

古贝春的“时间炼金术”

□通讯员 顾金栋

“勾调设计是个细致活儿，不能急躁，需要沉下心来。”任满刚手指向一张荣誉证书，“比如这个酒体设计奖，我们每次都会拿回一块或几块，不管是全省的、还是全国的，荣誉是新的，背后却是时间的累积。”

记者仔细一看，的确，山东省白酒协会不久前刚颁发的，2025齐鲁白酒酒体设计金奖，颁予古贝春52度水晶白版酒。旁边还有青韵奖、华夏杯、风格奖等酒体设计或感官评定类奖项(省级、跨省级、国家级)一一按年份排列，分别颁给古贝春百年老窖、古贝元白版、古贝元1983、国蕴30等古贝春旗下品牌。

在古贝春集团科技展厅，一面面荣誉、一座座奖杯和一件件技术成果、专利证书之间，酒体设计师任满刚的讲述自然而庄重，平和的语气中透着深情与真挚。这个刚刚被中国食品工业协会评定为首席酒体设计师的青年人，身材修长，眼神闪亮，略带羞涩的微笑中有着从容而坚定的气质。

7月15日，刚下过一场雨，在万物葳蕤、暑气渐消的午后，笔者的这场关于快与慢、美酒与时间的采访渐入佳境。

40年时光里的沉淀密码 ——众里寻她千百度 最美还是舒适度

古贝春集团有个“万坛工程”，早些年刚开始的时候叫“万坛计划”，现在早已成为现实并且远不止万坛。说白了，就是他们常年保有1万坛以上的陈年原酒。存放多久？5年、10年、20年不等，最短的3年，最长的已有40年。

每天清晨，70岁的总工程师吴兆征总要比一般员工早到公司一会儿，在车棚停好自行车，到办公室再次洗漱后，在晨光熹微和时有断续的鸟鸣声里缓步走进酒仙山侧的原酒库。看一看、闻一闻甚至只是听一听这一坛坛口系红绸的酒瓮酒坛。“这时候安静，酒还在睡或者刚刚醒，受的打扰少。”他微笑着，脸上有一种近乎宗教般的虔诚，“真的，酒是有灵性的。”

原酒品评定级和酒体设计定型是吴兆征的日常工作。多数时候，他选取原酒用于设计组合时会直奔目的地——酒库中的某一个区域，确定其中的一坛或几坛，由徒弟们带上器皿直接取样。有的时候，他也现场考试——让这些年轻的酒体设计师们做做“选择题”——把瓮上的标牌翻扣好，挨个测试他们关于年份、度数、香气的判断。“真是教会徒弟，饿死师父，我都快没用了。”他说，脸上却洋溢着幸福。作为全国四十二分之一的“中国白酒大师”，吴兆征已过了退休年龄，但这位早在2005年便亲手将古贝春质量推上全国第

一把交椅的元老级人物，是厂里的“老宝贝疙瘩”，厂里舍不得他离开，就让他退而不休，留任总工，传道、授业、解惑。眼下一茬茬国家级白酒评委在古贝春集团成长起来，十年磨一剑的任满刚不仅顺利出师，在全省酒体设计大赛中一举拿下第一的好成绩，这次还不声不响地登上全国“首席”了，这样的“出师答卷”自然平地惊雷，大放异彩，怎不教人有“桃李天下，七十二贤”的欣慰。

“无他，唯手熟尔。”吴兆征借卖油翁自谦，徒弟们并不完全同意。任满刚说，老师不是卖油翁，是大师，从事的是技术，更是艺术。这是实话。说起酒体设计与勾调，吴总工不仅对上万坛酒了如指掌，更是一语道破古贝春酒体设计的“秘宗”：众里寻她千百度，最美仍是舒适度。

“古贝春白版酒为什么长盛不衰？低醉酒度！古贝春百年老窖为什么大受欢迎？高舒适度！再说，古贝元1983，底气全凭高舒适度！”吴兆征接着揭秘：健康、舒适是古贝春品牌旗下所有酒种勾调设计的原则，包括白版的低醉酒度——醉得慢，醒得快；不上头——其实都指向最终目标就是健康前提下的高舒适度。”他说，脸上却洋溢着幸福。作为全国四十二分之一的“中国白酒大师”，吴兆征已过了退休年龄，但这位早在2005年便亲手将古贝春质量推上全国第



300年岁月里的老窖流芳 ——谁持木锨耘流霞 匠心深处见乾坤

伴着第一缕晨光骑车上班的还有个老头儿，叫董付新，同样是古贝春集团的技术权威。他和吴兆征不分伯仲，二人年龄相仿，技术相当，一个是总工程师，一个是总酿酒师，都是酒林高手。不同之处在于使用的“武器”，吴大师用瓶、瓶罐罐和烧杯试管，来来回回地勾、千回百转地品，凭的是细如发丝的精准和高倍敏感的“嘴上功夫”；董大师舞得行云流水、步步生花的是把木锨，靠的是勾勾实实地如同箩面的装甬绝技、手抓目测粮糟温湿度以及发泥制曲、分级摘酒如探囊取物的“手上绝活”。还有，每天到厂里，吴兆征率先走进的是酒库，是试验室；董付新一头扎进的是曲房或窖池车间。

