

酒鬼记

黄永玉



JIUGUI JI 郑作时著



毛氏記

毛氏記



酒鬼记

JIUGUI II 郑作时著



浙江人民出版社
ZHEJIANG PEOPLE'S PUBLISHING HOUSE

图书在版编目(CIP)数据

酒鬼记 / 郑作时著. —杭州:浙江人民出版社, 2008.10
ISBN 978-7-213-03871-6

I . 酒… II . 郑… III . 上市公司-企业集团-经济史-
湖南省 IV . F279.246

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第151414号

书名	酒鬼记
作者	郑作时 著
出版发行	浙江人民出版社 杭州市体育场路347号 市场部电话:(0571)85061682 85176516
责任编辑	朱丽芳 周为军
责任校对	张谷年
电脑制版	杭州兴邦电子印务有限公司
印刷	杭州钱江彩色印务有限公司
开本	710×1050毫米 1/16
印张	13.75
字数	18万
插页	5
版次	2008年10月第1版·第1次印刷
书号	ISBN 978-7-213-03871-6
定价	32.00元

如发现印装质量问题,影响阅读,请与市场部联系调换。

酒鬼背酒鬼图（黄永玉）



酒鬼酒题画（黄永玉）



清明时节雨霏霏
路上行人欲断魂
借问酒家何处有
牧童遥指杏花村

黄永玉作于一九八九年正月

酒鬼酒是酒鬼酒公司改唐诗

古武昌志云牧童应改高僧

酒鬼酒题画（黄永玉）



醉不可不醉
醉不可太醉

黄永玉作于
一九八九年

己巳年夏

黄永玉画



不可不醉，不可太醉题字（黄永玉）

不可不醉
不可太醉

丁亥

黄永玉



印



湘泉进京纪念（黄永玉）

湘泉頌

湘西之水甲天下，楚三闾大夫屈原曾懷遊沅澧，歌弦風物，邊鄙之地遂得以名傳焉。湘泉酒即以蘭芷間之流泉並採用古方釀製而成。

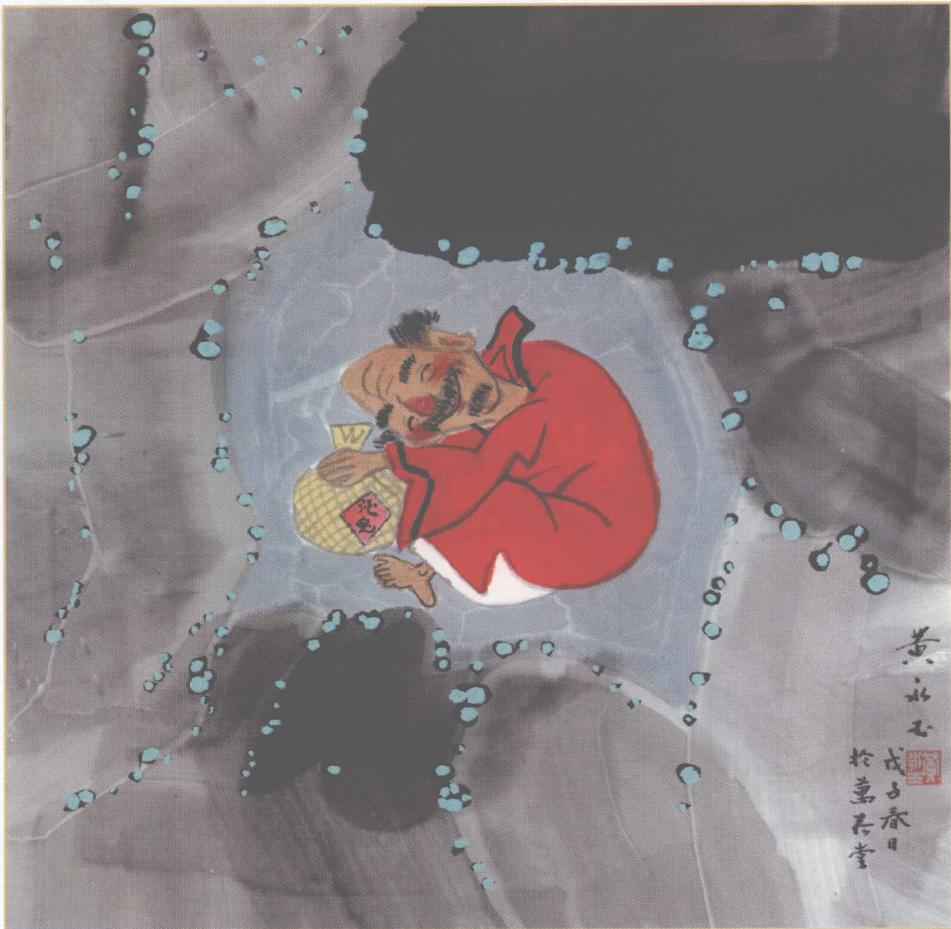
此酒始於何時雖不可考，然其芳馥醇厚之品味，數百年來仍不減其於萬一也。惜因地處山鄉，鮮為外人知悉耳。余為鄉里故人而紹介如上。

