

酒人小传 | Brinkers biography

原酒之形 | Originals

有一种光荣叫“坚守”

——访安徽省迎驾曲酒公司酿酒车间班班长陶有权

■ 王雯

以工作为事业,干一行爱一行,这种人不愧是人们的模范,也是我们工作生活的榜样。在我们身边,总有一些普普通通的职工,他们没有惊天动地的业绩,却尽心尽力地做好每一件事,日复一日、年复一年地坚守着工作岗位。因为伟大往往隐藏在平凡之中,平凡一样能放射出耀眼的光彩,而迎驾曲酒公司酿酒车间班班长陶有权正是其中一员。因其出色的工作业绩被安徽省人民政府授予“安徽省劳动模范”荣誉称号。

立足本职,十余年持之以恒

2006 年入职以来,转眼已是 11 年。十年如一日致力于车间基层工作,面对外面大千世界的波澜起伏、潮起潮落,他如一个坚定的守望者,坚守着他热爱的这块“土地”,兢兢业业地做好自己的本职工作……经年累月的磨砺,每天的工作周而复始,持之以恒方显难能可贵。“每天上班第一件事就是检查组员是否到岗,确认班组的安全情况以及人员身体状态等。”安全生产,警钟长鸣,十余年来,安全始终被陶有权放在每天工作的第一位。“然后,根据前一天开池鉴定糟醅,确定当天润粮水,检查润粮人员操作。在润粮和起糟之间,去窖池检查窖池升温发酵情况,并做记录。起糟时要根据当天糟醅情况合理配料,做好每甑糟醅心中有数。随后组员开始上甑准备工作,其中做好流酒及摘酒并坛工作,确保丰产又丰收。”对于这些重复的生产流程,陶有权并没有因为驾轻就熟而懈怠,更没有忘记自己的工作职责。尤其是 2008 年,迎驾酒的传统酿造技艺被列入“安徽非物质文化遗产名录”,陶有权带领自己的班组,为保质保量的完成生产任务,更是对自己和班组提出了更高的要求。每天下班后,班组要检查每甑糟醅蒸粮情况,量水及曲药的使用,入池温度的控制等等。“打扫卫生检查安全操作,严防开水、电、汽伤人事故的发生,随后检查班后卫生,做好相关数据收集工作。”此外,陶有权还注重班组民主,促进大家共同进步,每天工作后都要召开班会,对一天的工作进行点评、自我批评。

珍惜荣誉,赢得所有人尊敬

在无怨无悔的坚守中,陶有权守护住了产品质量和安全,同时也赢得了一项又一项荣誉。十余年中,陶有权及班组多次被授予先进个人及先进集体称号,2016 年更是被评为六安市劳动模范。今年,在安徽省劳模表彰大会上,陶有权光荣地获得了省劳模称号。面对如潮的赞扬,他却依旧保持心态平静:“我只是做了我该做的。其实,获得荣誉并不重要,重要的是在今后工作中,能最大限度地体现出自己的价值,把各项工作做得更好!”谈到自己的感受,陶有权表示,在迎驾工作多年,自己只是在本职工作岗位上,尽心、尽力、尽职、尽责地做了自己应该做的工作,公司给了自己如此高的荣誉,这是公司各级领导和同志们对自己的极大信任。“这也将是我今后工作的动力所在,只有更严格的要求自己,锻炼技能,以百倍的工作热情和干劲投入到今后的工作中,才能够不辜负领导和同事们对我的信任。”把工作当事业,把公司当成家,生活过得充实,工作干得顺心,陶有权对于现在工作生活状态非常满意。“最幸福的是能进入迎驾大家庭,希望迎驾越来越红火,为迎驾实现 234 战略而添砖加瓦。”陶有权表达了这样的心声。他的事迹人人都能做到,可是只有他坚持数十年如一日,从不停歇。正是这种持之以恒的“韧劲”,让他赢得了所有人的尊敬。

