

妙府老酒

□高建刚

老酒的妙府里
众多美女婆婆之影
那是许多经年陶罐
腹里有麦子歌舞踏曲
黍米出本草

入血脉秘笈

我要娶那一罐
回家喝了一晚
睡梦中
我在房顶摘星星
满满一篮的光辉耀眼

我爱上了她
却怕自己千杯少
适度为好

有人见
说气色真好
不是寒暄 是真的

妙府老酒之妙

□崔均鸣

我的家乡莱阳市穴坊镇与即墨区金口镇的物理距离相去八华里，而风土人情，乡间俚俗却毫无二致。比如，有这样一则谚语：“这个世界上没有一壶老酒解决不了的问题。如果有，那就再来一壶。”总而言之，只要大家能够坐到一张桌子前，小酒盅一端，两杯老酒下肚，所有的问题便不再是问题，所有的矛盾便烟消云散了。以酒为媒，用胶东话勾兑，以此稀释略显粗糙的日子，应该是家乡人所具有的独特生活智慧。

在即墨，妙府老酒只有25年的成长史。但是，它恰到好处地继承了即墨黄酒“黍米必齐、曲蘖必时、水泉必香、陶器必良、湛炽必洁、火剂必得”的“古遗六法”，坚守传统酿造初心不改。“独特偏见，一意孤行”，这更像是一位艺术家的自信情怀，也符合山东汉子“一条道走到黑”的执拗性格。在市场经济大潮澎湃激荡的岁月里，这种气质让妙府老酒赢得了市场，也暴得大名。2013年，妙府黄酒传统酿造技艺即被列入山东省非物质文化遗产保护名录。

前些日子，我们有幸走进妙府老酒厂，听该厂的主人于秦峰先生讲述自己的创业经历和人生故事，许多动情的细节穿插在坚硬的时间缝隙里。也许，那些只有当事人才能够品咂摸出的滋味随着岁月的流逝，已经发酵出了浓烈的酒香。回首往事，在他的口中所传递出来的主题词除了“感恩”、“感谢”和“相信”之外，再无其他。在我看来，妙府老酒是中国改革开放四十年来一个具有标本意义的缩影，该厂厂长于秦峰也是中国民营企业家的一个典型代表。受政策指引，被目标召唤。与此同时，他也经历了中国经济从稚嫩到成熟，从混乱到规范的一个复杂曲折的过程。他是亲历者，也是见证者。其间甘苦，可谓“一言难尽”。然而，于秦峰及他的妙府老酒还是挺了过来。他把自己挺成一位屹立不倒的山东汉子，把妙府老酒挺成北派黄酒的优秀代表。这些年，于秦峰也收获了荣誉无数。比如，全国轻工劳动模范、黄酒行业唯一的中国酿酒大师、山东省首席技师、山东省有突出贡献的技师、山东师轻工首席技师、世界生产力科学院院士等等……从业40年来，

他成为名副其实的“大国工匠”。

在于秦峰看来，即墨四千余年黄酒文化是先辈留下的最宝贵的财富，作为“即墨黄酒传统酿造工艺代表性传承人”，只有严格尊重传统，才是唯一出路。因此，这些年来，妙府老酒在“晒糜、糖化、发酵、压榨、陈储、勾兑”六个酿酒环节中循规蹈矩，一丝不苟。也许，这正是妙府老酒以往赢得广泛市场的“妙招”所在。

眼下，于秦峰的儿子于渊超已经长大成人，开始介入妙府老酒厂的经营与管理工作。这名有着英国留学背景的年轻人，熟悉金融业务和市场营销，也比较了解资本运作。喜欢穿工装“老于”与喜欢着西装的“小子”同时出没于工厂大院正成为妙府老酒厂一道独特的风景。

这当然是一个关于“老于”与“小子”的故事。

“老于”与“小子”是老子与儿子的关系。“小子”当然继承了老爸对于黄酒制作工艺的较真儿精神。“小子”认为：在黄酒制作过程中，为了省事而“变通”不可取；为了谋利而“创新”更是无耻。与此同时，“小子”还认为，北