湘西 黃永玉謹書

丁卯春



湘泉頌（黃永玉）



酒鬼洞藏酒图（黄永玉）

打牙祭（黄永玉）



代序

标本的意义和它的重生

在这本书里,我们要来讲述一个酒的故事,一个中国白酒品牌和一个著名的中国艺术家的故事,一个中国白酒生产企业 50 年的故事。

这是一个典型的中国企业的兴衰故事。一种出自乡野但奇香无比的美酒;一个无师自通、闻名海内外的大画家和几个不甘平凡、有志于做点事业的普通中国人;一方落后却非常美丽的多山之土和一个国门初开、万物复苏的环境,把这些要素加起来,就组成了一个辉煌一时,却又很快沉寂的中国公司的历史。

—

作为一个中国公司的长期观察者,作者是怀着惋惜而又沉痛的心情来记录这个曾经名噪一时的著名品牌的沉浮的。酒鬼酒和湘泉酒,这两种产自湖湘宝地的名酒,其质地是那么的醇厚醉人,它一度有希望代表中国白酒产品走出国门,在世界范围内的经济竞争中取得一席之地。但最后却无力地倒在了一张由文化、制度和人事等一系列因素织成的密不透风的网上。

这是中国公司的宿命吗?如果说在现代科技领域里,中国公司因为数百年来的积贫积弱无法与西方公司展开全面竞争,那么在传统领域里,至少在像白酒这样不需要多少高科技手段的产品方面,中国公司完全有理由也是有能力与西方公司平起平坐的。

酒鬼酒和湘泉酒，应该就是这样的产品。它们的工艺和原料，决定了它们的与众不同，而这些都是上苍所赐和多年民俗文化的积淀。可以说，酒鬼酒和湘泉酒的流行和辉煌产生于改革开放之后，也是站在整个楚文化基础之上的。而类似的产品还有不少，比如说中国布鞋、中国功夫、各地的小吃。这些其实都是祖先给我们留下的珍贵遗产。

但从现实来看，这些产品都没有形成竞争力。在这些吸收了中国文化精华的大量优秀产品身上，集中了中国数千年历史的文化和景观，但直到现在为止，都还是免费向世界开放的公共资源。我们可以在北京簋街的古董小摊上看到它，可以在陕西乡村的秦腔舞台上看到它，也可以在草台班子的杂耍艺人的身段上看到它。这些也许在千年之后可能会进入大英博物馆的珍品，却从来没有被好好地组织成商品，赢得它真正的价值。

