浪费一丝一毫。

仁怀用红薯酿酒的方式，不止一种。除前述工艺外，还曾流传一种较独特的小众酿造方法，即先将蒸熟的玉米拌曲入坛发酵，待有酒味后，再将红薯蒸熟捣烂与麦芽一起发酵，滤渣后取水熬成糖汁，加入发酵的玉米坛中，以桐叶、麻线和黄泥封口，月余开坛，可得金黄透明、绵甜幽香的麻糖水酒。

仁怀地处赤水河畔，水质清冽甘甜，用这里的水酿造的红薯酒，当地百姓称之为“红苕酒”，自带一股温润之气，没有青涩味，更多几分醇厚。每到农闲，邻里之间常会互相帮忙酿酒，欢声笑语伴着酒香飘满整个村庄。酿好的红薯酒，农户们会装入陶罐贮存，存放越久，口感越醇厚。一杯“红苕酒”下肚，暖身又暖心，藏着黔北

百姓的烟火情怀。

同时，条件稍好的人家，用玉米酿酒。玉米酒的酿造工艺，与红薯酿酒大致相同，人们通常称之为“苞谷烧”。口感优于“红苕酒”的“苞谷烧”，在黔北地区粮食得到充分保障尤其是20世纪80年中后期，逐渐取代“红苕酒”，至今仍有着广泛的消费基础，不少农民在秋收后酿制“苞谷烧”自饮或出售，而黔北地区的红薯，渐渐向制取酒精或是作为饲料转变。

原料的丰富，推动了酿造技术不断革新与提升，也为酱香酒的发展奠定了基础。玉米、红薯酿酒积累的发酵、蒸馏经验，被酿酒匠人借鉴运用到酱香酒酿造中，丰富了酱香酒的酿造工艺；同时，红薯的普及让粮食供应更加充足，也让高粱得以集中用于酱香酒酿造，无需再兼顾民生食用，间接推动了酱香酒品质的提升。这种“薯酒养技、佳酿提质”的发展，让遵义白酒逐渐形成了多元格局，丰富了贵州酒文化的脉络，也为后世遵义白酒产业的崛起埋下伏笔。

此外，红薯还推动了其他粮食加工产业的发展，百姓将红薯磨粉制作苕粉、苕饼，提取淀粉用于制作糕点、饴糖等，让红薯的价值得到充分发挥，丰富了百姓的饮食生活。

黔地百姓勤俭，种红薯不仅吃薯块、酿薯酒，更把薯藤、薯渣的用处发挥到极致，尤其是红薯收获后，薯藤、薯渣便成了农家养殖的“宝贝饲料”，这份物尽其用的智慧，藏着最朴素的民生之道，也让红薯的烟火气，渗透到农家生活的每一个角落。

从明末到清乾隆，从开泰县到遵义，从零星种植到全省普及，红薯循着这两条路径，在黔地的群山间辗转迁徙，历经数百年的驯化与深耕，早已成为百姓生活中不可或缺的一部分。它是荒年里的救命粮，是日常中的寻常味，是酿酒业的重要原料，是农家养殖的优质饲料，更是贵州农耕文明与物种交流的见证者。🍷



我们为什么爱喝酒

● 文 / 朱学东

“我始终一手拿着酒瓶，一面注视着人生的曲折、打击与黑暗。
对我来说，生存，就是一无所有地活着。”

——查尔斯·布考斯基《爱是地狱冥犬》

关于喝酒，自古以来争议就很多。正反两面的例子不胜枚举。从“仪狄作酒醪，禹尝之而美，遂疏仪狄”，到夏桀“酒池糟堤”商纣“酒池肉林”，到越王勾践“壶酒兴邦”，东晋名士“曲水流觞”，道德层面审美层面的争议从未停止。现代社会则增加了科学层面，强调喝酒有害健康。大概是2018年，大名鼎鼎的柳叶刀发了篇大意是滴酒有害健康的文章，为反对饮酒加持。当时有上百个朋友把柳叶刀这篇文章发给了我。我这个科盲，面对柳叶刀的雷霆之势，用波德莱尔的一首诗句为题，写了篇与科学无关的文人口水文章，《但要沉醉，不做时间的殉葬的奴隶》，强调清醒的酒鬼，宁可追求生命的宽度深度，而不会一味追求生命的长度。不久前，我还写了一篇《连酒都不让喝的工作，干着有什么意思》。无论是支持喝酒还是反对喝酒，其实都可以找出千百种反驳对方的理由来，我也相信每一条理由都立得住脚。只不过喝不喝酒，喝多少，只是个人选择，理性选择。

我特别赞同鲍鹏山老师说的，人们喝第一口酒，

不会觉得好喝。如今，我成了非著名酒鬼，每年喝一百多斤高度白酒，每次喝酒，无论白酒啤酒葡萄酒威士忌白兰地，第一口，总会皱眉，皱眉意味着我的味觉系统生理机能还没有完全为接受酒这种味道。就像我，至今不习惯葡萄酒的单宁味道。没有人喝冰镇可乐一类甜味软硬会皱眉。

第一口感觉不适，并不一定就不好喝，难喝。中国人讲万事开头难，难就难在是知难而退还是知难而进。退则不知其深味，进则或能领略全新的美妙。不是外貌协会的那种一见钟情，而是，有深度美好的东西，大都有一个体验不好的开端。风景都在悬崖险壑处。就像那些传说小说里，美好的东西都有毒蛇猛兽守护着。喝酒和读书的感觉一样，只有进入酒中世界中世界，才能有全新的感受。浅尝则无知。

为什么我们会爱上酒这种第一口感觉不好还可能有害的东西？从大的方面说：

第一，现代科学发现，酒精是天造之物，宇宙间有很多含酒精物质。人类在演化过程中发现了这种物

质，并将它改造成可食用物质，也就是酒。酒是天生人造之物。李白说，“天地既爱酒，爱酒不愧天。”

第二，从生理上说，人在演化过程中，酒精物质成为了人的演化的一部分，古学家帕特里克·麦戈文半开玩笑的话来说，人类这个物种，可以称作为“酒人”。关于酒精如何成为人类演化一部分的，加拿大汉学家森舸澜在《我们为什么爱喝酒》一书中做了详尽的介绍，甚至将此作为书的副标题——我们喜欢喝酒，是物种演化的一种结果。

