

LU JIU PIAO XIANG

主 编 /

马洪顺 刘长恩 陈少伟



山东友谊书社

SHAN DONG YI YI SHU SHE

1953 3

香

酒

香

香

香

香

香

序 言

在中国的版图上，位于华东沿海的山东省幅员辽阔，资源丰富。名泉好水，遍及全省。许多酿泉水质软硬适度，洁净甘冽。这为能酿出美酒奠定了基础。齐鲁之邦，有着悠久而灿烂的传统。随着古文化的发展，山东的酿酒业，出现了百花盛开的喜人局面。“船载美酒两岸醉，车运郁金一路香”，山东省的酿酒业，以及独特的风姿而立于酒文化之林。

四千多年前，甲骨文中就有山东酿酒的历史记载。唐朝间，山东名酒已畅销西安、南宁、杭州等京都名城。兰陵美酒古称“东阳酒”，距今已有两千多年的酿造历史。唐代大诗人李白曾赋诗赞道：“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光。但使主人能醉客，不知何处是他乡。”

山东酿酒业，源远流长，山东名酒地方色彩浓郁。如孔圣人家乡曲阜市酒厂生产的“孔府家酒”，泰安市酿酒总厂用山泉水酿制而成的“泰山特曲”，用古老的传统工艺酿制而成的安丘县景芝酒厂生产的“景阳春”白酒及郓城的“水浒老窖”、青州的“云门特酿”、莱州市的“莱州特曲”、定陶县的“花冠老窖”、邹县的“钢山特曲”、阳谷县“景阳岗”……等等，近百种名酒畅销全国各地，成为中国酿酒业的一大基地。先进的生产设备，优质的原材料，优越的水资源条件，独特的工艺、技术基础，使山东的白酒生产形成了集团优势。山东白酒产品的数量在全国名列前茅。近年来，山东白酒在世界多次获得金牌。

《鲁酒飘香》这本书，正是为了较全面地把山东的白酒及产

品较系统地介绍给读者，把这些企业干部职工奋发进取的优秀业绩真实纪录下来，扩大山东白酒的知名度。愿我们的企业和鲁酒一样香飘万里。

山东的水美酒美人更美。山东人民正乘党的十四大会议的东风，步入社会主义市场经济的大循环中。愿山东的美酒飞过大山，飘过海洋，进入千家万户！

雨 声

1992年12月

目 录

走出深巷，雄踞鳌头

——山东兰陵美酒厂在改革中腾飞…………… 1

用现代科学嫁接传统工艺的人

——记山东景芝酒厂厂长李福仁…………… 6

泰山琼浆酬佳宾

——记泰安酿酒总厂张传礼及一班人…………… 12

孔府声远，“家酒芬芳”

——圣地溯源话“家酒”…………… 20

奋进中的山东坊子酒厂…………… 28

昔日秦始皇三登圣地 今朝琅琊台美酒飘香

——青岛第一酿酒厂在改革中前进…………… 32

改革中腾飞的莘县酒厂…………… 38

练内功，促发展

——记莱芜市酿酒总厂…………… 47

驾科技之舟，闯市场大洋

——莱州市酿酒厂生产经营工作散记…………… 53

“永远真实的奉献”