这就是酒鬼酒和湘泉酒，以及它们背后一系列人和事值得被记录的原因。在曾经贫穷的湘西，一些人通过努力，将它独特的气候和农产品有机地结合在了一起，酿出了两种美酒和一段属于湖南湘酒鬼有限公司的辉煌，并因此造福了一大批这个企业的员工，甚至成为这个美丽而落后的地方的支柱产业。我们还可以深究的是，在具备了天时地利人和的情况下，一个像酒鬼酒这样的名牌，究竟应该如何做才能生发、壮大，成为民族工业的一个强有力的支柱。

作为一种美酒，酒鬼酒和湘泉酒出现于共和国成立之初；作为一个企业，湘酒鬼公司崛起于改革开放之初，鼎盛于民族工业最兴旺的 20 世纪 90 年代，衰落于 21 世纪中国市场全面竞争开始之时。作为一个珍稀的标本，湘酒鬼的现实意义在于：其兴也勃、其亡也忽，那么，同样的一群人，同样的一个工厂，其兴为何，其亡何为？总结过去，对于现时已经重组、由国家央企掌控的酒鬼酒股份公司来说，将为未来开辟道路；对于当下还在不断变化的中国民族企业来说，则是一个重要的阶段性标本；而对于更广大的消费者来说，了解湘酒鬼，了解这种身处边地而名扬四海的美酒，则更是一种难得的经历。因为湘酒鬼的这个故事，其

传奇性和现世性，就像一部中国改革开放的活历史，在吉首这个不大不小的城市里演绎。这会比任何一部叙述中国商业史的大戏更传奇，当然更为重要的，是它的真实。

湘酒鬼这个故事的更深一层含义，在于它的喻意。作为一个国家的民族工业，国有企业曾被比喻成国家队，而在一段时间内，民营企业又被视为中国经济的救星，到了21世纪，新型的以股份制企业为代表的经济体则成为主流。湘酒鬼公司就经历了老国企、民企改造型国企和股份制新国企三个阶段。它在每一个阶段的沉浮，都是一个时代的印证。中国民族工业的组织形式向何处去？湘酒鬼是一个非常好的参照，这个企业有非常好的产品，有政府的支持，也有人才的储备，更有良好的声誉。这个参照系，几乎就是为企业的组织形式与其所处的时代相匹配而生的。从它的沉浮中，我们可以清晰地看出每一种组织形式的成与败、功与过、甚至罪与罚。关注它就是关注中国企业的组织变迁。

很多白酒都可以被点燃，而酒鬼酒点燃之后的火焰很特别，那种蓝色，淡得几乎看不到，但只要靠近，就能感觉到其中的热量。这种火焰，就像酒鬼酒的命运，它曾经像一颗流星在中国经济的夜空里一闪而过，让众人看到了一小段身影，然后就熄灭了。而现在，有人试图再次让它燃烧起来，那么它还能被点燃吗？

本书将以数十万字的篇幅，来寻找这个问题的答案，这里且让我们保持一个悬念。

二

不过，要深入了解湘酒鬼的这个故事，我们必须对中国白酒有一定的认识。在外行看来，酒无非是水、粮食发酵后的一种混合物。但是对于以此为业的内行来说，中国所出产的白酒，是中国文明的一种代表，是中国文化的象征。为此，我们在开始这个故事的叙述之前，不妨粗浅地

了解一下酒、白酒和中国白酒的基本历史和知识。

酒源于何时?

这是一个无答案的天问。

自从人类从事农业生产,就出现了酒类。从人类社会的发展及微生物学原理推测,最早的酒应该是水果酒,其次是奶酒,最后为粮食(谷物)酿造的蒸馏酒。水果中含有糖类的果汁,如暴露于皮外,果皮上常附有酵母,在温度适宜的条件下,果汁就会发酵成酒。动物家畜的乳汁,其中含有乳糖,同样可经酵母发酵为奶酒。谷物酿酒要复杂得多,粮食中的主要成分是碳水化合物,不是糖而是淀粉,淀粉需经淀粉酶分解为糖,然后由酵母的酒化酶将糖变成酒。凡是有着悠久历史的民族,几乎都有一部好酒和名酒的酿造史,如法国的葡萄酒、德国的啤酒、俄罗斯的伏特加等等。

