

贵州出美酒 亦出好“酒匠”

一直以来,贵州白酒业取得的骄人成绩,与坚守工匠精神、注重质量第一、追求品质卓越密不可分。贵州出美酒,亦出好“酒匠”。

日前,笔者从贵州省石化轻纺工会与仁怀市总工会获悉,贵州将在全省白酒产业广大职工中开展首届“贵州白酒工匠”评选活动,力求激发全省酿酒行业职工建功“十三五”劳动热情,发挥贵州白酒产业工匠在促进产业改革发展过程中引导、示范产业职工的重要作用。这项评选活动将通过网络展示、在线投票、专家评审等程序,分别评选出“贵州白酒工匠”10名、提名奖20名,并在此基础上对白酒工匠的工种、工序、技能、创新等进行集中展示和表彰,并从中择优推荐,由省总工会重点宣传。

在贵州白酒业,“国酒茅台”作为领军企业,一直在强化以工匠精神推进转型。日前,笔者来到贵州茅台集团,先后走近4位一线“国酒工匠”,倾听他们的故事,感悟他们的人生。他们在生产一线的每一个环节,用精益求精的工匠精神,演绎了茅台的品质传奇,也树立了“贵州白酒工匠”的榜样力量。

我们相信,在不久的将来,还有更多“贵州白酒工匠”的感人故事,响彻黔中大地。



科研专家汪地强:
国酒科研“领航人”

人物简介:汪地强,主持或参与省部级以上项目15项,起草国家、行业和地方标准8项;申请专利21项;参与“三茅一曲”“清雅、典雅”系列产品和蓝莓利口酒等新产品的开发工作,发表论文近20篇;获得贵州省科技进步三等奖、中国轻工业联合会科学技术进步奖一等奖、中国食品工业协会科技进步一等奖等多个奖项和省第十三届青年科技奖、省“十大杰出青年岗位能手”、贵州省白酒评委、国家特级白酒评委、入选白酒行业青年专家培养计划、全国及贵州省白酒标准化技术委员会委员等多项荣誉及称号。

汪地强出生于仁怀市鲁班镇一个普通农家。在中国科学院成都有机化学研究所取得博士学位后,这位从黔北青山绿水间走出去的农家娃,最终又回到魂牵梦绕的家乡。

汪地强初到茅台时,对茅台的生产工艺并不熟悉,也从来没有喝过白酒。按照公司安排,他要先到制酒车间实习两个月。在制酒车间熟悉了茅台酒的生产工艺,又在勾调中心积累了一定的品酒经验以后,2004年年底,汪地强开始正式进入公司技术中心工作。

“以前大家都说茅台酒好,也知道茅台酒里有大量的风味物质,但由于缺乏相应的设备和研究,这些风味物质究竟有多少,各自起着什么作用,是如何来的,并没有完全搞清楚。”来到茅台后,汪地强对茅台酒的科研工作产生了浓厚的兴趣。2006年,他作为核心成员参与的“白酒风味物质研究平台建设”申报国家项目成功。以该项目为基础,经过10年的努力,汪地强与他的团队已成功开发出9个关键技术体系,准确定性茅台酒中432种风味物质,明确其中361种有重要贡献,建成4个风味物质数据库,逐渐形成了以风味为导向的白酒品质控制和质量溯源研究体系,使酱香型白酒的分析研究从单纯的微量成分分析全面上升到风味研究时代。2007年,汪地强成功申请到贵州省科学技术基金项目,2008年,他又成功申报贵州省高层次人才项目。

短短6年,汪地强从一名普通的技术人员在茅台集团连续两次被破格提拔,成为集团技术中心副主任,更成为国内白酒行业小有名气的专家。

2012年,白酒行业就深陷“塑化剂风波”的舆论漩涡,面对着漫天的网络谣言和巨大的品牌危机。汪地强带领团队开发并优化白酒中塑化剂检测方法,对生产各个环节可能引入塑化剂污染的环节进行排查,并提出有效的整改方案,将塑化剂指标列入公司产品内控文件,帮助茅台有力回击了网络攻击,为整个白酒行业平息“塑化剂风波”提供了宝贵、有效的技术支持。经此一役,茅台集团开始构建食品安全预警、研发、评估、监控四大体系联动的企业食品安全风险管理模式,汪地强更加积极地致力于企业的食品安全研发、检测能力提升。带领技术团队开展了一系列食品安全关键检测和评估技术研究,形成了一系列覆盖生产全过程的食品安全检测技术和评估流程,取得技术创新成果30余项,有效提升了企业食品安全风险管控能力和企业研发能力。

