

# 五粮液文化研究院成立 文化赋能推动五粮液迈向世界500强

□ 杨波

“651年前,已经有五粮液,但是没有苹果、亚马逊,没有阿里巴巴、腾讯,再过651年,苹果会在吗?亚马逊、阿里、腾讯会在吗?不知道,有可能在,但五粮液应该是在的。”12月16日,在五粮液文化传承论坛上,财经作家、890新商学、蓝狮子出版创始人吴晓波如此感叹。

作为一名有着30年工作经历的财经作家,吴晓波去过很多企业,他看到的企业几乎都忙着换最好的设备,生产线焕然一新,但白酒企业不一样,越老越好。吴晓波觉得,商业领域,很多东西都可批量化,但企业家精神和文化基因不能。因为文化传承的力量,他相信再过651年,五粮液依然会存在。

中华优秀传统文化是中华民族的精神命脉,厚重灿烂的历史文化,孕育出国家的强盛;优秀的品牌和文化则赋予企业强大的生命力和非凡的扩张能力。

五粮液明初古窖,始于1368年,651年不间断发酵延续至今,酿造出中国白酒史上的浓香传奇;五粮液极端复杂的酿造工艺,是五粮液传承千年的非物质文化遗产;物质与技艺的完美融合,如同相互缠绕的双螺旋,构成了五粮液无法被复制,且独一无二的品牌文化基因,最终孕育生长出“中国酒业大王”——五粮液。

为从更高的站位推动民族品牌发展,保护好文化遗产,传承好优秀传统,构建好价值表达,使“中国的五粮液、世界的五粮液”更加充分地展示“天地精华、民族精神、世界精彩”,当天,五粮液邀请众多专家、学者齐聚酒都宜宾,共论五粮液物质文化遗产的保护与传承,用文化为企业赋能,推动中国白酒走向世界。同时,与四川省社会科学院联合成立了五粮液文化研究院,特聘各界顶尖文化专家、学者,打造顶级专家团队,发掘五粮液历史底蕴,丰富五粮液文化内涵,共推中国优秀酒文化进一步传承、创新。



五粮液文化研究院成立仪式

## 保护优先 活态利用 守护好工业遗产

五粮液的文化体系,由物质文化遗产和非物质文化遗产构成。

五粮液拥有3.2万余口窖池,其中以老城区“长发升”“利川永”等8家古酿酒作坊为代表的明清古窖池群,是我国现存最早、规模最大的地穴式曲酒发酵窖池。其中始于1368年,明朝开国时建造的窖池,651年不间断发酵延续至今,是极其稀缺的活窖,每一克窖泥里含有几百种、约十亿个参与五粮液酿造的微生物,被科技界称为“微生物黄金”。

这些现存古窖池酒坊建筑基本为砖木结构,整体保持了明清时期“前店后厂”的面貌。

一坊一窖,一砖一瓦,都在向世人展现着当时的历史风貌。

中国文物保护技术协会副秘书长、上海交通大学建筑遗产保护国际研究中心主任曹永康走进这些老窖池时惊叹地说,五粮液的老作坊,就是活态工业遗产。作坊里,酿酒工艺在代代延续,工人们每天都在生产劳作;窖池里,微生物仍在一代一代繁衍,跟工业遗产不是一样的,而是可一直持续下去的。

2005年,五粮液的明代古窖泥作为唯一的活文物,被中国国家博物馆永久收藏。2012年五粮液老作坊进入了白酒老作坊非遗项目。

2018年工业和信息化部核定五粮液窖池群及酿酒作坊为国家的工业遗址。

曹永康认为,面对活态工业遗产,既要科学制定好保护和管理方案,又要注重保护之后的展示与活化利用,在保证活态遗产使用功能前提下,进一步延展和扩大遗产的价值边界,从遗产的认知、保护、管理、展示、利用形象的提升方面入手,对活态遗产进行全面长效的监控管理,延续工业遗产的生命力。比如,活态工业遗产可增加互动性和亲民化,在符合参观安全前提下,让游客走进去感受酿酒过程;不便参观的酿酒取水环节,可用虚拟的VR手段展

示。工业和信息化部工业文化发展中心副主任孙星说,评价工业遗产有四个标准:历史价值、科技价值、社会价值、审美价值。工业遗产保护既要保存好物质遗产,又要把非物质的东西(工匠精神、品牌)发扬光大。要坚持保护优先、合理利用、活态利用、可持续发展的原则来推动文化遗产保护工作。

“五粮液所有的窖池母体都源自于明代古窖泥,构成了世界上最大的活态文明。”四川博物院首席专家魏学峰说,文化的研究可以提升工业价值。

## 匠心坚守 注重创新 传承好五粮浓香酿艺

五粮液是中国白酒行业的龙头企业,也是历史传承最为悠久,文化底蕴最为深厚的白酒品牌。从唐代的重碧酒到宋代的姚子雪曲,再到明代的杂粮酒,五粮液的传承运营源自于大自然的恩赐,也源自于五粮液人的匠心坚守。

在五粮液发展的历史长河中,除了散放着651年的古窖池芬芳外,千百年来在传承中创新形成的五粮液酿造技艺至关重要。

“五粮液”以高粱、大米、糯米、小麦、玉米为原料,“包包曲”作糖化发酵剂,陈年老窖作发酵设备,采用独特的“固态续糟跑窖”工艺,通过固态续糟配料、跑窖循环发酵、分层起糟、分层入窖、分层蒸馏、量质摘酒、按质并坛、精心勾调等工序,集历代酿酒工匠之智慧和实践创造的多粮固态酿造工艺,是中国蒸馏白酒传统酿造技艺的典型代表和鲜活范本。2008年,五粮液酒传统酿造技艺,被国务院公布为国家非物质文化遗产。

