

把马连庄甜瓜酿成果啤

“90后”酿酒师郑焕良将精酿啤酒厂开进乡村 在莱西大地上酿出“诗与远方”

很多人喝过果味啤酒,却未必尝过带着甜瓜香气的精酿;见过啤酒厂,却少见藏在果园深处的乡村酿酒作坊——当“90后”小伙郑焕良把闲置多年的洼子小学盘活改造成酒厂,这片曾经回荡着琅琅书声的乡村土地,便开始飘起甜瓜香与麦芽香交织的新气息。从纺织谷里的首个精酿厂到田间地头的乡村酒坊,郑焕良用3年时间,让莱西的苹果、梨、甜瓜在发酵罐里“发出”新故事。近日,青岛早报记者循着弥漫乡间的清甜发酵香,推开爬满牵牛花的铁栅栏门,在唯麦精酿乡村振兴共富工坊车间里,见到了这位手臂上沾着甜瓜碎末的年轻酿酒师——郑焕良指尖滴落的金黄汁液,正为“土地与酿造”的对话写下注脚。



郑焕良在车间。

郑焕良(右)和农户一起采摘、挑选甜瓜。



闲置旧小学变身酿酒厂

“嘶……”不锈钢发酵罐的阀门刚拧开一道缝,细密的气泡声便涌入耳中,甜瓜的香气扑面而来。经过20天的发酵,酒厂酿造的甜瓜小麦酒可以饮用了。郑焕良把耳朵凑近罐体,指着发酵罐排气口的水封处冒出的咕噜咕噜气泡:“听,这是酵母在‘啃’果肉呢。”他笑着卷起工装袖口,古铜色的手臂上还沾着上午榨汁时溅到的甜瓜碎末,在午后的阳光里泛着淡绿色的光泽。

打开一罐甜瓜小麦啤酒,一股浓郁的果香扑鼻而来,品尝一口,既有甜瓜的香甜,又有啤酒花的微苦。“用水果酿酒需要水果香气好、糖度高,莱西马连庄甜瓜刚好满足这两个条件。在研究过程中,我们发现马连庄甜瓜里面的香气物质和小麦发酵产生的香气很像。我们先是将瓜把周边的部分去掉以减少苦味,在后来的酿造实验过程中,又不断尝试甜瓜果汁的添加量和发酵时间,让甜瓜的香气和甜度在啤酒中达到风味突出但平衡性好的特点。实验了多次,适口性才达到现在的效果。目前我们共生产了18吨甜瓜小麦啤酒和4吨甜瓜柏林酸啤酒。”郑焕良介绍。

如今,洼子小学这间曾回荡着琅琅书声的教室,成了乡村酒厂的“实验室”。20余个一人高的发酵罐整齐排列,罐身贴着“甜瓜小麦”“秋月梨西打”“苹果西打”的手写标签。“你看这排列顺序,像不像当年课程表上的语文、数学、自然课等?”郑焕良指着最前排的“甜瓜小麦”罐,罐体编号“2025-06-01”格外显眼,“这是本月第一批甜瓜酒,用的是马连庄头茬‘甜宝’,榨完汁糖度16.8”,比普通瓜高三四个点,瓜皮都带着清香味。”

水果处理间里,8台榨汁机正“嗡嗡”转动,传送带送来的甜瓜在滤网间翻滚,淡绿色的果肉被挤压成细腻的果泥,顺着管道流入下方的不锈钢储槽。郑焕良抓起一块刚榨完的果渣,“你闻闻,连皮都带着清香味,这是马连庄沙土种植的‘专利’,白天晒足太阳,昼夜温差大,瓜肉里的果糖和芳香物质攒得足足的。”

读大学时迷上酿酒

谁能想到,这个蹲在果园里研究野生酵母的年轻人,曾是青岛闽江路网红精酿吧的创始人。谈起啤酒时眼里发亮的郑焕良,总让人误以为他是科班出身的“酿酒匠人”。但翻开履历,这位“90后”老板的起点有些意外,“我大学读的是齐鲁工业大学国际经济与贸易专业,和

酿酒八竿子打不着。”让他踏上这条“香气之路”的,是校园里一次偶然的味觉邂逅。大二那年,他在实验室蹭到一杯老师新酿的精酿啤酒,“入口时的醇厚麦香带着发酵的鲜活感,和商场里卖的工业啤酒完全不一样,当时我就想,这酒到底是怎么‘变’出来的?”