中国是制曲酿酒的发源地,有着世界上独创的酿酒技术。我国粮食酒中最早出现的是黄酒,被称为酿造酒,又被称为发酵酒,是不经过蒸馏的。随后才出现蒸馏酒,即中国白酒,这与蒸馏器的出现有关。日本东京大学名誉教授坂口谨一郎曾说中国创造酒曲,利用霉菌酿酒,并推广到东亚,其重要性可与中国的四大发明相媲美。

中国酒起源于何时?迄今说法不一。商代甲骨文中已有“醴”字,《淮南子》说:“清醴之美,始于耒耜。”《尚书说命》记载:“若作酒醴,尔为麴蘖。”最早的文献记录是“鞠蘖”,发霉的粮食称鞠,发芽的粮食称蘖,从字形看都有米字。《说文解字》说:“蘖,芽米也。”“米,粟实也。”由此得知,最早的鞠和蘖,都是粟类发霉发芽而成的。后来麦芽替代了粟芽,蘖与麴的生产方式分家,开始用蘖生产甜酒(醴)。到汉朝蘖酒一直很盛行。北魏时用谷芽酿酒,所以在《齐民要术》内无麴蘖的叙述。明代宋应星著《天工开物》时说:“古来麴造酒,蘖造醴,后世厌醴味薄,逐至失传。”据周朝文献记载,麴蘖可作酒母解释,也可解释为“酒”。例如,杜甫《归来》诗里有“凭谁给麴蘖,细酌老江干”,陈陶声有“深深麴蘖日方长”

的诗句,这里“麴蘖”也是指“酒”。

中国酒酿造始于何人?其说法也不一。战国时期《世本》:“仪狄做酒醪变五味。”这是最早造酒的文字记载,汉朝许慎《说文解字》:“古者仪狄作酒醪,禹口尝之而美,逐疏仪狄。杜康作秫酒。”至今杜康造酒之说广为传颂,乃至日本人将酿酒工统称“杜氏”。更有曹操《短歌行》:“对酒当歌,人生几何?何以解忧,唯有杜康。”有人认为杜康是酿酒的祖师爷,但疑问颇多。宋高承在《事物纪原》一书中说,“不知杜康何世人,而古今多言其酿酒也”。说明杜康究竟是哪个时代的人,尚未搞清楚,何况当年杜康酿造的酒绝非今日的蒸馏酒。

三

白酒是用酒曲酿制而成的,是世界上独一无二的蒸馏酒,通称烈性酒。酒曲在历史上被称为麴,麴在《辞源》中的解释为酒母,即酿酒或制酱的发酵物,亦作“麹”。麴或麹的简化字为曲。粮食经发酵并加入酒曲之后,就被酿成了白酒。

早期白酒的酿造,关键在于酒曲,而酒曲经过不断的技术改良,由散曲发展到饼曲,最终形成大曲和小曲。大曲中的主要微生物是曲霉,主要见于北方天气寒冷的各省。制造大曲的原料为大麦、豌豆或小麦,比如说汾酒、西凤酒大曲及茅台、泸州酒曲等。因大曲制造原料为麦类,常被称为麦曲,其形状似砖,又被称为砖曲,曲块大和用曲量多,所以被通称为大曲。小曲酒的主要微生物是根霉和毛霉,南方亚热带的温暖气候有利于生产小曲及小曲酒。制造小曲的原料为大米或稻糠,有的还加入中草药,如邛崃米曲、董酒米曲;有的不用中草药,如厦门白曲、稗木镇糠曲等。

白酒从唐朝起又被称为烧酒,历代诗句中常有吟诵。白居易有诗云:“荔枝新熟鸡冠色,烧酒初开琥珀香”;雍陶亦有诗云:“自到成都烧