——记优秀企业家日照市酒厂厂长张传平…………… 60

沂蒙的风采…………… 63

一颗光耀齐鲁的新星

——山东范公酒厂纪实…………… 68

坚持科技兴厂，促进企业发展

——山东省御思香酒厂	75
------------	----

江北一颗璀璨的明珠

——记山东鱼台酒厂	79
-----------	----

美酒飘香

——记新泰第二酒厂厂长张道义	83
----------------	----

灵岩白鹤泉 清冽天下闻	88
-------------	----

奋进中的济南阁老贡酒厂	93
-------------	----

上下求索	96
------	----

引进技术 重视开发

——记青岛第二酿酒厂	101
------------	-----

佳醪精酿萃群芳 齐鲁古国作醉乡

——青岛第三酿酒厂	105
-----------	-----

改革前进的国营青岛酿酒厂	113
--------------	-----

前进中的崂山酿酒厂	118
-----------	-----

乳山圣仙在崛起	120
---------	-----

在改革中奋进的蓬莱市酿酒厂	124
---------------	-----

在创业中不断发展的文登酿酒厂	127
----------------	-----

“玲珑酒”与“玲珑人”	133
-------------	-----

烹饪之乡美酒飘香	138
----------	-----

“秦桥”香飘千里 “成山”进入万家

——记荣成市酒厂	144
----------	-----

屋脊明珠

——记栖霞酿酒厂及厂长徐庆爱	148
----------------	-----

威海酿酒厂在改革中发展	155
-------------	-----

龙头明珠

——记国营沂源酒厂	162
-----------	-----

索镇酒厂话沧桑	166
---------	-----

引入竞争机制 改革人事制度	
——记山东淄川酒厂	170
“扳倒井”、“芦湖”酒新传	174
青州从事云门酒 喜醉古今中外人	
——记山东青州酒厂	178
古城，飘出酒的传奇	
——记临淄酒厂厂长徐盛堂	182
以质量求生存 以品种求发展	
——记前进中的诸城市酒厂	192
昌潍平原的一颗新星	
——记昌邑酿酒厂	197
改革搞活不断前进的新泰市酿酒总厂	206
“德州特曲”飘万里	212
不尽酒香醉万家	
——记东营市酿酒厂厂长韩瑞祥	213
“商爵特曲”佳天下	216
“五谷浆”酒飘香来	217
兵圣故里酒飘香	
——记山东孙武酒厂	218
宁津酒厂与“又一春”	224
迅速崛起的临邑酒厂	229
酒业新星	
——记高唐县酒厂厂长刘尚忠	234
冠县酒厂在商品经济竞争大潮中劈波斩浪	238
神州香溢“夏王龙”	241
醉死亦葬于东阿	249
酒香人杰	
——记山东聊城酒厂和厂长刘之平	251

名扬齐鲁大地，陈酿四海飘香	
——介绍山东景阳冈酒厂	254
壮士雄风精神在 陈酿回春今更香	
——山东阳谷陈酿酒厂	258
开拓者的足迹	
——记肥城县酒厂	263
祥酒成功的秘诀	268
鲁西金贵香千里 胜似茅台醉人心	
——记山东金乡酒厂	274
重放光彩的历史名酒“孟府宴”	279
发展中的兖州县酿酒厂	283
“亚圣府宴酒”酬八方宾客	
——记邹县酿酒总厂	285
花冠美酒，香飘四海	
——记山东省花冠酒厂	288
孔家宴酒能醉客	291
转换经营机制，开拓两个市场	297
中都美酒 香溢四方	305
奋进中的济宁市酿酒厂	307
发展中的泗水县酿酒厂	311
好效益来源于高质量	316
马鬃山泉酿美酒 醉世技艺传古今	321
愿与苍天共醉歌	
——费县酒厂纪实	325
引来沭河清泉液 酿得美酒溢醇香	
——山东临沭酒厂发展概况	332
蒙山脚下飘醇香	336
前进中的临朐县酒厂	339

精工佳酿吕祖酒 醇香四海醉八仙	
——记山东省沂水县酒厂·····	341
神酒行进曲	
——台儿庄酒文化探访散记·····	345
在改革中腾飞的国营山东郯城酒厂·····	349
黑米老酒的魅力	
——峰城酒厂开发新产品纪实·····	354
梁山名扬四海 义酒香飘九州·····	357
醇香甘冽神州誉的古贝美酒·····	361
成武“文亭酒”香飘万家·····	365
强化内部管理，力求稳步发展·····	369
碧波美酒香九州·····	374
直挂云帆济沧海	
——记山东省鄄城酒厂和厂长王培思·····	380

