

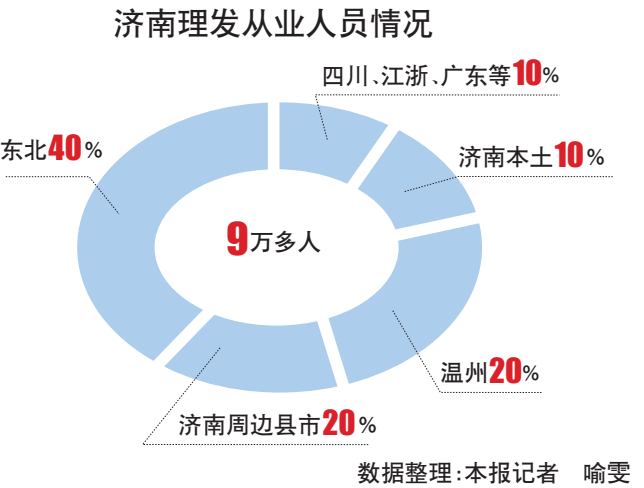
■“头等”大事·揭秘

# 济南人头发，四成由东北人打理

## 9万人从事这一行业，外来高端品牌占比不足1%



哈尔滨人尹楠在工作室给顾客理发。 本报记者 周青先 摄



目前在济南，大小理发店共有1400多家，9万多人从事理发行业，不过，济南人从事理发的并不多，东北人、温州人占了主流，尤其是东北人，占了从业人员的四成。业内人士介绍，在全国不少城市，东北人也是理发行业的主力。

本报记者 喻雯  
实习生 赵倩云

### 1400多家理发店 多是中小型本土品牌

济南市美发美容业协会统计，济南有1400多家美发店，规模以中小型为主。山东省美发美容行业协会会长孙明说，济南市场上的美发店主流是专业店，即纯粹做美发，专业店又细分为街边店、商场店、综合店、工作室，街边店能占到70%，后三种各占10%左右。

记者调查发现，被称为“济南理发一条街”的朝山街，500多米长的路上有10家理发店，平均每50米就有一家，最近的两家店之间距离只有10来米。这10家理发店中绝大多数是济南本土的，有的甚至已经开店20多年。

从济南的美发店品牌来看，外来品牌所占比例不足1%。“即便外地品牌来济南，受商业模式影响，或是水土不服等，经营不是很好。”孙明说，像上海的永琪，店面一直在收缩。

“济南的经济水平和工资收入水平都处于二线城市标准，但是较为保守的消费观，不

适合一些外地高端品牌的标准。”孙明说，目前受整体经济大环境的影响，市民对于美发的消费也会越来越理性，而且，济南本土的品牌整体实力不错，对消费者有了黏性。

记者调查发现，外来品牌店收费标准远高出本土品牌。以剪发为例，北京的东田造型，高级发型师180元，技术总监280元，品牌艺术指导1000元（还要提前一个月预约）。英国品牌汤尼应盖，总监剪发380元，教育总监为580元。而本土的品牌剪发价格在50元至200元之间的居多。烫发染发则更贵，如果在东田造型烫个头发再剪剪（价格分开），按最高的标准来算，要价2930元。

### 以前温州人多 现在多是东北人

“济南当地的基本没有干美发的。”济南市美发美容业协会会长刘春生说，美发行业人员社会地位比较低，不少人对这一行有偏见，老话说“剃头挑子一头热”，原来做美发的都被称为“剃头匠”。再加上从业门槛低，缺乏诚信，“谁家孩子干了这个都感觉很丢脸”。

“南方人重手艺，很多温州人从12岁开始就干美发，从助理慢慢做起，一干就是十几年。”刘春生说，不过因为温州人后来进入其他行业，东北人又补充了进来，并越来越多。

综合济南市和山东省美容美发协会的统计，济南理发从业人员有9万多，本土人员比例不到10%，东北人占40%左右。

在宽厚里开工作室的尹楠是哈尔滨大庆人，16岁初中毕业后就在寻找谋生的手艺。“东北老工业基地多以汽车、煤炭等重工业为主，这些行业近些年不景气，年轻人找工作很难。”尹楠说，起初也没有想好做什么，只是听说镇上村里的很多亲戚、朋友都在学美发，而且都学得挺好，很快就走出了农村。2006年每月就能赚到两三千块钱，觉得还是挺多的。

