

茅台密钥

冯 龙
苏 隆
宝

著

THE CODE OF
MOUTAI




中国大百科全书出版社

茅台密钥

——茅台酱香型白酒价值建构

龙隆 冯苏宝 著

 中国大百科全书出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

茅台密钥: 茅台酱香型白酒价值建构 / 龙隆, 冯苏宝著. —北京:
中国大百科全书出版社, 2014.8

ISBN 978-7-5000-9403-6

I. ①茅… II. ①龙… ②苏… III. ①酱香型白酒—研究—
贵州省 IV. ①TS262.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 183267 号



策划人 郭银星

责任编辑 郭银星

责任印制 乌 灵

装帧设计 黄宗棋

出版发行 中国大百科全书出版社

地 址 北京市阜成门北大街 17 号 邮 编 100037

电 话 010-88390093

网 址 <http://www.ecph.com.cn>

印 刷 北京新华印刷有限公司

开 本 787×1092 1/16

印 张 24.5

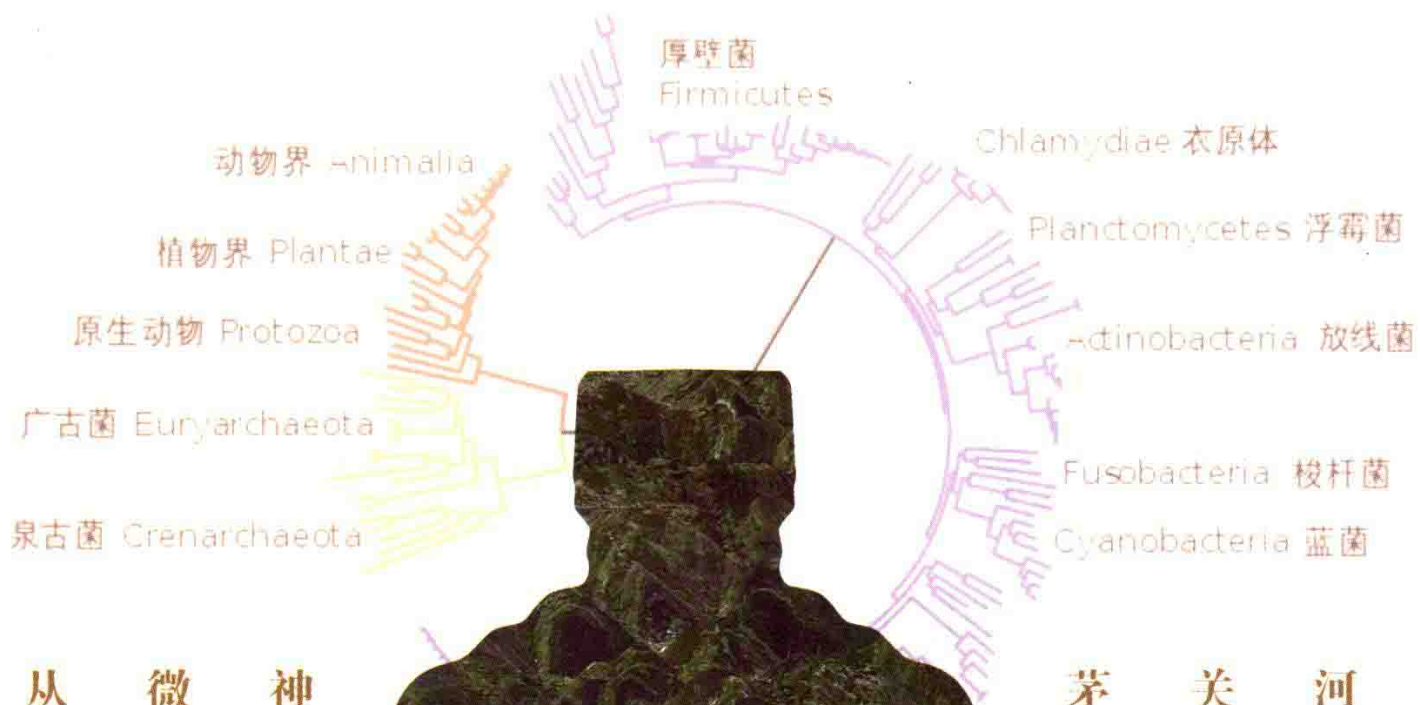
字 数 352 千字

版 次 2014 年 9 月第 1 版 2014 年 9 月第 1 次印刷

书 号 ISBN: 978-7-5000-9403-6

定 价 169.00 元

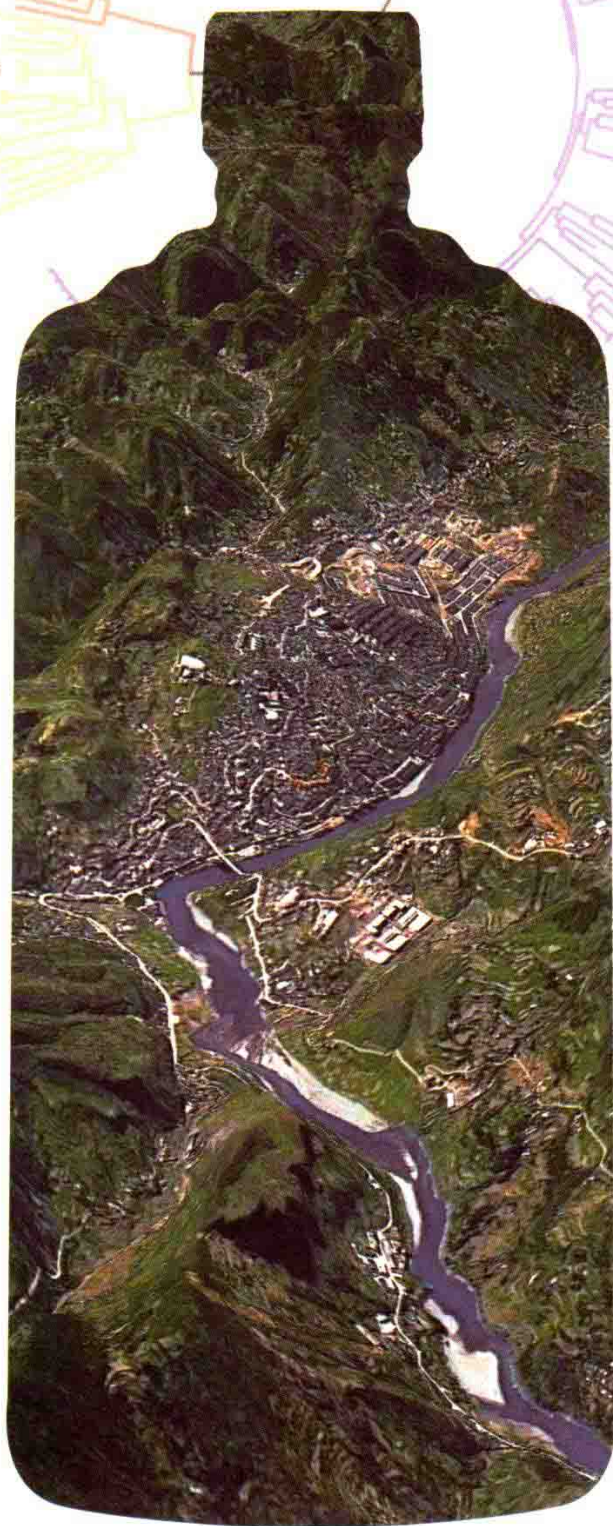
本书如有印装质量问题, 可与出版社联系调换。



河谷蒸馏酒 Valley Distillate Lignor

关于酱香 Sauce Aroma

茅台时间 Moutai Time



神圣的温度 Sacred Temperature

微生物宪章 Charter of Microorganism

从哪里来 Whence It comes

本书的研究和出版
由华创证券和贵州白酒交易所提供资助

综合开发研究院(中国·深圳)课题组成员

主持:

龙 隆 主任研究员、产业经济研究中心主任

冯苏宝 主任研究员、院学术评审委员会常务副主任

成员:

郑 鑫 经济学博士后(院博士后创新基地)

王东升 经济学博士后(院博士后创新基地)

郑宇劼 信息部部长、管理学硕士

张 帆 卫星照片处理工程师

特邀专家:

