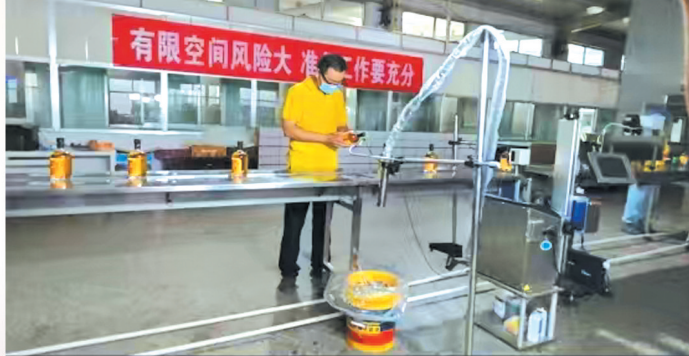




雁门金波佳酿 传承代州黄酒文化



山西四达雁门金波酒业股份有限公司是省级非物质文化遗产“代州黄酒酿造技艺”保护单位。企业前身为1969年成立的国营代县酒厂,2000年更名为山西四达酒类饮料有限责任公司,历经三次迁址,现坐落于代县城西工业区,占地53亩,建筑面积2万余平方米,具备年产3000吨高、中、低档黄酒的生产规模,旗下有七大品牌、四十余款产品。公司获得省级专精特新中小企业、高新技术企业、农业产业化重点龙头企业等50多项荣誉。2026年1月完成股份制改造,正式更名为山西四达雁门金波酒业股份有限公司。以此为全新起点,守正创新,在传承千年酒脉,做强黄酒产业、赋能地方经济的道路上阔步前行。

匠心守艺,李全锁赓续千年酒脉

代州黄酒承载着跨越千年的醇厚酒香,民间素有“南绍北代,黄酒不赖”的说法,宋代典籍记载的“代州金波”,正是如今雁门金波黄酒的历史源头。从旧时一缸一酿,到现代化生产车间的标准化作业,公司董事长李全锁数十年如一日,以纯粹匠心守护古法技艺,赓续绵延不绝的千年酒脉。

李全锁是代州黄酒第六代传承人。自投身黄酒行业,他便把复原、守护、弘扬代州黄酒酿造技艺当作毕生使命。二十余载深耕黄酒领域,坚守初心终获业界认可,先后获评全国乡村工匠、山西省技能大师、山西省高层次人才,入选全国特色风味食品制作技艺传承人名录,荣获山西省企业创新达人等多项荣誉称号。代州黄酒酿造工序繁复考究,浸米、蒸煮、摊晾、拌曲、发酵、压榨、煎酒、调酒、陈储等十余道工序环环相扣,每一步都依靠时光沉淀与匠人实操经验把控,容不得半点敷衍。酿酒选用本地旱作沃土产出的优质黍米,取用恒山余脉金波古泉之水;发酵顺应天时物候,煎酒严格把控恒定温度,陈酿静待岁月沉淀转化。为复原已经断档数十年的宋代“金波”古方,李全锁埋首查阅《代州志》《山西通志》等地方古籍,结合残存老作坊的口述资料,前后十余轮调试配方,无数个深夜驻守生产车间开展试验,终于复原出古方风味,让史书中记载的金波佳酿重现人间。

守艺不等于固守旧局。在坚守传统工艺底色的基础之上,李全锁坚持守正创新,推动传统技艺与现代生产标准深度融合。作为第一起草人牵头编制《代州黄酒》团体标准,补齐行业标准短板,推动代州黄酒产业规范化发展。企业搭建标准化生产车间,引入恒温发酵、智能煎酒等现代化管控设备,把老匠人的实操经验转化为可管控、可复制的生产规范,

在守住本味的同时稳定产品品质,破解了传统小作坊生产模式品质起伏不定的难题。同时,他心怀行业大局,打破技艺秘不外传的旧观念,在传授儿子李俊(第七代传承人)的同时,开门收徒传艺,毫无保留传授酿造技艺,为代州黄酒行业培育出4名酿酒匠人,壮大非遗传承队伍,让古法技艺后继有人、生生不息。此外,他还经常受邀前往其他酒企、学校进行技术指导,参与厂房改造,讲授黄酒历史文化与酿造技艺。