此外,汪地强还以主要起草人身份参与国家标准《酱香型白酒》和《白酒企业良好生产规范》、行业标准《酒类产品流通术语》和《酿酒大曲通用分析方法》、地方标准《酱香型白酒用高粱》《大曲酱香型白酒贮存勾兑管理规范》《酱香型白酒工业术语》和《酱香型白酒废糟处置规范》的研制工作。

近年来,除了传统的技艺精神传承,茅台还赋予了工匠精神新的内涵,就是通过引入新的工具和手段提量保质。生产上,科学制定调整计划,加强日常调度管理,实行生产和检验数据电子化采集、信息化传递、标准化管理,取得明显成效。而这些都离不开汪地强的钻研。

在带领团队不断实现创新突破的同时,汪地强还大力推进创新管理和研发平台建设工作,主导完成了茅台集团“十二五”科技发展战略规划,形成了《科学技术委员会章程》《技术开发项目统筹管理办法》《科学技术进步奖励办法》等一系列科研管理制度,引入矩阵式项目管理模式,构建形成了“层级分明、分工明确、流程清晰”的科研管理体系,使公司科研管理工作水平得到很大提升,近年来共组织完成科研、技改、信息化、管理等数十个科研项目的评审和实施,取得了丰富的成果。通过持续引进和培养优秀科技人才,形成了博士3人,硕士27人,本科12人的专业研发团队,其中,共有8人次获得职务晋升,2人获得高级职称,8人获得中级职称,2人获得国家或省级白酒评委称号,3人在贵州省的品评和勾兑技能竞赛中获得表彰。目前,茅台技术中心共拥有白酒风味物质研究、食品安全、酿造微生物、功能微生物等4个专业实验室,其中,白酒风味物质研究水平达到国际领先,食品安全、微生物研究水平均处于行业领先地位,是目前行业最先进的研发平台。

在团队建设方面,汪地强和他的团队共取得省部级以上成果近20项,获得各级各类表彰10余项,同时,作为“技术中心菁华QC小组”负责人,带领各研究领域团队分别于2009年、2015年、2016年、2017年获得全国QC小组成果发表赛一等奖。



首席勾兑师王刚:
茅台味蕾“缔造者”

人物简介:工作至今,经王刚之手勾兑出来的茅台酒共计3万余吨,近3年他所勾兑的53%vol茅台酒勾兑合格率达98.17%,超公司规定近34个百分点,送评陈年酒1000余吨,合格率100%。近乎苛刻的工作要求,让王刚获得了众多荣誉,并多次在茅台集团公司级品评比赛中取得第一名,2015年被评为“遵义市劳动模范”。在王刚的带领下,小型勾兑室这群茅台“味蕾”的缔造者们也获得了一系列的荣誉,2015年被贵州省总工会授予“工人先锋号”称号。

茅台酒的传统生产工艺是神秘工艺和精湛技艺的完美结合,勾兑又是缔造这琼浆玉液的画龙点睛之笔。作为茅台首席勾兑师,国家一级品酒师、省级品酒委员、勾兑车间勾兑一部勾兑师王刚在自己平凡的岗位上,用日复一日的坚持,捕捉着茅台的芳香,把陈酿的天地精华与浑然天成的勾调方法精妙结合,创造出酒中世界独一无二的臻品,也描绘着自己五光十色的多彩人生。

王刚的父亲王道远是60年代茅台酒厂的一位老勾兑师,他对王刚的一生影响很大。王刚的儿时记忆中就满是父亲与前辈们一起工作勾酒的画面,而整个少年时代,也一直被这熟悉又亲切的场景耳濡目染着。“记得小时候,在茅台酒厂勾兑班还在用牛车、马车运送基酒的时候,我就经常在车间里玩耍,当时就很喜欢看父辈勾酒,感觉很奇妙。那些酒在父辈们手里好像有生命一样,一摇一兑,厂房就会芳香四溢。”说起孩提时有关勾兑的趣事,王刚言语中透露出对勾调工作的由衷热爱之情。

1992年,对父亲如魔术师般神奇的勾兑技艺无比向往的王刚进入茅台酒厂工作,但他并没有直接进入勾兑室工作,而是被安排到了制酒车间,造沙、下沙、翻晾、上甑、取酒……一套活干下来,就算是身强体壮的小伙儿也会累得喘不过气,更何况完成这一切,还必须是在高温条件下进行。制酒工人的艰辛让王刚体会到了茅台酒基酒生产的不易,也让他在以后的勾兑生涯中,视每一滴基酒都为珍宝般,特别珍惜。