时宪民 社会学博士、北京大学中国社会与发展研究中心研究员

张建军 贵州大学艺术学院客座教授

黄宗棋 特约美编、深圳其贝设计工作室设计总监

目录

CONTENTS

序	1	PREFACE
引论	7	INTRODUCTION
谜样的结构		LABYRINTHIAN STRUCTURE
第一章	35	CHAPTER I
关于酱香		SAUCE AROMA
第二章	85	CHAPTER II
红粮		RED SORGHUM
第三章	129	CHAPTER III
赤水		CHISHUI RIVER
第四章	149	CHAPTER IV
麦曲		WHEAT KOJI
第五章	173	CHAPTER V
微生物宪章		MICROORGANISM CHARTER
——对生产工艺的技术哲学解构		
第六章	257	CHAPTER VI
河谷酒		VALLEY LIQUOR
第七章	317	CHAPTER VII
从哪里来		WHENCE IT COMES
跋	368	EPILOGUE
参考文献	372	REFERENCES

序

中国是一个酒的国度。自古以来，在庆典、礼仪、祭祀、宴饮，甚至斋供场合，酒是必不可少的存在。古代典籍中关于酒的记载辞赡意丰，出土文物中，角、爵、觥、罍、筹、觚、觶、盅、尊、壶等酒器在总体数量上所占比例是最大的。至于荡荡世景，张筵设席，茶坊饭肆，尊者、贵者、文人雅士和引车卖浆者流，无不借助酒兴酒力，引觞高会，动容周旋，其乐陶陶，神气豪上。作为酒的文化产物，酒文、酒令、酒诗、酒书、酒典，也如海似潮，汗牛充栋。

大约在跟随忽必烈军队的阿拉伯商旅把能够商业化的蒸馏酒技术传进中国之后，白酒渐次成了“主流社会饮品”，其他酒精烈度稍低的品类一步步退到了次要或边缘化的位置。经过上千年的“以狠为佳，以陈为贵”的优胜劣汰，形成了由几大酒中豪门规制天下的寡头格局。茅台酒冒出头来不过是近百年的事情，但起点非常之高，大致始终保持在第一的位置，中华人民共和国成立后被尊为国酒，在外国人眼中，是“中国第一产品”。

关于“茅台酒为什么好”的研究，是最早开始对中国白酒的科学探索。人们关注它，不仅是因为1915年在巴拿马万国博览会上拿了金奖，不仅因为它作为“官酒”的特殊身份，也不仅是因为实行过传统宫廷专用品监造制度的神秘色彩调动起人们的好奇之心，而是由于它像“瘾品”一样的口感风味同中国饮食文化中“酱”的色彩如此契合，吸附起来的受众面如此之广。中国如今已是制造业大国，不少行业和产品势压全球，但关于一个产品的研究、宣传以及网络上“抓眼球”和猎奇的文字资料，堆叠最多的可能还要数“茅台”，仅印刷品的重量，夸张地说，大概不会少于茅台酒十年来的产出总量。

一个“定制”性质的课题研究机会让我们忝列这支“码字制文”的队伍。委托

方华创证券公司希望对“酱香茅台”的价值有深度的解析和新的展现，这个目标视野宽阔，功利色彩不很浓厚，给了我们以琢磨上的自由。随着研究的逐步深入，事情变得有趣起来，一种“谜样的结构”令我们决心放弃中规中矩的资料梳理、搬运、演绎、归纳以及汇编成册这些惯常的做法，走上了真正意义上的研究及探秘之路。既然真心诚意探秘，就不能不在研究方法上有所考究。

对于酒这样的人化“技术物品”，无论是它的制作过程，还是品鉴滋味，在其最富价值的内核部分应当属于经验主义范畴，也只能归在“只可意会，不可言传”之列。因为它所涉及的知识类于英籍犹太裔物理化学家和哲学家迈克尔·波兰尼 (Michael Polanyi) 在其名著《个人知识》(*Personal Knowledge: Towards a Post-Critical Philosophy*)中提出的“默会知识”(tacit knowledge)或“行动中的知识”(knowledge in action)。这种知识内在于人之智力的各种机能，如眼光、趣味、技巧、心血来潮和灵机一动等。波兰尼认为，默会知识同它的认识主体是不可须臾分离的，一旦与母体割裂开来便失去了生命，而那些客观化了的明确知识则是一些游离于母体之外毫无生命的东西。

作为西方哲学家，波兰尼在当代，具体说是在1958年才首次提出“默会知识”这个范畴。殊不知此乃中国古人认识论乃至方法论的基本脉络。两千多年前的老子就了然于“知者不言，言者不知”，唐代司空图主张“不着一字，尽得风流”，宋人严羽申言“不涉理路，不落言筌”。后两位“大人先生”虽然谈的是诗歌，但他们的确然指向是有生命的知识，并涉及像诗这样的人之灵性产物的创造方法论。至于乾嘉学派以来朴学、实学主流，只是后向性的依经傍古，学人们对明代以来的兴废征战、典章制度讳莫如深，在考据堆中玩物丧志，消磨光阴，远未及于当下现实，遑论有生命的知识。