深耕代州黄酒产业的同时,李全锁潜心研习、传播代州非遗,笔耕不辍,著书立说。他先后主编《黄酒史话》《揭开你的红盖头》《第二届酒仙文化征文集》,系统梳理代州黄酒发展脉络,挖掘酒俗典故,汇集各界文人佳作,留存珍贵的本土酒文化史料。同时,在《企业家日报》开设“雁门金波章回体演义专栏”进行连载,以章回小说形式讲述雁门黄酒的千年传奇。

为拓宽非遗传播渠道,李全锁创新传播形式,策划并主讲《代州黄酒非遗文化》系列短视频,保持每周更新一期。视频立足代县黄酒产业,结合酿造实景、古迹史料,用通俗易懂的语言讲述千年黄酒历史与非遗酿造技艺。

他以文字承载文脉,以影像传递酒香,一手抓产业发展,一手抓文化传承,让古老的代州黄酒非遗走出作坊、走进大众视野,持续擦亮雁门金波非遗名片。从一粒黍米到一滴佳酿,黄酒传承千年,不断探索独属于自己的“酿造密码”。在李全锁身上,我们看到的不仅是一名酿酒匠人的执着坚守,更能看到本土企业家对于地方酒业的敬畏与担当。正是这份久久为功的匠心,让尘封于史册的代州金波再度飘香,也为整个代州黄酒产业筑牢根基、积蓄力量。

佳酿流芳,雁门金波彰显品牌效应

雁门金波黄酒是历史名酒,宋代《名酒记》中对其有所记述;金代有“金波曾醉雁门州”的诗句传世;元代全国总志《元一统志》载“雁门金波,盖因其水善酝酒也”。四达酒业主打的核心产品雁门金波,融历史底蕴、地道原料、匠心工艺、上乘品质于一身,已然成为代州黄酒一张亮眼的标杆名片。“雁门金波”一名,既是向史册记载的古酒致敬,也寄托着重振北方黄酒、再创时代盛名的愿景。

好酒必先有好料,极致品质源于严苛坚守。雁门金波恪守原色、原汁、原味“三原”底线:原料甄选代县本土旱作基地出产的优质黍米,当地昼夜温差大、光照充足,黍米颗粒饱满,淀粉、氨基酸积累充分,是酿造北派黄酒的优质原料;酿

造取用金波古泉原生泉水,泉水经砂砾岩层过滤,水质清冽,富含多种矿物质;完整传承世代沿袭的酿造流程,绝不因追求产量而简化工序。同时,独特配入红枣、绿豆,酒体金黄澄澈的色泽全部来自谷物自然发酵,黍米清香融合枣香,层次丰富,入口酸甜适口、酒质醇厚、温和绵香,堪称北方黄酒的典范。

在品质把控上,雁门金波多项核心营养指标优于国家标准,氨基酸、活性营养物质含量丰富,酒体活性更高,口感纯正,实现了古法风味、健康品质、高端品位的有机统一。严苛的内控标准、精益求精的酿造态度,让产品品质稳居行业前列,彻底打破大众对北方黄酒的传统认知,树立起代州黄酒的高品质标杆。

凭借过硬品质与深厚文化底蕴,雁门金波斩获多项荣誉:“三晋老字号”“中国绿色食品认证”“全国特色风味食品标志性产品”、第八届中国(山西)特色农产品交易博览会金奖、知名品牌、入选国家级第一批特色风味食品标志性产品名录、登上世界黄酒日消费者榜单、获评世界黄酒日年度推荐品牌,拥有“代州黄酒”地理标志证明商标。产品多次登上国内各大展会,收获业内专家的好评。广大消费者评价,雁门金波是北方黄酒的代表、黍米黄酒的代表、代州黄酒的代表。这份来自市场、来自万千消费者的口碑,是千金难换的最高褒奖。酒香不只萦绕雁门大地,产品行销国内多省市,更远渡重洋,出口马来西亚、柬埔寨等东南亚国家,打破“黄酒唯知江南”的固有认知,让北方黍米黄酒走出三晋,走向海外,在更广阔的舞台绽放光彩。