走出深巷，雄踞鳌头

——山东兰陵美酒厂在改革中腾飞

地处沂蒙山区的山东兰陵美酒厂，在党的改革开放方针路线指引下，在短短的五年内，从一个产量不足万吨、效益不足千万元的中型企业，一跃成为山东白酒行业的排头兵，跻身于中国8大酿酒企业和中国500家最大工业企业的行列，先后荣获省级先进企业、国家二级企业、全国先进集体等荣誉称号。以其特有的魅力、雄厚的经济技术优势和举世公认的产品风格，独秀于中华美酒之林。

该厂生产的兰陵美酒，迄今已有2600余年的酿造历史。她始于殷商、成于战国、盛于唐明、著于民国，是中华民族酒文化史上的一支独立的源头，早在甲骨文中就有“郁鬯取酒”的记载；战国时期，荀卿使楚，两任兰陵令，这里已是政通人和，百业俱兴，兰陵酒业已具雏型；唐代，兰陵美酒已成贡品，远销江宁、钱塘、西京等地，伟大诗人李白慕名来兰陵后，痛饮美酒，写下了“兰陵美酒郁金香，玉碗盛来琥珀光，但使主人能醉客，不知何处是他乡”的千古绝句，从色香味情几个方面对兰陵美酒进行了综合鉴赏；至明代，著名医学家李时珍在《本草纲目》中引用明代营养学家汪颖在《食物本草》中对兰陵美酒的赞语，盛赞“兰陵美酒，清香远达，色复金黄，饮之至醉不头痛、不口干、不作泻，其水秤之重于他水，邻邑所造俱不然，皆水土之美也，常饮入药俱良。”从营养学和医学保健的角度，对兰陵美酒给予

了科学评价。民国年间，兰陵古镇酒旗飞舞，竞设堂号，造法愈精，1914年，在山东第一次物品展览会上，兰陵美酒、兰陵郁金香酒分别荣获最优等褒奖金牌和优等褒奖银牌（见《山东第一次物品展览会审查报告书》），这可以称为我省最早的“省优产品”。1915年，在“巴拿马——太平洋万国博览会”上，兰陵美酒一举夺得最高金质奖章！这是中国酒品第一次走向世界，为祖国争得了荣誉。（见《中国参与巴拿马太平洋万国博览会纪实》）。1916年，为抵制外货倡导国货而举办的首届“中华国货展览会”上，兰陵美酒荣获二等奖（见《中华国货日报》第七期1916年版），这是中国历史上最早的“国优银奖”产品。

兰陵解放后，1948年11月，在兰陵古镇东醴源私人大酒店的基础上，联合八家私人大酒店和30余家私人酿酒作坊，组建了国营山东兰陵美酒厂，自古为贤达贵人所享用的兰陵美酒从此走向了造福人民的发展道路。

1954年4月24日，周恩来总理率中国政府代表团赴日内瓦参加国际和平会议时，把兰陵美酒作为“国酒”带到宴会上，招待与会各国首脑，再次提高了这一中国名酒的国际声誉。1957年，朱德委员长在召见城市服务部部长杨一辰时说，“你们山东出一种名酒，叫兰陵美酒。兰陵美酒是李白喝过的，他喝了酒还作了诗。兰陵酒还要用原来的陶瓷瓶，把李白的诗句写在上面，加上中外文说明，就可以大量出口。”朱总司令这一指示对改进兰陵美酒的包装装璜、增加出口创汇能力产生了巨大的推动作用。

兰陵美酒诞生在东夷文化的发源地，是人类战胜自然的智慧的结晶，是一笔宝贵的物质财富和精神财富。她曾在国际赛会力夺金奖为民族酒文化史写下过光辉灿烂的篇章，她曾成为和平的使者为国际和平会议送去芳香，她曾是中国酒品走向世界的开端赢得了邦外巨贾的青睐，……然而，数十年一贯制的产品经济体制限制了她的发展，使她在传统的思想观念、落后的经营方式和

僵化的管理体制的禁锢下，成为深居闺阁的小家碧玉，羞羞答答，愧对祖先。

1986年，改革开放的春风吹醒了这座沉睡中古老的城镇。临沂地区率先投入改革大潮的青年企业家崔学文调任山东兰陵美酒厂任厂长后，带领3000余名兰陵人在商品经济的海洋里扬帆破浪，使古老的企业焕发出勃勃生机。