自从亚里士多德认为世界有一个有迹可循的逻辑结构，并提出以因果律为据，以“陈述—证明”为干的方法论之后，西方世界依循颇为严谨的归纳或演绎的分析法则，把具体的经验纳入了知识化程序。特别近代科学革命以来，人们用客观

主义的科学观和知识观来看待知识，认为知识是明确而可表达的。这个路数同中国古人完全不同。随着科学征服自然界，中国积贫积弱而西风东渐，近现代中国人在努力用非主体化、规格化、划一化的科学范式武装头脑，将老祖宗的世界观和方法论弃若敝屣。

科学之于自然界无疑走了一条节节胜利的道路，特别是实验精神的张扬和对工具理性的倚重，使人类能够在宏观和微观方面看到更深细和宽广的东西，也收获了一些客观明确的知识，故而能够改变物质世界的机理。而一旦涉及有生命的东西，其总体取向是可疑的，还可能存在根本性错误。数十年来，来自自然界的强劲反弹和无情惩罚越来越让人们警醒地看到这一点。在人文科学领域，人们还在刻板地使用亚里士多德的“序文、陈述、论证、辩驳、结论”（拉丁语exordium、narratio、argumentatio、rebutatio、peroratio）的修辞法则去推导知识和认识事物的真谛。其结果，我们看到的可能仅仅是鸡蛋那样的坚固外壳，对其内里，却不甚了了。在对茅台酒的研究过程中，我们曾长时间地大惑不解和纠结于此。

还有一种曾经让学界震撼，令我们心向神往的研究方法，那就是可以追溯到伏尔泰，但正式肇始于1929年法国年鉴学派“全息”式的治学方式。其要点有三：一是把研究重心定位在对过去文明的研究上，这个文明包括政治、经济、文化乃至社会生活的各个方面；二是更看重芸芸众生，特别是那些隐姓埋名、默默无闻之辈，以及地理、气候、食物的影响；三是重视观念、习俗以及民族灵魂的内在作用。法国年鉴学派的研究对象虽属历史学范畴，但在本质意义上却是对科学方法的修正，它最可贵之处是消弭了现代学术研究中学科之间严格的分类划界，纠正了专业上的刻板。我们在阅读其代表人物布罗代尔（Fernand Braudel）的《菲利普二世时代的地中海和地中海世界》（*LA MÉDITERRANÉE et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*）时，写了如下手记：

布罗代尔等人取高视点观察经济世界及行之以文，在经济学领

域随意撷取概念，用史实进行全新诠释，脱开了专业之境，所以吐属为文极为潇洒自在。史料是取之不尽的资源，对它的解释并无专业与非专业之分，任何人皆可自由进入。

这段私密性“留此存照”原本不打算示人的文字，表达了我们当时豁然开朗的心情，也大体锁定了从事“酒的研究”这项课题的研究方法。

我们的决定是，以法国年鉴学派的方法为纵贯线，打通学科壁垒，将与茅台有关的知识照单全收，特别是科学所能够提供的客观化确有价值的明确知识。中国古典哲学最可贵之处，是对生命的敬重，“默会”是一种态度，也是方法，有必要用这种方法去体验和想象包括人、微生物和自然界在内的生命运动的意象及其律动，然后用文字和图像去“迹近”它们。这是我们此项研究的出发点。

在表达上，我们尝试了三种方法：一是学术情景化，即把茅台之谜作为导引，采取秘境探险方式，作趣味性全景式叙事；二是力求拓展到更深、更综汇和更抽象的层面，在理念世界和形而上空间形成一个完整的知识体系图景；三是结构考究，图文呼应，借鉴视觉读图的手法，通过对章节设置、叙事方式、正文与附图附文的特殊编排和精准衔接，从而产生一种“格式塔”知觉效果。

默会致知的体悟，逻辑稳定的展开，充分富饶的知识构成，乃至行文措辞的诗意延伸，都体现出我们在此项研究中独特的“围观式”演绎。滋味不可言，以诗、以识、以史去围观之，大约可以接近那“不可说不可说”之境。由此便也与“酒”，更与这般美醇的茅台河谷酒结下了一段文字佳缘。