成长之路并非一帆风顺,在1994年进入到酒库车间小型勾兑室工作以后,父亲对王刚的要求越发严格。“年轻气盛的年纪,工作上难免会有些失误,回家之后,勾出的酒样又得不到父亲的认可,心里难免有抵触情绪,甚至想过放弃。直到许久后的一天,我像往常一样拿回酒样给父亲品尝,当听到父亲淡淡地说了一句‘就这样勾’时,才真正感受到了工作所带来的那种幸福感和自豪感。”

进入茅台酒厂工作以后,也是因为有了父亲对他的严格要求,谆谆教导,才造就了今天的他,“父亲和我,除了父子情,更多的是那种亦师亦友的关系。在刚进厂的几年,父亲给了我很多鼓励与支持,并悉心教导勾兑技艺。当然,如果工作中出现了疏忽,父亲也会像一位严师一样对我进行批评。一直到现在,我和父亲都会经常在一起交流勾兑技艺。”谈及父亲,王刚话语间更多的是尊敬与崇拜,是儿子对父亲的尊敬之情,也是晚辈对前辈的崇拜。

23年来,王刚每天都要品尝一百多个酒样,每年就达几千个样品。办公室、家里都是他苦练技艺的地方,每一个勾兑要领都牢记于心,每一种香味都悉心捕捉,每一个酒品都诚实对待。王刚就这样坚持着,疯狂磨炼自己的技艺,用匠人的倔强和执著一路前行。

各种荣誉的获得和勾兑技术的日趋精湛,让王刚实现了人生价值,但各种利益诱惑也随之而来。曾经就有很多人劝王刚在外面私人酒厂兼职,并告诉他,只要他的技术,不需要他投资一分钱,一年的回报比厂里多几倍。每每这种时刻,王刚都毫不动摇,并且告诉他们,“我是茅台人,我要感恩茅台,我和家人能有今天幸福的日子都是茅台给予的,我不能做任何伤害茅台的事。”一片丹心,拳拳盛意,这不仅仅是一个茅台人对国酒事业的忠诚热爱,也诠释了所有茅台人为茅台酒的永久弥芳做出的庄严承诺。

“勾兑工作是一个技术含量比较高的工作,在勾兑工作中,我真诚对待每一滴勾兑出来的酒,让它拥有生命和灵魂。我也很享受这个过程,这里面也融入了自己深厚的情感,这不仅仅是对自己事业的喜爱,也是对茅台深深的爱恋。”王刚话语中是匠人的执着和虔诚,也是当代国酒人用坚持和勤奋诠释的新一代工匠精神——用一颗赤诚国酒心固守着的梦想。

桃李不言,下自成蹊。王刚并没有做什么惊天动地的大事,有的只是在茅台沿袭了多年的专注、精确、极致、追求卓越的工匠精神,有的只是对茅台梦一如既往的追求。整整23年,王刚只专注做了茅台酒勾兑这一件事,一直以来,他都用朴实的言语和诚实的态度默默感染着身边的人,为国酒事业辉煌贡献着自己的一份力量。

贵州出美酒 亦出好“酒匠”

一直以来,贵州白酒业取得的骄人成绩,与坚守工匠精神、注重质量第一、追求品质卓越密不可分。贵州出美酒,亦出好“酒匠”。

日前,笔者从贵州省石化轻纺工会与仁怀市总工会获悉,贵州将在全省白酒产业广大职工中开展首届“贵州白酒工匠”评选活动,力求激发全省酿酒行业职工建功“十三五”劳动热情,发挥贵州白酒产业工匠在促进产业改革发展过程中引导、示范产业职工的重要作用。这项评选活动将通过网络展示、在线投票、专家评审等程序,分别评选出“贵州白酒工匠”10名、提名奖20名,并在此基础上对白酒工匠的工种、工序、技能、创新等进行集中展示和表彰,并从中择优推荐,由省总工会重点宣传。

在贵州白酒业,“国酒茅台”作为领军企业,一直在强化以工匠精神推进转型。日前,笔者来到贵州茅台集团,先后走近4位一线“国酒工匠”,倾听他们的故事,感悟他们的人生。他们在生产一线的每一个环节,用精益求精的工匠精神,演绎了茅台的品质传奇,也树立了“贵州白酒工匠”的榜样力量。