1986年前，企业当时只有六七个产品品种，而且档次低，竞争无力，经济效益以200万元的速度滑坡，加上增支因素，企业已处在濒临亏损的边缘。面对危局，厂长崔学文坚持按商品经济发展的规律办事，深入市场，综合分析了白酒行业发展的总体趋势，先后进行了三次重大产品结构调整。第一次调整是针对企业的实际和市场供求结构反差，确立了优质、高档、低度的产品发展方向，研制开发出兰陵特曲、兰陵特液、高档兰陵美酒等三十四产品品种，高中低档次齐全，适应了不同消费层次的需求，迅速地占领了省内外市场，在不增加投入，不扩大能力的前提下，增加经济效益1061万元，综合耗能、耗粮和管理费用大幅度降低，既符合国家轻工部关于白酒行业四个转变的精神，又收到了显著的经济效益和社会效益。1988年，根据国家治理整顿的政策，该厂又主动对产品结构进行了适应性调整，做出了“扩高扩普、以销定产、以变应变”的调整方案，扩大了中低档产品产量，开发了普通优质粮香酒的生产，在市场的急剧变化中，保持了持续高速发展的势头。当时，市场疲软的先兆已经显露出来，到1989年，全国范围内的高档名优产品销量暴跌，一些本来势力雄厚的酿酒企业，也在突如其来的市场剧变中相继处于停产和半停产状态，而兰陵系列中低档粮香酒，却以质优价廉的特点大批量投放市场，畅销于全国二十余个省市，在白酒市场极度疲软的情况下却出现抢购兰陵酒的热潮，经济效益首次名列全省榜首，并跻身于全国十强之列，中华全国总工会授予该厂全国先进集体

光荣称号。1991年，该厂又针对激烈的市场竞争形势，对产品结构进行了超前性调整，重点开发了旅游系列新产品，面向未来市场，确立了“以普促优、以优带普、提优增高”的调整方向，开发出以兰陵陈香、兰陵特酿、低度兰陵美酒为代表的高档旅游系列产品，淘汰了一批不适销的产品，形成了由四大系列、三个档次，四十三个产品品种所构成的产品结构模式。各类产品畅销于全国23个省市，9个国家和地区，深受海内外消费者的欢迎。

1991年，该厂实现工业总产值12436万元，居全国同行业第11位，实现商品销售量6万吨，居全国同行业第一位，实现销售收入20341万元，实现利税总额6756万元，居全国第8位。分别是该厂1986年的3.47倍、6倍、6.67倍、和7.1倍，综合经济效益跨入中国500家最大工业企业的行列。兰陵酒不仅走出了深巷，而且走向了全国、走向了全世界！目前，该厂已发展成为拥有固定资产46600万元，年产能力6万余吨、占地面积36万平方米的国家大型工业企业，主要技术经济指标超过国家一级企业标准，拥有兰陵美酒、兰陵特曲、兰陵特液、兰陵大曲、兰陵郁金香酒等五个国际金奖产品，3个部优金奖产品、13个省优产品和19个各类博览会金奖产品。拥有强大的专业技术队伍和大型工业闭路电视监控系统、33台微机联网管理系统、气相色谱质量检测系统等现代化技术装备，拥有2600余年的传统工艺和现代酿酒高新技术，拥有丰富的资源优势、优越的地理优势和雄厚的技术优势，已发展成为我国最大的饮料酒生产基地，国家轻工部骨干企业之一。

山东兰陵美酒厂的高速发展，引起了海内外有识之士的极大关注，兰陵人正以其博大的胸怀、必胜的信念迎来了海内外的豪商巨贾。目前，该厂已有4个中外合资项目正在洽谈中。到八五期末，山东兰陵美酒厂将建成一个拥有2万吨酒精、2万吨DDGS饲料、10.8吨矿泉果汁饮料和10万吨粮食白酒的大型“中

