



芝麻香,一个古老而崭新的名字。它从海岱之间这片肥沃的土壤生发,接受数千年齐鲁文明的熏陶,融汇成为中国白酒与酱香、浓香、清香并列的白酒四极之一——芝麻香型白酒,“两会”前夕,本报记者走进齐鲁文明的重要发祥地、齐国古都古营丘旁的扳倒井集团,与省人大代表、扳倒井集团董事长、总经理赵纪文,就芝麻香型白酒的由来,以及鲁酒芝麻香在中国白酒高端市场的发展前景展开探讨。

缔造中国白酒“四极”之一

——就芝麻香型白酒产业发展,访省人大代表、山东扳倒井集团董事长、总经理赵纪文

齐鲁晚报:对于白酒风格的形成,中国酿酒界普遍认同“环境决定论”。众所周知,芝麻香与国井扳倒井有着特殊的渊源。您如何理解芝麻香发展与地域环境的关系?

赵纪文:源远流长的齐鲁文明和黄河下游地区四季分明的气候、水资源充沛湿度大、土壤偏碱且微量元素含量丰富适宜特殊发酵菌生存等自然环境,是优质芝麻香型白酒的摇篮。国井扳倒井所在地高青,天高水清,生态环境得天独厚。这里地处古之四渚(江河淮济)之一的济水三角洲腹地,自古湖泊密布,湿地连片,沟渠纵横,林草植被茂密,各种珍禽异兽繁衍生息,有天然酒窖之称,适宜芝麻香益生菌繁衍。司马相如在《子虚赋》中说:“王车驾干乘。”谢灵运在《山居赋》中说:“虽千乘之珍苑,孰嘉遁之所游。”用“珍苑”来比喻千乘为园囿中的珍品。在当代,这里地处世界水稻黄金纬度线,北依黄河,周边湿地遍布,地下有大型温泉,具有特殊保健功能的微量元素比一般环境多出数十倍,非常有利于芝麻香生成菌类的繁育。此可谓大自然的恩赐。

齐鲁晚报:芝麻香型白酒的发展经历了漫长的一个过程,深厚的齐鲁文化底蕴,赋予了这一美酒以特殊的文化内涵。您如何理解历史人文对芝麻香发展演化产生的影响?

赵纪文:2009年,邻近国井扳倒井的陈庄西周文化遗址列入年度全国十大考古新发现,证明这里是齐国的第一个首都“营丘”所在地。遗址出土的大量尊、彝、盃、觥等酒器,证明这里是山东最早的酿酒中心。在齐桓公时期,曾辟为苑囿称千乘苑,桓公经常在这里用美酒宴宾。自古以来这里所酿之酒中,包含了芝麻香的许多成分,所以在唐代曾被杜甫所钟爱,达到“饮酣视八极,俗物都茫茫”的境界;为宋太祖赵匡胤所推崇,册封为“国井”。芝麻香之于国井扳倒井,是一种风格,更是宝贵的文化内涵。

从齐鲁文明的源头走来,芝麻香能够永葆青春活力,与数代国井扳倒井人艰苦努力密不可分。在宋代,担当着国井的威名,扳倒井历代作坊的工匠们都以提升酒质作为毕生追求。他们在总结继承传统酿酒技术的基础上,开始采用当地生产的优质高粱、大米等作为酿酒原料,通过“麦曲”发酵,发现这样酿造的国井扳倒井酒“酒质美,清而不浊、雅而不薄,芝麻香味浓郁”。持之以恒的创新,连续不断的扬弃,在神奇的井窖中,其他微生物逐渐式微,芝麻香益生菌种群逐步主导了微生物群落。地方史籍记载:“扳倒井酒,数代之后,芝麻香渐浓。”说的就是这一现象。

清初,扳倒井边有玉堂号等酒坊七家,其共同的特点就是使用扳倒井井水,用圆形窖池酿酒并扳

倒井酒,生产规模和社会影响在山东首屈一指。其间,他们在原料中加入当地所产大米,扳倒井酒的味道大为改善,酒质大为提升,又开始畅销京城和两广,并随驼队远销大漠。为增大产量,改进了原有的荷叶包料制曲法,改为能够批量制曲的“五步”土房培曲法。人们在酿酒时发现,接触窖泥的糟醅产酒格外香浓,特用竹篮子盛老窖泥放置糟子中间,也就是“井芯”,酒中芝麻香的成分大增。至此,扳倒井酒利用传统井窖酿造技艺生产芝麻香的方式基本定型。像一条见首不见尾的巨龙,芝麻香隐藏在历史的迷雾里,从远古走来,偶尔会显露它的一鳞半爪,但转瞬即逝,让人难窥它的真容,更没有形成真正的产业。直至国井扳倒井人成功地将其从普通产品中分离出来,形成稳定的香型,打造成真正意义上的规模化产业。