“风吹不着也晒不着，接触人多，赚得也多，就开始学了。”尹楠说，就这样口口相传再加上各种现身说法，越来越多的年轻人学起了美发。他原来工作的美宣有30多家连锁店，八成以上店员是东北人。

孙明介绍，不只在济南，全国很多城市，东北人都是美发行业的主力。

# 传承与创新 匠心独运高粱酒

本报记者 朱洪雷

天地缘酒业集团依托得天独厚的生态环境，天然的麦饭石矿泉水，稀缺的洞藏资源，在继承传统古法酿造工艺的基础上大胆创新，依托高精尖的技术硬件条件及高素质团队，以优质的高粱为原料生产出了绿色、生态、健康的美酒——天地缘高粱酒。

### 传承与创新

总工程师胡风艳介绍：天地缘酒业将清香型白酒引入鲁酒产区，工艺操作上传承古法酿酒技艺，融合现代生物工程技术。它既有传统清香型酒的共性，又有自己独特的个性特征，自成一体，别具一格。近几年来，天地缘酒业在继承传统工艺，又不囿于传统经验的创新发展中，应用现代生物科技技术使天地缘馥郁清香型酒生产工艺日臻完善，产品质量更加稳定。

胡风艳讲到：结合当地生态环境，天地缘高粱酒在生产工艺上采用清香型传统的古法酿造工艺，小地缸酿造发酵方式。严格遵循清香型操作工艺十一诀，即人必得其精，水必得其甘，曲必得其时，粮必得其实，器必得其洁，缸必得其湿，火必得其缓，工必得其细，量必得其准，管必得其严，勾兑必得其适。在整个酿造过程中，所用的器具、设备，包括发酵用的小地缸酿造前都必须杀菌，在十二大香型中，清香型白酒操作过程是最洁净、最卫生的，加之低温缓慢发酵，使得酒体纯净、安全、健康。

胡风艳也解释到：在技术创

新上，天地缘酒业在集合清香传统工艺的基础上，大胆创新，成功研制了适合鲁酒产区馥郁清香型酒的清渣、红心、后火三种大曲，实施了《清香型白酒发酵外围温度程序化控制及配料条件优化》、《馥郁清香型白酒生产关键技术研究与产业化开发》技术研究，形成了自己独特的馥郁清香型风格，天地缘高粱酒既保留了传统清香型白酒清雅香气，又兼备了浓酱绵甜醇和的口感，所开展的成果顺利通过专家鉴定，技术水平达到行业领先水平，并荣获多项科技进步奖。

### 高标准 严要求 促质量

天地缘酒业集团投入专项资金设立了高标准化现代化的技术研发中心，设有现代化的酒体设计、感官鉴别、常量检测、精密分析、微生物研究等于一体的质量分析控制中心。投资引进具有国际领先水平的美国安捷伦品牌气质联用仪(型号:7890B-5977A)，气相色谱仪(型号:7890B)，WFX-200的原子吸收光谱仪，WATERS超高效液相色谱仪，以及配套全面的质量控制检测设备，为白酒香味成分的分析研究、产品质量的控制打下了良好的基础。近年来依托天地缘酒业技术研发中心平台，建设有山东省技师工作站，山东省企业技术中心、滨州市清香型白酒发酵技术重点实验室，滨州市白酒工业设计中心，多家院校产学研合作研究基地等等。

