

抢时加速战犹酣 保质保量保安全

北方有机黄酒酒都基建近尾声



本报讯(记者 刘睿)备受大众关注的省市重点项目有机黄酒酒堡项目,是山西雁门王酒业有限公司在代县实施的综合性产业集群,以建设“北方有机黄酒之都”为战略目标。整体工程于去年8月开工兴建,2023年3月复工,今年5个月时间内,承建各项目工程部在确保安全和工程质量的前提下,战酷暑,避汛情,轮班换岗抢进度,目前大型主体工程

基础建设基本告竣,代县又一个地标性建筑面世。

山西雁门王酒业有限公司是2022年代县县委、县政府引进成立的综合性现代农业企业,成立于2022年2月,它是集研发、种养加、储运销、品牌与服务、消费与体验等各环节于一体的综合性现代农业企业。以国家5A级景区雁门关景区为依托,以代县千年黄酒文化为核心,塑造中国北方黄酒第一品牌,补齐北方黄酒无大品牌的空白,建设集黄酒文化旅游、酒文化交流、旅游综合服务为一体的“雁门关游客集散中心”,重振“南绍北代”黄酒产业格局。

公司计划在3-5年内投资66亿元,打造北方最大的黄酒生产基地,引进20万吨现代化、智能化、自动化的高端有机功能性北方高端黄酒生产线(首期投入10万吨),发展有机黍米基地3万亩,外加收购周边农户黍米,年生产有机黍米3万吨,项目产能规划实施,建生产线,同步建设雁门关景区游客集散中心及种植基地的高标准农田建设,首期投资27亿元。

山西雁门王酒业有限公司公司旗下有机黄酒酒堡

项目包含雁门关游客集散中心、黄酒生产加工厂区、有机黍米种植基地。

游客集散中心,总用地面积为90000平方米,分为四大区域:博物馆酒文化展示区、场景式民宿酒店区、黄酒主题文旅区、酒文化交流会议中心和管理办公区。四面城墙主体结构及二次结构全部完成,正在进行装饰面施工;会议中心、酿造工坊正在进行二次结构施工及屋面饰面工程;演艺中心与酒仙庙正在进行主体施工;全部工程正在进行综合管网施工,土建整体完成度接近85%。

黄酒生产加工区规划占地92亩,基建工程已全面铺开。黄酒的生产与绍兴会稽山酒业强强联手,大力推广“南绍北代”黄酒的知名度,逐步扩大黄酒市场,让黄酒的引用深入每一个场景中。黄酒的生产采用的是自产有机黍米,源头供应,保质保量,生产配方中加入枸杞、黄芪、当归等药食同源的药材,增加黄酒的功能性,所有原料都是有机原料有机黍米。

种植区规划建设3万亩优质有机黍米基地。按照“公司+基地+农户”发展模式,通过集中流转农户土地、实施地力提升工程,与农民专业合作社签订合同,委托进行耕、旋、种、收一体化托管管理,以订单农业、劳动聘用等形式,赋能农民增收,促进稳岗就业,助力乡村振兴。

古代州是丝路上的重要节点小镇,是边贸重镇,是胡汉文化多元并茂的文化中心镇。在今天,用什么颜色与上述颜色相调和,弄出一个既有历史发展基础,又有软实力历史文化相匹配、相支撑的底色呢?

(一)

绿色是黄酒专业特色小镇的底色!代州老黄酒产业走生态优先、绿色发展之路,是建成建好黄酒专业特色小镇的现代化之路。在老代州,黄酒企业是自产自销、自酿家用的绿色企业。黄酒这个有地位才有资格享用的产品,则是当年大户人家当家的、中小商铺掌柜过时节或自酌独享的“高档”奢侈绿色产品。而酿黄酒的原料(黄米黍)则是产自黄土高原丘陵地带的“人种天收”有机旱作、低产低效的粮食种类。这黍的产量往往决定于年份或老天爷,一般是人三分天七分,更是绿色得原始驯化、古老栽培、自然天成的地步,也绿色得天说了算的份。

黍是黄土高原丘陵地带特有农作物品种,低产低效,所以代县为黍农作了经济补偿。代县对漳沱河南北两岸、勾注山、马鬃山脚下二、三道丘陵地带的2万亩优质绿色古黍黄基地,每亩财政补贴200元,对新创建成功“全国有机农产品基地”和“全国绿色食品原料标准化生产基地”的国字号基地奖补20万元。20万元,对于黄土丘陵地来讲,其经济效益和黍农收入是有较大刺激性的。

古黍米绿色生产的关键点:化肥使用的碳排放量。古黍黄种植生产过程中,常用一个指标术语考量其是否“绿色”,是否走上“生态优先绿色发展”的路子,这个指标术语叫“碳排放强度”,碳排放强度是指单位GDP二氧化碳排放量。代县给黍农发放的200元/亩补贴和20万元的黍米基地奖补,其中的要求和目的就是不使用化肥,施农家肥。