酒是合法的成瘾性饮料，一旦入口，很容易喜欢上。我就是从一个滴酒不沾的清纯少年变成如今一个油腻的非著名酒鬼的。

2026年5月，我到访舍得，舍得副总裁舍得文化研究院院长龙远兵先生告诉我，研究发现，没有人不能喝酒，最少也有能喝相当一两的潜质；龙总还提到自然界和世界上有几种东西，对人有天然的吸引力：青草的味道、母乳的味道、烘焙面包的味道、酒里的一种香味（米香）。

第三，从宗教文化上说，无论东西方，酒成为人类的发明之后，首先是用来沟通天地的，是通天彻地，敬神祭鬼之物，最初即是沟通神鬼的“社交圣物”，然后在祭司贵族阶层分享，后来再逐渐扩散，扩散到普通阶层，平民化，也是平权化的过程。

《朗姆酒简史》用了一个很好的书名，“自由之水”，东西方关于酒神精神一致的地方，就是酒能让人自由，让人释放，所以才是文艺之神，我特别喜欢的两句宋词，一句是张元幹的“醉来赢取自由身”，一句是朱敦儒的“诗万首，酒千觞，几曾着眼看侯王？”

没有酒，中国文化中最有灵性的半壁江山诗词歌赋书画就失去了，就只剩下成王败寇，失去了基本人性和审美趣味。想想，没有了酒，哪里去找斗酒双柑听黄鹂，曲水流觞，醉里挑灯看剑，浊酒一壶家里……

第四，从酒的正面功用来说，中国人将酒壮怵人胆，讲酒入药酒是药引，讲酒能消毒，与《自由之水：朗姆酒简史》里讲酒是远航者的“生命之水”类似。

因为有了酒，我们的生活才会不像畜生一样，还能在黑暗时代最绝望的时候仍保持人的创造力。

从个人角度而言，爱喝酒，除了酒容易成瘾外，更重要的是能带来一种精神上的成瘾。人生有酸甜苦辣咸涩，喜欢喝酒的人，当然知道酒中也有酸甜苦辣咸涩。爱喝酒的人，至少有一点，比不爱喝酒的人遇见的人多，故事更多。我最好的朋友，除了有限几个因为生理和个人原因，不喝酒外，都是酒友。我们喝酒，喝的不只是酒，品的更是人生百味。我们念念不忘的，更是与杯酒相关的人生状态，人生故事。爱酒就是爱生活，就是珍惜人世间的情谊。

第一，酒是社交神品。喜欢喝酒，能迅速拉近原本不相熟的人之间的关系，有了亲近感，也因此能让乏味的饭局变得有趣。我的朋友宋石男曾写过一篇《我的朋友朱勤奋》，写我，其中提到我们第一次参加腾讯大家的签约作者聚会，好多闻名却未曾见过的朋友一起，一开始没上酒，多乏味啊。我忍不住嚷了一句“谁喝酒啊”，瞬间让气氛活跃起来了。1980年代友天下诗人是一家之说，如今，我的感觉是天下酒徒是一家，这是我离开职场多年，无论街角路边还是高堂大屋，到哪儿依然有一张酒桌为我摆下的原因。

第二，喜欢喝酒，能让平淡庸常乏味的人生平添有趣好玩。

高兴时，“人生得意须尽欢，莫使金樽空对月”；
失意时，“抽刀断水水更流，举杯消愁愁更愁”；
孤独时，“举杯邀明月，对影成三人”；
思乡时，“酒入愁肠，化作相思泪”；
离别时，“劝君更尽一杯酒”；
相聚时，“酒逢知己千杯少”；

征战时，“葡萄美酒夜光杯，欲饮琵琶马上催”；

行侠时，“三杯吐然诺，五岳倒为轻”；

壮怀激烈时，“请将诗卷掷江水，定不与江东向流”……

人生有酒，生活不再有愁；纵使有愁，也有了盎然诗意，愁苦的生活，也有了梦幻的色彩。辛稼轩说得好，“人间路窄酒杯宽。”与其把栏杆拍遍，不如插花走马醉千钟。

有酒，满腹不合时宜，也能化作诗意生活。人生有酒，怎会路窄？有酒，就不会一无所有地活着。或许，就是因为一手拿着酒，布考斯基才成为贫民窟的桂冠诗人。

李白有很多故事，但他传播最广的怕是“五花马千金裘呼儿将出换美酒”了；苏东坡大文豪，他也有“解鞍歇枕绿杨桥”；郁达夫“曾因酒醉鞭名马，生怕情多累美人”……我是小人物，但也有醉酒吐在车上送司机名表赔罪，醉酒将夫人关在门外的故事，还有被人称为“茅台哥”，虽然都是糗事，却也是如今下酒的故事。因为喝酒，我们的事故都成了故事，虽然比不上苏舜钦汉书下酒，我们至少吹牛自嘲也能下酒。

这些，不知比那些看重酒和酒局的所谓奢华权势金钱要有趣多少。

第三，今天很多人喝酒，喝了酱酒，总觉高人一等，看不起其他香型酒，我觉得太装，不懂酒之真味。我喝酒，什么香型品种的酒不挑，只喜欢挑一起喝酒的人，投契，对胃口，才能酒逢知己，才能对此可以酣高楼，才有雷蒙德·卡佛说的，一起喝酒，我们就是世界。真正意义上的酒局即天下，壶中日月长。

第四，喝酒的人对，喝酒的场景背景也很重要。

比如，我永远不会忘记自己第一次醉酒的场景，我也不会忘记我大学毕业时6口喝了3瓶通化红从此对葡萄酒多少有点杯弓蛇影，我也不会忘记事业受挫向隅而饮到酒店不卖我们酒，当然，我也不会忘记在香港和朋友在8号风球来前未能返回住处，幸好有酒，躲在挡雨的角落，与朋友喝酒，朋友如今比我还落魄，去年我还托朋友给他送了两箱酒——一起在8号风球来时喝过酒，相当于一起当过兵下过乡……

