

三产融合,梁山酒曲占全国流通市场六成份额

一镇酒曲 香飘全国

祖传工艺制曲酿酒 匠心传承二十二代

走进山东梁山徐坊大曲有限公司,一股醇厚的麦香扑面而来。香气饱满,协调,闻之令人愉悦,深吸一口,满是岁月沉淀的韵味。

“徐家拥有祖传制曲工艺,最早可以追溯到元朝。最初在江苏淮安、泗洪一带以制曲酿酒为生,明初为躲避战乱,举家迁至寿张集镇,建立‘徐家酒坊’,并在1979年成立徐坊大曲有限公司。我是第22代传承人,也是市级非遗项目传承人。”徐坊大曲总经理徐伟介绍,长期以来,徐坊制曲人潜心挖掘祖传技艺,刻苦钻研、创新发展,现已成长为国内制曲行业中历史悠久、规模领先、品类齐全的生物工程企业。

走进徐坊大曲的储藏室,各类曲块整齐排列,黄褐色的包包曲、平板曲散发着浓郁的香气。凑近细闻,鼻腔间萦绕着谷物、阳光与微生物共同作用形成的馥郁气息。先是一股温暖踏实的粮食香,如同刚出笼的馒头,又似暴晒后的麦垛,质朴而纯粹;随后,暖香层层化开,衍生出丰富幽深的复合香气,沁人心脾。掰开一块曲,内部布满白色菌丝,细密的菌丝如网般将粮食颗粒粘连,白丝与淡黄交织出独特色泽。曲块断面紧实细腻、纯净无杂,整块曲坯犹如精心焙制、覆满菌绒的粮食砖,质地厚重。

依托定制化生产,企业可根据客户需求,对曲块的水分、糖化力、酸度等指标进行差异化调控。“你看这些曲块表面都凸起小包,因此得名包包曲,凸起设计能避免仓储时曲块紧贴、阻碍发酵。”徐伟说,这批包包曲存量在20吨左右,糖化力550U左右,水分约12.46g/100g。

徐坊大曲建有两条年产万吨大曲生产线,5000吨酶制剂生产线与千吨粮食酒生产线,主营中温、中高温、高温大曲、度夏专用曲、芝麻香型白酒专用曲以及固态窖泥功能菌等产品。企业秉持做好曲、酿好酒的理念,开发了拥有自主知识产权的“梁山人”“梁山泊”“徐坊村”“将军渡”“鲁国春秋”五大系列名优白酒产品。

酒曲已成支柱产业 科技赋能带富一方

“制曲包括原料甄选、粉碎、排潮等一系列工序,每一个环节都必须严谨细致。”徐伟介绍,酒曲主要原料为小麦、大麦、豌豆。

陈丹 康岩 济宁报道

“曲为酒之骨”,短短5个字,道出了中国白酒酿造的核心奥秘。它以小麦、大麦或豌豆为原料,在时间与温度的孕育下,汇聚霉菌、酵母菌、细菌等微生物群落,悄然完成从淀粉到糖、再从糖到酒的奇妙转化,堪称东方酿造文明的独特密码。

在济宁市梁山县,随着当地酒曲产业的兴起与发展,梁山县寿张集镇正将这份古老的技艺转化为现代产业动能。通过政策引导、科技赋能、品牌建设与三产融合,该县成功将酒曲产业打造成为带动区域经济增长和农民增收的支柱产业。其酒曲销售额占全国流通市场60%左右,是名副其实的“中国酒曲之乡”。



酒曲生产车间。

豆。“我们在黄河滩区流转种植约1000亩软质小麦,这类小麦胚乳疏松、透气性佳,利于霉菌定植繁殖,糖化力、液化力、发酵力表现更加突出。”

走到连片厂房前,徐伟介绍,这里是用于酒曲发酵、排潮的专用曲室。企业办公室主任管学勇补充说,曲室采用半地下窖式建设,春季环境干爽便于保潮,夏季空间阴凉利于降温,冬季密闭性好便于保温。

