



吴承江/文 周诚/图

“秉九酝古法，配桃花春曲，采无极之水，汇原酒精华，年份原浆，古井贡酒……”这句耳熟能详的广告语，道出了古井贡酒的卓尔不凡。作为中国老八大名酒之一，有“酒中牡丹”称呼的古井贡酒备受消费者热捧，无论是商务聚会、节日团聚，还是礼赠贵人、孝敬长辈，一份满载情谊与健康的古井贡酒都是不二之选。

大道至简，实干为要。“古井集团高质量发展的背后是全体古井人披星戴月、默默坚守和无私奉献的结果！”古井集团党委书记、董事长梁金辉如是说。

从原粮基地的粮香阵阵，到酿酒车间的美酒香醇；从流水线上的忙碌身影，到古井人的坚韧不拔。正是这样品质坚守，造就了古井贡酒成长为挺进头部酒企阵营的现代化企业。



集团总部

透过“三个锦囊”，看古井贡酒新发展

工匠精神的古井匠心

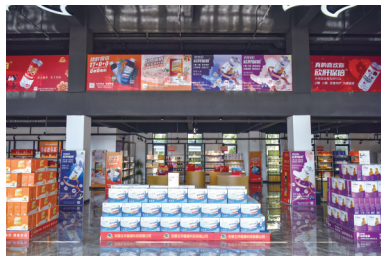
50多岁的杨诗田，是古井贡酒酿造一部四车间班长，他干事利落，精神焕发，被同事称为车间里的“定海神针”，有他在，生产就不会有问题，技术就不会有障碍。

而如果时间倒流回三十年前，看似气定神闲的“定海神针”，也有过一番“狼狈”的经历。杨诗田刚进厂做出池工时，因为出池工需要把池子里的酒醅一铲一铲地铲到车上，是个重活，一双新手套，最多三四天，就会变成破手套，其中的辛苦，可想而知。那段时间，疼痛是小事，挨骂是常事，杨诗田干活虽然努力，但效果不尽如人意。比如说他对酿酒技术一窍不通，在上甑的时候，做不到“高端低倒，轻撒匀铺”，不符合酿酒质量的要求！老师傅闫振宝对他的评价是三个字：“门外汉”！

“不吃馒头也要争口气”，一定要让老师傅们刮目相看！他的不懈努力、钻研精神得到了周围人的充分认可。比如在老师傅闫振宝眼里，看到杨诗田在钻研上有一股韧劲，他的手磨破了，但从不叫苦叫累，依然坚持学习！在老领导孙明照眼里，看到下班后的杨诗田没有回家，而是在糟场里一个人练习！在同事们眼里，看到杨诗田数年如一日的坚持，让他成了车间里的“绝活哥”，熟练掌握了酿酒环节的每道技艺！

时间从来不语，但蜕变本身，其实就是最好的答案。

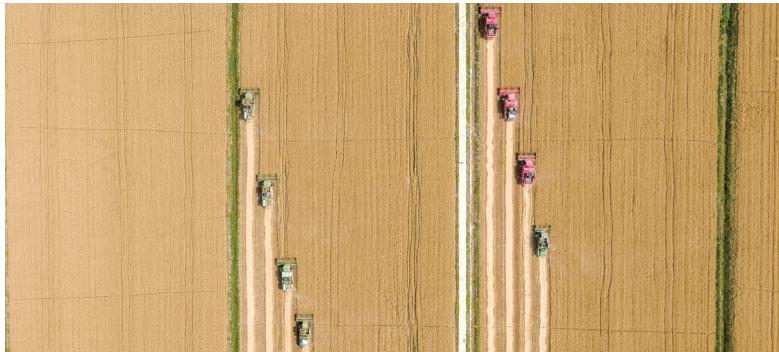
杨诗田三十年如一日，始终坚守在生产一线，一步一个脚印，先后收获“安徽省轻工系统技术标兵”“亳州工匠”等诸多荣誉，成了一名技术能手。在他身上，流淌着最纯粹的工匠精神。如今，他也收了许多徒弟，像当时老师傅教导自己一样，把知识和经验



古井大健康系列产品



酿造过程之一



古井原粮基地

乡村振兴的古井贡献

近年来，古井贡酒大力发展酿酒专用粮基地，把产品的原粮把控与助力乡村振兴的社会责任结合起来，纳入整体战略部署之中，构建了一条农企双丰收的古井“粮”策。

为保障优质原粮供应，古井贡酒将亳州三县一区的田间地头打造成了酿造美酒的“第一车间”，牢牢构建起一道品质护城河。2022年8月，古井贡酒再次扩大原粮基地面积，与安徽中瑞粮油有限公司等亳州市种植大户进行签约，达成12万亩原粮种植协议。