国兰陵企业集团”。

目前，企业已形成得天独厚的投资环境，兰陵三星级大酒店业已投入使用，临沂四星级兰陵大酒店已在筹建中；陇海铁路、兖石铁路、徐淮公路和已列入“八五”计划的枣（庄）——兰（陵）——临（沂）铁路构成了一个四通八达的陆地交通运输网络；日照、岚山两大港口形成了双轨水运航线。

荀卿故居，美酒溢香。全国劳动模范、山东兰陵美酒厂厂长，党委书记崔学文，竭诚欢迎四海朋友投资开发，让兰陵美酒香飘五洲！

（孙韞莹）

用现代科学嫁接传统工艺的人

——记山东景芝酒厂厂长 李福仁

1984年，李福仁被改革的巨潮推上景芝酒厂厂长岗位。伊始，他没有像常人那样燃烧三把火，而是默默地走向车间，走到工人们中间，经过一番仔细地察看和思索之后，他选择了以科技振兴企业的道路。

李福仁上任时，正值酷暑季节。平地热浪翻腾，火烧火燎地使人感到窒息。他来到制曲车间只见翻曲的青年女工穿着短裤、背心，汗水顺着腿部往下淌。旁边悬挂着一支温度计，李福仁擦干眼镜片，仔细地看了看，不高不低恰好60℃。他问正在翻曲的一位女工：“这么高的温度能受得了吗？”

“受不了也得受，制曲温度低了不发酵。”

“就不能改善工艺条件吗？”

“谁敢改啊，老祖宗就是这么干下来的。”

大曲又称麦曲，是我国特有的糖化发酵剂，是形成我国白酒独特风格的主要原因之一。传统的大曲生产工艺过程非常落后，工人的劳动条件极其恶劣。近几年虽然研制了各种型号的制曲机，代替工人踩曲，但入房管理仍靠制曲工人在高温下弯腰曲背，大汗淋漓，一块块地用手翻动，上下里外倒来倒去堆积排列，以控制发酵温度，从而达到质量要求。

李福仁走出制曲车间，心情久久不能平静。夏日炎热，没想到厂内更有热中之热。他问副厂长王海平“我们关心职工的疾

苦！就不能用科学的办法解决这个问题吗？”

“法子不是没想过，思想难统一，有人总觉得老办法可靠，不好大改呢。”王海平象俞伯牙遇到了钟子期，吐出了苦衷。

“我们得尊重老祖宗，但更得依靠现代科学。我想咱来个折衷，用现代科学嫁接传统工艺，你看怎么样？”他接着说，“其实，我们厂子早就这样做了嘛，比如白酒酿造实现了机械化等等。”

王海平对新厂长的见解一百个赞成：“是啊，早晚得改。工厂要扩大能力，麦曲房不够用，不改就没有出路。”

“那么咱现在就干，我给你当后台，由你挑头，行吗？”

王海平点了点头，算是应承了下来。这位实干家只要答应了，就能干出个名堂来。他1961年进酒厂，从化验室进质量科，又干科研所，最后当上了副厂长，是个围着桌子能转一圈的人物。

他们的设计是从不翻曲行不行提出问题的。传统观点认为，翻曲不仅是调整温度，还可调整水分，认为水分在曲块内自上而下地流动，所以不翻曲不行。经过无数次试验，王海平他们拿出了可靠的数据，翻与不翻，水分在曲块内部无显著变化。水分不均匀，不是流动造成的，而是由于蒸发程度不同造成的。这样就可以创造一种条件，使曲块水分各方面蒸发的情况一致，曲就可以不翻了。思路一开，在王海平的组织下，设计了一种框架，让曲块上架，同时解决了水分蒸发和温度两个问题。

当然，在实践过程中难题仍然不少。李福仁总是鼓励大家坚定信念，克服困难，攻关小组反复试验，斩关夺隘，奋勇直前。在工艺试验过程中，接连解决了曲架上下温度不均匀等一系列问题，终于使试验取得了成功。这种麦曲发酵新工艺于1985年11月通过了省级鉴定，认为该项目属国内首创。

