

# 山东济宁义河酒厂史志

山东济宁义河酒厂史志编纂办公室

# 目 录

## 序 言

### 义河酒厂兴业史

|                      |        |
|----------------------|--------|
| 社办综合厂白酒车间·····       | ( 3 )  |
| 承包给义河酒厂带来蓬勃生机·····   | ( 5 )  |
| 靠科学挖掘改造传统工艺·····     | ( 9 )  |
| 运用QC方法保部省双优争创国优····· | ( 13 ) |
| 部省级评酒委员会的产生·····     | ( 15 ) |
| 尊崇信义合为贵·····         | ( 18 ) |
| 群芳谱·····             | ( 21 ) |
| 先进模范人物·····          | ( 46 ) |
| 系列产品·····            | ( 47 ) |
| 获得的荣誉·····           | ( 49 ) |
| 义河酒厂欲腾飞·····         | ( 55 ) |

### 今日义河话鲁酒

#### 鲁酒的历史传说

|              |        |
|--------------|--------|
| 清澈淳甜青龙井····· | ( 69 ) |
| 李白沽酒赋诗篇····· | ( 71 ) |

|                  |        |
|------------------|--------|
| 水浒名将酿酒醇.....     | ( 72 ) |
| 康熙茗酒长沟镇.....     | ( 73 ) |
| 乾隆试酒辨真伪.....     | ( 74 ) |
| 八大酒馆占鳌头.....     | ( 75 ) |
| “义合”“玉堂”结酒缘..... | ( 78 ) |
| 义河酒飘香(歌曲).....   | ( 80 ) |
| 致谢词.....         | ( 81 ) |

# 序 言

在纪念中华人民共和国建国四十周年的日子里，山东济宁义河酒厂史志问世了。

义河白酒，历史悠久，渊源流长。仅从宋朝“张氏酒坊”，经元、明、清、民国至解放前的“义合酒馆”，其造酒工艺，已衍展至第十七代传人。

义河酒的产地长沟镇，历史悠久，土俗古远，人杰地灵，素有“酒乡醉肆”之说。几百年前，义河白酒，远销山东各地及燕京、苏北一带，且富有盛名。

解放后，长沟镇在社办企业蓬勃发展的时代，他们挖掘酿造出了义河名酒、五粮液和义合大曲。

党的十一届三中全会，似甘露琼浆，滋润着义河酒厂。在历史的长河中，只不过是短暂的一瞬，然而在长沟这块古老而又肥沃的土地上，义河酒厂却发生了触目惊心的变化。十年中，新一代改革者、企业家、工程技术人员，在这里云集荟萃，他们以进取、开拓、拼搏的精神和坚韧不拔的毅力，利用现代科学管理技术，对古老义合白酒的传统工艺，大胆地进行了挖掘、探索。先后研制酿造出了八大系列名酒，畅销国内外市场。八六、八七年，义河特曲被评为省优、部优。八八年又获全国首届博览会银奖。在各级党政领导的关怀和支持下，厂长陈振岭同志，以勇于开拓、进取的精神，以思想政治工作为先导，团结带领一班人，大抓了企

业内部的管理，增强了企业的活力和后劲，把义河酒厂推向了一个崭新的阶段。

认真回顾建厂十五年的发展史，总结十年改革的经验，对加深理解党在社会主义初级阶段的理论和基本路线，对“一个中心，两个基本点”的认识和理解，如何在改革的大潮中，进一步探索发展乡镇企业，挖掘接酿鲁酒酿造工艺，无疑是十分重要和必要的。《史志》就是为适应这一需要而编纂出版的。

义河酒厂正沿着十年改革闪光的足迹，以矫健的步伐，迈向一个新的征程。

# 义河酒厂兴业史



## 社办综合厂白酒车间

一九七一年，长沟公社建起了综合厂，后又建起白酒车间。

张凤田任书记兼厂长。

陈振岭负责生产。

当时的白酒车间只有十几间厂房，一处草棚。酿酒工艺设备陈旧简陋，生产量小，只有十二个蒸酒水泥池。白酒的质量低，销售差，声誉不佳。

陈振岭从部队复员回来，就被安排到社办工业，对造酒来说可谓是门外汉，又让他负责白酒车间，无疑是把一副重担交给了他，让他解忧排难，使小规模白酒车间有个较大的发展。

为了摆脱困境，他挖空心思，策划谋略着。他回忆起老义合酒馆师傅向他津津乐道拉起过当年长沟八大酒馆的事，义合酒馆、张氏酒坊传统的造酒工艺已有悠久的历史且京省驰名，酿造出的佳酿曾被封为御酒。猛然，脑海里闪出了智慧的火花：何不借‘义合’历史名酒使白酒车间走出低谷和困境。