“别看咱抡的是木锨，干的可是微生物的细活儿。”这句在酿酒工人中流传甚广的“董氏名言”可谓切中要害。手要稳、眼要准，劲要匀……年过七旬的董付新眼下虽然不必跟班生产，但还是习惯性地去古贝春的“金牌手工班”看看处于使用中的“武器”，吴大师用瓶、瓶罐罐和烧杯试管，来来回回地勾、千回百转地品，凭的是细如发丝的精准和高倍敏感的“嘴上功夫”；董大师舞得行云流水、步步生花的是把木锨，靠的是勾勾实实地如同箩面的装甬绝技、手抓目测粮糟温湿度以及发泥制曲、分级摘酒如探囊取物的“手上绝活”。还有，每天到厂里，吴兆征率先走进的是酒库，是试验室；董付新一头扎进的是曲房或窖池车间。

曲、拌料、发酵……哪个环节不得用心，目的就是让这一锅料从粮到酒都保持活性嘛！”见我仍是思忖状，他又解释，“就说发酵吧，都知道咱古贝春酒的发酵期在业内是最长的，单轮都要90天，就是为了发酵更充分，呈香呈味有益微生物菌群更多样，但如果不是生态酿，不注意细节，从窖池到原料没活性，这么长时间还不馊了酸了？”

我！真是醍醐灌顶！受教。我心头折服，接着却提了个颇具挑衅性的问题：“如此说来还是‘手工班’的酒好喽？”他似是胸有成竹，早有防备：“你是问我对象是生态粮，窖是生态窖，酿还是生态酿，不好喝没道理嘛！这个生态酿就是咱的传统工艺，就是具体的操作，从泥池子、搭窖开始，到制

数字化只是手段或工具，只是取代了一部分人工，减轻了劳动强度。千年窖泥万年糟，我们的窖池、工艺还是传统的，非遗的。你就说数字化车间的机器人装甬吧，只是替代了人工，可它所有的动作还是人为设计的，动作要领全得符合人的要求。这其实就是‘机械仿生学’呗！”啊呀呀，真是了不得，这老头儿的木锨可真不是白抡的，简直抡得头头是道，还抡出了新天地、新境界，把业内这么高端的命题抡得清清楚楚，明明白白又大大方方。

“对了，您刚说什么‘千年窖泥万年糟’？”我问。“对呀，千年窖泥万年糟，酒好还凭窖池老。这是业内公认。”他突然想起什么，反问我，“你们不是考证咱老厂的康熙窖池群了吗？”这倒是。我告诉他，这是我们与山东建筑大学无机非材料领域的专家团队共同完成的一个科研项目，历时一年多，从取样到筛选、化验、比对等，开创性利用“多参数筛选+碳同位素修正”技术，将古贝春老厂的清代窖池群至少溯源至清代康熙年间，溯源技术国际领先。

攀谈间，我脑海中竟映出一幅画面：数百年来，一代代古贝春酿酒师手中扬起的木锨，洒粮挥酒，酒香氤氲，流霞飞舞，自岁月深处飘出，穿越时空在一口口老窖与现代化的车间落地、生根、飘逸、流转……

三千里运河的动人传承 ——千年酒脉蕴奇香 品尽人生百般味

白酒究竟喝什么？特别是在同质化依然严重的今天？大概除了酒本身的品质，更不可忽略的还是白酒的精神属性。因为消费者追求的除了舒适的身体感受，还有愉悦的精神享受，乃至人生的喜怒哀乐与百般况味。身份、地位、名利、爱情、生意、交际、成功、失败，乃至诗情画意生老病死或不甘与无奈，多少慷慨悲歌，多少欲说还休，莫不需要一杯老酒来慰藉？

千年大运河，万家古贝春。一杯承载了辽阔历史与纵深情感的老酒当然值得托付。这正是古贝春七十年来坚持不懈做文化的原因，他们要给消费者更多选择古贝春的理由。毋庸讳言，一个品牌的知名度与美誉度，最离不开的也是文化的赋能与传播。

七十年，他们一直在不断尝试“把文化酿进酒里”。从商代敬天祭祀的国酒“秬鬯”，到战国毛遂赴楚求援的伴手礼“赵酒”；从伴随中华第一状元孙伏伽应运而生的唐代佳酿“状元红”，到随贡米进宫的大宋名品“小米香”；从元代酒坛“东阳好酒”的出土物证，到“康熙窖”溯源成功的科学佐证；从明清远销外埠的“菊酒”“罗酒”“芦酒”典籍记载，到民国年间柴、胡、何、马、孙五大“家酒”的记忆……

古贝春作为“中国历史文化名酒”，其历史与大德之州、古邑武城等长。从唐代诗人张祜的“酒思贝州

快与慢的辩证法 ——战略定力即利器 立足长远终有达

做任何产业都需要适宜的节奏。“稳健是重要的，应是快与慢的变奏；市场决断和动作需快，品质和品牌建设就要慢，沉住气、不能急功近利。”古贝春集团总经理张洪昌认为，白酒虽然属于“快消品”，但需要的却是“长期主义”，特别是有志于做品牌的从业者。“要做长远就不能只想挣‘快钱’，生产运营、企业文化建设，包括市场建设与培育都是这样。”

张洪昌说，今年他们提出的企业战略有所“降调”，三句12个字：稳中求进、进中提质、质中焕新。他解释，稳字当头，强调的是不冒进，是稳扎稳打，在稳的基础上求进取；进中提质，就是刀刃向内抓管理，全员提升强内功；质中焕新，是说坚持守正创新，持续推动高质量发展。战略定力是确保长足发展的利器，张洪昌回应：从今年以来企业的总体目标实现程度看，发展符合预期。“质量稳定，价格稳定，市场保有量稳定，复购率还有所提升，高质量发展的态势得到保持和加强，这也为我们‘十五五’时期的更好发展，构建三次创业后的‘古贝春4.0’新体系奠定了基础。”他说。