第五，当然，喝什么酒，也重要，毕竟，不同的酒能激发的情绪情感不同，葡萄啤酒威士忌白兰地朗姆酒对于我来说，没有中国白酒、米酒亲近，这是自然的。比如，我很感谢茅台、水井坊、国窖1573、五粮液、舍得、汾酒等对我个人职业生涯和其他努力的支持，我也写过一篇《浊酒一碗家万里》，上周刚写了篇《新篁白酒透帘香》，都是谈这酒背后的文化和亲缘关系。

第六，喝酒的方法方式也很重呀。西方喝威士忌白兰地葡萄酒的方式，在中国会变异；喝米酒果酒过去是大碗，后来白酒也如此，当然是时代进步物产丰裕了，喝酒的器具方式也会变化，但更重要的，是喝酒过程的自由、平等、对等。

爱酒就是爱生活。喜欢酒，更喜欢一起喝酒的人，喜欢那些因喝酒而留下的故事传说。岁月流逝，才会更珍贵。

（2026年6月15日，广东人民出版社新出版了《自由之水：朗姆酒简史》、《麦芽之歌：啤酒简史》和《风土之诗：葡萄酒简史》，我应邀在北京做了场直播，“我们为什么爱喝酒”，这是其中内容。）



甘氏宗祠碑

——清末的仁怀人的宗族自治档案

●文 / 张霖

在仁怀苍龙街道中元村大房子组，有一通刊立于清末的四棱碑，记载了当地甘氏字派、族规和宗祠修建历史。碑刻为青石质，坐北朝南，由碑座、碑身、碑帽组成。碑座由混凝土浇筑，宽1.5米，高0.45米。碑身高1.7米，宽0.3米。碑帽为攒尖顶，高0.75米，宽0.7米。碑文为楷书阴刻，正面为字派，东侧为族规，背面为《积穀修祠并行补葺小引》，西侧则记载祠堂地基四至。

南面碑文：遗嘱行派。崇永单子文，志朝臣泽君。于家培大业，在国树洪勋。孝友施之政，名贤锡以乡。锦江华翰发，世德绍书穀。

按朝向，南面为此碑正面。碑文以“遗嘱行派”开篇，点明下刊字派由祖先确定并嘱咐施行，以此宣扬字派的合法性和正统性。除字派外，此面还有监修人、共立人等甘氏后裔名讳。所刊姓名中，“臣”字辈8人，“泽”字辈22人，“君”字辈14人。根据本面碑文所载字辈，“臣”字辈为本支甘氏第8代后裔，为本面碑文中辈分最高者，“君”字辈为第10代后裔，辈分最低。

此外，从人数看，共有44人，以“泽”字辈为主。说明当时中元甘氏以第9代后裔为中坚力量，为本次修建宗祠等事宜的具体承办人，符合仁怀区域家族公益事业“长者牵头、壮年承办、青年参与”组织习惯。





东面碑文：盖闻国有法律，家有箴规。我族修□，公议十条，勒石垂铭，永传于后。一戒不孝父母者，若供奉不敷，此等解送祠堂，重责重罚；一戒不尊伯叔者，倘以下凌长，此等公送祠堂，罚席赔罪；一戒不睦弟兄者，若挟嫌斗气，此等鸣之祠堂，罚席取和；一戒不训子孙者，倘鼠窃偷盗，此等拿解祠堂，重责四十；一戒不笃宗族者，若以尊欺卑，此等鸣之祠堂，凭族剖论；一戒不守宗祠者，凡立坏既补，若有推诿，此等罚钱五百；一戒砍伐风水者，倘私行出售，鸣之祠堂，此等罚钱十千；一戒禁喧祠堂者，倘酒后混乱，族长理论，此等罚钱五百；一议

崇奉祀典者，凡春秋二祭，如不遵办，此等罚祭一年；一议敬点香灯者，或几人同点，若有推诿，此等罚油二觔。

以上十条实嘱实咐，凡我族中，务宜谨凛，永传万世，以启后人。若有不遵规戒者，赴之祠堂上告祖宗、下凭族长，依条责罚以充公用，决不宽贷。如有抗傲不尊，合族送公究治。

此面碑文是该家族共同讨论形成的10条家规，以“国有法律，家有箴规”开篇，阐明订立家规的必要性。其“我族修□”，结合上下文，此处缺字疑为“祠”，说明订立家规与修祠堂同步进行，并将其刊载于碑，希望家族将家规永远传承下去。

此十条家规分“八戒”和“二议”。“八戒”依次为戒“不孝父母、不尊伯叔、不睦弟兄、不训子孙、不笃宗族、不守宗祠、砍伐风水、喧闹祠堂”。“二议”则为“崇奉祀典”与“敬点香灯”。均举有犯戒情形，并明确处罚程序和处罚方式。

其中，“不孝父母”无明确的处罚标准，但此戒被列为首戒，并明确要“重则重罚”。体现了清末仁怀“以孝为先”的治家思想，这也是家族治理的法理和道德根基。除首戒外，另外“七戒”“二议”均有明确的处罚手段，包括罚席、罚钱、重责四十、凭族剖论、罚祭、罚油等。其中，罚钱、罚油为经济处罚手段；罚席为经济和声誉双重处罚手段；重责四十为体罚手段；凭族剖论为声誉处罚手段；罚祭则兼有经济、体罚和声誉3种处罚手段。

此外，第1—5条、7—8条规定了处罚流程，包括解送祠堂、公送祠堂、拿解祠堂、鸣之祠堂、族长理论，除第8条“罚钱五百”外，其他各条规定实施处罚的地点为祠堂。第6条、9—10条则未明确处罚流程和实施处罚的地点，由族长或德高望重者决定。

西面碑文：立舍祠基人，臣祥、泽先、泽华、泽宗、泽昌等捨出祠基。其界由左边土角起界，跟小沟直上抵

大千,曲转跟大千横过抵沟,曲转跟沟直上抵石椿,曲转跟大面田脚横过抵路,跟路直下抵人行大路,曲转跟大路土坎横过抵土角合界。臣俊、臣杰、臣佐共捨出祠基,当价钱七千文。大清光绪二十年夹钟月中浣日吉旦。

此面碑文刊载了宗祠地基的捐献人、地基四至等,既为有贡献者留芳名,又载明地基来源性质和范围,为后续宗祠地基的合法性留下了依据。此外,本面碑文还刊有落款时间“大清光绪二十年夹钟月中浣日”,此时距离“咸同之乱”已过去20余年,加之光绪初年官方重振川盐入黔,仁岸沿线社会经济得到一定发展,为当地甘氏

