

创业故事



中国酿酒大师、青岛市即墨黄酒工程技术中心首席专家、即墨黄酒传统酿造工艺代表性传承人……近日,记者采访了拥有众多头衔的即墨妙府老酒创始人于秦峰。聊起30年来的创业故事,他总说一个人完成不了事业,靠团队才能传承品质黄酒文化。近年来,妙府老酒以“糗糜法”为核心的妙府老酒传统酿造工艺、“即墨黄酒封坛仪式”“地瓜酒生产工艺”等8个项目,先后获评山东省、青岛市、即墨区三级非遗项目,这在中国北方黄酒企业中稳居第一,即使放眼全国酿酒行业,也是可圈可点。

一壶品质老酒的背后是良心孝心

即墨黄酒传统酿造工艺代表性传承人于秦峰坚持“品质立企”并推行孝德黄酒文化

几十年情注一壶“老酒”

时针拨回1979年,17岁的于秦峰参加招工考试,考入即墨黄酒厂,开始了他在北方黄酒老酒行业的耕耘与跋涉。在传统酿造技艺师徒传承的形式下,他跟随师傅刻苦学艺,熟练地掌握了酒曲制作、糖化、糊化等即墨传统老酒生产关键技术,并考取了山东省评酒委员、国家级评酒委员,1991年被国家食品工业协会聘为全国黄酒考评专家组成员,也是山东省唯一的全国黄酒考评专家。随着知识分子“下海”创业潮的涌起,1993年3月,于秦峰辞去即墨黄酒厂技术厂长、总工程师职务,白手起家,创建山东即墨妙府老酒有限公司。

“作酒之法,既有米曲之数,又有功沽之巧,式若米曲多寡之数,法若水火齐量之差。”在多年来研究积累的基础上,于秦峰对即墨黄酒酿造技艺进行高度提炼,首次提出“糗糜法”。糗糜法就是将黍米在锅中煮透后再不断搅拌,糗而成糜。然后在“古遗六法”基础上,采取糊化、糖化、发酵、压榨、陈储等独特传统技艺酿制而成,这一概念对《礼记·月令》有关北派黄酒酿造技艺精华——“古遗六法”归纳提升,得到了中国黄酒界的充分肯定。

记者了解到,“古遗六法”分为选米、选水、浸米、入锅、烧火、铲米、出锅、糖化、入缸发酵、搅拌、压榨、封坛12道传统工艺工序和上百个工艺要领。一代又一代酿酒师坚持遵“六法”守“六必”的传统工艺,使得即墨黄酒传统酿造技艺传承几千年,历久弥香。

2008年底,以“糗糜法”为核心的妙府老酒传统酿造工艺,被列入青岛市非物质文化遗产保护名录。为集中展示妙府老酒传统酿造工艺,妙府公司建起黄酒博物馆。记者了解到,这个黄酒博物馆是国家3A级旅游景区、山东省工业旅游示范点。在妙府老酒文化长廊尽头,每天都有技术精湛的酿造师行云流水般地全流程展示“糗糜法”老酒酿造工艺。烟雾缭绕中,伴随着酿酒工人挥舞的铲耙、穿梭的手推车,蒸煮、糊化、压榨、陈储等传统老酒生产工序让众多参观者大开眼界。

推行孝德黄酒文化

“一直很忙,干了45年,天天下车间,要不怎么能成为‘大国工匠’”。10月9日上午,记者在即墨妙府老酒公司见到了一身工作服的于秦峰。他表示,碰到天大的事也要先把自己的工作做完,这是他多年养成的习惯。于秦峰说,做老酒是个功夫活,讲究心境和技艺,即墨传统老酒工艺细腻精道,技法环环相扣,操作重在领悟。火候稍不到位,口感就要变样。口味取决于工艺,工艺取决于功夫,功夫取决于悟性,要酿出地道的老酒,不按工艺做不行,不下功夫不行,没有悟性也不行。另外,还得有好心境,只要心境好,技艺自然而然就会发挥得好,自然就能酿出好酒来,而这个好心境就是良心和孝心。

熟悉于秦峰的人都知道,他的孝



妙府老酒创始人于秦峰(左二)在讲解陈伏麦曲的作用。



于秦峰在品老酒。

顺是出了名的。他认为,“孝”是儒家文化的核心,为“仁义之根本”“人伦之公理”。于秦峰和他创立的即墨妙府老酒与“孝”仿佛命中注定般结合在一起。在即墨妙府公司厂区,于秦峰以孝立企、以孝酿酒,大力弘扬和倡导“孝敬不能等待”的企业文化。“于总教导我们‘孝敬不能等待’,每天都要给父母打个电话,每星期要回家看望一下父母,每个月发了工资给父母寄回去一部分。员工要用诚心、孝心和良心去酿酒,只有这样,才能酿出来一壶好的黄酒。”妙府老酒工作人员小唐告诉记者,于秦峰还将“孝心、良心、爱心、诚心”写

