

丁向峰:

山药酿酒“马前卒”

本报记者 李晓军

日拱一卒,功不唐捐。

丁向峰,退役军人,河南老怀山药酒有限公司董事长。作为河南省省级非物质文化遗产代表性传承人,他如同山药酿酒的“马前卒”,专注山药酿酒,一步一脚印,一年一台阶:

从小微企业起步的丁向峰,每年拿出净利润的60%以上搞科技研发、技术创新,在山药酿酒技艺上“死磕”,寻求品质突破,取得2项国家发明专利、4项实用新型专利;为推广山药酒工业化、标准化生产,不被别人“卡脖子”,经多年努力终被河南省卫健委审批通过,其公司成为国内山药清香型白酒企业标准制定者,扛起了“四大怀药”原产地——焦作的山药酒领军旗帜……

“退役不退志,退伍不褪色,离军不离党!”日前,丁向峰向记者讲述了他从一名退役军人到山药酒企业负责人的艰辛“卒迹”。

“卒迹”之一:

争当山药酿酒的开拓者

“酒如人品”。

“实实在在做人,认认真真酿酒”。

日前,记者走进位于沁阳市的河南老怀山药酒有限公司,不论是丁向峰办公室墙上的字画,还是厂区里醒目的标语,无不传递着该企业的核心价值观。

河南老怀山药酒有限公司前身为聚珍怀帮酒,有400多年的历史。说起山药酿酒,要从2009年说起。

这一年,退役多年的丁向峰,经营的怀帮白酒风头正劲,他却将目标瞄向了山药酒。

当时,山药酒已在市面上出现10余年,但工艺五花八门,品质上难以突破,始终停留在“概念酒”印象上,一阵风潮过后,已被消费者抛弃。

丁向峰认为,不是山药酒有问题,是酿酒的人有问题。他决心在酿造工艺上寻求突破,打造出一款高品质的山药酒。

一开始,作为怀药酿酒第八代传承人的丁向峰很自负,他认为靠着家传数百年的酿酒技艺,定能旗开得胜。然而,现实并非他想象中那么容易。

三伏身满汗,九寒脚履冰,丁向峰反复试验,始终没有酿出自己满意的山药酒。经深入研究,他发现问题出在复合菌种对山药淀粉的发酵上。

“所谓汲日月之精华,吸天地之灵气,只是一种浪漫主义的想象。想要真正酿出好酒,还得依靠科学,还得坚持守正创新!”丁向峰说。

于是,丁向峰先后到多地酒企取经学习,走进河南科技大学、河南中医药大学等高校寻求合作。一开始,这些高校的领导并没有把一个名不见经传的小微企业放在眼里。在他们看来,技术创新对大企业也是一个挑战,



何况一个实力弱小的小企业?

适逢国家鼓励高校对小微企业技术支持,再加上丁向峰的诚心打动了高校领导。最终,河南科技大学派出教授、酿酒专家带领多名研究生,入驻丁向峰的酒厂专注研发。同时,丁向峰成立了研发中心。一时间,一个小微企业将科技研发搞得风风火火。

然而,到了年底,当丁向峰将利润的一多半给了学校,剩下的利润屈指可数时,他受到来自亲属、朋友的质疑。“别人在挣钱,你是在烧钱!”“瞎折腾!”“不务正业!”各种否定纷至沓来。当生意处于低谷时,丁向峰也曾动摇过,但他决心“死磕”到底。

5年后,丁向峰团队研发的铁棍山药发酵酿酒技艺——“低温发酵”工艺问世,终于酿造出了高品质的山药酒。

此项技艺的核心科技在于一种只分解山药的单一菌种,进行定向发酵,将山药中富含的山药多肽、酵素、黏蛋白等有效成分分离出来,将酒中的氨基酸含量提高了3倍,把山药中的支链淀粉大分子结构分解成人体更易吸收的小分子团,在酒体中长期保持生物活性。新品山药酒“药携酒力、酒带药功”,开创了怀山药高效利用新时代。

“卒迹”之二:

成为山药酒标准制定者

宁可十年不将军,不可一日不拱卒。

2021年,丁向峰酿造的又一山药酒类型——山药清香型白酒通过审批。然而,本该高兴的他却显得忧心忡忡。

与丁向峰合作多年的专家、教授帮他分析了前景——焦作作为“四大怀药”原产地,研发山药酒具有天然的优势。然而,大型酒企是标准制定者,要想实现突围,将山药酒工业化、标准