他心血来潮，忙向书记张凤田打听，张氏义合酒馆还有没有后人和当时酿酒的酒头工。

张凤田见陈振岭问起这事，已猜透了他的心理，问：

“你是不是想在‘义合’老酒上打主意？”陈振岭会意地点了点头。张凤田呵呵笑着说：“你脑袋瓜不笨，巧啦，咱俩想到一块去啦！”

两位领导智慧加热情，终于谋略出一个“巧借八仙过大海”的措施计划。

经过多方运酬，终于把“义合”酒馆第十七代传人张广福和朱培企聘请来。陈振岭热情款待他们并诚心拜师学艺。张广福和几个伙计见陈振岭立志要恢复挖掘“义合”名酒，仍尊崇先人的义气合作之商德，将传统的酿酒工艺渐渐地奉现出来，和轩云江研制出了富有“义合”传统名酒特色的“老窖五粮液”。酿造出的这种酒浓郁醇甜，一出厂便声誉大震，使产品销售发生了转机。

张凤田搞社办工业的信心大、劲头足，始终保持一种旺盛的火力，他见陈振岭年轻干练，又聪颖睿智，为有一个得力的助手而自豪。他俩心往一处想，劲往一处使，经常谋略出兴厂的决策。

挖掘了“义合”的传统酿酒工艺，随着白酒质量的基础奠定，销售量的增加，促使两位厂长又谋略出扩大白酒车间生产线的决策，在条件差、经济困难的情况下，他们发扬了艰苦奋斗的精神，增设了车间厂房，蒸酒发酵池增加到二十四个，工人已增至三十多人，实行了两班工作制，为提高工人们的生产积极性，提高生产率，实行了“多劳多得、按劳取酬”的分配原则，还组织了一支精干的供销队伍。白酒车间主任罗继昌、张开山、田怀建发扬了艰苦奋斗的精神，带领工人苦干苦干，使生产效率逐年增长。

社办综合厂白酒车间冲出低谷，发生了盎然生机，当时



虽然规模小，产量少，但经济效益较为可观。

一九七七年社办综合厂改为义河酒厂。

（当时厂名为何叫“义河”，不叫“义合”这其中需要说明和证实。当初有好心人建议道，全国八大名酒有个“洋河”，咱也要创名酒，叫个“义河”不好吗？由于商标注册是“义河”，故难以更改了。其实义河酒正是挖掘和接壤的几百年赋有盛誉的张氏“义合”名酒。）

## 承包给义河酒厂带来蓬勃生机

随着我国改革开放的不断深入，新崛起的乡镇企业依靠自身特有的优势，采取多种多样的方式走上了致富之路，成为城乡经济的一个重要组成部分。

山东济宁义河酒厂是个中型乡镇企业，近几年来发展迅速，生机勃勃，已成为充满活力、有后劲的先进企业。原因何在？

企业承包给义河酒厂带来蓬勃生机。

艰难发展的义河酒厂，在政企体制不分的情况下，从1974年建成投产到1984年承包前的十年间。企业管理较为混乱，领导和职工缺乏积极性，人才缺乏，大锅饭使得小农意识充斥头脑的管理者在困难面前束手无策。生产规模小，全厂只有28个蒸窖池，职工42人，年产白酒量60吨，年产值仅10万元。工艺设备简陋，全是人工操作。各种浪费较大，导

致企业成本逐年增长，经济效益不佳。

为了摆脱这种困境，使义河酒厂有一个较大的发展，长沟镇党委、政府、经委决定全面实行承包制，并根据企业实际，核定利润8万元，产值100万元的招标标准。

陈振岭在职工的拥戴、镇党委、政府的信任下，当上了义河酒厂的厂长。

承包制的实行，给新的管理者带来了现实的经济压力，同样带来了真正生产经营的权力，五位具有开拓精神并有一定现代管理知识的年青人接受承包任务后，从分析企业的经营现状入手，开始了大刀阔斧的企业改革。

