

那些年 那坛酒(上)

□ 傅一清

现代羊羔酒之国有时期

现代羊羔酒是在古代羊羔酒的基础上发展起来的。现代羊羔酒的发展经历了一个艰难曲折的过程。在上世纪七十年代,国家为了加快经济建设,在第四个五年发展计划时期,中央政府要求各地方政府发展五小工业即小化肥、小水泥、小钢铁、小煤炭、小机械等,以改变我国地方工业的经济结构,加快工业发展。孝义县政府(当时称孝义县革命委员会)根据国家政策,结合当地实际情况,决定筹建孝义地方国营糖厂(后改为孝义县酒厂),并于1970年5月26日由当时孝义县革命委员会,以孝革发(70)第56号文批准。在这样的情况下建起孝义地方国营糖厂(酒厂)。

1970年7月糖厂开始筹建。厂址选在孝义新城府东街8号,占地面积40余亩。投资23万元,设计生产能力日处理甜菜30吨。在时任筹建负责人张世生和赵振福的带领下,全厂上下齐心协力,争时间赶速度,没有节假日,不分白昼,历尽艰难曲折,终于在公历1971年元月(农历1970年腊月)完成了当年设计,当年施工,当年投产的目标务。

在全厂职工的努力下,风风火火地建成了糖厂,也投入了生产,但由于采用的工艺是比较落后的亚硫酸法,技术又没掌握好,产出的糖是白不白,红不红,既不是红糖也不是白糖,产品质量不过关。后来又按上级领导的要求在新任糖厂党支部书记史一青和厂长张世生的带领下,进行技术改造,在1971年又将工艺改为碳酸法生产。技改后白糖质量明显提高,出糖率也有所提高。后来又用制糖后的副产品糖渣制酒。把糖渣稀释后加糖化剂酵母发酵7天后,将发酵的糖渣装入酒甑进行蒸馏,这样生产出来的酒叫快曲酒。

在1973年,时任糖厂党支部书记赵振福、厂长张立太,又组织进行了一次技术改造,日处理甜菜能力提高为50吨。1973年全年生产出红糖和白糖达70余吨。生产技术初步过关了,生产线能够达产达效了。由于甜菜是季节性很强的农业经济作物,每年收获季很短。山西也不是种植产区,种植面积很少。山西的甜菜产量,仅山西大同糖厂一家还不够使用。这样一来,生产原料供应就成了最大问题。由于原料的供应远远不能满足生产的需求,每年只能生产一个月,其余时间无事可做。为了厂子的生存和发展,又新建一座酿酒车间和制曲车间,将生产重心转为白酒生产,原料以高粱为主,另有红薯干、柿子等原料作补充,采用麸曲、酵母发酵,老五甑法生产。这种方法工艺简单,发酵周期短,出酒率高,但酒味寡淡,香气不

足,后味短,杂味大,是低档次的麸曲酒、柿子酒。1978年后,甜菜供应更加困难,红糖白糖生产线基本停产,全部改为白酒生产。根据资料统计1978——1979年生产周期共生产白酒150余吨。



香气扑鼻的羊羔酒

1980年郭建文由孝义印刷厂调任糖厂党支部书记后,当年白酒产量达200余吨。1981年,又扩建了新的酿酒车间、破碎车间、成装车间、化验室等酿酒生产配套的设施设备。年原酒生产能力达到400余吨。正是这一年(1981年),经孝义县政府孝政发(81)第86号文件批准将孝义县地方国营糖厂更名为“孝义县地方国营酒厂”。改造生产线后,生产出新成品“粮白酒”。并研制成功配制酒“玉竹青”“双喜红”受到广大消费者的好评。后来引进江苏无锡市技术,生产出小香槟、汽酒、汽水、桔子香槟、葡萄香槟等十多个花色品种。产品深受消费者欢迎,远销本省吕梁、晋中、阳泉和河南省等地。1981年生产白酒250余吨。达到白酒全部产能的65%。糖厂改酒厂后,日子比糖厂时要好过多了,但产品层次还不高,市场占有率还较低,提升空间还很大。

1984年11月,田仲和从磷肥厂调任孝义县酒厂任厂长。为了给酒厂找到更好的出路,从根本上提升白酒质量,适应市场需求,提升产品形象以及知名度、美誉度,决定将低端的麸曲白酒改为高端的清香大曲酒,于1985年,孝义县酒厂与汾酒厂实行松散型联营,并在1985年进行了大规模的技术改造。改造项目主要包括450平方米制酒车间一座、2430平方米发酵车间一座、280平方米制曲车间一座、100吨水塔一座、650平方米辅料棚一座,以及粮库、配电室、凉曲棚等附属设施,共计建筑面积6000余平方米。生产工艺按照汾酒工艺设定,与汾酒工艺大同小异,具体由汾酒厂技术人员指导。技改总指挥由厂长田仲和担任,技改副总指挥王正泉同志全面负责技改工作。主要工程交由孝义县工业系统刚刚组建的孝义地方国营建筑安装公司承建。附属设施由酒厂组建的一支土建队和安装队自己完成。由于调配得当,全厂上下通力协作,积极配合,加班加点,于当年12月份就完成技改,开始生产大曲,并投入原料,立排生产。