浓香绵千年,匠心酿古今。制曲、烤酒、勾兑……每一个环节,都蕴藏着精益求精、追求卓越、严谨细致的工匠精神,一代代的五粮液匠师们,传承着古老的酿酒技艺,秉持着不变

的匠心,让历经六百余年岁月风霜的古窖池群,仍然保持充沛的活力,酿出来的美酒,呈现出一种复合之美、融合之美和全面之美。

江南大学副校长、博士生导师徐岩说,酒的生产过程也是一个文化产生的过程。五粮液的核心技术在明清窖池的微生物发酵,以及多粮酿造工艺和包包曲,白酒是选择自然微生物发酵的过程,不是人工添加进去的,五粮液拥有非常大的优势保持微生物的多样性,数百种微生物参与发酵,使得五粮液的口感特别独特。这些内涵还可以更好地进行挖掘。

“不忘历史才能开辟未来,善于继承才能善于创新。”中国酿酒大师,五粮液股份公司副总经理、副总工程师赵东说,长期以来,五粮液形成了一系列的保护制度和保护规划,也努力确保五粮液的遗产,在使用中保护,在保护的前提下不断传承,但如何更好地保护开发和传承保护遗址,五粮液正积极探索。

“五粮液是能够喝的一种‘非物质文化遗产’,至今还鲜活、真实、有滋有味,非常了不起。”四川省社会科学院原副院长、四川省非遗



开放对话

保护协会副会长李明泉建议,五粮液今后可以把整个非物质文化遗产加以创造性地转化,从人的视觉、听觉、嗅觉、味觉、触觉、知觉,六种

感官通感一体化,形成审美选择,在五粮液未来的产品、质量、包装、设计、酒文化、氛围营造上形成新的突破。

## 成立五粮液文化研究院 聚顶尖专家讲述中国白酒故事

文化传承连接了历史与未来,是企业生生不息的生命力;文化传承守护了技艺与匠心,是品牌文化薪火相传的接力棒。

品牌蕴含着社会文化价值和存在的价值,是构成核心竞争力非常重要的基础。当今世界,谁拥有世界500强企业更多,谁拥有全球最具价值的品牌更多,谁就拥有更强的经济实力和实力。

瞄准世界500强再出发的五粮液,如何更好地保护、传承、发展文化,更充分地展示五粮液“天地精华、民族精神、世界精彩”品牌文化内涵?

五粮液集团与四川省社会科学院联合成立了五粮液文化研究院,聘任中国工程院院士、北京工商大学党委副书记、校长孙宝国,中国工程院院士、旱区作物逆境生物学国家重点

实验室主任康振生,著名作曲家、中国音乐家协会名誉主席、陕西省文联主席赵季平,四川省作家协会主席阿来,江南大学副校长、博士生导师徐岩等为学术顾问;中国期刊协会数字分会常务副会长、北京新闻传播实验室副主任钱鹏宇,四川博物院首席专家魏学峰,原南风窗总编辑、中国周刊总编辑朱学东,南京大学教授、著名酒史研究专家李玉等为特聘专家;中国作家协会会员、四川省文艺评论家协会顾问刘大桥,中国酒史研究中心专家李修余等为特聘研究员,打造顶级专家团队,群策群力共同推动中国优秀酒文化的传承与创新,让五粮液及其代表的中国白酒文化源远流长。

宜宾市委常委、宣传部部长李静说,作为民族品牌,五粮液是中国传统文化的传承者,也是国家级物质文化遗产的继承者,希望五粮

液继续坚守和发挥好明代老窖池优势、工艺优势、匠人匠心优势,传承五粮酿造的品质,精益求精,创新不止,挖掘和弘扬自身独具魅力的酒文化,以酒为媒,向世界传播中国优秀文化,成为一张飘香世界的“中国名片”。

五粮液集团党委书记、董事长李曙光表示,五粮液是浓香型白酒的典型代表和行业的龙头企业,历史传承悠久,独特的多粮浓香的酿造技艺引领着时代的发展。当前,加强五粮液品牌文化建设要强化“三大融合”,即强化传统与时代的融合,强化内容与形式的融合,强化物质与精神的融合。他指出,要把本次论坛中各位领导、各位专家发表的重要建设性意见和建议,以及文化研究院今后的重点研究成果贯彻好,利用好、落实好。以高度的文化自信,坚定的使命担当,守正创新,开

拓进取,奋力奏响中国白酒这一传统文化的新乐章。

新成立的五粮液文化研究院将承担哪些使命?五粮液集团公司总经理、股份公司董事长曾从钦表示,五粮液文化研究院将按照李曙光董事长强化传统与时代的融合、强化内容与形式的融合、强化物质与精神的融合的“三个融合”战略思路,重点做好“五个一”,即搭建一个新型平台,打造国际一流的酒文化研究创新、展示交流、传承传播平台;聚集一批高端人才,组建五粮液文化研究智库;推出一批优秀成果,构建和完善五粮液文化体系;打造一批文化IP,用独具特色的形式提炼五粮液文化;构建一个传播矩阵,运用好国际表达和时尚表达,以全媒体形式推动研究成果传播。



五粮液文化论坛现场



五粮液“利川永”老作坊



五粮液“长发升”老作坊