我们相信,在不久的将来,还有更多“贵州白酒工匠”的感人故事,响彻黔中大地。



首席酿造师(制曲)任金素:
赤水河畔“听曲人”

人物简介:任金素,1988年进入茅台酒厂,在“脏、苦、累”的制曲车间,一干就是29年。她全身心地投入工作,以永不知疲倦的精神和“要干就要干到最好”的顽强毅力,满腔热忱地练本领、学技术,不断追求卓越,先后荣获公司制曲能手、制曲标兵、突出贡献员工、仁怀市青年岗位能手、贵州省劳模、贵州省三八红旗手、省巾帼建功标兵等荣誉称号。

如果光看外表,或许她只是一个普通得不能再普通的妇女,如果只是和她交谈,或许你会觉得她的谈吐算不上流利,甚至有点天马行空。然而,就是这样一个平凡的中年妇女,却在自己的岗位上做出了不平凡的成绩,她就是家喻户晓的贵州茅台酒的首席酿造师——任金素。

每年的端午过后,赤水河变得奔腾起来,临水而建的茅台厂像往常一样,空气中弥漫着久久不散的曲香,这时候,任金素便开始带领着工人们准备制作酒曲了。在贵州茅台酒股份有限公司制曲车间,她一干就是29年,有人说,任金素是将青春化作了百年茅台的玉液琼浆。“任大师对曲醅厚度的掌握可以精确到毫米。”“她用手一摸,就能判断出曲块的温度,且误差不会超过1摄氏度。”……在同事们眼里,任金素是名副其实的“国酒工匠”。

曲酒之魂高粱制曲是茅台酒生产传统的工艺,端午制曲,重阳下沙,两次投料,九次蒸煮,八次发酵,七次取酒,茅台酒的酿造遵循着严格的工艺要求。任金素所从事的制曲工艺是酿酒的基础,酒曲的好坏决定着茅台酒口感的好坏。在茅台酒的制曲工艺中,有两个被称为A级控制点的重点工序。一个是磨碎拌料的比例控制,一个是对面团温度的控制。而这两道重要工序任金素仅凭一双手就能完成。

1987年,年仅17岁的任金素通过农转非进入茅台酒厂,从小不怕苦不怕累的她开始了自己的“制酒人生”。和笔者聊天,任金素讲的最多的还是那八个字——“精雕细琢,精益求精”。“你看,这样的曲醅最好,捏紧后放开不黏手,用手抓拧后有一点水分从指缝间浸出。”别看任金素说起来很轻松,实际上在茅台酒厂能够真正掌握这个工艺的没有几人。整个茅台酒厂有6个制曲车间、90个制曲班组,每个班组就只有一名制曲师能够掌握磨碎拌料这道工艺,而这些制曲师都是任金素手把手带出来的徒弟。酒曲在经过第一次发酵后,掰开会呈现金黄色,也叫黄曲。合格的酒曲中黄曲的占比要在80%以上。

在任金素的指导下,制曲班组生产出来的曲块,其黄曲的占比都能达到83%以上,这对于人工不能调节,仅凭微生物的生长自然发酵的工艺来说极为不易。2012年,任金素牵头成立了“阳光技能创新工作小组”(2015年因获得“贵州省劳动模范”后更名为“任金素劳模创新工作室”),成立之初的“阳光技能创新工作小组”大胆地承担了公司磨曲设备及母曲输送设备改造实验项目,每年为企业降低人工成本近100多万元。

任金素眼勤、手勤、腿勤。她常说自已是苦命,闲不住。不管该她“走早”,该不该她值班,反正她都在。似乎热火朝天的劳动景象,最能引发她内心深处对生活的无限热爱。她一到班组,就没有一分钟停过。看到晾堂哪个角落脏了,就赶紧扫一扫;发酵仓库的稻草用完了,就赶紧去草仓帮忙抱两捆;晾堂曲块晾干了,看到员工来不及收,赶紧帮忙。只要是有利于员工,有利于大曲质量提升、产量提高的事情,她总是全身心投入。最近,对大幅度减轻劳动强度的一、二号生产房改造,她一天要来回跑好几趟。关心工程的进度,关心工程的质量,还要检查施工是否安全,不管在不在她的职责范围,她都管。她最朴素的想法就是,她要靠公司吃饭,所以公司的事,就是她的事。如果大家都不管,公司垮了,大家的饭碗就丢了。