1985年底,动力设备总能力为619千瓦,固定资产总值85.13万元,年产酒430吨,产值85.13万元,创利税32.7万元,全员劳动生产率5995元。

1986年,也是技改后生产清香大曲酒的第一年,新产酒经贮存半年后,色泽清亮透明,经山西省食品工业研究所总工程师、酿



酒库

酒专家王元太先生品评,完全符合清香大曲的特征,色香味俱佳,属上佳产品。依照清《汾州府志》和清《孝义县志》的记载和明冯时化《酒史》“羊羔酒出汾州孝义等县,白色莹彻,如冰清美,饶有风味”的记述和工艺特点,就把新产品取名为“羊羔酒”。从而使羊羔酒这个历史的名牌获得了新生。羊羔酒经省、地食品研究所,吕梁行署标准计量局,卫生防疫站等有关部门的技术鉴定,完全符合标准要求,获准批量生产。当年羊羔酒投放市场,获得消费者的青睐。产品一度畅销,供不应求,需批条购买。同年,羊羔酒荣获“山西省优质产品”“吕梁地区优质产品”称号。

在羊羔酒获得社会广泛认可后,在1987年田仲和厂长就派人去北京国家工商行政管理总局联系注册“羊羔”牌商标,结果“羊羔”已经被山西省侯马县地方国营酒厂抢先注册了,经与该厂家协商以5万元的价格转让“羊羔”商标归孝义县酒厂所有。



羊羔酒的制作过程

1987年,投资3.5万元装备了微波陈酿机,对白酒进行微波老熟,以缩短白酒贮存期,加速资金周转。

孝义县酒厂麸曲酒改清香大曲酒的技术改造,能够顺利进行,取得极大的成功,除县有关部门的支持以及酒厂自身的努力外,还得益于与汾酒厂的“松散联营”,得到汾酒厂的积极支持。技改之时,汾酒厂企业公司就提前派出了制曲大师邓同旺、制酒技师李永富指导技改工程。所谓“松散联营”,就是孝义酒厂与汾酒厂企业公司签订技术指导与购销贸易合同。孝义酒厂作为生产特制北方烧的基地,所产原酒由汾酒厂企业公司收购。同时,孝义酒厂自己也可以成装羊羔酒,自行在市场上销售。两条腿走路,使得孝义县酒厂获得很大的成功。

能够和汾酒厂紧密联营并不是一件很容易的事情。这是孝义县委、政府有关领导关怀以及政府部门领导和酒厂领导共同努力的结果。

协议既定,汾酒厂派出汾酒厂副厂长齐应增任“山西杏花村汾酒厂孝义酒厂”的董事长,田仲和任厂长,汾酒厂企业公司副经理王敬宇任监事,汾酒厂黎西建为财务管理,汾酒厂李永富、王福和为酿酒车间生产指导。原孝义县酒厂其他内部机构人员原职原任各司其职。汾酒厂80万元投资到位,顺利完成了技改任务,当年生产原酒能力由年产600吨达到1200吨,做到当年投资,当年改造,当年见效。同时,改造了原辅料料库,新建四层办公大楼一座、职工食堂一座、职工家属宿舍一幢。1987年生产销售形势大好,全年完成产值450.06万元,是联营前的4.6倍,利税163.59万元,为联营前的5倍,各项经济技术指标均创建厂以来最好水平,一年跨入省级先进企业行列,被吕梁地委命名为“甲级企业”。全体职工晋升一级工资。

1988年生产清香型大曲酒1190吨,产值达450万元,实现利税160余万元。同年被山西省人民政府命名为“省级先进企业”。1989年研制出的“郑兴酒”上市。

1992年第一轮“紧密联营”合同到期,孝义市政府(孝义县1992年撤县设市)和汾酒厂成立新一轮联营谈判组。双方各出三人,市政府由副市长张忠亮为组长,工业局局长任士廉、工业局副局长刘根成为组员,汾酒厂由副厂长齐应增任组长,黎西健、傅一清为组员。双方展开了多轮谈判,达成了共识,认为紧密联营是对双方都有利的,应该继续联营。合同条款基本按第一轮合同条款沿用,时间从1992年至1997年。由汾酒厂下文任命傅一清为山西杏花村汾酒厂孝义酒厂厂长兼党支部书记,赵发明任党支部副书记、工会主席兼办公室主任,王正泉担任生产、质量技术部门负责人。同年十一月份正式立排生产。1992—1993年生产周期生产大曲酒1053吨,产值达710余万,实现利税160余万元。羔酒业有限责任公司,温桂花任董事长兼总经理。

1999年,温桂花调任孝义市经委主任,赵严福接任公司董事长兼总经理。为了提高成装速度,从汾酒厂购进一套二手成装流水线,提高了成装产量。推出羊羔老酒,羊羔春酒,羊羔王酒等新产品。

2001年,陈小平接任董事长、总经理,与孝义旺达公司合作生产羊羔醇酒,经销权归旺达公司。后期,灌装也由旺达公司在外地酒厂自主生产。从此,经营了几十年的孝义酒厂停产了。

2003年11月21日,孝义羊羔酒业有限责任公司由孝义市工业总公司(原工业局)接管,当年进行了清产核资、资产评估,起草了职工安置方案。

