



转型突围·鲁企正能量

“粮必精,曲必陈,水必甘,器必洁、工必细、贮必久,管必严。”这一被景芝酒业奉为“酿造圣经”的21字古训随着景芝传世酒经的首次公开亮相而再度引发业界关注。

10月19日,首届中国(景芝)生态酒文化节在景芝酒业齐鲁酒地文化创意产业园盛大开幕,在“祭酒祖大舜暨大器景芝·2013中国芝麻香白酒封坛大典”之祭酒祖大舜过程中,传说已久的用纯金铸就的景芝《传世酒经》首次公开呈现在世人面前。历时久远,经历岁月洗练的酒经再次证明景芝5000余年酿酒文化的深厚积淀。从1948年到2013年,景芝酒厂也迎来了国营建厂的65年庆典,这个盛产美酒的千年小镇,正以惊人的速度发生着翻天覆地的变化——现代化的大型生态酿酒产业园拔地而起,绵延数里;巍峨的“酒之城”博物馆博大精深,书写着一段段酿酒传奇;宽阔的“舜酒广场”上亭台轩榭古朴如画……这一切无不体现着景芝人传承酿酒文化的虔诚与专注。



▲古法酿酒工艺中的拌料工序。

景芝神秘酒经首次公开亮相

千年积淀一朝爆发,成就鲁酒芝麻香传奇

文/片 本报记者 马绍栋

神秘纯金酒经首次揭开面纱

“看到了,看到了……早就听说景芝酒业有本纯金做的传世酒经,一直作为‘传家宝’秘密保藏,从来不对外示人,甚至连酒厂内部员工许多人也都没有亲眼目睹过,这次终于亮相了。”19日上午,在祭祀官朗声宣布“献酒经”后,伴随着神秘感十足音效,一个看似平常的黑匣子在诸多保镖护送下被从保险柜中取出,并在层层保护下被装入武装运输车。最终在祭酒祖现场,山东景芝酒业股份有限公司董事长刘全平打开匣子,取出了一本闪着金光、精致封装的酒经,并怀着虔诚的心意恭敬地放置在酒祖大舜铜像的祭祀桌上。

这份散发着金色光芒的景芝传世酒经一直以来在白酒业内广为传说,但没人能够有缘亲自见到,此次在景芝国营建厂65年庆典上第一次对世人揭开神秘面纱。记者从景芝酒业一位高层人士处获悉,此酒经记载了景芝古法酿酒工艺,充分证明了景芝酒业源远流长的酿酒文化。后来此酒经用99.99%的高纯度黄金铸造而成,总重量达99两,可谓景芝酒厂传世之宝。

众所周知,景芝是中国白酒重要发源地,具有得天独厚的生态酿酒优势,从中华酒史上最早的高粱大曲酒、山东省第一个浓香型粮食白酒、第一个出口创汇白酒景阳春,到中国原创国标芝麻香一品景芝,无不证明景芝人敢为天下先的首创精神。多年来,勤劳智慧的景芝人始终恪守“真心酿真情”和“纯粮酿造”的经营理念,在继承传统酿酒技艺“21字”酒经的基础上,不断挖掘创新酿酒技术,倡导绿色健康、放心安全的生态酿造,提高了酿酒技艺水平,促进了企业可持续发展,景芝被授予中国芝麻香白酒生态酿造产区等殊荣。

“粮必精,曲必陈,水必甘,

器必洁,工必细,贮必久,管必严。”这一记载在景芝《传世酒经》中的酿酒古训一直是景芝酒人一脉相承的酿造理念。接下来的封藏仪式更是展露了这种文化的积淀。72位衣着整齐的壮汉抬出象征着吉祥如意的18坛景芝芝麻香封坛原浆酒,出酒、取酒、鉴酒、封坛、入洞,每个细节动作都严格按照传统酒礼一气呵成,将对白酒文化的尊重转化为身体力行,让人们更多地了解到景芝酒传统酿造技艺,从而更加深切地体会到白酒物质与文化的高度和和谐共生。

记者在现场看到,此次祭酒祖大典的主角是酒祖大舜,华夏古代五帝之一,是史前最早倡导酿酒的人。景芝酒的源头与大舜酿酒有密切的渊源。封藏大典也顺理成章地成为景芝酒人追颂先祖的盛典。在祭祖司仪的主持下,主祭景芝酒业董事长刘全平带领众副祭躬披金色礼仪带,历经净身、盥洗、迎祖驾等过程,双手作礼虔诚地为酒祖敬香、叩拜,诵祭文,整个仪式全部运用传统礼制,将一个凝聚着中国白酒精髓思想,原汁原味的祭祖大礼,完整地呈现在人们面前,时隔数百年,重新回归中国酿酒人的宝贵虔诚。

除了19日当天在齐鲁酒地主会场的祭拜仪式,远在景芝镇的景芝酒业分厂是另外一个祭拜酒祖的分会场,从管理人员到基层员工代表提前沐浴斋戒,同样按照传统礼仪虔诚地祭拜施礼。“虽然我刚加入景芝酒业不到半年时间,通过观礼祭拜酒祖,我感受到了景芝千年酿酒文化的深厚底蕴,包括好多老景芝员工都在非常虔诚地膜拜酒祖,这应该是一代酒人对自己职业的敬重和对酒文化传承的承诺。”一位参加观礼祭拜的景芝新员工无不感慨地对记者说道。

