

鲲鹏展翅时

——河南祥龙四五酒业发展纪实

记者 任富强 通讯员 许长磊

美酒佳酿百花齐放的中原大地，淳朴善良的河南酒民中，从不缺少对“四五酒”的美谈和赞誉。“四五老窖 1949 系列”、“四五老酒柔和系列”、“四五特曲”……但凡是三川大地“酒界豪杰”，都能道出四五酒的几个经典系列产品；“河南中华老字号”、“河南十大公务商务接待用酒”、“全国五一劳动奖状”……但凡了解一点四五酒的都能道出“四五”的部分荣誉。或许还有你了解不到的“四五”：与共和国同岁的“四五酒”，在上世纪 50 年代就曾被全国作为酿酒典型来推广学习，白酒酿造行业纷纷学习“周口酿酒经验”；曾誉为周口纳税大户，周口税收支柱；曾被誉为“河南放心白酒”，其系列酱香型产品被业内誉为“豫东小茅台”……这些辉煌的历史将永久载入周口酿酒行业、白酒制造销售行业的史册。从民国二十年到今天盛世中华，“四五”历经沧桑同时又不断演绎辉煌，如同画卷，本文将呈现“四五酒”厚重的文化底蕴和发展历程。

沧桑砥砺 三川佳酿出奇葩
河南祥龙四五酒业位于沙河、颍河、贾鲁河三川汇聚之地，该地酿酒历史悠久。据考证，该地在明朝即有酿酒作坊，到清朝达到鼎盛时期。特别是在清朝康熙、乾隆年间，其盛产的老

酒闻名四方，深受饮者赞誉。

祥龙四五酒业的前身是周口酒厂，该厂是以“新渡口酒馆”和“笆子街酒馆”两个老酒馆为基础和并演变而成的。“新渡口酒馆”创立于民国二十年(1931 年)，由“李麻子”(山西人)所开，最兴旺时期达 20 多人(包括酒馆所有人员)。烧酒工艺按传统方法，全是手工操作，分双烧、单烧或截半。1949 年国家用 60 石小麦购换了该馆的厂房、烧酒设备。从 1931 年算起，至今祥龙四五酒业已有 80 多年的历史。“笆子街酒馆”是一位姓张的山西人开办，1950 年国家用 65 石小麦购换。据初步了解，解放前周口共有酒馆 10 个，山西人经营的有 9 个，周口人自办酒馆只占一家。在周口建酒坊最早是“普泰酒馆”，论生意兴隆，酒的味道、质量、酒馆的面积，“普泰酒馆”在当时的周家口占首位。

栉风沐雨 浴火凤凰待重生
周口酒厂最初创建于 1949 年，据河南祥龙四五酒业有限公司副总经理万保健介绍，周口酒厂造酒发酵期为 45 天，注册商标为四五，因此改为周口四五酒厂。1950 年 1 月，周口酒厂正式开业(旧址新渡口酒坊，现在的三圣街南头)，人员共有 14 名，房屋 20 间，不甑捅地灶 1 套，石磨 3 盘，骡子

6 头，厂面积 300 平方米。烧酒按两班生产，每班 3 人，班投料 500 斤，大曲 170 斤，日产大曲酒 400 斤，平均吨酒成本 645 元，年利润 2 万元。1950 年 7 月，“笆子街酒馆”也开始投产，人员设备比建厂初期增长了一倍，产量也比元月份提高了一半以上。1951 年，社会秩序已基本安定，专卖机构诞生。酒厂正式名为“国营周口酿造厂”。由于“新渡口酒馆”处于“笆子街酒馆”以南，故而又称“周口酿造厂”为南、北厂。1952 年春，利用关帝庙、朝关庙作为工房，安装酒锅一口，进行烧酒。因两庙在“新渡口”与“笆子街”以东，又称为东厂，这样就形成了南、北、东三厂。生产力也有了很大的进展，日产大曲酒达 2000 斤以上。1953 年，南、北二厂取消，和东厂合并一处，更名为“周口酿酒总厂”。1954 年元月，周口酒厂与淮阳酒厂遵照省公司“集中生产，管理方便，紧缩开支，降低成本”的指示，预定周淮两酒厂合并。1954 年 3 月筹备，9 月份正式合并生产。两厂合并总人数 142 名：其中周口酒厂 84 名，淮阳酒厂 58 人。1954 年新建白酒厂房 1330 平方米。1955 年，周口酒厂吸取全国各个地区的先进酿酒经验，把用粮食酿酒改为用红芋干，不但为国家节约了粮食还创造

了财富。1957 年，周口酒厂试制成功了橡子酿酒，橡子淀粉利用率达 65% 以上（国家酿制橡子淀粉利用率在 40% 左右）。这件事引起了全国酿酒界人士的关注。中央轻工业部食品局总结了周口酒厂橡子酒的经验并推广全国，在周口酒厂开设了“全国橡子酿酒培训班”。橡子酿酒的试制成功，为中国和世界酿酒工业节约粮食、开发山区资源开辟了道路，打下了良好基础。1957 年，在全国酿酒专业会议上，中华人民共和国轻工部为周口酿酒试制橡子酒的成功奖励锦旗一面。