方黄酒市场占有率目前还很低，妙府老酒的发展空间相当巨大。摒弃“酒香不怕巷子深”的传统营销观念，应该是妙府老酒厂再上新台阶所必须面对的市场“大考”。这些年，妙府老酒所推出的诸如“封坛节”等一系列营销新举措显然更多地体现了“小子”的行事方式。“老于”继续秉持他的“酒香”事业，“小子”则偏重于把妙府老酒迅速推出“深巷”。今年1月，中央电视台国际频道大型文化体验纪实类节目《非常传奇》(第二季)前来妙府老酒公司，拍摄山东省非遗项目——“即墨黄酒传统酿造工艺”专题纪录片，并于同年6月在央视播出；今年6月，妙府老酒还被选为“上合组织青岛峰会指定产品”。

传统的制作方法与现代的营销理念有机融合，构成了妙府老酒在新时代再出发的“双轮驱动”发动机。可以想见，在不太远的未来，妙府老酒会让我们对世界，对生活产生更深刻、更和谐的理解。快乐生活的妙处在于——把所有的不幸与痛苦抛之脑后。面对不期而至的风和雨，告诉世界：我们的生活其实很简单，也很滋润。

复杂江湖，尽在一杯老酒中。

一坛老酒

□韩松礼

朋友送我一坛容量五升的紫黑色陶瓷坛子盛装的老酒，上面泥封着。还煞有介事地告诉我说，这是有年号的封装酒，对人的身体保健极为有益，打开后最好一次喝完，要烧到滚开了趁热喝。当时我就暗自思忖，谁有这样大的酒量呀，一次能喝这么多酒，那还不成了打虎英雄武松了吗？除非是多邀请几个人一起分享。酒是收下了，一直没机会品尝。

最近，参加了市作协组织的文化采风活动，第一站就是参观生产老酒的“妙府老酒”有限公司。因为家有存货，所以对此行程格外留意。车到公司旧址，一进院子，先被堆码得几乎一人高的长酒坛给吸引了。几辆喷写着“妙府老酒”的货车停放在院子一角。我隐约闻到了一股老酒的芳香，特

意靠近酒坛垛前使劲地嗅着。

在会议室，接待我们的“妙府老酒”有限公司创始人、董事长、中国黄酒酿酒大师于秦峰先生简要介绍了公司的发展历程。在他热情洋溢的力邀下，我们品尝了公司生产的“妙府老酒”。深褐色醇厚且飘着诱人粟米香气的酒液一口咽下，一股热流自腹内油然而生，甜甜的味道在口中回旋。我不禁脱口感叹道：好酒。于董说，喝老酒，稍温即可，口感最好。近些年，时兴喝低温的，效果也很好。喝了妙府老酒，身体由内向外发热，由脚底向上升温。所以，有很好的御寒作用。传统的产妇在生产后喝温热的老酒，对调理身体恢复健康有极大的帮助。听到此，我对那位送我老酒的朋友说的老酒要烧到沸开才能喝的说法哑然一笑。

接下来，有着英国留学背景的公

司总经理于渊超带领我们参观生产现场。他给大家陈述了“妙府老酒”继承数千年传统的即墨老酒工艺，公司科学总结发展了严谨的生产管理程序，从主要原料的选取，各种辅料的采用和生产环境的规范，一丝不苟地精心酿造每一坛妙府老酒。比如妙府老酒所采用的主要生产原料大黄米是由专门的农业基地提供的；酿造过程所需的水，是当地特有的天然麦饭泉水汲取来的，作为酿制老酒关键环节的“曲饼”也是严格精选了最合适的麦糠调和发酵而成。所谓“黍为酒之肉，水为酒之血，曲为酒之骨”是也。年轻的于总十分认真地给我们讲解了老酒传统的“古遗六法”，即“黍稻必齐，曲蘖必时，湛炽必洁，水泉必香，陶器必良，火剂必得”，这是古人所讲究的六个生产黄酒的关键要法。我这参观者是外行，听得云里雾里，却也在内心对妙府

酒厂的科学严谨求实求细的作风暗暗钦佩。隔着玻璃墙，一些工人正在认真地生产操作。浓郁的酒香，绕过玻璃墙的阻隔，弥漫在整个参观大厅，也回味在我的心里。

在生产现场、在产品展示厅、在公司新址占地200多亩的万吨储存酒窖，我都看到公司的生产规范条例条款款清清楚楚地标示在墙上，这些无声的展示，让我对这家生产“妙府老酒”的公司，产生了由衷的敬意。

从“妙府老酒”有限公司出来，忽然想起我那朋友和他送的那一坛老酒，是不是该选个日子，再邀上三五个好友，一起分享那凝结着古人智慧和今人辛勤劳作所得的美味佳酿呀。