承包者首先做出了对义河酒厂的建设规划。

建厂设想：①原义河酒厂位于长沟东西街，厂区狭小，不利于发展。②酿造出的“义合五粮液”、“义河特曲”以质优味美在社会上获誉，小批量生产已满足不了市场供需的要求。③镇党委及工办负责人，对发展镇办企业有胆略也有气魄，不满足小打小闹。厂长和承包者们看到了义河酒厂生产的发展前程，向镇党委提出了酒厂的发展规划：④挖掘“义合”传统名酒，探研鲁酒，使其“义合”声名一代代传下去，维持其现状是不够的。

建厂计划：需用资金200万元。

具体措施：因陋就简、土洋结合，把钱用在刀刃上。例如，主体工程是250个窖池的蒸酒发酵车间，面积为2700平方米。建厂指挥部却大胆设想，请来了南方的建筑设计师和工匠，仅用25万元便搭织起一座竹制工棚。同时，还配齐了现代化的酿酒设备。新建起的义河酒厂占地面积为21280平方米建筑面积15000平方米。在筹建中，建厂指挥部一班人

各尽所能，倾尽全力，多方运筹，付出了心血。

有关“青龙莲花井的接酿：自古，长沟“张氏酒坊”所以能酿出美酒，十七代传人皆沿用那口“青龙莲花井”里清澈晶莹的泉水。这口井水好且甜。致此，新建义河酒厂选在青龙井附近、获麟街东而立。有不少名酒厂工程师来厂传经时对主人的青龙井的好水羡慕不及。

他们经过反复分析，一致认识到企业发展缓慢的根源在于管理制度混乱，因此，“以严治厂，健全制度”成了首要任务。根据本厂实际和先进单位的经验，制定了厂规、厂法，建立健全了财务、考勤、奖惩等各种制度，并予以严格执行。执行新制度遇到不少阻力，也面临着严峻的考验。有的工人对新制度看不惯，认为约束力太大，管理者们就进行因势利导，说服教育，有的工人公开和变相的抵制新制度，面对巨大压力，管理者们就严格执行厂规厂法，进行处理，因为他们深知，决定全厂兴衰和他们命运的不是是否得罪人，而是承担承包任务的产值和利润的风险。广大职工见承包厂长和他的管理者们有改革开放精神，敢抓敢管，都自觉地维护厂规厂法，愿为振兴义河酒厂献出自己的热能，真正做到了“有章可循，有章必依”。头一脚踢开了，结束了以往的混乱局面，“以严治厂”初见成效。

在生产管理上，管理者们实行了一包到底的责任包干制。坚持“四定两包”和奖惩兑现制度。四定：即一定车间生产人员；二定劳动报酬；三定原材料消耗；四定车间经费开支。两包：即一包产品产量；二包产品质量。质检工作做到车间班组层层化验，道道设有检测卡。

由于实行了以“包”字为核心的，严格、完备的生产管

理制度，大大激发了工人们的生产积极性、责任心和创造精神。企业效益得以大幅度提高，各种浪费消耗大大减少，六年来，水电、原煤节能20多万元。产品质量合格率达99%。

供销管理一包到底。承包前，供销人员吃的是大锅饭，有能力的和能力差的一个样，销售产品多的和销售产品少的一个样，没有积极性导致打不开局面、产品滞销。厂部针对这种经营不善的教训，为充分发挥供销人员的积极性，将供销任务彻底承包。供销任务完成，从销售额中计提1.7%作为销售费用提成。反之，完不成供销任务指标，按照一定的比例数予以扣罚，由于实行了这种措施，大大激发了销售人员的积极性，原材料的供应及产品的销路很快打开，加快了资金周转，使原材料有库存，产品无积压。为义河酒厂的迅速发展起了纽带作用。