■ 陈洁 毛维佳

“鉴湖岸,溢酒香,绍兴佳酿,佐蟹黄……”一曲黄酒民谣,穿过江南水乡的小桥流水,浅吟低唱间道不尽的是浙江绍兴沉淀于酒缸里的醇香岁月。

天下黄酒看绍兴,绍兴是国内最大的黄酒生产基地,现有 QS、SC 认证的黄酒酿造企业 77 家,年产黄酒 48 万千升;其中规模以上黄酒生产企业 14 家,产量分别占国内的 26.2%和浙江省的 62.7%。

然而纵观近年来的黄酒产业不难发现,发展趋缓、转型艰难,黄酒走出长三角、开辟广袤市场的尝试频频受阻。沉甸甸的酒缸背后,是传统工艺与现代化生产的碰撞,也暗含着开拓市场的困惑。

对此,黄酒生产“大户”绍兴给出的答案是:传承与创新,一个都不能少。一手承古法,精益求精做足黄酒文章;一手融科技,推陈出新促长远发展。绍兴精酿的酒缸思“变”启示录,酒香四溢,经久不息。

不负匠心 文旅融合古法焕生机

三伏培养药酒,八月踏制麦曲,立冬投料发酵,立春开榨煎酒……在追求高效快速的工业文明时代,传统酿造手艺是否该坚守?在绍兴市越城区的中国黄酒博物馆内或许能找到答案。

直通 38 度的高温里,博物馆内的古法酿酒展示区,资深酿酒师张米良在没有空调的环境里,演示起了“开耙”的工序,“所谓‘开耙’,就是发酵期间的搅拌冷却,这是酿酒中极为重要的一个环节,温度要保持在 33-36 摄氏度,它保证了黄酒的醇香。”

在现场,和记者一样目不转睛地被手工

纵观近年来的
黄酒产业不难发现,发展趋缓、转型艰难,黄酒走出长三角、开辟广袤市场的尝试频频受阻。沉甸甸的酒缸背后,是传统工艺与现代化生产的碰撞,也暗含着开拓市场的困惑。



酿造过程所吸引的还有不少游客。来自安徽的游客方奇(化名)拎着一大坛古法酿制的黄酒,直言不仅大饱眼福,更是大饱口福:“本来家里就很喜欢绍兴黄酒,古法酿制的酒特别醇香。”

手工酿制出的不仅仅是别具一格的醇香,更有厚重的文化底蕴,早在 2006 年,绍兴酒酿制技艺被列入国家级非物质文化遗产保护名录。

如今以手工酿造为核心,一场黄酒文化+旅游的深度融合在绍兴风生水起。开耕节、开醅祭等黄酒节庆活动助力,绍兴以东浦黄酒小镇为依托,整合中国黄酒城、黄酒博物馆等,积极开发绍兴黄酒旅游板块。据悉,从 2015 年 7 月至今,仅东浦黄酒小镇便已接待 2500 批次的考察团前来参观借鉴。

拥抱科技 传统技艺观现代动能

一边是坚守传统,讲好黄酒故事,另一边,这坛老酒也不忘积极拥抱科技,为传统技艺注入现代动能。

近年来,绍兴结合黄酒生产工艺,对酿造设备进行整体改造提升,加快实现用水自流化、浸米大罐化、蒸饭机械化、发酵大罐化等工艺自动化。

走进位于黄酒小镇湖塘片区的会稽山酒厂内,先是几列不锈钢制大型设备映入眼帘,随即便被空气中蒸腾的糯米香和成品酒的醇香包裹住了全身。

会稽山绍兴酒股份有限公司总经理傅祖康告诉记者这些“大家伙”是蒸饭机,“过去传统酿造中筛米、浸泡、蒸饭、摊饭四个步骤,现在用一个蒸饭机就可以完成了。”

在现场记者几乎没有看到多少工作人员,传统酿酒工艺的人工操作,已经被“浸米、蒸饭、发酵、压榨、澄清、煎酒”这六个现代化工序所代替。自动化,是整个厂区最为醒目的标章。