文润企业,多元文化厚植发展根基

文化是企业行稳致远的内生动力。山西四达雁门金波酒业始终坚持以文兴企,把非遗、酒仙文化、红色文化有机融合,构建多元立体的文化体系,以文化浸润企业血脉,凝聚内生动力,厚植长远发展根基,走出一条文化赋能产业、产业反哺文化的特色发展之路。

深耕黄酒非遗,守住产业精神根脉。企业打造黄酒文化展示阵地,收集整理代州黄酒相关古籍史料、老器具、老照片,系统梳理本地酿酒民俗的发展沿革,完整呈现黄酒发展历程与非遗技艺流程。企业多方寻访民间收藏家,征集老式蒸甑、压酒布袋、民国酒坛、老商号牌匾等百余件实物,建成近300平方米的黄酒文化展厅,一件件实物诉说代州黄酒的兴衰变迁。常态化开展黄酒文化科普,面向机关单位、学校、研学团体开放参观体验,先后接待山西财经大学、中

北大学、太原师范学院、忻州市实用技术职业学校、代县五中等多所院校研学团队,累计接待研学参观两千余人次,将课堂搬进酒坊,让青少年近距离感受非遗魅力。企业积极传播北方黄酒悠久历史,讲好黄酒故事,做好非物质文化遗产的保护、活化与传播,让沉睡的史料转化为可感可触的文化资源,主动承担起本土文化传播的社会责任。

厂区宣传栏是非遗的立体展示窗口。办公区域设置八块古色古香的文化宣传栏,八大板块各有侧重,涵盖企业简介、雁门金波品牌、全国工匠风采、绿色食品、销售网络、荣誉奖项、黄酒历史、文旅融合实践,图文并茂、古朴雅致,将厚重的雁门酒文化浓缩于方寸之间。员工出入办公区,驻足便可品读黄酒文脉;前来参观的访客,也能直观感受代州黄酒非遗底蕴。小小的宣传栏,既是企业内部文化阵地,也是对外展示窗口,以静态展板普及非遗知识,润物无声营造浓厚的文化氛围,让代州黄酒非遗扎根厂区、浸润人心。

深挖酒仙文化,擦亮本土人文名片。代州黄酒千年流传,积淀了丰富的酒仙传说、酿酒民俗以及边塞酒礼文化。企业深挖地方史籍典故,提炼本土酒仙人文内涵,每两年举办一届“挖掘酒仙文化、振兴代州黄酒”主题论坛,至今已连续举办三届。活动汇聚文史专家研讨交流,系统梳理代州黄酒人文故事与历史渊源。将酒仙文化、雁门边塞文化、古城文脉融入品牌建设、产品包装、文旅体验,赋予黄酒深厚人文内涵,依托特色酒仙文化助推品牌升级,让“雁门金波”千年名酒底蕴再度焕发光彩。

厚植红色文化,坚守企业初心,扛起时代担当。代县是晋北红色热土,雁门关伏击战、夜袭阳明堡机场、代县太和岭口国共合作会谈、毛主席路居纪念馆等红色故事代代相传,红色精神历久弥新。四达酒业立足本土红色资源,投巨资建设红色教育展室,室内陈列图板与实物,室外布设十幅国画挂图,引人注目。企业组织员工与来访人员常态化走进红色教育基地,聆听革命故事,传承奋斗精神,把不畏艰难、务实笃行的红色作风融入酿酒生产、品质管控、市场开拓的全过程。同时,企业主动扛起社会责任,扎根乡土、赋能产业,带动群众增收,助力乡村振兴,实现红色文化育人、企业文化塑形、产业发展赋能的良性循环。

(王斌)

厂址:山西省忻州市代县城西工业区

联系电话:17503511255

0350—5220099