家族修建祠堂提供了相对稳定的社会环境和经济基础。

北面碑文:积穀修祠并行补葺小引。从来物本乎天,人本乎祖。夫惟先祖之是皇,始致孝孙而有庆。若我等始祖,肇自江西,以征寇之行而入籍黔南之古播州也。延逮三世讳荣甫,迁仁邑安里之艾家沟,创垂克继,大貽燕翼之谋;作述相承,代产象贤之裔。经今百有余岁矣,而瓜绵瓞庆,派衍支流,要服先畴、食旧者也。当披春露秋霜之感,能无崇孝报本之思乎?是以先严尝劝族人捐谷,无论富贫,每邻成斗,积而生息,越数权子母,乃得鸠工而建祠焉。第憾栋宇初成,而先严竟辞尘长逝矣。嗣孙本无志,能敢云继述要?不过念切宗庙,从而补葺耳。喜事竣工成,先灵妥侑,知后启者荐馨香,叨庇荫。而孝慈相继之余,行见师保之家声复振,将臣之世泽尤新,蜚蜚绳绳,兰芬敬祠,莫非本祖之德之所致也乎?且尤可嘉者,荣祖及四世祖妣田氏墓前,各植杉、松二株以培风水。厥后成材,志贤祖并私之以银为己有。志朝祖闻甚不平,爰自垫银赎而定之,永示后人勿剪勿伐,远培墓垣之风水,长森樾荫于子孙。故朝银祖昔谨将列祖墓碑概为镌竖,亦优之志朝祖、本祖之意云耳。嗣孙臣俊、秀,棠氏敬撰书录。

此面碑文为甘氏源流、修建宗祠的过程等内容,从“征寇之行而入籍黔南之古播州、经今百有余岁”等内容分析。本支甘氏第一代族人因征战入籍播州,至刊立本碑刻时,其第三代迁仁怀已有百余年,推测甘氏族人落业播州时间为清雍正时期,“征寇之行”则为征“古州苗乱”。另外,此面碑文还记载了某位甘氏第6代后裔私卖祖莹前的风水树,同族兄弟反对并垫钱赎回风水树的过程。

这通甘氏宗祠碑内容丰富,是一份珍贵的清末仁怀宗族自治档案,为研究清末区域基层社会治理和宗族文化提供了实物资料,具有一定的保护研究价值。📖



贵州省老省长周林传略

●文 / 龙先绪

一

周林（1912—1997年），原名周国恩，曾化名张家麟，出生于仁怀县城南门外炮台上一个居民家庭，弟兄四人，他排行第三。一九二五年他与长兄周国桢，二兄周国荣同时进仁怀县中枢第一两级小学读书，因为他们学习成绩都很优秀，人称“周家三兄弟”。时学校校长陈佛中，教师罗剑僧思想都比较开明，特意选了《兴中会宣言》、《〈民报〉发刊词》等传播科学、民主的革命文献教学，使他们最早受到革命思想的熏陶。

一九二八年春，周林弟兄三人考入遵义三中，当时桐梓系军阀周西成把持贵州军政大权，实行闭锁政策，独霸一方，而对青年学子则采取控制、禁锢思想，不许外出求学，逼走了在三中传播科学、民主思想的教育家黄齐生。但学生们受黄齐生追求进步思想的影响，纷纷外出求学。一九三〇年夏天，周林三中尚未毕业，便与同乡同学李永桢一道去成都求学。他俩到成都后，考入学道街私立大同中学，学校是一位姓胡的先生办的，他早年曾在北洋军阀吴佩孚手下任过事，是个国家主义派。周林原以为离开贵州就离开军阀周西成的封建统治，谁知到成都后，四川军阀刘湘对学生的进步活动更加残酷镇压，接受不到新文化、新思想。因此在大同中学读了一年高中，便同李永桢一道顺长江而下到上海。上海是远东第一大城市，经济文化发达，是个求学的理想地方，但因生活费太高，经济无力负担。当时，全国著名大学都在北平，且生活费比上海低，他俩便乘轮船到天津，转火车到北平。同年八月，二兄周国荣与同乡李永年、王秉钧和刘登矫等人也从家乡来北平求学。周林和他们都进宏文



1936年冬，周林与宗瑛在上海结为革命伴侣

学院补习，准备考名牌大学。但只有周国荣考入北平中国大学。

二

一九三一年秋，日本帝国主义发动了“九·一八”事变，帝国主义的侵略和国民党蒋介石的不抵抗政策，激起了全国人民的极大愤慨。贵州先期到北平求学的已加入中国共产党的安顺人陈曾固和已加入北方“左联”的遵义三中同学陈沂等人，对黔北来北平求学的周林、周国荣等同学，在生活上非常关心，在政治上积极帮助，邀约他们参加抗日救亡的游行示威活动，听东北军人的报告会，并介绍他们参加抗日反帝大同盟，编入民国大学支部活动。在他们的进步思想影响下，周林与在北平的贵州青年一起参加抗日救亡运动，从而走上了革命道路。

一九三一年夏天，遵义三中时同学桐梓李光勋，在北平从事党的地下工作，约周林到北平海淀区燕京大学学生自治会办的平民小学当教员。在学校，他白天上课，

晚上同学校老师一道外出散发宣传抗日救亡，反对内战，打倒日本帝国主义的传单。该校实际上是北平地下党海淀区委机关，李光勋是区委书记。由李介绍，周林在此加入了共产主义青年团。周林教了半年书，组织上便调他到北平东城区任共青团区委书记，负责与惠文中学、北大女子文理学院，朝阳大学等校的团支部联系。一九三三年六月，北平地下党组织河北省委调周林到天津任共青团市委书记。因周林是南方人，一口南方音，继续留在北方工作容易暴露身份，一九三四年秋，郑征夫决定将周林的组织关系转到上海地下党组织江苏省委。他到上海后，任沪西区共青团区委书记，在青年学生中进行抗日救亡的宣传工作。

