



徐占成： 半个世纪的坚守， 只为一坛好酒

文脉传承
非遗焕新



走近非遗传承人

在中国白酒的璀璨星河中，剑南春以其千年传承的酿造技艺独树一帜。作为国家级非物质文化遗产“蒸馏酒传统酿造技艺（剑南春酒传统酿造技艺）”的代表性传承人，徐占成用半个多世纪的坚守与创新，将这项始于盛唐的古老技艺推向科学化的高峰。

2025年3月，徐占成被授予“国家级非物质文化遗产代表性传承人”称号，成为德阳市唯一获此殊荣的在匠人。近日，我们前往剑南春集团，走近这位77岁酿酒大师的传奇人生。



青年时期的徐占成。



徐占成指导工人酿酒。

1969年的夏天，21岁的徐占成从四川省轻工业学校机械装备专业毕业。在那个包分配的年代，这个本以为会与机械设备打交道的年轻人，却被分配到绵竹国营酒厂（剑南春的前身）干劳力。徐老回忆道，“学的是机械，结果成了烤酒工。当时心中落差很大，只觉得一身所学无用武之地。”初到酒厂，徐占成每天凌晨两点就要起床，拉煤、扛粮、蒸粮、烤酒、出糟等操作没有机器使用，全靠人力劳动。150斤一袋的粮食，压在这个刚来的小伙子身上，他却毫无怨言。七天后，徐占成便正式顶班成为酿酒车间的工人，从此踏上了酿酒的漫漫长路。

传承千年的剑南春酿造技艺，以“老窖固态大曲发酵”为主，特别是依托于其独有的老窖窖池，从制曲、出窖到摘酒、窖藏、尝评勾调等，每一道工序都极为繁杂。初到酒厂时，这些技艺全靠师傅们口耳相传。在酿酒车间日复一日繁重的劳作中，徐占成逐渐掌握了传统酿酒工艺，精准控制各个环节。五年后，踏实肯干的他被调至酒库，成为大曲酒保管员。

上午，他忙于收酒、加浆、出库等常规工作，下午则跟着老师傅们学习尝评、鉴定等，这位勤奋好学的年轻人很快展现出了与众不同的特质。当老师傅们品评酒体时，他总是默默记下每种酒的风味特征，甚至偷偷尝一口自己保管的酒，再对比老师傅的评价。“他们说酒香浓郁，我就将自己的体验感受做对比。”这种近乎执拗的钻研精神，加上敏锐的味觉与嗅觉，让他逐步承担起了尝评、勾兑与调味这一白酒生产中的核心工作，成了年轻一代的佼佼者。

上世纪七十年代，白酒行业相对开放，各酒厂之间交流频繁。徐占成紧紧抓住这难得的机遇，积极前往各名优酒厂交流、研讨。他汲取行业内的先进经验和技术知识，博采众长，不断丰富自己的知识储备和技术技能。

经过多年的潜心钻研，他不仅对剑南春酒各种风味变化的情况了如指掌，更是掌握了剑南春酒质量动态变化规律。在此基础上，他提出了“一长二高三适当”的工艺精髓，这套理论后来成为提升浓香型白酒质量的关键技术指南。

1979年，剑南春迎来历史性时刻——参加第三届国家名酒评选。厂里将这个重任交给了刚满30岁的徐占成。“压力大得睡不着……”他回忆道，“评不上名酒，企业可能就活不下去。”从接到参赛的消息到把酒样送出，时间较短，初生牛犊不怕虎的徐占成抱着试一试的想法，将压力转变为动力，全身心投入到酒样的勾调中。在近乎苛刻的标准下，他调制的酒样以浓香型总分第一的成绩，为剑南春首次摘得“中国名酒”桂冠。在1979年、1984年、1989年三届全国评酒会获得“中国名酒”称号，并获得国家质量金奖，为剑南春的发展作出了卓越贡献。

此后，他的人生如同开挂。33岁的他被破格提拔成酒厂最年轻的副厂长兼总工程师，打破了酒厂过去只从外部调任厂级负责人的传统。直至后来受命为剑南春酒厂厂长，徐占成从未停止对白酒质量提升技术的探索。2006年，徐占成被中国酿酒工业协会授予“中国酿酒大师”称号，堪称一代酒魂。

传承流淌在血脉中的文明薪火

作为国家级非遗传承人，徐占成将技艺传承视为己任。岁月更迭间，他愈发迫切地希望能将毕生掌握的酿酒精髓传授给年轻一代，让千年匠心得以延续。

谈及选拔标准，他坦言：“天赋是首要考量，其次是工作态度等。”他曾独创一套严苛的选拔方法——准备50坛特制酒样，通过强烈的感官刺激测试候选人的味觉灵敏度，其中暗藏几坛特殊处理的酒样，以考察辨别能力。“有些人的感官很快就会钝化，还能尝出味道的便能吃上尝评勾调这碗饭。”他介绍道，随着传习酿酒技艺的队伍越来越庞大，现在已制定出一套更为科学的选拔制度，并设立了专业培训班。

谈及对年轻传承人的期许，这位77岁的老人目光炯炯：“首先要爱国敬业，还要沉心实践，更要勇于创新。”他着重指出科学量化的重要性：“‘千年老窖万年糟’绝非玄虚，我们已通过数据证实老窖微生物与酒体风味的关联，这正是非遗科学化传承的典范。”他强调要在坚守传统精髓的基础上，通过工艺解析和关键要素的量化控制，形成标准化技术规范。