是为序。

作者

2014年3月

混烧老五甬记「摘要」手图
(浓香型白酒的混烧)

从哪得来

循环不止

酿酒工艺

天之道

李博

Handwritten notes and diagrams on a spiral-bound notebook page, detailing distillation processes, fermentation, and wine characteristics. The page is filled with sketches of distillation equipment, graphs of temperature and alcohol content, and various handwritten annotations in Chinese. Key elements include:

- Distillation Diagrams:** Multiple diagrams showing the flow of liquid through different stages of distillation, with labels for '酒糟' (distiller's grain), '酒液' (wine liquid), and '酒窖' (wine cellar).
- Temperature Graphs:** A large graph showing temperature curves during fermentation or distillation, with points labeled A, B, C, and D, and values like 35°C and 48°C.
- Process Flowcharts:** Vertical and horizontal flowcharts detailing the steps from grain selection to final bottling.
- Handwritten Text:** Extensive notes in Chinese, including the title '混烧老五甬记「摘要」手图' and various descriptive phrases like '浓香型白酒' and '循环不止'.
- Diagrams of Equipment:** Sketches of traditional distillation vessels and storage containers.
- Additional Notes:** A large diagram on the right side titled '从哪得来' (Where it comes from) and another titled '天之道' (The Way of Heaven) at the bottom.

深入茅台秘境，神光离合，奇想叠生，随手写下的草图笔记把自己带进了梦幻般的境域

引论
INTRODUCTION

谜样的结构
LABYRINTHIAN STRUCTURE

茅台酒是酱香型白酒，早在共和国第一代领导人时期就被尊为国酒。茅台酱香是奇妙的，是勾人心魄的，其中隐藏着很多的秘密，至今揭开的并不多。

茅台酒的历史就是一个谜。人们远溯汉代，认为《史记》记载的番禺令唐蒙在番禺得食以及汉武帝饮后“甘美之”的枸酱是其源头。但是枸酱同蒸馏酒究竟是一种什么关系，还存在不少的未解之谜。

蒸馏酒在中国何时源起，一直是酒史界的争议问题。按照那些对蒸馏器和工艺文献有研究的学者们的看法，中国式的蒸馏白酒（即固态发酵的谷物蒸馏酒）宋代晚期已有，在元代已比较普遍。元王朝在地处黔北门户的仁怀实行过土司制度，当时跟在军队后面的阿拉伯商人将擅长的蒸馏酒生产技术传了进来，这并非不可能。但直到清代道光年间茅台酒成为贵州第一名酒之前，关于它的历史几近空白。

从稍晚时候的记载看，茅台酒的滋味独特，口感臻于上乘，酒体风味豁然成型，酿造工艺已相当成熟，像是横空出世。与之相比较，黄酒作为世界上三大古酒之一，历史是有据可查的，独一无二的技术也是有源有流；同为白酒的汾酒，在清代小



《遵义府志》关于茅台酒的记载

约公元前 130 年前：

《史记·西南夷列传》：“建元六年，大行王恢击东越，东越杀王郢以报。恢因兵威使番禺令唐蒙指晓南越。南越食蒙蜀枸酱，蒙问所从来，曰‘道西北牂牁，牂牁江广数里，出番禺城下’。蒙归至长安，问蜀贾人，贾人曰：‘独蜀出枸酱，多持窃出市夜郎。夜郎者，临牂牁江，江广百余步，足以行船。’”

明朝：

万历二十七年（1599），《邬氏族谱》扉页里所绘制的邬氏家族住址地图上，已经标注出在其邻近（即遵义仁怀）设有酿酒作坊。

清朝：

康熙四十三年（1704），茅台白酒的品牌开始出现。“偈盛酒号”将其产酒正式定名为茅台酒。

《黔南识略》（1749）记载：“茅台村，地滨河……”

“沙”折射茅台酒悠久文化

“端午踩曲，重阳下沙”，这是最能代表茅台酒“天人合一”、“道法自然”思想的八个字。这里的“沙”指的是红粱即高粱，“下沙”就是指投放制酒的主料——高粱。除此以外，在茅台酒酿造工艺中还有“回沙”、“生沙”、“熟沙”、“原沙”、“糙沙”等类似的说法。