一九三五年，周林任上海赤色总工会日本纱厂委员会委员，上海市纱厂委员会书记，在严酷的对敌斗争中，他不顾个人安危，深入学生、工人中间进行抗日救亡的思想发动和组织工作，培养积极分子，发展党团员。一九三六年周林转为中国共产党党员，十一月六日，他与张维桢、陈之一、韩念龙等同志一起，领导发动了数万人参加的声势浩大的上海反日大罢工运动，创造性地贯彻了刘少奇同志《关于白区职工运动工作提纲》的精神和党中央关于抗日民族统一战线政策，罢工斗争取得了伟大胜利。毛泽东同志在《中国共产党在抗日时期的任务》一文中高度评价了上海反日大罢工。这次罢工斗争的胜利为促进抗日民族统一战线的建立作出了积极贡献。周林同志在反抗日本帝国主义的侵略、压迫的斗争中取得了突出的业绩。

三

一九三七年八月十三日，日本侵略军大举进攻上海，中国军队在沪东、虹口、杨树浦一带激战，成千上万个工厂被炮火炸毁，数十万同胞无家可归。当天，马纯古、周林、宗瑛、冯伯华等人把日本商纱厂逃进租界的工人收进难民收容所，以便与失散的党员和工人骨干取得联系。



陈庆义等陪周老参观新修的盐津河大桥

一九三八年，新四军与上海地下党江苏省委联系，要求动员一批青年学生、工人、知识分子参加新四军。周林在难民中做深入细致的思想工作，经过反复动员，组织七百多人，作为首批参加新四军的“难民”，并负责带领他们去新四军驻地。周林负责各自不同系统的工会工作，并担任临时党支部书记。

轮船开出吴淞口，日本鬼子上船检查确属“难民”后才放行。到达温州，住了一个星期，新四军派教导队政治部主任余立金，组织科长刘先胜来接他们。出发前，领导又分别谈话，说明由温州去皖南云岭新四军部，要经过国民党辖区的危险性。当他们到达浙江金华时，也很劳累，想休整几天。但国民党浙江省政府已迁到金华，对这支所谓“难民”产生怀疑，拟用火车送去南昌安置。周林觉察国民党当局的阴谋，召开紧急会议，商讨对策，与会人员一致同意周林的主张，三十六计走为上策，立即行动，离开金华。在这个关键时刻，周林凭他多年的地下斗争经验和高度的革命警惕性，敏锐的观察力，发现了敌人的阴谋，及时采取果断措施，转危为安，到达目的地——新四军军部驻地皖南云岭。

周林到达新四军军部后，在教导队学习三个月。一九三九年，周林分配到江苏溧阳新四军一支队政治部任调查科长。当时，陈毅任一支队司令员兼政委。周林等人到一师后，陈毅为他们上的第一堂课就是讲列宁的

《论“左”派幼稚病》。当时，时局大变，民族矛盾已上升为主要矛盾，阶级矛盾已降于次要矛盾，党中央以民族利益为重，提出停止内战，共同抗日的主张是完全正确的。周林听了课，深受启发。周林参加新四军后，始终随身带着《列宁主义问题》、《论“左”派幼稚病》、《政治经济学》和《论持久战》等书，在战斗空隙和工作之余，刻苦学习，学习马列著作成了他不可缺少的精神食粮。周林参加新四军后一直在陈毅身边工作，陈司令员的谆谆教导，对周林的人生观、世界观的建立，都起了很大的作用。

一九三九年十一月，新四军江南指挥部成立一、二支队合并，陈毅任司令员兼政委，粟裕任副司令，周林任军法处长，主要负责保卫和锄奸工作，对混进队伍的坏人，经过审查，弄清事实后，逮捕法办。但有些资产阶

级、小资产阶级出身的人，他们出于各自不同的动机，到新四军后吃不了苦，情绪波动，甚至产生动摇。周林对这些人总是做耐心细致的工作，坚决反对采用王明那种“左”的肃反政策。

在黄桥第一次战斗中，为了保卫陈司令员和指挥部人员的安全，周林挺身而出，率领保卫队向敌人冲去，经过一个多小时的战斗，打退了敌人，还抓了几个俘虏。周林同志沉着、勇敢的指挥战士们，奋勇杀敌，显示了他临危不惧，英勇善战的本领。

四

一九四一年秋，日本侵华派遣军总司令畑俊六决定在长江下游进行“清乡”，企图把新四军“撵到黄海边统统消灭”。同年三月，南京汪精卫政府将其定为国策，成立了“清乡”委员会，汪自任委员长。一九四一年七月起，先在江苏南部进行“清乡”。为了对付日伪军“清乡”，一九四二年三月十九日，中共中央华东局决定将苏北的东台、兴化及其以南，长江以北，运河以东的如皋、南通、海门、启东等县划为苏中区，并成立军政党委会，为苏中区最高领导机关，由周林等七人组成，在日伪的“清乡”区内，采取以区游击队，民兵游击战为主，以武工队（短枪队）对日伪汉奸进行重点打击为辅的战略方针。

一九四三年元月，日伪军组织一万五千多人，对苏中区开始实施“清乡”，构筑起长达两百多里的竹篱笆墙，圈进了三个半县，二十九个区，四百多个乡，沿封锁线每隔三至五里还构筑碉堡、了望台、大小检查所一百五十多个，派兵驻守。为了粉碎敌人的“清乡”，苏中区粟裕司令员决定采用华北武工队的办法反“清乡”，并由苏中区行署保安处长周林负责组织武工队，周林紧急动员，从苏中一、二、三分区的保安处抽调一批政治坚定，机智果敢，有战斗经验的公安干部和军队干部组成短枪队，加上苏中区行署保安处政治保卫队的力量，共一百五十多人，组成一支武工大队，一律佩戴短枪，老百姓称为短