1958 年大跃进，酒厂进入生产销售高潮阶段，职工 414 名，年产量达 1258 吨，上交利润 54.3 万元，上交税收 22.7 万元。1965 年，由于自然灾害，造成了酿酒用粮的困难，生产进入低潮，工人由 1958 年 400 余人减少到 172 人，年产量只 639 吨，总产值降到 51.1 万元。

1967 年，周口酒厂推广了“五定”、“三细”、“两灵活”的新操作方法。“五定”：即固定大楂用料、固定蒸煮时间、固定加浆量、固定入池温度、固定池子铺底盖顶；“三细”：即原料击碎细、曲子酵母掺拌细、池子管理细；“两灵活”：即灵活掌握扬

酵、灵活管理池子。从此后生产的产品色清味正，深受广大消费者的好评。1969 年建起了一座大型生产酒精车间，年产量可达 5000 吨，同年 10 月 1 日正式投产。酒精车间生产规模庞大，由 4 个生产工序组成，分粉碎工序、蒸煮糖化工序、酒母发酵工序和蒸馏工序，蒸馏工序为整个酒精生产线的核心。1975 年至 1978 年，酒厂把粗塔改成了不锈钢材料，消除了质量不合格；把升降提粉改成了先进的风运提粉，从此大大提高了生产效率。

奋勇前行 商海淘沙竞风流
1979 年，在中共十一届三中全会的精神鼓舞下，在机械设备不断改造的基础上，以生产为中心，从改善企业管理着手，开展了以优质、高产、多品种、低消耗为主要内容的增产节约运动。围绕生产的薄弱环节，组织职工开展比贡献的竞赛活动，促进了生产的发产，取得了显著的成绩。主要经济技术指标创造了本厂历史最高水平，完成了全年各项经济技术指标。总产值计划 390 万元，实际完成 1162 万元，出厂质量合格率达 100%，税款 300 万元，取得了优异的成绩。
(下转 B2 版)



河南祥龙四五酒业总经理 李东

尊敬的各位领导、各位来宾、女士们、先生们：
大家上午好！
春风贺喜无言语，排比花枝满杏园。
值此 2012 年四五经销商峰会在美丽的龙都

召开之际，我谨代表河南祥龙四五酒业有限公司的全体员工，对大家的到来致以最热烈的欢迎和最衷心的感谢！
一滴四五酒、半部周口史。河南祥龙四五酒业

祥龙腾飞 四五崛起

有限公司始建于 1949 年，63 年的发展历程在见证新中国发展壮大、繁荣昌盛的同时，自身也由一个小的手工作坊发展成为一个集研发、生产、储存、制造为一体的现代化白酒企业，成为河南省酿酒行业的重点骨干企业、河南省酒业协会豫酒风格研发基地、河南省中华老字号企业。。公司生产的产品连续十几年荣获“河南省免检产品”、“河南省名牌产品”、“河南放心白酒”等称号。2008 年 9 月，祥龙四五酒业在新加坡成功上市，成为河南省首家上市白酒企业、我国首个在国外上市的白酒企业，为豫酒的发展做出了应有的贡献。这一切既是祥龙四五酒业的骄傲，同时也与周口市各级领导的大力支持和各位到场嘉宾的信任、支持是分不开的。

2012 年，我公司计划在周口市川汇区产业集聚区内建设占地约 600 亩、总投资 10 亿元的“周口四五白酒工业园”项目，着力打造集白酒研发、生产、储存、制造、旅游观光为一体的现代化、综合性的工业园区。我们相信，该项目建成后，将

极大提升企业形象，为企业未来的快速发展打下坚实的基础，推动周口经济快速向前发展。

“诚信赢天下”是我们的企业准则，“用心做酒、诚实做人”是我们工作的标准，“友好携手、共创辉煌”是我们和广大经销商的共同期盼。四五酒业的发展离不开大家的鼎力支持和精诚合作，我们要在继续履行好企业社会责任的同时，为消费者提供品质优良的产品，为经销商带来长期稳定的收益，与经销商保持长期稳定、共赢共赢的合作。我们坚信：生意是长久的，财富是无穷的，朋友是永远的。只要我们携手并肩，通力合作，我们的明天一定会更加美好。

乘风破浪终有时，直挂云帆济沧海。2012 年是充满希望与激情的一年，我们愿与广大新老朋友携手共进，开拓进取，风雨同舟，在市场经济大潮中迎风破浪，勇立潮头，共同到达互利双赢的彼岸。

最后，再次感谢各位领导、各位朋友、各位来宾的光临！祝大家身体健康！工作顺利！家庭幸福！生意兴隆！

热烈祝贺“祥龙四五酒业（2012）经销商峰会”圆满成功！