齐鲁工业大学的酿酒专业在全国高校中名气不小,带着问号的郑焕良成了酿酒课的“编外学生”。他至今还记得第一次走进发酵实验室的场景,“一排不锈钢罐嗡嗡作响,空气里飘着若有若无的麦芽香,那一刻突然觉得,酿酒就像在做一场‘看得见、闻得着’的化学魔术。”他偷偷在笔记本上画满发酵流程图,跟着酿酒专业的同学跑遍校内实训基地,甚至把选修课全换成了酿造专业相关课程。

2012年毕业后,郑焕良特意选择到一家酿酒设备公司做销售。“跑客户时见过国外精酿厂的‘小而美’:几十平方米的车间里,酿酒师围着围裙亲自调试设备,每款酒都带着个人风格。”他至今记得在德国展会上看到的场景,精酿啤酒吧老板用自家果园的樱桃酿酒,酒标上画着亲手摘果的插画——“原来啤酒可以这么‘有温度’,不只是工业产品,更是酿酒人对土地的回应。”郑焕良感叹道。

2014年,抱着“做中国自己的精酿”的念头,郑焕良辞去济南的工作,带着妻子来到青岛。“因为这里是‘啤酒之都’,但那时精酿还很少,青岛又有深厚的啤酒文化,我们想当‘第一个吃螃蟹的人’。”次年,他在闽江路租下一间150平方米的二楼门店开起酒吧,招牌上写着“唯麦精酿”——“唯麦”谐音“WHYM”,代表啤酒酿造的四种基本原材料。

从开酒吧到建乡村酒厂

创业初期的日子像一场“连轴转的马拉松”。“第一家酒吧开业之后压力很大,最惨的时候店里一整天只有两桌客人,但闻到发酵罐里飘出的麦香和客人喝完后的赞美,又觉得‘这事值得坚持’。”为了降低成本,郑焕良既是老板又是服务员,还客串厨师和洗碗工。“每天早上天一亮就起床投料酿酒,一直忙碌到下午5点左右,之后我就和母亲到后厨备菜、刷杯子。因为酒吧是晚上营业,晚上都是我自己给顾客做菜,几乎每天都要忙碌到后半夜。”靠着“手工酿造+现打鲜啤”的差异化,郑焕良的小店渐渐有了人气,客人从“尝新鲜”变成“带朋友来打卡”,甚至有人专门从外地赶来,就为喝一杯他酿的啤酒。之后,他把分店开到连云港、诸城、赣州等地。在互联网快速发展的当时,郑焕良又做起了线上专卖,

并在纺织谷创建啤酒生产工厂。2020年,因经济压力过大,郑焕良陆续关闭了门店。“我发现自己越来越远离‘酿酒的本质’。”直到他突然想起国外乡村酒厂的场景,结合中国各地丰富的特色水果原料,“为什么不把酒厂搬到乡村?让啤酒带有甜瓜的甜、苹果的香还有乡村的烟火气?”

如今,由闲置旧小学改建而成的酒厂,房屋和布局还能看出学校的痕迹。墙面经过重新粉刷,房屋门口延伸了木平台。厂区一片空地,被郑焕良种上了小麦。“我想利用这块闲置的空地做点什么,所以种上了小麦,可以从酿酒师的角度去感受一下土地,更好地理解啤酒原料。”郑焕良介绍,除了酒厂外,他也在考虑开拓这里的文旅功能,为马连庄镇旅游添一把火。

/ 幕后 /

把自己所学带回到农村

不止马连庄镇,地处北纬36°的独特气候,整个莱西苹果、梨、甜瓜、草莓、樱桃、蓝莓、西瓜、猕猴桃等水果资源十分丰富。“我们联合了周边好几个村去做联建,有项目所在村洼子新村,还有水集街道的两个社区。建设乡村酒厂这个项目,基本每年能够帮助农户消化当季的水果300吨到500吨。”郑焕良兴致勃勃地说,每年1500吨的啤酒产量会产生600吨酒糟,这些酒糟还可以循环利用进行土壤堆肥,或用作动物饲料。此外,像水果分拣、产品包装等还可为周边村民提供15—20个工作岗位。

谈起为何到乡村开酒厂,郑焕良眼里有光。“我出身农村,一直想把自己所学带回农村。来到马连庄镇之后,让我想起了我的小时候。学生时代埋头苦读,到大城市上学见世面,最后再把所学带回农村,那一刻我觉得这就是我来到这里的意义。”他意味深长地说。



扫码观看相关视频
拍摄/剪辑 记者
康晓欢 袁超 肖梦婕