韩念龙、周林在红军四渡赤水之茅台渡口

枪队，其任务是深入敌人封锁的“清乡”区里，配合四分区的各县警卫团，游击队和民兵，专门捕杀汉奸和汪伪特工人员，所以又叫锄奸队。

一九四三年五月初，周林亲自带领这支短枪队到四分区后，与该区保安处长陈伟达领导的政治保卫队合在一起，共有两百多人的武装人员。周林向四分区书记吉洛（姬鹏飞）汇报，并征得同意后，将这支队伍交给对四分区情况熟悉的陈伟达具体指挥。在召开部署反“清乡”的斗争会上，周林给大家首先分析国际形势，第二次世界大战，反法西斯阵营胜利形势喜人，苏联对德国军队已进入反攻，美英正集结海空军，准备在欧洲登陆，欧洲各国反法西斯力量第三战线也在发展，在太平洋战场，美军加强了反攻。在中国战场，解放区军民不断给日寇以沉重打击。由于日军在东西两线战线上作战，战线拖得太长，兵力不足，这次日军对四分区大规模“清乡”，不过是作垂死挣扎。周林强调在这个关键时刻，大家要有坚定胜利的信心，坚决粉碎敌人的“清乡”。同时，锄奸斗争，每个阶段都要按照上级党委的指示，结合当地的实际情况开展斗争。因为我军的军事势力在于组织起来的千百万群众，所以要依靠群众，团结一切可以团结的力量，最大限度地孤立打击敌人。周林的精辟分析，使大家认清了形势，增强了信心。会后，周林和陈伟达率领短枪队南下，夜间他们悄悄破坏竹篱笆墙，进入敌人的封锁区内，只见日伪军到处烧杀，村村烟火，枪声不断，在周林的指导下，经过几天的急行军，便将四个短枪队分别部署在南通、如皋、启东、海门等四个县的预定地点，并与当地的县委接上了关系，而这时，敌人还蒙在鼓里，不知短枪队已如神兵天降。

一九四三年，苏中区在极其艰苦的反“清乡”斗争中，由周林、陈伟达组织领导的短枪队深入封锁区内，与游击队、民兵相配合，灵活机动，开展群众性的锄奸斗争，神没鬼出地打击敌人，在九个月的反“清乡”斗争

中共杀死汉奸、伪“清乡”人员，及其他反动分子，共计一千六百余人，给日军、汉奸汪精卫集团以沉重的打击，彻底粉碎了日伪的“清乡”计划。

在苏中地区反“清乡”的斗争中，周林坚决执行了粟裕副司令员关于组织武工队，深入敌人封锁线内，重点打击日伪汉奸和特工人员，锄掉敌人耳目的指示，并在各级党委的领导下，深入虎穴，与敌人展开了反封锁、反“清乡”、反编保甲、反伪化的针锋相对的斗争。短枪队在这场群众性的锄奸斗争中，发挥了巨大的作用。

五

一九四四年，世界反法西斯战争的形势一片大好，中国敌后战场已度过了最艰苦的岁月，日寇已处于孤立无援的穷途末路，这时毛主席和党中央作出了“扩大解放区，缩小沦陷区”的战略部署，并制定了八路军、新四军向华南、东南发展的方针，要求新四军一部分主力渡江南下，新四军代军长陈毅根据毛主席指示，决定派粟裕的一师抽调三个团组成一批南下部队。当时周林、韩念龙两人都随部队南下。一九四五年元月十三日，中共中央军委电令成立苏浙军区，由粟裕任司令，统一指挥江南的新四军部队。二月五日，在浙西温塘召开苏浙军区成立大会，周林被任命为苏浙区党委城工部长兼三地委书记。

一九四五年八月八日，苏联正式对日本宣战，九日毛泽东同志发表《对日寇的最后一战》的声明，号召八路军、新四军举行全国大规模的大反攻。十二日，新四军陈毅代军长，命令苏浙军区立即行动，控制京、沪、杭要道，并占领南京、上海等大城市。城工部长周林奉粟裕之命，带着电台潜入南京附近，了解敌情，发现蒋介石在美国的大力支持下，利用海空优势，抢占大城市和交通要道，中共占领大城市的部署已随形势的变化而不相适应，党中央只好改为夺取广大乡村及许多县城，向四周发展。九月十九日党中央提出“向北发展，向南防御”的战略方针，新四军军部也指示粟裕率领江南部队撤回江

北。十一月中旬，新四军苏南、浙西、浙东的主力部队和地方干部六万五千多人，分别渡过长江，到达苏北山东与兄弟部队会师。周林过江后，奉命直接去山东盐城新四军军部报到。之后，成立华东军区，周林任直属政治部主任。

六

一九四七年七月中旬开始，蒋介石调集大军首先向华东解放区大举进攻，华东野战军在粟裕的指挥下，取得了“七战七捷”的胜利后，撤往苏北，与山东野战军协同作战，又取得了宿北、鲁南等一系列战役的重大胜利。鲁南战役后，华东野战军司令员陈毅在山东临沂召开了干部会议，他作了《一面打仗，一面建设》的报告，号召全军应加强军政、军民之间的团结，加强政治思想工作，加强群众观念和群众工作，支持农村的土改斗争。周林到山东渤海三地委任书记，领导和发动群众进行土地改革，建立人民政权，巩固解放区，迎接新的更大的战斗。

当时，华东野战军是全军兵力最多的，对国民党南京中央政府威胁最大，蒋介石视之为心患，调集三百一十七个整编师，四十三个旅，约二十五万人，另有二十万军队作为机动突击队，派陆军总司令顾祝同坐镇徐州指挥，大军压境，形势严重，陈毅采取果断措施，率领华东野战军主动撤出临沂，向北转移，当时广大基层指战员不知道隐蔽作战的意图，认为是大踏步后退，思想不通，周林和直属政治部的干部，分别到各大单位，做耐心细致的思想工作，以安定大家情绪。一九四七年五月中旬，华东野战军在孟良崮战役中，围歼蒋介石的王牌军七十四师，粉碎了蒋介石的“鲁中决战”计划，迫使敌人由进攻转入守势。一九四七年九月十六日，济南战役开始，经过十多天的艰苦攻坚战，攻下济南。为了做好对大城市的军管工作，中共华东局抽调了大量干部，进行城市接管学习，一九四八年十月，济南战役后，周林奉调到济南参加学习，准备南下接管大城市。

一九四八年，国民党军队在东北、山东、河南等战场节节失利后，调集了八十万兵力于徐州地区，妄图与人民解放军决一死战。济南战役后，华东野战军迅猛挥戈南下，坐镇徐州的杜聿明为了免遭被解放军包围歼灭的命运，主动放弃徐州，率部西窜，企图与黄维兵团会师。中共中央华东局即令周林率领干部大队五百人，星夜兼程南下，接管徐州。周林带上沙洪等几个新闻工作者和警卫员乘吉普车从济南出发，于十二月一日凌晨赶到徐州，当日华野渤海纵队占领徐州，二日成立了人民解放军徐州军事管制委员会。周林先与军管会负责人取得联系，随即成立了中共徐州市委和市人民政府，周林任中共徐州市委书记兼市长。军管会和市政府密切合作，除一面接管，一面复工外，还要全力投入支前运输。他采取了一系列紧急措施，组织大批物资支援前线，为淮海战役的最后胜利作出了重要的贡献。