设备先进了,但是传统没有丢失。在傅祖康看来,变的是酿造工具和手段,不变的是传统工艺的精髓,“将以前的经验和和技术转换成数据,并演绎成智能化语言,实现计算机控制,让制作过程更加精准。这一系列为了产品的品质要求而力推的改革,核心是食品的安全与卫生。”

推陈出新 创意巧思开拓年轻市场

市场范围集中于长三角一带,消费群体主要为中老年人,加之葡萄酒、啤酒等洋酒的冲击,如何拓宽受众,尤其是年轻消费者,是绍兴黄酒思“变”必须跨过的坎。

在绍兴,黄酒的年轻化衍生正在悄然蔓

延。

奶茶店绘璟轩的店主吴徽,这个 85 后的绍兴小伙,算得上是第一批“吃螃蟹的人”。2014 年 9 月,吴徽推出了自主研发而成的黄酒奶茶,黄酒和奶茶的奇妙组合一经推出,便收获了一票年轻粉丝,还曾创出一天卖 600 杯的好成绩。

凭借黄酒奶茶走红的绘璟轩,探索黄酒衍生品的脚步未曾停止:黄酒奶茶、黄酒棒冰、黄酒冰淇淋、黄酒双皮奶、黄酒莫吉托……

一边是年轻力量的不断加盟,另一边,百年企业也在为黄酒的创新队伍建设添砖加瓦。去年,由中国酒业协会牵头,浙江古越龙山绍兴酒股份有限公司等国内 6 家黄酒骨干企业共同发起成立了“中国黄酒业发展创新奖励基金”,对年度黄酒行业内产业发展创新成果,以及对产业发展做出突出贡献的个人进行奖励,希望以此促进中国黄酒业的发展,鼓励黄酒产业员工的积极性和创造性,推动黄酒产业的可持续发展。

“希望未来黄酒可以回到‘越酒行天下’的盛世,随着时代不断发展延续下去。”吴徽对家乡黄酒的期许,道出了多少绍兴人的心声,而不负他们所望,以黄酒文化为底,以创新发展为笔,绍兴黄酒的故事,还在继续。



酿造工艺 | Vinification

景芝酒业酿造工艺迈上新台阶

■ 唐快

新闻背景:

9 月 6 日,“全国白酒产业升级暨中国白酒 158 计划总结会”在湖北召开。会上,景芝酒业被授予“中国白酒 158 计划示范企业”称号,成为山东唯一获此殊荣的企业,标志着景芝酒业白酒酿造机械化、自动化、智能化、信息化成为全国标杆。

中国白酒 158 计划是中国酒业协会响应国家产业升级号召而提出的重大研究课题。该计划围绕白酒产业制曲、酿造、蒸馏等核心技术部分推动白酒机械化、自动化、智能化、信息化“四化”改造和产业转型升级。

158 计划围绕白酒酿造五大重点工艺技

术环节的现代化进行了科研攻关,突破了白酒产业发展瓶颈,有效解决了白酒产业发展中遇到的一系列问题,对白酒产业创新、升级与基础理论科学水平提升产生了积极、深远的影响。

作为中国白酒 158 计划试点的五家重点企业之一,2010 年至今,经过八年不懈努力,景芝 158 计划实施成果斐然;项目实施以来,景芝酒业共建成“四化”酿造车间 6 个(4 个浓香车间,2 个芝麻香车间),20 条生产线,年产浓香和芝麻香原酒 5 万吨。景芝酒业在白酒质量安全保障能力、酿酒工艺技术创新能力和白酒的品质等方面均得到了大幅提高。

一是白酒质量安全得到可靠保障

实施改造后,景芝酒业创新质量管理过程控制,创立“九环溯源”品控保证体系,建

立了全产业链的食品质量安全可追溯体系,严苛“七必八不准”质量体系,不断精进酿造工艺,确保每一滴酒都让消费者喝得放心、尽得舒心。

二是酿酒工艺技术创新能力得到提升

景芝酒业运用现代生物科学技术和自动化智能化装备,使传统白酒工艺技术得以科学化、数据化,促进了白酒质量的提高;不仅能够保持白酒的独特特色,而且促使白酒质量的强化,推动了白酒消费升级。

