

“数风流人物还看今朝”

——周鹏飞书写毛泽东诗词书法展在京举办



周鹏飞在开幕式致辞

作品约50幅,其中一部分是周鹏飞根据人民文学出版社的终极版中39首诗词用毛泽东书体精心创作,覆盖了毛泽东1923年至1965年间创作的作品,如享誉中外的词《沁园春·雪》《长征》《忆秦娥·娄山关》等,其中《沁园春·雪》书法曾作为国礼赠送给国际政要。展览另有“补编”中作品,系中央文献研究室从1915年至1966年间毛泽东留下未发表的大量诗词中,研究、甄别后选出的诗词。

除了展示书写的毛泽东诗词之外,展览还展示了周鹏飞用毛体书法书写的十九大报告书法长卷部分作品。10月28日至11月2日,周鹏飞每天早晨五点就起床开始研墨、铺宣纸、浸润毛笔,历经6天,每天只休息6个小时,天天汗浸额头,浑然笃定,边学习、边理解、边书写,终于将长540米、宽35厘米的十九大报告巨幅书法作品书写完成。

作为非遗毛体书法传承人,周鹏飞是在1991年10月16日中国国家画院美术馆的个展上,提出并践行“毛

体书法”这一文化概念的人。在其毛体书法创作的30年时光中一以贯之,得心应手,熟练地运用在毛体书法创作之中。他的书法作品曾两次搭载“神舟”飞船搭载到太空遨游,开创了新中国毛体书法家作品上太空的先河,这些无疑为其艺术之路增加了些许传奇的色彩,同时也是社会及学术界对其书法创作的肯定和褒奖。周鹏飞对于毛体书法的学习,不仅达到了形似,而且实现了神似,近乎到了可以以假乱真的地步。著名诗人臧克家在1991年就曾题赞其书法“摹毛体而形似,而几乎神似者,我所见,仅周鹏飞同志一人”,可见其功底之深厚。正是因为这种独特的艺术造诣,他的很多作品才被毛泽东的后人和故旧所收藏。

周鹏飞书法成就的取得并非偶然,这与其深厚的家学渊源和不断的努力学习分不开。周鹏飞很小的时候,他的祖父周成章就教他读书的方法,他说:“我从小就认字,祖父教我的字都是繁体字,看的书都是竖版,自后往前翻。祖父喜研《孙子兵法》,



周鹏飞展览现场用毛体书法书写“不忘初心 牢记使命”并展示

说不能让我看,于是我偷着看,长大后我才知道,是他当年有意让我偷着看——‘书非借不能读’。而正是对这本人名著的深刻理解,才有了学习毛体书法最根本的基础。谋整篇布局,在看似凌乱中,求得整体的协调性,并以气而帅全局,以势而冠象外,此毛体书法之真谛也。为提升自己的书法造诣,周鹏飞曾学习何绍基的行书,临习祝枝山的草书,及章草诸家,及《鹤梅铭》《郑文公碑》,进而专研怀素的狂草,并以《圣母帖》及《食鱼帖》为主要研习方向。1987年,因有人说他的字像毛泽东主席的字体,他认真研究了自己的笔性与主席的笔性,认为合自之宜。自此为始,他找到了一个完成人生自我追求的正确方向,每日笔耕不辍。渐渐地,他被毛泽东书法的潇洒、超逸、刚劲、有力的笔锋所吸引,一发至今。

与毛体书法结下不解之缘后,周鹏飞潜心对毛体书法学习研究,十分努力,不分昼夜,不避寒暑,如痴如醉。他写出来的作品也逐渐为毛泽东本人的豪迈气质和高阔的人格所

感染,富有节奏和韵律感,刚劲有力,呼山啸海,揉云弄日,在习练毛体书法过程中,周鹏飞不仅学到了毛体书法的精髓,还从书法中体悟到了老一辈革命家丰饶的人生历练与智慧,进而提升了自己的道德修养,具有了毛体书法的风骨与精神。这些感悟逐渐隆现在他的书法创作之中,深得艺术界及学术界的认可。在自己长期的学习和实践中,周鹏飞还提出了学习毛体书法的艺术心得,这些无疑是他对毛体书法最为恰当的诠释和理解,而这种主张也影响到了他的绘画创作,成为其绘画作品中重要的艺术特征。著名的美术评论家薛永年和徐建融,就曾对他的这种艺术追求和贡献做过肯定性的评价。