在黍米生产的全过程,杜绝使用化学肥料,就是建设专业特色小镇的底色——绿色。

强调代州老黄酒主料古黍米生产过程的生态优先、绿色发展,那么还要强调一下,黄米入酒的绿色环境和绿色观念的彰显与提醒,这是第二个关联对接点,即生产厂场、生产车间的绿色基础设施建设。首先是酒厂废水处理的基础设施建设和再生水的循环利用,这两项基本设施的投资建设,可以收到可观的经济效益,这经济效益就是“生态优先、绿色发展”之路的绿色效益。作者通过电话采访老家酒厂老

黄酒专业特色小镇的底色

◆杨继东

总高国军,他讲了他们企业的循环生产实践。高国军说,每生产100吨黍酒主料黍米,生产完黄酒可出产50吨左右的“废料”(酒糟)。现在他们采用了先进的生产方法,又投资建设了一套生产设备,将这50吨左右的“废料”作为蒸白酒(蒸馏)的原料,可以生产白酒5吨。蒸馏完白酒的二次酒糟可作为若干头猪的饲料。这样经过二、三次的利用,做黄酒的100吨原料可提高经济效益的5%—10%之间,这就是“生态优先、绿色发展”小试牛刀的绿色经济效益。

目前,正是建设专业特色小镇的“建设年”或“当口”,在确定了小镇是“丝绸之路”上的重要节点城镇的身份特征后,一定要把小镇的底色抹出靓丽色泽,走上生态优先、绿色发展的高质量发展之路。但是,我们面临的实际与这个“底色”要求,有很大差距,代县的40余家(不完全统计)黄酒企业,除四五家是按现代化企业标准兴建外,大多由最早的“家庭作坊”或老铺面蜕变而成,生产者和经营者对“生态经济”、“绿色经济”、“循环再生”这些概念模糊,意识淡薄,不仅需要补课,更需强化补课。因为这个短板,不仅仅是现代规模化发展的短板,更是高质量发展的短板;不仅仅是现在提升酒业流量、通量的瓶颈,更是走入国内酒业大市场之大循环的瓶颈。

所以,在此我们重复提出,无化肥的黍米生产,黄酒生产中的酒糟和废水的循环利用,不仅仅是规模生产之路的硬措施,而且还是步入现代高质量发展的必由之路。

生态优先、绿色发展,绿色是专业特色小镇的底色。

(二)

进厂见绿,转身遇景。在黄酒业产销一条线,邂逅一抹绿,丰盈一个黄酒循环圈。

投资27个亿新建的酒堡,就充分的向消费大众提供邂逅一抹绿的绿色机会,营造出一种让消费者身心愉悦的氛围,培育了一个古朴原始、绿色生活的方式,并找出引导和打开这种生活方式的简单方法。

各黄酒企业可以因企业地域特征和企业特有文化,在厂区和生活区,塑造一种自己的文化,这个文化不仅彰显本企业黄酒文化特征,更要起到一种

引领和打开以现代黄酒为消费主体的文化消费方式或精致的文化生活方式,以满足现代社会出现的绿色生活需求与绿色消费相互拥挤无法选择的矛盾;以解决健康向上的绿色生活与消费过度的矛盾,降低高质量生活中碳排放量,营造修补绿色环境生活方式。

引导和开启一种或数种科学的绿色生活方式是一种时代的需要和现实的问题。目前生活水平大幅提升,无数的和多种类物质生活资料一股脑涌进人们的心中,在琳琅满目的物质堆中,做出一种科技的绿色选择确实很难,只是感到眼花缭乱、目眩头晕,此时我们为消费群体提供一种既满足内心需求又很绿色的生活方式,就是下了一场消费时尚及时雨。

在黄酒销售点也可以营造同样的文化氛围,打开一种简单而质朴、节俭而文化的绿色生活方式,避开当今社会的喧嚣和快节奏带来的巨大压力。在绍兴有个经典案例,我们可以借鉴,孔乙己、半碟茴香豆、半碗酒这样的消费方式,简约、简单,念过几天书的游客至少会产生一种做一回孔乙己的想法,体验一下孔乙己的生活方式:一壶酒、半碟茴香豆,再加几条干炸小鱼,念几句“多乎哉,不多也”,瞬间时光倒流100年,体味一下民国年间秀才窘困和精致而艰辛“无米之炊”的日子。当然也可学学红楼梦中秋赏月喝黄酒吃螃蟹的豪华场面,感悟一下“成由节俭败由奢”的古训。

黄酒营销店,或以黄酒消费为主体酒水的饭铺、酒店的设计和布置极具独特性,要结合场地有意营造自然肌理,形成一个独特的生态格局,让消费群体看得见自然中的黍米,听得见雁门之水,记得住一些经典的文化盛宴场面,感悟出一些“天人合一”、“人与自然相和”相处的道理,让雁门的地域文化与古黍米相结合。把雁门山水的天地精华,把雁门人对自然的理念信仰都集中融合在黄酒这个世界三大古酒之一的载体中。

代州黄酒酿酒人,踏踏实实走好自己选择的“生态优先、绿色发展”的新时代黄酒业高质量发展之路。