1915年,巴拿马万国博览会召开,山东省府选送玉堂号五个产品参展,荣获金奖。从此国井扳倒井名扬海内外。

抗日战争爆发,日本鬼子慕名来抢占高苑城的酿酒资源,酿酒工匠们用巨石堵塞井口,将酿酒工具转移到八路军根据地丁庄村。在八路军的手里,芝麻香又恢复了它的浓郁。依靠酿酒,解放区解决了财政困难,所以很多老八路又称扳倒井酒为抗日酒。解放后,收归国营的扳倒井酒厂,有百余年历史的酒海连同飘散着芝麻香味的部分古酒很好地保存了下来。

通读最近数十年鲁酒发展的历史篇章,1955年“烟台操作法”的推广应用,1960年代的“节粮典范”的实践,1980年代的“低度酒创新”的探索,乃至1990年代在央视的群雄逐鹿,鲁酒在新中国白酒产业发展史上留下了浓重的一笔。鲁酒板块的整体崛起,不能不归功于内在的芝麻香基因。作为鲁酒的重要成员,国井扳倒井不断跃升的每一步,也同样来自芝麻香所提供

的底气。

齐鲁晚报:有好山好水,有齐鲁文化,山东注定是好酒的出产地。传承着千年芝麻香的基因,数百年来鲁酒一直在中国白酒界独领风骚。时间即将进入新千年时,借助央视竞标,鲁酒一夜之间在全国家喻户晓。成也央视,败也央视,随着泡沫的骤然破裂,鲁酒曾一夜之间跌入低谷。您如何看待那场足以让鲁酒界刻骨铭心的劫难?鲁酒如何避免重蹈覆辙?

赵纪文:关于这场劫难,历史给予了不同的解读。有人说,毛病出在鲁酒重品牌不重品质;有人说鲁酒根本就没有自己的风格。十年探索,国井扳倒井用发展对这一历史迷案作出了自己的解读:芝麻香是鲁酒的灵魂,丢失了芝麻香,鲁酒就丢失了自我,也必然丢失市场。当年向川酒学习并没有错,但拿来了川酒工艺,鲁酒形成的却是不同川酒的低度浓香。尽管低度,但是成品酒依然香味馥郁,个中原因,关键还是主要香味构成中,有芝麻香在起着关键的支撑作用。数十年低度浓香风靡大江南北,鲁酒岂是浪得虚名。遗憾的是很多企业并没有认识到这一点,为降低成本,受利益驱使,他们放弃了自酿,走上了不归路,终于在切断芝麻香的传承中被市场淘汰。对于白酒产业来说,品牌建设永远不会过头,但失去自我核心价值则难免会遭遇滑铁卢。从这个意义上说,鲁酒曾经的劫难,不在“标王”的争夺,而在自我的迷失。

正是因为及早看到了鲁酒滑坡的关键所在,国井扳倒井在鲁酒阵营中最早打出了回归传统的大旗。上世纪90年代末,我们果断抛弃落后的产能和工艺,调结构促发展,彻底淘汰低端产品,以独特的井窖工艺为核心,不断扩张粮食酒的规模,发挥雄厚的技术优势,组织科研攻关,与中国发酵研究院、中食协、中酿协等广泛开展科研合作,着力在芝麻香型的成型上求突

破,终于在鲁酒阵营中最早实现了芝麻香型白酒的规模化生产。

扳倒井成为“中国芝麻香标准化示范基地”,获“中国芝麻香原产地”认证,获“中华老字号”,被指定为十一届全运会唯一专用酒——国井扳倒井的兴盛,就是芝麻香的兴盛,它标志着鲁酒登顶中国白酒四极之中的旅程,已经迈出了决定性的一步。随着国家质量监督检验检疫总局对扳倒井酒实施地理标志产品保护,扳倒井酒正式成为国家地理标志保护产品,受到了国家保护,国井“中国白酒芝麻香领袖”的地位正式确立。

齐鲁晚报:从远古到新中国解放初期,芝麻香这一珍贵遗产被誉为稀世之宝,酒中尚品,因其具有典型的香气,只是作为高端产品的调味酒来用,真正的芝麻香很难在市场上见到。随着芝麻香发展并逐渐形成产业规模,这一珍贵遗产开始被越来越多的鲁酒企业所重视,在山东省政府、中国轻工联合会、山东轻工协会和山东白酒协会的大力倡导与支持下,芝麻香作为振兴鲁酒的关键资源,开始被众多鲁酒企业放在重要的战略位置。在当前正在兴起的鲁酒行业“芝麻香热”中,国井扳倒井处于什么位置?你们的优势是什么?