“无论是字的结构、笔画,还是笔势、布局,都颇有毛泽东书法的神韵,其作品气象豪迈壮阔,极富整体感。当我们在周鹏飞创作的一幅幅作品前驻足的时候,不仅能领略毛泽东诗词的意境,也能被其书法艺术所生发的魅力所感染。”恭王府博物馆馆长

孙旭光说,在毛泽东同志诞辰124周年到来之际,在中央党校举办这一展览,具有特别的意义。“希望通过此次展览,能够使更多人热爱毛泽东同志的书法,了解毛泽东同志的诗词,感悟毛泽东同志的精神世界。也希望周鹏飞不断探索、不断实践,在艺术之路上取得新的成绩。”孙旭光如此评价。

本次书法展吸引大量观众前来观赏,许多观众争相在作品前合影留念。观众普遍认为,本次展览弘扬主旋律、传播正能量,有助于人们了解和认识毛泽东这位历史伟人留给世人的宝贵精神财富。

“雄关漫道真如铁,而今迈步从头越。”周鹏飞表示,希望通过这一展览,能够进一步激励全国人民继承老一辈无产阶级革命家的光荣革命传统,不忘初心,牢记使命,认真学习十九大精神,弘扬中华民族优秀传统文化,锐意进取,攻坚克难,谱写新时代中国特色社会主义新篇章,为实现中国梦而奋斗。据悉,本次展览将持续到12月28日。

严格

12月22日,在纪念毛泽东同志诞辰124周年之际,由中央党校图书馆、中国国际文化交流中心、文化部恭王府博物馆主办的“数风流人物还看今朝”——周鹏飞书写毛泽东诗词书法展在北京中央党校档案馆开幕。同时,由中央文献出版社出版的周鹏飞《毛泽东诗词》举行了首发式。

展览中展出的毛泽东诗词书法



展览现场



嘉宾参观展览

传承“工匠精神” 让五粮液飘香世界

从商周的“鬯酒”到唐代“重碧酒”、宋代“姚子雪曲”,再到明代“杂粮酒”,五粮液一脉相承数千年,“利川永”“长发升”等明初老窖,至今仍在生产,被誉为中国酿酒史的活化石。作为浓香型白酒的杰出代表,五粮液的发展史,就是一部中国白酒的酿造史与文化史。一代又一代五粮液人埋头苦干,挥洒勤劳和智慧的汗水,用“工匠精神”酿出飘香世界的白酒。

12月15日,以“中国新生代 传承新力量”为主题的首届五粮液文化传承论坛在四川省宜宾市举行,五粮液新生代在继承老一辈五粮液人吃苦耐劳、精艺克磨的优良作风基础上,大胆创新,砥砺前行,不断丰富和拓展五粮液文化内涵,推动五粮液再创新辉煌。

让田间粮变餐桌酒

“有几不选武槽磨,熬更守夜命不长。有女不嫁酒匠,半夜三更守空房。”宜宾民间流传的这首诗歌,道尽了酿酒师的辛苦。

虽然在机械化高度发达的今天,仍离不开酿酒工冒着严寒酷暑,在湿热的环境下,挥汗如雨,恪尽职守,兢兢业业,才能酿出好酒。

西方的啤酒酿制,可以采用发酵罐等设备工艺,进行大规模工业化生产,但白酒是开放式的工艺,要和当地的空气、温度、湿度、水土、微生物充分接触,才能酿出好酒来。正是这种道法自然的传统工艺,在千年的酿酒过程中,才最后竞胜出宜宾、泸州、遵义等几个名酒产区。而五粮液的五粮固态发酵工艺,也是几百年间从众多白酒企业竞争胜出的结果,这是产生好酒的工艺,五粮液也代表着好酒的味道。