不仅如此，古井贡酒的“选粮”之路已然延伸到全国各地主要粮食产区。除了在家乡亳州打造古井贡酒·年份原浆原粮种植基地之外，古井贡

酒的种植基地还覆盖至东北、内蒙、安徽蚌埠等优质粮食产区。

为了积极响应国家乡村振兴的号召，古井贡酒还选派了企业骨干组成驻村工作队奔赴乡村，扎根基层工作。

刘园村位于蒙城县三义镇东南部，曾经是省级贫困村。2017年到2021年，陈永葆受古井集团委派，来到刘园村，任第一书记、扶贫队长，开展驻村扶贫工作。只有因地制宜，才能精准施策。在落实各项扶贫政策和措施的同时，陈永葆深刻地认识到，要大力发展村级产业，走产业脱贫的路子才是长久之计。于是，陈永葆带着大家大力发展村集体经济。其中，村级光伏扶贫项目，每年可为村集体经济增收30多万元。

如何让有限的土地创造更大的价值？再次回村参与乡村振兴工作后，陈永葆有了新的计划，“现在古井贡酒搞酿酒专用小麦，搞订单农业、订单种植，如果企业能和乡镇达成下一步的合作，对农民来说售粮无忧，价格又高，对于企业来说，也能保证小麦的品质，保证酿酒的品质，也节省了一部分运费，这是双赢的事情。”

勇担脱贫攻坚和乡村振兴重任，古井集团先后获评中国食品行业社会责任“精准扶贫奖”“社会责任100强企业”，荣获“安徽省精准扶贫工作五一劳动奖状”、亳州市“坚决打赢脱贫攻坚战·争当十大工程先锋劳动竞赛先进单位”等称号，在全面推进乡村振兴中彰显国企担当。

健康生活的古井力量

有着“中华药都”美誉的亳州，在呵护人民群众身心健康上创造出众多优良产品。事实上，古井贡酒在健康领域深耕已久，早在2017年，古井贡酒就首倡建立全国首家专业的白酒健康科研机构——中国白酒健康研究院。古井贡酒深挖白酒健康价值，积极宣传“健康饮酒 健康生活”的理念。公司科研部门历时多年，从健康物质高效提取、药食同源配伍实践、口感风味优化设计三大方面进行技术创新，推出了“37℃毫菊”“灵芝酒”“米斛酒”等系列养生酒。

面对得天独厚的优势，在新时代、新科技的加持下，2022年11月，古井集团在主业守正的同时，又开辟第二赛道，成立安徽古井健康科技有限公司，开启中医药大健康产业发展新征程，发力“好看、好吃、好用”的药食同源市场。

打造一款药食同源的酵素产品，成为古井人的又一新追求。但相对于果蔬酵素，中药酵素的研发远比想象中更困难。有些中药本身就具有消炎抑菌的功能，对微生物具有灭杀作用，不利于发酵。为了寻找到最合适的菌种，古井的科研团队走南闯北，跑到内蒙、东北、云南等地，搜集了上万份原材料。经历了千百次的分离筛选，团队从大自然中分离到驹形杆菌、巴斯德醋酸菌、植物乳杆菌等三类十余株菌种，这些菌种抗逆性强、生长密度高，能很好地适应中药材作为发酵基质。

菌种的问题刚解决，第二关又摆在面前，这次是发酵工艺的问题。比如葛根，作为一种中药材，具有很好的抗氧化性，能够发挥解毒作用，因此在保肝、护肝领域获得广泛应用。但是，科研团队实验时发现，葛根在实际发酵时，因为淀粉含量高，除了造成产品浑浊，也会造成产品含糖量较高，对“三高”人群不太友好。通过一次又一次技术攻关，科研团队终于去芜存菁，不但解决了葛根发酵中产生的淀粉难题，还增强了对人体有益的功能，开发出了一款0脂0糖的植物饮品。

如今，古井健康科技公司的很多科研成果，已经转化为琳琅满目的各类产品，吸引了众多消费者。例如，古井贡酒携药食同源功能性酵素系列产品“欣肝保倍”和“皇家盈养”等，是以药食同源中药材、水果蔬菜、食用真菌为原材料，经微生物发酵制成的、含有特定生物活性成分的酵素产品，含有丰富的益生菌和益生元等对人体健康有益的成分，饮用后有助于增强体质，改善亚健康，提高免疫力。

品古井美酒，享幸福生活。古井贡酒将健康饮酒的理念传到千家万户，成为优秀传统文化的倡导者、践行者和传播者。