三是有力地推动白酒行业绿色发展

景芝酒业实施机械化、自动化、智能化、信息化“四化”改造,不仅大大地降低了工人的劳动生产强度,全面改善了劳动生产环境,白酒的劳动生产效率大幅提升,并实现了节粮、节水、节能降耗减排和节地。

四是酒的品质稳定与提升

开展机械化、自动化、智能化、信息化改造,有效地克服了生产过程中人为的不稳定因素,环境的不稳定因素、气候的不稳定因素等影响,促进了白酒的质量稳定,并提升了优质白酒的比例,提高了产品品质价值。

相关链接 |

中国白酒 158 计划:

“1”——即一个主题,推动白酒行业转

型升级发展,在白酒企业实现机械化、自动化、智能化、信息化;

“5”——将白酒生产分为五道工序,大曲制造、发酵、蒸馏、储存勾调、灌装包装;

“8”——五家白酒企业+三家白酒装修设计制造企业。

酿造技术 | Vinification

海南鹿龟酒:保健酒中的“活化石”

■ 张中宝

鹿龟,我国文化中吉祥长寿的代表性符号,其历史非常悠久。鹿龟酒是中国南方汤药味饮酒的酿泡代表作,其相关酿造、泡制技艺的产生、传承、发展均在海南。鹿龟酒的酿造与泡制已有 600 多年历史,明代医药学家王三才的《医便》和药圣李时珍的《本草纲目》都有龟甲鹿肾泡制于酒,相寝入药的记载。海南椰岛集团的主导产品椰岛鹿龟酒酿泡技艺近日入选海南省第四批非物质文化遗产代表性项目名录,成为我国第一个获此殊荣的保健酒产品,目前该技艺已有二十代传人。

酒香飘溢 600 载

海南鹿龟酒始于明代,兴于晚清,盛于上世纪中前期,曾是琼崖纵队药食同济的保障物品。鹿龟酒传统酿造和泡制技艺是在特定的时空氛围下孕育、定型并逐步走向成熟的。鹿龟酒作为海南的地方传统产品,有史料依据的传承关系可追溯到明末清初。据琼山云龙《冯氏族谱》载,祖上乃行医世家,明末为避战乱,先祖冯向祖率家小迁至云龙,继续以行医卖药兼自制煮酒为生,并在古医方的基础上,以海南的地方特产酿泡鹿龟酒,世代

相传。

据《冯氏宗谱》记载:“公(冯)向植,尝以龟鹿骨入酒,街坊四邻称此酒吉祥有寿,逢寿诞年节,辄往争购;徐以自饮,更为礼赠”。这是海南关于鹿龟酒的最早记录。

这时的鹿龟酒已不再是单纯的药酒,它已经是逢年过节、祝寿送礼的吉祥符号。因为有着吉祥长寿的文化符号,也因为湿热的气候,海南饮用鹿龟酒对身体健康具有一定好处,所以,酿泡鹿龟酒一度在海南很普遍。

此后几百年间,酿泡鹿龟酒的核心技艺一直在龙桥冯氏及其女儿夫家王氏家族传承,直到 20 世纪 30 年代,王氏后人迁居海外,冯氏后人弃医从戎,鹿龟酒的生存与发展经历了一次方向性的改变。

抗日战争爆发后,大片国土沦陷。冯氏家族的第十六代传人冯质夫,带着一身精湛医术和鹿龟酒的酿泡技艺,怀着一颗救国救民之心,参加琼崖纵队,不但为战士们治伤疗病,还在军中酿泡鹿龟酒为将士驱风御寒。