进了企业管理原则,没有孝心的人不能进妙府老酒公司,并把“孝”作为招聘和考核员工的硬性指标。在于秦峰的带领下,公司在员工中大力推行孝德文化,在企业管理中融入孝德文化,而且在社会上广泛宣传孝德文化,形成了个性鲜明的企业文化观,先后荣获“中华孝亲敬老楷模”提名奖、“感动齐鲁敬老楷模”提名奖,即墨妙府也成为全国企业孝德文化推广示范单位。

老酒封坛贮存攻克难题

“中国黄酒生产虽有标准,由于受

生产工艺、地域环境和气候影响,在中国北方地区执行国标难度非常大。尤其是在氨基酸态氮指标上,老酒如果不经过较长时间的贮存期,质量标准很难达到最优。”1993年创办妙府公司后,于秦峰便着手攻克这一难题,经过长期研究,他发现陶坛年份贮存方法十分奏效,不仅能弥补老酒自身存在的不足,而且还能使老酒品质大大提升。于是,公司将刚刚榨出的鲜酒杀菌后装进质地优良的陶坛,然后以荷叶罩口封存,成为妙府老酒公司的创新之举。

2007年12月30日,万吨妙府年份老酒封坛仪式、妙府文化长廊揭牌仪式暨首届妙府老酒封坛节盛装启幕。封坛节持续20天,青岛市民共签封妙府年份老酒1000多吨。自2009年起,妙府老酒公司又先后举办了数届妙府老酒封坛节。历经近二十年的挖掘、培育,封坛节的多次成功举办使妙府老酒封坛节成为青岛地区具有文化价值及民俗特色的节庆品牌之一。

“实际上,封坛在我国北方民间早已有之,追溯起来应有三千多年的历史。最初是农户为了庆祝一年的丰收,把新酿的酒封到雪地里,为来年祈福,这种做法比较原始。妙府老酒陶坛封存,采用生物科技,在继承中做到了创新。”于秦峰解释说。2017年6月,妙府公司“即墨黄酒封坛仪式”获评即墨区非遗项目,时隔4年后,又跻身市级非遗项目。2020年、2021年,因挖掘、整理、利用非遗项目成绩突出,于秦峰连获“山东非遗年度人物”荣誉称号。

传播“品质立企”之道

作为中国酿酒大师、中国酒业协会黄酒分会副会长、中国黄酒学会副会长,在做大企业规模、打响“妙府”老酒品牌基础上,于秦峰以振兴黄酒为己任,几十年来,足迹走遍河南、湖北、甘肃、宁夏、山西、吉林等地的黄酒产区。在地方高校的大讲堂,他为高校学子阐述北派黄酒文化渊源、生产技艺精髓、传承与创新;在当地黄酒企业的生产车间,他为一线工人们亲自示范每个生产环节,毫不保留地传授北派黄酒酿造要领,传播“品质立企”之道,努力推动老酒生产向标准化、品牌化迈进。

“做响做大北派黄酒是我矢志不移的目标,责无旁贷,我将继续努力下去。”于秦峰说。作为即墨黄酒产业的非遗传承人,他深知责任重大,几十年来,不遗余力地传承非遗项目,以丰厚的历史文化反哺即墨黄酒产业,使其散枝开叶,茁壮成长。这是他对老酒情怀、非遗情怀的深厚表达。

链接 与酒界泰斗的三十年之约

“国内酿酒界泰斗秦含章曾三次来到即墨妙府老酒公司,对妙府老酒给予格外的关心和支持,无论是1993年的国家级鉴定会,还是2003年的‘即墨老老酒’课题,可以说,即墨妙府老酒正是在秦含章先生的指引下,才有了指向性的发展。”于秦峰表示,早在2003年9月,秦含章先生在考察指导即墨黄酒生产时,向秦峰提出一个

研究课题,希望在自己120岁的时候,喝到于秦峰熬制的三十年老酒。在秦含章的鼓励和指点下,即墨妙府老酒在年份方面进行了深入研究,并将研究成果应用于实际生产,在品质上获得很大提升。

2023年2月,“中国酒界泰斗”秦含章先生115周年诞辰纪念活动在北京秦含章酒文化交流中心举行,作为他生前十分关注的黄酒品牌,即墨妙府老酒倾力

打造了“即墨老老酒”的特别纪念款,这是妙府老酒对秦老课题的成果报告,也是对这一段珍贵感情的回忆与缅怀。据悉,此酒由于秦峰亲酿。目前,即墨妙府老酒有限公司已经成为非物质文化遗产重点保护名录“即墨黄酒传统工艺”传承单位,而于秦峰也成为即墨黄酒的非遗代表性传承人。 观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超 图片由受访者提供