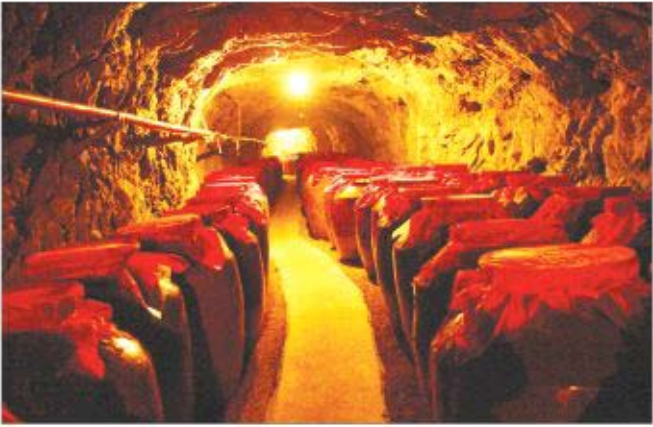
在人员队伍建设方面，由中国白酒工艺大师、中酒协、中食协

国家级白酒评委胡风艳带领的2名国家级白酒评委，7名省白酒评委，30余名高级品酒师、高级酿酒师、高级调酒师、质量工程师组成高层次人才的质量控制，研发团队。这样一群酿酒工匠，他们数十年如一日，怀着匠心酿酒的本真，只为酿好酒，为企业产品质量奠定了有力保障。

天地缘酒业集团目前拥有发酵地缸8万余个，年生产优质馥郁清香型白酒一万余吨。储酒方式采用地下酒窖、洞藏、窖藏、储酒罐区等，总储酒能力达4万余吨。其中洞藏方面开辟了“天缘洞”，“地缘洞”，“人合洞”三个天然、绝佳而又稀缺的优势资源洞藏基地。

### 匠心独运高粱酒

天地缘酒业一直秉承“工匠精神”酿酒，做中国白酒的品质坚守者，坚持精益求精，精雕细琢的工匠精神，在传承传统清香型白酒清蒸二次清工艺的基础上，予以创新，生产出清香馥郁，细腻优雅，入口绵甜柔和，香味谐调，自然舒畅，尾净味爽的天地缘高粱酒，广受业内专家和消费者的好评。2016年4月天地缘45度馥郁清香洞藏十年产品获得了首届中国白酒工艺大师十佳创新产品的第五名；2014年7月天地缘馥郁清香52度洞藏十年获得中国白酒国家评委感官质量奖，同时多次获得评委感官质量金奖、轻工创新品牌、优质产品等等。这也正是天地缘人对工匠精神的深刻解读：对产品的精雕细琢、精工制作，脚踏实地，一丝不苟放人用心做好每



一瓶酒，用心服务好每一位用户的理念追求，同时耐得住寂寞，数十年如一日的追求着职业技能的极致化，带着传承与钻研，凭着专注与坚守，去缔造一个又一个的奇迹，在平凡的岗位上精益求精的追求的产品质量的卓越。

### 高粱酒的绵、甜、净、爽

天地缘高粱酒借助优质的酿酒生态环境，继承传统工艺并依托高精尖的技术硬件条件及现代生物酿造技术创新发展，在天地缘酿酒工匠的巧手下，不断演绎着将一粒高粱到一滴醇酿的精彩变化，也使高粱酒具备了绵甜净爽的特色。

高粱酒的“绵”：入口不刺激，迅速布满舌面，绵延开来。这主要得益于天地缘高粱酒应用《清香型白酒发酵外围温度程序化控制及配料条件优化》技术，实现了低温缓慢发酵，并延长发酵期，在发

酵过程中生产了更多复杂有益的微量香味成分，加上天然洞藏长期封存，使得高粱酒体更加绵柔。

高粱酒的“甜”：酒体品味丝丝甜意，自然而又舒适。高粱酒独特的润粮工艺，为生成更多的多元醇类甜味物质奠定了基础；同时采用天然麦饭石水为酿酒用水，含有多微量成分，使得高粱酒体自然甜而润和。

高粱酒的“净”、“爽”：酒质纯净无杂，后味爽快，回味怡畅。高粱酒的生产过程对生产器具都要做到清洁、杀菌，避免杂菌的污染，生产过程，生产环境干净整洁，加上低温缓慢发酵，生态酿造，造就了酒体的净爽之特色。

高粱酒正是得益于天地缘其优美的生态环境，高精尖的检测设备及高素质的技术团队，并依托得天独厚的麦饭石优质矿泉水及洞藏优势陈酿条件，在传承与创新中酿造出天地缘健康、生态、优质之高粱美酒。