人才是兴业之本，是搞好企业的基础。这是管理者们在创业和兴业实践中得出来的经验和体会，他们十分清楚，产品质量的提高，各种浪费的杜绝、产品成本的降低、新产品的系列开发，销售方式、手段、途径的寻找，信息的高效捕捉及反馈，没有专业技术人才都是无效的。鉴于管理者对生产经营管理销售的迫切需要，培养造就自己的人才成了他们急不可缓的一项重要任务。他们先后耗资几万元，请进来，走出去，培训各类专业人才50人次，使全厂上下形成了一个爱科学、学科学、用科学的热潮，从而使广大干部职工提高了科学技术水平和业务理论水平。仅几年的时间，便有一人晋升为工程师，六人晋升为助理工程师，十五人晋升为技术员，有一人被考取国家部级、省级评酒委员。

通过人才的智力投资和开发，使企业的技术力量更加雄

厚，关键部位都有了技术保障，并为研制出系列名酒奠定了基础。

此外，在经营战略上，逐渐抛开了“以产定销”的传统经营观念，取而代之的是“以销定产”的现代管理经营思想，根据产品的质量声誉和市场的实际状况及时调整生产方向，这样就大大减少了生产经营的盲目性。

总之，一包到底使义河酒厂走活了全盘棋。

一九八四年企业实行承包，当年效益可观。发展到一九八九年，年产优质白酒500吨。

六年六大步，责任承包使企业在深化改革中，注入了强大的活力和后劲。

## 靠科学挖掘改造传统工艺

乡镇企业要在竞争中求得生存和发展，厂长是关键人物。只有第一流的厂长才能创出第一流的企业。厂长是工程师、国家部级、省级评酒员。他兴办企业不仅有强烈的责任心和较高的酿酒技术才能，而且还有开拓者的魄力和实干精神。他把提高企业全员素质、开发科技、开发产品放到兴办企业的首要地位。他认识到：没有第一流的职工、没有第一流的科技人才，就不能及时地推出第一流的产品，也就办不出第一流的企业。

他把产品质量视为振兴企业的血液。

他把拳头产品当做发展企业的生命。

在狠抓科学技术队伍建设的同时，为确保产品质量和推出优质名酒，决定利用科学技术挖掘改造传统的酿酒工艺。以他为首成立了TQC领导小组，同时，成立了三个QC小组，从培曲、发酵、勾兑到计量管理、食品卫生，建立健全了全面质量管理体系。

“义合酒馆”的酿造工艺尚有几百年的历史，是前人从实践中创造总结得来的，它非是一朝一夕所能真正掌握的，但也不是象有些人传说的那样神秘。应从科学角度上来分析它、看待它。例如86年6月份出酒率突然下降，一年一度的夏季出酒大掉队又重新出现，它是酿造中的大敌，是一般酒厂所没能解决的难题。常言说：“热打油，冷出酒”，面对大自然的规律，TQC小组反复进行了分析、探视、研究，利用因果分析，和正交试研法，取得了良好的效果。正交试研如下：

①退底醅，必须一次性退足，使入池酒醅达到正确入池酸度，有人认为：酒醅因不出酒醅中含淀粉很高，白白退出太可惜，可是如果舍不得它，往往顶醅改变不了它的结构，一排淀粉投进去越滚越酸，越酸越粘，出酒总是不高，实际上淀粉损失越大，小不舍则吃大亏，它们是对立的统一。

②退底醅要填充辅料，针对上述情况，TQC小组根据科学的方法，找到了配料的最佳配方，即用曲用糠量是原料的20%，适当降低入池温度入池酸度，降低淀粉浓度，保持原有水份，做好适应微生物生长的培养基。

③退底醅要坚持低温入池缓慢发酵，经过这一改进第一排出酒率比前排出酒率提高50%。就调整大掉排这一项按往

年的情况，就少损失了三万多元。

在工艺上要想出优质酒，必须对原料进行分析、革新，彻底改造原来老五甑工艺及“曲大量大冷热不怕”的传统说法，曲大升温猛，酒醅生酸大，曲大分解糖分多，酵母霉用不完，造成还原糖份过多，曲大带进酒醅的杂菌多，曲大酒苦，加上水份大害处更多，结果必须是酒醅升温更猛，酸度更大酒醅发粘影响出酒。

针对上述情况，TQ C小组探究了义合酒馆张氏鲁酒配方，根据科学方法找到了配料的最佳点，从而提高了出酒质量和数量，并制定出一整套切合本厂实际有科学性的工艺流程，即：“料粗曲细清蒸糠，低温发酵，回沙双轮退糟盆，连续发酵六星期，长年老窖菌增壁，精心勾兑味醇郁”为义河酒质量奠定了牢固的基础。