五粮液独特的生产工艺和微生物群落,是现有科技手段无法完全模拟和还原的生产条件,因此,需要严格遵

循前人总结出的经验。

五粮液传统技艺代表性传承人刘友金坦诚,任何人都不能制造出白酒,酿酒过程的真正主角是微生物。烤酒过程中,烤酒工所做的工作只不过是给微生物提供酿酒合适的条件而已。比如酵母菌,最适合温度是28摄氏度至30摄氏度,浓香型酿酒最需要的丁酸菌、乙酸菌,最适合温度是30摄氏度至34摄氏度。这些微生物不会像人一样说话表达,告诉我们不舒服。因此,温度条件不能满足,就会休眠死亡。而温度高了,酿酒不需要的杂菌就会感染,产生异味,破坏酿造好酒的条件,产酒质量变差。

酿好白酒是个系统工程,从原料进厂、磨粉、制曲、酿酒、勾兑、包装,是一个严格的过程,哪一个环节出问题都会影响质量。在五粮液,除了制曲、酿酒、勾兑等环节,从酿酒粮食运抵开始,到入库保存,至少要经过原料提交前索证管理—每车粮食综合样检验—每包粮食检验,合格后方能投入使用,这个过程需要经过多个专业人士的分工配合,才能完成原料入口关。而在出口包装环节,差不多和组装一部智能手机一样复杂,要经过清洗—灌装—戴盖—照酒—封盖—摇瓶—照酒—贴标—照酒—贴徽牌—装箱—扣盒—装提袋—装箱—封箱—入库等工序,才能出厂。

师徒传承勾兑技艺

一辈子就只在结婚那天化过一次妆,自律到不准自己涂口红、用化妆品、吃麻辣酸甜等刺激性大的食品,然而,为了勾兑出五粮液好酒,每天却要尝酒近百杯,36年间“喝”了超过2万斤的白酒,一斟一酌间,只为找到其中2%的差别……20世纪70年代,五粮液股份公

司506车间主任范玉平带领五粮液技术人员创建了勾兑技术工艺,成为了全国第一位品酒勾调大师。如今,五粮液形



首届五粮液文化传承论坛现场

成了以计算机勾兑专家系统与人工勾兑相结合的、独具特色的勾兑双绝。可以说,每一次五粮液的技术改进,背后都是几代五粮液人千万次精准到毫厘的实验与坚持。

陈乔师从师傅范国琼已经17年,她表示,勾兑是白酒酿造过程中一项重要而且必不可少的工艺。五粮液原酒来自10多个车间、3万余口窖池。由于窖龄有长短,季节有交替,酒糟有干湿,原酒在风格与个性上存在着一定差别,需要靠勾兑来统一风格,协调香味,烘托优点,通过不同基础酒的组合和调味,平衡酒体、催化美味,使之保持五粮液独有的和谐高雅风格。因此,勾兑不仅是酒与酒之间的简单组合,更是把各种特点不同的原酒选准调好,达到四两拨千斤、化平淡为神奇的作用,使每一批次的出厂酒都保证一致和醇正的口感。精湛的勾兑技

术,来源于长期钻研和经验的积累,并非一朝一夕就能掌握,在范国琼引导下,她慢慢理解了“勾兑”的真正内涵。正是这一代一代技艺的传承,才保证了五粮液始终如一的品质。

五粮液506车间勾兑师张浩,同样师承范国琼,从事勾兑工作至今已11年。“师傅几十年如一日地坚守在工作岗位上,总是那么认真、严谨、一丝

不苟。”在评酒室里,为把学习勾兑的心得体会保留下来,范国琼在从业之初就坚持每天写工作记录、工作方法和心得体会,如今,几百本工作笔记放满了整个书柜,这些笔记是范国琼智慧的结晶,也是勾兑技术的宝贵财富,值得五粮液人代代传承。

培养新青年 匠心善工酿好酒

五粮液制曲工周杰介绍,制作五粮液独有的“包包曲”,需要经过15道工序,4000多小时的培育,任何一个工序没做好,都会影响品质。而大学期间学习生物技术的他,2012年大学毕业后就进入五粮液从事制曲工作,到现在有5年了。周杰认为,制曲贵在“四心”:一是原料要关心,二是润料要留心,三是碎料要细心,四是成型要小心。在此期间的每一个步骤、每一个环节都好似在参与一个生命的孕育过程,需要用心观察、细心呵护、耐心培育,只有这样,才能制出曲香纯正、糖化发酵率高的好曲。