化生产,必须成为该领域标准的制定者,才能真正将原产地的资源优势转化成经济优势。

此时,“野王怀”山药酒已经打开了市场,是继续坐收渔利,还是加大资金投入力度进行产业升级,成为摆在丁向峰面前的一道选择题。

后者无疑充满风险,路途漫漫。然而,丁向峰再一次以“拱卒精神”选择后者。

在申报山药清香型白酒执行标准的同时,丁向峰带领公司建成省级酒类产品质量检测研发中心;建成占地1885平方米的河南省怀药发酵制品工程技术研究中心;打造现代化发酵和酿造车间。

经过一次次的产业升级和申请,2022年5月30日,河南省卫健委审批通过,该公司成为国内山药清香型白酒企业标准制定者。

2022年8月5日,在“2022年豫酒振兴怀川先行——山药清香型白酒怀川玉液53°酒新品发布会”上,河南省酒业协会会长熊玉亮说:“山药清香型白酒拓宽了我们酿酒原料的范围,充分挖掘了怀庆府这一带的丰富山药资源,在传统工艺的基础上又进行创新,首创了中国白酒行业一个新的酒品类——山药清香型白酒。”

舞台上,丁向峰感叹万千:“我们准备这个时刻,准备了12年。我们希望通过这个品类,让河南人有一款能引以为傲的地产酒。”

如今,曾经的丁家酿酒“小作坊”已发展为一家集“四大怀药”发酵制品及酒类研究、开发和销售于一体的公司,拥有了自己的高粱种植基地和怀药种植基地。该公司先后被河南省政府认定为农业产业化省重点龙头企业、国家高新技术企业等,该公司的研发中心被认定为河南省怀药发酵制品工程技术研究中心,其酿造技艺申请

了国家专利并被列入河南省非物质文化遗产名录。

“卒迹”之三:

甘为山药酒工艺推广者

“一路走来,要感谢我们处在一个好时代。国家支持科技创新,为敢于创新的企业大开方便之门,这是我能够取得一些成绩的关键。”丁向峰说。

投我以桃,报之以李。近日,为了促进焦作地方特色山药产品的深加工和增值,推动家乡地方特色农业发展,丁向峰通过媒体表示,他将公开公司经过多年研发而成的山药酒制作工艺,为家乡特色经济发展注入更多活力。

丁向峰是这么说的,也是这么做的。“非商品山药只是卖相不好,品质上与商品山药并无太大差别,是我们酿造山药酒的上好原料。”丁向峰介绍,该公司生产的山药清香型白酒,不仅让非商品山药找到了销路,还带动了区域农产业抱团发展。

该公司联合17家怀药经营公司和新型经营主体,采用“龙头企业+合作社+家庭农场”的生产经营模式,每年消化非商品山药1500吨,带动周边400余户山药种植户增收致富。“我们和河南老怀山药酒有限公司合作有七八年了。现在,一年为其供应两三万公斤山药。”怀隆家庭农场负责人郭建国说,该公司高价收购非商品山药,使以前不值钱的山药“边角料”变废为宝,大大增加了农民的收入。

近年来,丁向峰利用短视频推出《老丁论酒》栏目,以山药清香品质为基,以怀川文化为魂,讲好豫酒故事,弘扬豫酒文化,收获众多粉丝。

作为一名退役军人,丁向峰发扬军队的光荣传统和优良作风,用军事化的管理模式提升团队的综合能力,安排退役军人进入该公司工作。该公司先后荣获“焦作市退役军人就业创业示范企业”、焦作第三届退役军人创业创新大赛传统产业组一等奖等荣誉。

举行“百万美酒送老兵”活动、疫情防控、抗洪抢险、文明创建……丁向峰团队公益活动不断。

“择一事终一生,让山药酒走向四洋五洲!”丁向峰说,他将秉承“实实在在做人、认认真真酿酒”的核心理念,以“马前卒”的姿态和久久为功的毅力,擦亮焦作山药酒品牌,为豫酒振兴作贡献。

图① 厂区里的非遗文化角。

图② 丁向峰(右)在实验室。

图③ 厂区一角堆放的传统酿酒器具。

本报记者
李晓军 摄