在推广应用大曲新工艺的基础上，他们又成功地进行了大曲

发酵微机自控系统的研究，其检测频率为人工检测的300倍。处理数据、打印、记录、自控等工作的质量和速度都是人工所不可比拟的。利用该系统控制生产的大曲质量从感官指标到理化指标，都比人工检测率有很大程度的提高。优级曲率由原来的70%提高到95%，节约管曲工时80%，以年产400吨大曲计，年综合经济效益达46万元。

1987年，轻工部和山东省分别授予该项目为科技进步三等奖，这一科研成果在全国推广后取得了很大的经济效益和社会效益。

麦曲发酵新工艺这一科研成果的取得，在几百年的景芝酿酒史上算得上一场速决战。和它相比，浓香型白酒新窖老熟研究课题则是一场名副其实的持久战。当旷日持久的马拉松把人们的锐气挫败殆尽时，李福仁厂长来到了。他朝那残存的火种上面猛泼两瓢汽油，才重新燃起了人们的希望，并奋力去拼搏，直至夺取国际金奖。

时间退后20年，1970年的秋季，山东省酿酒业最有实力的景芝酒厂接受了省领导交给的生产浓香型酒的任务。经过派人到四川等地学习，该厂于1971年试制成功了山东省第一个浓香型粮食酒，曾名“五粮液”，1973年以景芝特酿的牌子出厂。同年，经国家外贸部和轻工部批准，以“景芝特酿”的高档酒“景阳春”为出口酒。这年秋季的广交会，与日本的成交额为10吨，填补了山东省浓香型粮食白酒生产和出口的空白。

但是，由于当时和以后的很长一段时间内对浓香型酒的生产规律，尤其是对老窖泥缺乏深入地研究，优质品率一直停留在20%以下的较低水平上，后来窖泥退化，取优率下降到10%以下，所以到李福仁任厂长的前一年，“景阳春”酒的年产量仅有200吨，随着人们消费水平的提高和出口量的增加，景芝酒厂的生产规模急需扩大，产品质量急需稳定提高。为适应这一要求，

李福仁任厂长的第二年，毅然拍板新建一个年产1500吨的浓香型粮食酒车间。

1986年，在大车间施工的同时，组织了老窖泥研究的攻关小组。光阴似箭，日月如梭，转眼间一年四季匆匆过去了。大车间骨架已经形成，老窖泥的研究却徘徊不前。时间不等人，若大车间竣工，老窖泥的研究项目仍没有眉目，就要影响到投产和经济效益。逼上梁山，十万火急，背水一战。李福仁一次又一次地和攻关小组的同志坐在一起商量对策。在广泛听取了大家的意见后，他把经过深思熟虑的意见和盘托出：“别闷在家里死琢磨了，走出去周游列国，考察化验一下南方浓香型酒老窖泥的各种成分，把科学的数据拿到手，然后再攻关时不就有的放矢了吗？！”

1987年春节刚过，退居二线的老书记赵奉华和赵德玉副厂长带领攻关小组的全班人马踏上了南下的道路，他们沿途无暇游览名胜古迹，取道安徽，路经江西、湖北直至四川，考察了五粮液、泸州、明光和淮南等家酒厂的老窖发酵情况，采集了他们的老窖泥标本，对所到之厂的老窖土壤成分中所含氮、效氮、三氧化二铁、氧化钙、效磷、游离碳酸钙、腐殖质和PH值分别列表比较。科研小组的同志通过反复讨论，对优质老窖泥的科学数据达成了共识。

为了寻找当地合适的土壤，李福仁厂长和大家一起，一手扶自行车把，一手扛着铁锹到方圆几十公里外的山区、丘陵、平原和湾塘选点。在东北方的峡山水库捞过烂泥，在西南方的宋官嶗山岗挖过粘土，在西方的石堆丘陵取过土样。紧锣密鼓，反复试验达上千次，终于找到了本地合适的土壤。与此同时，用正交试验的方法确定了窖泥的最佳配方，培养出了感官良好，已酸菌多而健壮的窖泥。接着乘胜前进，摸索出了一套建造窖泥及养护的成功经验，从而使窖泥得以驯化催熟。这年下半年粮食酒新车间运用这一