高粱怎么被称作“沙”呢？其实，把细小的粮食称作“沙”在汉语中是一个非常古老的说法。首先从词义的引申规律来看，我们祖先最古老的粮食——“粟”，就有“沙”义。

《说文解字》：“沙，水散石也。”后来引申指细碎松散的物质，这在由“沙”作为词素构成的词中可以看出，如豆沙。

沙粒如粟（或粟粒如沙），所以粟可以用来形容沙，反之沙也可以用来形容粟。《山海经·南山经》：“英水出焉，西南流注于赤水，其中多白玉，多丹粟。”郭璞注云：“细丹沙如粟也。”《山海经》中“丹粟”凡十见，可见“粟”可指“沙”；另外，中华书局出版的《实用大字典》中“粟”的第四义项是“沙也”；《康熙字典》中“粟”字条也有“沙谓之粟”的解释。近年，还有学者据此对“沧海一粟”的传统解释提出异议，认为“沧海”与“粟”毫无瓜葛，海中多沙，正应将“一粟”释为“一粒沙”才是。这些都是把细粒粮食（粟）称作“沙”的例证。

汉语中细粒粮食称作“沙”，最远甚至能够追溯到五千年前的黄帝、蚩尤时代。

清代的吴任臣在注《山海经·大荒北经》

时引《广成子传》云：“蚩尤铜头啖石，飞空走险。”

《太平御览》卷78引《龙鱼河图》云：“有蚩尤兄弟八十一人，并兽身人语，铜头铁额，食沙石子……”

《广成子传》和《龙鱼河图》这两本书今已亡佚。相传广成子是黄帝师，这本书应该和黄帝的神话传说很有关系；《龙鱼河图》出于汉代，也是比较早的。因此，这两本书所记应该很有参考价值。

说蚩尤族人吃“石”或“沙石子”究竟应该如何理解呢？我们知道，蚩尤族人当时已进入较为发达的农耕时代。20世纪50年代以来，在黄河下游地区发现了大汶口文化遗址，从地下发掘的材料来看，其居民以农业经济为主，过着定居生活，发掘出的大量窖藏粟粒，说明粮食产量较多，已有剩余，且地域正与蚩尤部族联盟活动区域相合。这说明，蚩尤族人当时是以“粟”为主要粮食。如此说来，所谓蚩尤“啖石”、“食沙石子”其实就是吃“粟”。

由此可见，把细粒粮食称作“沙”，在5000年前我们的老祖宗就有这说法了。而今天，茅台酒酿造工艺中仍然活在人们口头并被反复使用着的“下沙”、“回沙”、“生沙”、“熟沙”、“原沙”、“糙沙”的这些说法，其源头正发端于5000年前古老洪荒的蚩尤时代，它们是那个时代的语言文化的孑遗，是那个时代活在今天的“语言化石”。

（作者：沙鞠）



20世纪60年代的茅台酒厂远景

说中已被列为50多种知名酒类之首¹。经考证，泸州老窖酒厂古窖坑建于1573年，取得了文物身份。而茅台酒的来历则存在着诸多疑点，在中国这个以史料丰赡见长的国度里，关于这一名酒的文字资料，竟排列分布着宽阔的断层，我们真正所知确实不多。

据记载，清咸丰、同治年间，茅台村几十家烧房毁于兵燹，使已经很有名气的“茅台春”、“茅台烧”走到了尽头，没有人知道那些制酒的能工巧匠是谁，从哪里来，为什么会连同文字尊彝一起从此人间蒸发。这一兵火斧钺真是来得蹊跷！

茅台酒的生产工艺也是一个谜。仿佛在较早时候就攀上了一个高峰，在技术性质上定了格，后人怎么也不能逾越。我们眼见的事实是，从1862年华联辉在茅台烧房的废

成义烧房

“成义烧房”的前身“成裕烧房”于同治元年（1862）开设，创始人是华联辉。华氏原籍江西临川，始祖于康熙年间来贵州经商，定居遵义团溪，几代人都以贩盐为业，并以此发家致富。华联辉既继承经营盐业，又读书应试，中光绪乙亥（1875）科举人。光绪三年（1877）受聘为四川盐法道总文案，协助唐炯推行“官运商销”新盐法。其弟华国英，也是举人，长期任四川官盐总办。华氏兄弟先后经办盐务，控制川盐运销，在茅台镇开设“永隆裕”盐号，在贵阳开设“永发祥”盐号。据华联辉的孙子华问渠回忆，在咸丰末年，华联辉的祖母彭氏在一次闲谈中偶然想起年轻时路过茅台，曾喝过一种好酒，嘱咐华联辉

¹ 参见《镜花缘》九十六回记载。