春末夏初是制曲黄金期,气候适宜保温与通风供氧;三伏时节空气中微生物菌群丰富,曲坯极易“生衣”。得天独厚的自然环境,使得伏曲相比冬季制曲可提前5~7天成熟,比春秋季节制曲提前3~5天成熟,老匠人常说的“伏天曲20天成熟”正是源于此理。管学勇介绍,伏天制曲核心原则为“求凉”,外界气温普遍不低于30℃,曲室控温需维持在40~50℃,生产遵循求凉、通风准则,恪守“只要敢敲门,不会烧心”的行话。

酒曲产业已是寿张集镇的支柱产业。目前全镇现有规上酒曲企业33家,大小作坊100余家,年产酒曲20万吨,从业人员超6000人,产品销售额占到全国酒曲流通市场60%左右,是名副其实的“中国酒曲之乡”。除龙头企业徐坊大曲外,全镇还集聚了大批本土制曲酿酒企业与一线产业工人。

年过六旬的老杨是梁山吉兴生物工程有限公司的酿酒工人,他用自编的顺口溜道出切身变化:“酒飘香,产业旺,钱包鼓,干劲足。”近年来,依托地方政策扶持,企业经营持续向好,同村多名乡亲就近进厂务工,月收入可达四五千元。老杨坦言:“能在家门口打工,有稳定收入,咱老百姓很满足。”

“在传承古法制曲工艺基础上,我镇引导企业加大科研投入,为全部规上企业配备了产品研发与质量检测中心。通过深化产学研合作,联合山东大学、江南大学、齐鲁工业大学共建山东梁山微生物应用

研究院,深耕菌种选育、工艺改良、新品研发;同步引进现代化生物技术,推进生产自动化、标准化改造,大幅提升菌种良种覆盖率与产品工艺稳定性。全镇已推出酯化酶、高效料酒曲等4款新品,累计申报专利20余项,科技成果转化较此前提升30个百分点。”梁山县寿张集镇经济发展办公室主任佟刚介绍。

国家地理标志认证 品牌价值破10亿元

寿张集镇通过成立酒曲产业发展专班,科学编制产业规划,明确“产业化引领、集群化发展”路径。出台《寿张集镇“酒曲品质提升年”活动实施方案》,严格执行抽检与处罚机制,推动企业签署《酒曲品质承诺书》;开展“政策找企”“一对一”精准服务,落实农业产业化龙头企业贷款贴息、融资担保及高质量发展奖励,累计为企业争取优惠资金超过1000万元;建成以寿张集镇为核心的酒曲特色产业强镇,2012年获评“山东省酒曲特色产业集群”,2022年获批“山东省特色优势食品产业强镇”。“梁山酒曲”获国家地理标志认证,区域品牌价值突破10亿元。

寿张集镇投资1.8亿元建设中国梁山酒曲产业园,集聚22家酒曲企业,推动清洗、发酵、干燥等工序自动化改造;支持企业开发衍生产品,延伸至制酒、酶制剂、生物饲料、有机肥等领域,提升附加值;推广“企业+协会+基地+农户”模式,发展酒曲专用小麦基地1.2万亩,实行统一供种、技术指导和收购,保障原料优质稳定供应。依托“梁山酒曲”地理标志,培育“徐坊”“梁山人”“将军渡”等商标123项,打造“白金、黑金、红金、铂金”四大金砖系列高端产品;加强品牌推广,通过“互联网+”“直播带货”拓展市场,单场直播销售额最高达30万元;组织企业参加全国糖酒会、农博会等展会10余场,签订产销协议21份,经销商网络覆盖4省17市。建立线上线下融合销售体系,在亳州、成都等专业市场设立直销窗口,产品畅销全国30多个省区,销量占全国60%以上;建立价格监测和供应链调度平台,利用大数据匹配供需,实现产销精准对接,订单履约率超95%,产品溢价率接近10%。

下一步,佟刚表示,寿张集镇将在做强做精酒曲产业,守住本土特色的同时,持续布局生物肥料、生物制品等新兴产业,以跨界产业协同赋能酒曲产业长效稳健发展。