TQ C小组还根据社会的发展、市场的需求于1986年采用吸浮沉淀法，解决了低度白酒的混浊，突破了近代白酒新型发展的一道难关。研制酿造出了深受广大消费者欢迎饮品的浓香型39°低度特曲。

在努力提高白酒质量的同时，TQ C小组还挖掘窖泥在酿酒中的潜力，随着科学知识的普及，大部分酒厂认识到了老窖泥的质量与酒质关系的重要性，重视了对老窖泥的培养，经过了几年的试制，改变了“泥不臭，酒不香”这一缺乏科学的老论调，利用菌种提纯，扩大培养液、窖泥培养及适应规模生产，提高窖泥质量，使大量己酸乙酯成为浓香型白酒工艺改造的关键。其技术要点：保持和创造利于己酸菌生长繁殖环境条件，温度和PH值，选择适应己酸菌、丁酸菌繁殖的营养成分，选择粘性较大的土质增强窖泥的可塑性，降

低窖泥的渗水性以及固态自然培养法，纯菌液体培养法等，一系列的科学实验得出，窖泥是生产优质浓香型白酒的基础，质量的优劣直接关系到酒的质量，在窖泥培养中让己酸梭状芽胞杆菌为优质菌种是窖泥培养的关键，使新建窖池二年内就达到了五年窖池的质量，大大提高了白酒的优质品率，为义河特曲创双优奠定了良好的基础。

为确保产品质量，建立健全了全面质量管理保证体系，逐步完善了岗位责任制，把提高企业管理水平进行技术改革作为搞活企业的主攻点，为此，厂设了专职计量员，完善了统计台帐和卡片登记，绘制了计量网络图、计量器具配备率达95%以上，周转率达95.3%，合格率在95%以上，并充分利用水、电、气表的控制，使各项费用降低了16%，从而提高了经济效益。

从1986年起，在TQC小组的领导下，实行了一系列标准化工作制度，制定了材料入库质量标准，踩曲培曲质量标准、蒸馏标准、成品理化标准，入库品评勾兑标准。通过这些标准化管理，使广大职工对产品质量有了标准实施尺度，在QC小组活动中，对产品质量每月召开两次会议，进行质量分析活动，发现问题、查原因、找对策，充分利用因果分析及对策实施图，解决酿造中出现的问题。

在此基础上，TQC小组制定了酿造生产过程中的“五道关口”。即：原料品种质量关、制曲培养技术关、酿造发酵技术关、白酒勾兑技术关。“九道工序管理点”，即：曲成型、卧曲翻曲、配料、发酵蒸馏、酒质量检查、贮存勾兑、原料质量管理点。“十七道防线”即：清蒸配料、入池、发酵、封池、勾兑、运杉糊化、大曲出库，翻曲蒸馏上



瓶、贮存、过滤、踩曲、培曲、成品理化、包装出厂、质量技术等42个检测项目。各管理点严格执行工艺技术标准，并充分利用化验室作为酿造工作中的眼睛，使产品质量稳步上升。

靠科学挖掘改造传统工艺为研制出系列优质白酒奠定了扎实的基础。

## 运用QC方法保“部省 双优”争创国优

义河酒厂TQC小组于1986年1月建立。厂长陈振岭任组长（工程师），袁庆中任副组长（助理工程师），小组成员：罗纪昌（助理工程师）、陈兴来（助理工程师）、薛文生（助理工程师）、田怀见（技术员）、张开山（技术员）、李伦芝（技术员）、袁庆雷（技术员）。

建组后，首先对“义河特曲”做了反复的理化实验，并广泛听取了用户的意见。检测到“义河特曲”的八项理化标准均达到了部颁标准。但是感观指标还有差距，由此，小组选取了“运用QC方法，争创部优产品”的课题，进行了科研攻关。

课题选出后，TQC小组围绕主攻方向开展活动，首先查找了85年的化验纪录和品评记录，并利用统计表排列图、因果分析，找出了影响义河特曲感观品评质量的因素，通过证交实验的方法，制定出了义河特曲感观品评质量最佳方