赵纪文:作为中国最大酿酒军团的鲁酒企业,在树立低度浓香全国领先优势的同时,纷纷把芝麻香型白酒的研制提升到企业发展的战略高度加以对待。先后有十几家规模企业斥巨资投入到芝麻香型白酒开发中,并相继取得了技术成果,甚至形成了较大的产能。鲁酒阵营已经在芝麻香领域,在全国范围内确立了领先优势,芝麻香开始为高端市场所广泛接受。

八仙过海各显神通,这些年来众多鲁酒企业为发展和提升芝麻香,都在做着积极的努力。

在芝麻香酿造这个领域,与绝大多数鲁酒企业寻求在单粮芝麻香领域获得突破不同,我们一开始

就从单粮思维中跳出来,思考进一步引领芝麻香升级的问题。我们把芝麻香的研究扩大到“复粮”范围。“复”有多层次的含意,它表明了酿酒原料的复合性、菌种的多样性、香味成分的复杂性。经过多年的潜心钻研、反复尝试,扳倒井终于在复粮芝麻香领域形成了自己独特的酿造工艺,较之单粮芝麻香,复粮芝麻香型白酒香味成分含量丰富,芝麻香幽雅细腻,口味圆润、典型性突出。形成了“多香韵、多滋味、多层次、多功效”的风格特点,是中国白酒行业不可多得的珍品佳酿。由于其在酿造环境及酿造工艺方面所拥有的独特性,诸多酿酒专家认为,扳倒井的复粮芝麻香具有不可复制的竞争优势,它不仅是中国复粮芝麻香的新高度,也掀开了中国白酒香型发展的新篇章。

扳倒井拥有国内最前沿、最强大的芝麻香研发能力。形成了以“中国第一品酒师”、“全国技术能手”、“国家白酒评酒委员”、“中国白酒酿造科技专家”、“山东省首席技师”及多名高级技师在内的国内一流的、375人的研发团队,专门进行芝麻香型白酒的研发。扳倒井技术中心为省级企业技术中心,中国白酒复粮芝麻香研究基地,承担着多项国家级芝麻香重大研究课题,拥有世界最先进的检验设备和分析检测设备。“安捷伦7890A-5975C气质联用仪, Tekmor吹扫捕集仪可检测分析芝麻香型的500多种成分,是当今芝麻香研究最先进、最先进的技术设备,先进的科研设备保证了扳倒井在白酒的研究特别是在芝麻香研究方面的独特优势。

在不断进行科研开发的同时,企业不断增加产能,扳倒井第九纯粮固态发酵酒生产车间获“大世界基尼斯之最”,成为了迄今最大的白酒殿堂,这为扳倒井生产研究芝麻香白酒提供了坚实的产能保证,强大的芝麻香原酒产能保证了扳倒井芝麻香产品优中选优的能力。正是在强大原酒产能的基础上,扳倒井复粮芝麻香在传承传统芝麻香的基础上,形成了完善独到的质量风格,使芝麻香酒发展到了一个全新的阶段。这又为扳倒井在高端白酒市场的发展奠定了坚实的基础。

“中国第一品酒师”张锋国等一流研发团队独特的研发优势,全国最大纯粮固态发酵酒车间提供产能优势,与第十一届全运会开展战略合作的品牌优势,国井扳倒井在酿造芝麻香的过程中,实现了中国白酒产业传统酿造技艺与现代科技的结合,以高技术、高质量、高品位、多功效促进了中国白酒品质的极大提升,同时,也促成了国井品牌从省内高端到全国高端的华丽转身。正是以国井芝麻香的卓越品质,集各项国家荣誉于一身,构建了中国芝麻香型白酒的新高度,掀开了中国白酒香型发展的新篇章。(本记)



▲扳倒井第九纯粮固态发酵白酒酿造车间获“大世界基尼斯之最”。