“好的酿酒工,一闻一闻客房内的香气,抓一把糟醅尝尝,就能知道产酒好不好。”有着10年酿酒经验的刘培刚坦言,他的大伯是五粮液酿酒大师刘春西,上岗第一天,刘春西就手把手地教

授,刘培刚在起糟、润粮、拌料、上甑、摘酒、并坛等各个流程都是一把好手。刘培刚说:“在酿酒时有一道工序叫上甑,上甑不是把糟子铲进甑子里就可以了,而是要把每甑都上好,每铲都要轻撒匀铺。如果没上好就会影响酒质。在做烤酒匠的这些年里,使我养成了做事老老实实、一丝不苟的好习惯。”如今,五粮液在制曲、酿酒等不同工作岗位上,形成了由无数工匠组成的五粮液工匠群体,默默地推动着企业的发展和壮大。

讲好中国故事 让白酒走向世界

当前,白酒行业由扩容性增长变为挤压性增长,未来竞争仍将加剧,同时,伴随中国消费升级,酒类消费进入到一个多元化和个性化的时代。“互联网+”的应用,也正在改变着传统商业模式。这些深层背景深刻改变着白酒营销模式。

“五(粮液)二代”大家庭中的新人王斌,从父亲手中接过事业,随五粮液一起“二次创业”。他认为,在激烈的白酒销售竞争过程中,新一代经销商首先应该调整自己的定位,从过去五粮液的搬运工,变成消费者的服务人员,以为消费者提供更好的产品和增值服务作为经销商的目标;从过去简单地为终端供货,转变为五粮液文化和理念的推广者,以让终端更快地适应白酒行业变革为己任,不断提升五粮液在消费者心目中的认知度和亲和力。

上海酒有圈供应链管理有限公司负责人陈洁透露,母亲是第一代五粮液经销商,从小耳濡目染之下,五粮液3个字,已经浸润到陈洁的骨髓。因此,在回国创业时,陈洁选择了白酒行业的“互联网+”,花费了大量精力研究了酒业电商。

陈洁认为,传统的电商模式不能颠覆白酒行业,白酒行业仍然是一个半商半情、义利相兼的行业。为找到发

展新路,她认真学习白酒行业传统营销方式。她以五粮液品牌为依托,以“上海白酒产品同城供应链综合服务商”为定位,开始了“以五粮液拳头产品为支点,全力推动一手货品供应一线终端”的全新尝试,逐步把电商和实体融为一体。经过努力,目前,酒有圈已成功覆盖上海3000家终端,月营业额破千万元,并于今年6月实现盈利。

曾经,渠道为王、流量为王,如今,在这个大数据、快迭代的新商业时代里,用户为王。营销活动必须坚持用户思维——即洞察用户购买、支付、获取信息的习惯,并用创新服务满足其日趋差异化的各类需求。

为此,陈洁带领酒有圈,坚持发挥五粮液产品优势,全力拓展终端,以创新服务和口碑效应有效留存用户,以更好服务和共同利益将用户转化为粉丝,同时跨界整合资源,提升用户体验,借此打造酒有圈的行业公信力。

如何让中国白酒迈向国际化?九球天后潘晓婷认为,时尚化、年轻化、低度化的白酒,会更有助于实现国际化。五粮液的文化之魂是独一无二的,作为中国白酒的代表,除了坚持做传统名酒外,五粮液为了实现国际化也做了很多市场调研,而时尚化、年轻化、低度化成为国际化征程的突破口。她认为,白酒年轻化、健康发展趋势显现,开启年轻化战略、发展低度酒成为白酒国际化的必然选择。“在我的观察中,以五粮液为代表的中国名酒,已经越来越多地出现在国际舞台。在国外,不论是大使馆的文化招待宴,还是在平常的中餐馆里,都能看到五粮液的身影。”

白酒是中国酒文化的使者。五粮液作为民族品牌的代表与中国传统酒文化的代表,它不只需要继续在中国发扬光大,更需要走出国门,让更多消费者接受中国白酒、喜欢中国白酒,让中国的白酒飘香世界,让中国的白酒文化誉满全球。