酿酒全程凝聚酒文化精髓

“离开了茅台镇和赤水河就酿不出茅台酒,同样,离开了景芝镇,同一个酿酒班子,同样的工艺技术也酿不出景芝酒。”提到为什么景芝酒的品质能够如此正宗,家里世代从事酿酒的景芝酒厂员工老赵说道。位于潍坊安丘的景芝镇东濒潍水,西临沂河,北依峡山,潍河、沂河、渠河三河并流形成独特水质,境内降水丰富,气温适宜,自然气候造就了万亩高粱种植基地。而且这里的气候条件有利于微生物群的繁殖,成为丰富白酒香气和酒质的天然“屏障”。《山东轻工志》就有记载:“同样的工艺,同样的烧酒班子,离开景芝到别处酿酒,酒味大有逊色。”

凡来过景芝古镇的游客,必会在景芝老厂区里的“松下古井”边驻足留念。据介绍,当地有“景芝水里含三分酒”这么一个说法,据说大旱之年景芝镇上其他水井都干枯了,这眼井的井水还能喷涌不绝,并且用这眼井水酿制的酒,不仅酒味香醇,而且产量也高。显然,水是景芝美酒必不可少的重要一环。“白酒是一种地域性很强的特产,其质量

风味离不开当地水土、物候,尤其是看不见摸不着却又无处不在的酿酒微生物。”景芝酒业副总经理赵德义介绍说。在景芝镇,酒因水而美,水因酒而俏。充沛的水源加上沿海的潮汐,形成了景芝地区独特的天然气候,利于微生物群的形成和生长,再加上独特的工艺,景芝酒就有了特别的风味和灵气。

“这可不是用来盖房子的建筑材料,而是粮食发酵成酒的关键物质——酒曲。”在景芝酒业南校场烧锅遗址里,老赵指着一块块“砖块”说道。在“砖块”周围还有堆积的小麦、高粱、磨盘、炒锅、木模。老赵解释说,酒曲被称为“酒中之骨”,是选用小麦、大麦、豌豆等原料,经粉碎、加水搅拌、压制而成。然后在45℃-70℃下经过25-40天自然培养或加入曲母培养,使微生物充分活跃发酵。“大曲直接决定了下一步酿酒的品质,确保发酵醇温满足‘前缓、中挺、后缓落’的发酵规律。”

制好的酒曲将用于下一步的制酒流程,伴随着浓浓的酒香,记者在现场看到,一个古法

酿酒班组正按照各自分工进行拌糟、下料、蒸馏、掐酒等操作。每一个动作都包含了景芝人始终恪守的职业准则。正是这种饱含千年文化积淀的传统酿造技艺被列为山东省首批非物质文化遗产,并申报国家级非物质文化遗产,景芝也荣获全省业内唯一首届山东省非物质文化遗产生产性示范基地。

此次封坛大典推出的封坛原浆是景芝酿造的精髓,传承了景芝厚重的酒文化,从粮食的选择到制曲、发酵、蒸馏、贮藏等全过程实行精工操作,每道工序每个环节都有科学的讲究。比如原料粉碎呈“梅花瓣,无跑生”,配料“无团糟,无白眼”,装甑要“轻、松、匀、薄、准、平”,蒸馏“熟而不粘,内无生心”……“在外人看来,这些字眼有的过于讲究,如‘呈梅花状’,似乎有点‘神乎’,有的又看似简单含糊,其实每句话每个字都有着丰富的内涵,凝聚着几代景芝先人的汗水和智慧。真要是把它领会贯通,不是件容易事。如果再想创新,那就更不容易了。”赵德义说。

九环溯源保障酒品可感可控

“这个就是我们现代化的新厂区,整个项目占地130公顷,全部建成后酒厂产能将达到10万吨。”顺着工作人员所指的方向记者看到,一个个一品景芝酒瓶形状的独特储酒罐整齐排列,整个厂区草木繁盛,假山巍峨,清水长流,如同花园一般,而进入生产车间却几乎看不到工人,全是运用现代生态酿酒技术的自动化生产线在作业,配料输送、蒸酒蒸粮、到摊晾、粮糟堆积,都实现了自动化控制。“这里是生产控制室,酿酒师傅只要在控制室里就能完成大多数工序,包括曲水比例、混合温度等指标这里完全能够监控,保证整个酿造过程的精细化,确保酒水品质的稳定。”

漫步现代化车间,看着满载

粮食的航车从头顶缓缓驶过,以及依靠信息化精确控制系统管理的自动化生产线,想到刚刚在南校场古烧锅遗址处品鉴用最传统的古老技术酿出的芝香美酒,看着身着粗布马褂的酿酒师傅在用木锨、铁锅作业,颇有一种在历史和现代之间穿越的感觉。

和全靠人工的传统技艺相比,现代生态酿酒有什么优势吗?工作人员介绍说,与传统相比,生态酿酒更注重质量控制。为此公司总结提炼白酒生产关键过程、核心标准,形成了从产地、水源、原粮、酒曲、酿酒、储藏、调酒、年份到品质的九环溯源品控保证体系,可以形成权威的全程可追踪信息链,从而确保让消费者喝的每一瓶酒都能确保景芝品质。

此外,生态酿酒十分重视产业循环,景芝人将酿酒下脚料酒糟晒干之后,再进行糖化处理,加工成蛋白饲料,提供给社会进行养殖。在保证口味不变的同时,实现了清洁生产,保证了食品安全,减轻了劳动强度,劳动生产效率能提高60%。

“景芝私家窖藏定制酒是景芝酒人用心酿造的结晶,也是景芝千年酒文化的集中体现,更是鲁酒凤凰涅槃重生的最好见证。”景芝酒业一名高层负责人告诉记者,景芝的每一滴白酒里都流淌着千年积淀的酒文化,蕴含着几代人的心血。在传承古法酿造基础上,景芝酒业将以“科技景芝,生态景芝,文化景芝”为产业支撑,继续加快引领鲁酒振兴的步伐。