一九四九年元月十日，以徐州为中心的淮海战役胜利结束，十四日，徐州市召开各机关干部大会，周林作动员报告，深刻地阐明市委开展祝捷宣传和拥军运动的重大意义，并号召全体党政军民认真学习毛主席为新华社写的元旦献词《将革命进行到底》一文，同时向各阶层人民深入宣传，揭穿蒋介石的假和谈。会后，成立了全市祝捷拥军筹委会，周林任主任。接着各界纷纷成立祝捷拥军筹委会，积极开展献金献物活动，各自派出代表到前线慰问部队。元月二十五日晚，徐州市各界六万余人举行庆祝淮海大捷狂欢大游行。

一九四九年四月二十三日南京解放，周林接到华东局命令到江苏丹阳县城集中，准备参加接管大上海。五月初中共中央华东局在丹阳召开了干部会议，讨论接管上海的有关问题，周林担任政务接管委员会主任，草拟了接管上海各种组织机构的命令，印刷军管会命令和军管会代表任命书，刻制各种接管印章，印制中国人民解放军和上海市军管会人员的胸章、臂章等，工作十分繁杂。

五月十二日，上海市外围战斗打响，二十五日夜和二十六日晨，周林随华东局机关和接管干部一起，由丹阳乘火车到南翔，又由南翔分批乘汽车向上海进军。周林到上海的当天晚上，就到淮海中路中共中央华东局驻地，参加陈毅召开的会议，布置接管上海工作。他坚决执行陈毅市长对上海“先进行接管，再进行改造”的方针，团结一切可以团结的力量，仅用两个月的时间就顺利地完成了政府接管工作，为其他大城市加强政权建设，提供了范例。周林同志为新中国的解放事业做出了重要贡献。

七

新中国成立后，一九五〇年，周林担任上海市人民政府秘书长，在陈毅市长的直接领导下，组织召开了上海市各界人民代表大会，与会代表同心同德进行政治协商，充分发扬民主，为后来上海市的人民民主制度建设奠定了基础。

一九五一年，周林调贵州省工作，他先后担任中共贵州省委常委，贵州省人民政府副主席，西南军政委员会委员，一九五二年任中共贵州省委副书记，一九五四年十一月至一九六四年任中共贵州省委第一书记兼贵州省省长。他在一九五九年五月、一九六四年十二月两次当选为全国人民代表大会代表，并出席了第二届、第三届全国人民代表大会。周林在主持贵州工作期间，正值我国第一个五年计划开始，他和省委领导同志带领全省广大干部群众，经过两个“五年计划”的建设，修建了铁路、机场，结束和改变了贵州不通火车、航运的落后状况；他还领导建设了六个水力、火力发电站；兴建了一大批大型轻、重工业和矿产企业；他针对贵州山多地少，土地贫瘠的状况，大抓农田水利建设，扩大灌溉面积，采取宽松政策，调动农民的生产积极性，使农业生产稳步发展，粮食生产实现了自给有馀。周林同志与省委一班人团结广大干部，带领全省人民为贵州省的社会主义革命和经济

建设打下了坚实的基础。周林做出的卓越贡献，受到全省人民的爱戴。

一九六四年，贵州的形势刚好转，一场“左”的灾祸降临了，那就是一九六四年八月至一九六五年十一月的在全省范围内开展的一场大规模的“四清”运动。周林面对工作组的巨大压力，敢于坚持真理，敢于斗争，实属难能可贵。他坚持历史是公正的，真理是永恒的，坚持自己“一生清白，不怕鬼”的坚强不屈的品格。一九六五年，周林调任中共中央西南局书记处书记，在“文化大革命”中，周林被贵州的造反派揪回贵州批斗，他和贵州省委的老同志被打成“走资派”，长期关押在贵阳市郊大山洞贵阳耕读师专内。直到一九七一年冬，林彪一伙驾机外逃坠亡后，周林才被释放出来。

八

一九七五年，周林和胡耀邦、程子华等老同志在中央高级党校学习结束后，分到江苏担任南京大学党委书记兼校长。南京大学在文革期间，曾遭受空前浩劫。一九七六年元月，周林到南大上任时，正值全国开展“反击右倾翻案风”之际，周林巧妙地 and “四人帮”安插在南大的代理人进行了不屈不挠的斗争。保护了一大批干部师生免遭迫害，特别是不顾个人安危，支持南大师生的



谭智勇（中）陪周老（左）参观仁怀市私立育人中学

“三·二九”革命行动，将以光辉的一页载入史册。

一九七七年十月，中央调周林到北京任国家教育部副部长，兼北京大学党委书记。北大在“文革时期”是重灾区，从聂元梓贴出的第一张大字报到江青、康生、陈伯达等人的煽风点火，以及两校大批判组“梁效”的肆虐蛊惑，使北大深受其害，十年动乱中，“四人帮”的北大代理人聂元梓，长期夺占了学校的党政大权，把北大变成了“四人帮”反党乱国的重要阵地。周林到校后首先宣布对“四人帮”的北大代理人聂元梓进行隔离审查，打破了北大的沉闷状况，振奋了人心，增强了广大师生的信心。在深入揭、批、查的过程中，周林发现在北大发生的几起影响全国的重大事件，都与康生的阴谋活动有关。一九七八年十二月十九日，他在北大党委会上召开了揭批康生等人的大会，全校师生群情激奋。