1950 年海南岛解放后,已是革命功臣的冯质夫,再次向国家献出鹿龟酒的酿泡技艺(包括药理配方);时值他的老战友,原琼崖纵队军需部长伍英任职国营海口市饮料厂(另

名国营海口市酒厂)厂长,出于对老战友的支持与信任,也出于对传统技艺传承的责任与义务,冯质夫主动找到伍英,提出把鹿龟酒的生产配方和工艺技术一并献给国家,便在该厂收徒传技,鹿龟酒由此走上工厂化生产阶段。此后,吴淑荣、黄昌汉成为新中国工人阶级的第一代鹿龟酒酿泡技艺传承人。

到了上世纪 60 年代中期,林安全、何子鸾等更年轻的一代进入鹿龟酒的传承队伍,而鹿龟酒也由小作坊式的医药代用品而转化为大众休闲的普适饮用酒,顺利实现了工厂化规模生产。

如今,肖礼勇、陈珍等第二十代传人则接过鹿龟酒酿泡技艺的接力棒。

酿泡技艺师徒传承

鹿龟酒传统酿造和泡制技艺在我国保健酒类行业中享有“活化石”之称,它是我国酒品多样化和酒文化多元化的一个典型实例。作为世界酿酒业的珍贵的非物质文化遗产,这一传统技艺亟待也值得保护和发扬。

造酒术是人类最古老的技艺之一,将造酒术与中医药汤佐合为一体,是我国的一大发明创造。

鹿龟酒的生产过程是传统南方汤药味饮

酒的制作典型,具体以中度米酒和龟板鹿骨为原料,先分别制成米酒酒浆和鹿龟胶,然后按不同的比例混合泡制,添加少量的其他辅助草药和焦糖,使之形成稳定的色味。整个生产过程包括米酒酿制、鹿骨龟板成胶、辅助草药选配、配料、焦糖色味稳定、成品定型等几十道工序。

该技艺第二十代传人肖礼勇说,鹿龟酒传统酿造及泡制技艺包括米酒的酿制与质量选择,龟板胶与鹿肾胶的熬制、泡制过程,煮酒熬胶的温时控制,以及后期成品的勾兑尝品等多方面的技艺及相关法则。作为中国传统的,具有汤药味的保健酒的代表,鹿龟酒除了具有一般饮用酒的功能外,还具有特别的保健性功能。

椰岛集团企划中心有关负责人说,长期以来,鹿龟酒的生产技艺几乎全靠师徒传承,世代相袭。如今虽然有关鹿龟酒的工艺流程已见诸文字,但真正的酿泡技艺(绝招)仍然像几百年来那样仰靠师徒之间言传身教,其酿泡技艺具有重要的历史价值和人文价值。

但是,其工艺目前却处于濒危的状况。由于鹿龟酒生产技术难度大,习艺周期长,工序多为手工作业,劳动强度大,辛苦程度高,年

轻人多不愿学,已是后继乏人。

王太喜介绍,这一技艺的重要载体就是海龟龟甲和海南坡鹿鹿肾胶,由于人类活动的原因,龟和鹿已成为国家保护动物,鹿龟酒的配料也已改为人工养殖的山龟龟甲和人工驯养的马鹿肾胶,虽然人工养殖在技术上已经成熟,但是,因为市场需求和产业布局等原因,仍供不应求。而且目前多种现代化机械和化工产品正在不断取代传统的加工器具和用料,使最具特色的鹿龟酒传统工艺难以为继。目前,虽然以海南椰岛集团为代表的传统鹿龟酒仍在坚持生产,但传统酿造和泡制技艺处境已非常困难,处于濒危状况,所以亟需保护。

海南椰岛集团有关负责人透露,他们将进一步申报国家级非物质文化遗产,让这一传统技艺闪烁永恒的民间瑰宝光彩。根据计划,该公司将保护身怀绝技的老艺人,发挥他们的“传帮带”作用,并培养年轻一代的鹿龟酒生产和管理人才;保存完整的传统鹿龟酒生产工艺;建设完整的鹿龟酒原料生产基地,确保鹿龟酒生产原料的供给等。通过加大投入和一系列的保护措施,到 2015 年,从解决鹿龟酒酿泡原料,到保证鹿龟酒制作技艺有序传承。