如今，剑南春已形成老中青结合的传承梯队，拥有上千名技术人员，还设立了多个高层次的科研平台，包括博士后科研工作站、院士专家工作站、国家级和省品酒技能大师工作室等，为科研创新提供坚实的支撑。

展望未来，他期待运用科学手段提升中国名酒的品质和健康价值：“要让传统名优白酒中益生成分持续优化，并通过严谨数据验证其健康功效，真正做到饮之有益。”

而在“非遗+”创新实践方面，除了建立剑南春酒史博物馆等，还打造了以“天益老号”酒坊遗址为依托的“剑南老街”文旅项目，复原“前店后坊”的传统经营模式，让游客亲身体验非遗魅力。此外，还开发了“御酒进贡之路”文旅线路，沿唐代金牛道重现剑南烧春进贡长安的盛景；“九寨沟探秘之旅”精品旅游线路，追溯剑南春的历史渊源……

从烤酒工到酿酒大师，从传统匠人到科技专家，徐占成用半个世纪的坚守证明：非遗并非尘封于历史的遗存，而是流淌在血脉中的文明薪火，在时光中不断涅槃新生。

在剑南春酒香的氤氲中，我们仿佛看到非物质文化遗产的未来——它既扎根于千年的土壤，又生长向科技的星空；既留存着祖辈的智慧，又回应着当代的需求。正如徐占成常说的：“传统是过去的创新，创新是将来的传统。”而这，正是这位国家级非遗传承人带给这个时代最珍贵的礼物。

雷媛 德阳传媒记者 刘春梅
本版图片除署名外均由受访者提供

科技赋能让古老技艺焕发新的光彩

走进剑南春的酿造车间，蒸腾的热气中，工人们正严格遵循国家级非遗工艺流程操作：润粮、蒸粮、摊晾、下曲、入窖……每一道工序皆承载着千年智慧。“我们的‘天益老号’酒坊遗址是国家级文保单位，”徐老介绍道，最早的地下古窖池的历史可追溯至1500年前，明清时期的古窖池群保存完好，历经数代人的精心呵护，形成了一个庞大的微生物宝库。“以窖养糟，以糟养窖”，老窖中微生物生生不息，繁衍驯化，代谢出大量香味物质，成就了剑南春浓郁风味的灵魂。

据《旧唐书·德宗本纪》记载：“剑南岁贡春酒十斛”，在盛唐时期剑南烧春就被选为宫廷御酒。相传李白为喝此美酒，曾在这里把皮袄卖掉买酒痛饮，留下“士解金貂”“解貂赎酒”的佳话。在当时，剑南烧春的酿造技艺已经基本成型。清代康熙年间，绵竹大曲酒传统酿造技艺日臻成熟，成为白酒史上的璀璨明珠。

“传承必须创新！”徐老的话掷地有声。“‘非遗传承不能停留在‘老师傅怎么说’的阶段……’”徐占成认为，如何让传承千年的非遗技艺得到有力传承，核心是解析传统酿造工艺的奥秘，方能使其生生不息。

为了实现传统技艺的升华，徐占成带领科技团队积极探索与现代科技有机结合，相继引进了全自动微生物鉴定仪、原子力显微镜、全二维气相色谱—飞行时间质谱等世界上先进的酒体科研设备，在长期而大量的研究中构建出更为科学的酿酒技术体系，以此提升传统白酒的品质。

2001年，正是在原子力显微镜下，徐占成首次发现了剑南春酒体中稳定的“纳米基因图谱”。他解释道，“这是固态发酵白酒独有的特征，液态发酵的洋酒根本没有这种结构。这种纳米级分子团簇，正是剑南春‘窖香浓郁、绵甜甘冽’的物质基础。”

更为惊人的发现出现在2006年。通过深入研究，徐占成团队鉴定出剑南春酒中含有两千多种微量香味物质，ω-3脂肪酸等200余种生理

活性因子。这一发现为白酒中的生理活性因子研究提供了坚实的基础，对名酒品质提升具有重要意义。

为了让古老技艺焕发新的生机，徐占成以科学理论赋能传统酿酒技艺，其创新成果推动行业跨越式发展。他首创的“一长二高三适当”精酿工艺，成为提升浓香型酒品质的核心技术，广泛应用于生产实践；研发的“秒持值测定评酒法”革新传统感官评价体系，破解了“只可意会不可言传”的行业难题；开创的酒体风味设计学，将经验型勾调技艺升华为系统科学；通过原子力显微镜对酒体的微观研究，首次从科学层面揭示了中国名酒剑南春等传统固态发酵蒸馏白酒和世界其它蒸馏酒的本质差异。

徐占成在五十余年的从业经历中，系统梳理并科学解析传统工艺，推动其向标准化、科学化和智能化转型，取得三十余项科研成果并成功转化应用。他主持编撰《酒体风味设计学》《白酒生产指南》《名优白酒尝评勾兑调味工艺学》等权威行业教材，对传统酿酒技艺进行了体系化总结，成为酿酒领域著作最丰的专家，被业界尊称为“中国酒体风味设计学之父”和“中国酒体形态学之父”。



徐占成讲述照片背后的故事。 雷媛 摄



在酒库进行尝评。



老窖池。



剑南春酒坊遗址。

剑南春酒坊遗址。