周林在主持高等学校工作期间，全面贯彻党的教育方针和政策。为消除“文化大革命”给教育战线造成的严重恶果，为恢复教育工作秩序，加强教师队伍建设，提高教育质量，殚精竭虑，忘我工作。他坚决执行党的知识分子政策，平反冤、假、错案，实现政治上的安定团结，使学校的各项改革目标得以实现。他在担任教育部领导期间，创造性地开展工作，领导制定了一系列教育体制改革的方针、政策。针对高等教育轻文重理的弊端，强调要注重文科教育。在他的领导主持下，恢复、建立了我国高等学校的社会学专业。他高度重视高校文科教材的建设，领导恢复了高等学校的出版机构。周林同志为发展社会主义的教育事业呕心沥血，勤奋工作。他具有很高的教育理论造诣，著有不少教育专题报告和文章，至今对教育工作仍具有指导、启迪和教益作用。它为我国的教育事业做了大量卓有成效的工作，是我国教育战线上的一位优秀领导干部。

周林十分重视我国古代典籍的整理工作，一九八一年兼任全国高校图书馆工作委员会主任，国务院古籍整

理出版规划小组副组长，全国高校古籍整理研究工作委员会主任等职。他虽年事已高，仍勤勤恳恳，不懈地努力，为推动高校图书馆建设和情报服务自动化进程，为高校的图书馆事业的发展做出了重要贡献。周林十分重视古籍整理研究工作，他领导建立了全国高等院校古籍整理研究工作委员会，注重继承优秀文化遗产，总结经验，开创性地开展工作。在他的领导下，已出版了《古代文史名著选译丛书》和《全宋文》、《全宋诗》、《全明文》、《全明诗》、《全元文》、《全元戏曲》、《全唐五代诗》、《清文海》（简称“七全一海”）等大型著作。为古籍整理研究，抢救古籍遗产，弘扬民族优秀传统文化、人才培养和事业队伍的建设等方面，倾注了大量心血，做出了显著的成绩。这是周林在他革命生涯的后期，为党和人民再次作出的杰出贡献。

九

一九八二年，周林在中国共产党第十二次全国代表大会上当选中共中央顾问委员会委员。一九八七年党的十三大召开，同年再次当选为中顾委委员。他在长达六十多年的革命生涯中，始终忠于党、忠于人民、忠于马列主义和毛泽东思想。他具有坚定的共产主义理想和信念，具有过人的胆识和智慧。他出生入死，临危不惧，无论是在白色恐怖的环境里从事党的秘密工作，还是在新时期开拓各项事业，无论是在艰苦的战争年代还是在社会主义建设时期，始终具有坚强的革命意志和百折不挠的革命精神。他始终把党和人民的利益放在第一位，从不计较个人得失；他坚持无产阶级党性，严格遵守党的纪律，淡泊名利，顾全大局；他胸怀坦荡，光明磊落，坚持原则，无私无畏；他工作深入，作风民主，平易近人，联系群众，爱护干部；他率先垂范，廉洁奉公，对子女和身边工作人员要求严格，充分表现出优秀共产党员的高贵品质。他的一生是战斗的一生，光辉的一生，不愧是久经考验的忠诚的共产主义战士。📖

仁怀市酒文化研究会

组织机构

会长单位



仁怀酱酒集团

副会长单位 (排名不分先后)



仁怀酱香酒公司



云峰酒业



远明酒业



茅台物流



酣客君丰



舍得夜郎古酒业



黔酒股份



国台数智酒业



钓鱼台国宾酒业



国威酒业



马桑坪酿酒有限公司

理事单位 (排名不分先后)



怀庄酒业



酱香河酒业



百年黔庄



红酱坊酒业



红梁魂酒业



酒神酒业



京华酒业



大渡河酒业



茅源酒业



秦含章酒业



天邦酒业



五星酒业



古坛老窖酒厂



沱台酒业



郑氏酒业



酒城酒业



联合酿酒



北街酒厂



老贵酒业



汉室酒业



国贵陈厚酒业



祥康酒业



糖酒公司



贤俊龙彩印



一九一五酒厂



金酱酒业



金茅古酒业



神龙酒业



仁怀酒



财富酿酒



衡昌烧坊



肆拾玖坊



雄正酒业



鼎富酒业

会员单位 (排名不分先后) OGO 持续收录中.....



保健酒业



大国古将



父传子酒业



酱香酒供应链



赤水三渡



汉台酒业



金窖酒业



巨岭酒业



茅镇源酿酒



鹏彦酒厂



炎黄牟池酒业



台典酒业



李明英酒业



国联原庄酒业



荷花酒业



醉泉酿酒



华星酒业



古珍酒业



鼎丰酒业



无忧酒业



华贵酒业



藏酒厂



赤脉酒业



李兴发酒业



美酒河酿酒



文中酒业



唐源酒业



半醺酒业



百年金典酒庄



汉御坊酒业



贺天下酒业



唐庄酿酒



无相酒业



丞天下香慈茶叶



天造酿酒



酒文化坊



红谷农业



红四渡酒业



本味坊酒业



宝酝酒业



融合传媒



酱香酒交易有限责任公司



民族酒业



汉王酒业



糊涂酒业



大秦英雄三杯香酒业



隆门窖酒业



九州道酒业



张支云酒业



金樽酒业



酿境互动科技



黔韵酒业



美酒河酿酒



酿鉴酒类技术咨询服务



吴公岩酒业



天长帝酒厂



京华盛世酒业

遵义市“庆七一·感党恩” 新时代文明实践活动在仁怀举办

● 图文/王欣

6月29日，“遵”行新风尚·文明我先行——遵义市2026年“庆七一 感党恩”新时代文明实践活动在仁怀市酒都大剧院举行。党员干部群众代表齐聚一堂，庆祝中国共产党成立105周年。

现场，全场齐唱《没有共产党就没有新中国》，党员集体重温入党誓词……活动以红色文艺演出为载体，通过歌曲、歌舞、情景朗诵、榜样宣讲等形式，演绎红色经典、讲述红色故事，生动展现革命峥嵘岁月与红色精神。

同时，通过视频展播、现场访谈，集中宣讲“七一勋章”获得者黄大发、全国道德模范提名奖获得者郭德刚、“中国好人”张国强的先进事迹，以凡人善举传递榜样力量，引发观众强烈共鸣。

活动还设置了党史知识、文明新风知识竞答互动环节，引导群众学史明理、涵养文明新风、助推移风易俗，厚植爱国爱党情怀。





仁怀市酒文化研究会网址：www.jiangnews.cn/

编辑部地址：仁怀市中枢街道国酒中路181号

投稿邮箱：545915385@qq.com jiu_wenhua@163.com