在茅台酒厂工作的29年,任金素凭着认真钻研和刻苦努力,一步一步从副班长、班长、制曲师,成长为首席酿造师,她也先后获得省劳动模范、省巾帼建功标兵等荣誉。“没有完美的个人,只有完美的团队。”任金素认为,茅台酒之所以能够长期保持很高的品质,靠的是一代代茅台师徒团队。她的口号是:“搞好传帮带工作!”把那些体力弱、才进厂的新工人都看成自己的弟弟和子女,能帮的就搭上一把、能带的就教上两招。患有先天性小儿麻痹症的新员工兰水源,是企业担任起社会责任而照顾进厂的一名“残障人士”,刚安排到了任金素这个班的时候,班长和同事都很头疼。大家都说,这样的同事,干不了活,还会为班组带来麻烦!作为曲师和一位母亲,“老任”非常心疼兰水源。她说:“将心比心,兰水源要是我的亲生儿子,我能嫌弃他吗?”看着渴望能像大家一样工作的兰水源,她下定决心,一定要让兰水源学会生产操作!一定要让他成为一个自食其力的人!从那以后,在兰水源出现的每一个地方都会看到一个熟悉的身影。老任总会带领兰水源,手把手地细心教导。听不懂他说话,就耐心辨嘴型、看比划,连听带猜来领会,一遍遍不知疲倦地演示。任金素成了制曲困难户“兰水源”的“良师益母”。她默默地带着这个特别的“儿子”苦练本领。现在,兰水源已经成长为班组模范员工,还被评为公司的“自立自强标兵”!如今,从任金素所在的班组走出来的班组骨干,技术骨干多达30多人。29年过去了,“老任”真的成了“老人”,如果要和29年前相比,不变的还是她的匠心——誓做国酒最优制曲人。



首席酿造师(制酒)严刚:
一生培养“黄金酒师”

人物简介:严刚,茅台集团首席酿造师,在酒师岗位16年,他始终坚守茅台酒传统生产工艺,坚持质量第一理论,所在班的产量、质量都名列车间、公司前茅。除了获得公司的各种荣誉外,先后获得了贵州省最美劳动者提名奖、遵义市最美劳动者、贵州省国资委“六先党员”、省五一劳动奖章。2001年,严刚到新投产的制酒六车间任7班酒师,这个班以酱香产量19吨、总产量91吨,获得了茅台集团全国公司第一名好成绩,当年班组获得贵州省五一劳动奖状和省质量信得过班组等荣誉称号。

1983年,严刚退伍转业后,他当过石工、砖工、木工,一个人挣钱养家。母亲年老,弟弟妹妹年幼,全家人挤在一间30几平方米的茅草屋里。刚进茅台酒厂时,厂里的效益不是很好,有一些人不安心想离开,也约他一起走。但严刚想:当工人就要忠诚于企业,相信通过大家的共同努力,茅台的明天会好起来的。

30年后,严刚当年的这个朴实想法变成了现实,而他自己也成长为令人钦佩的“黄金酒师”。对于工匠精神,严刚有自己的理解。“老牛明知夕阳晚,不用扬鞭自奋蹄”,是我的信念,对于我们来说,就是要把茅台的酿酒工艺做成全行业最好。针对茅台酒生产周期长、存储时间长的特点,我们要精益求精,守好发酵、用品质铸就好酒。”

严格遵守各项酿酒工艺标准,严刚做到了一种极致。要求别人做到的,他自己一定做到;要求别人做到的,自己首先做好。每天无论早班、中班,他都提前半小时到班组,做好各项准备工作。下班后他都要检查各种设备,设施确保安全后才离开班组。

1993年,严刚调到新建的制酒四车间17班班长,新班组的窖池生产环境不理想,要想保证生产质量,只能到2公里外的制酒一车间搬运老窖底醅和窖底水才行,但为了生产质量,严刚二话没说,在半个月中利用每天的休息时间,顶着烈日用独轮车一车一车地将重约4吨窖底醅和1吨多的窖底水推回班组,分别对11个窖池一一培制好。七八月份,正是茅台酒高温时节,搬运工具是独轮手推车,而且来回近4公里的碎石路,火辣辣的太阳烤在身上,独轮手推车在沉沉洼洼碎石路也不好操作,每天衣服湿了又干,干了又湿,身体被晒得又红又痛。但辛苦的付出有了回报,当年严刚所在班组实现产质双丰收。

天天到工地,晴天一身灰,雨天一身泥,严刚和建筑工人一道严格茅台酒生产工艺要求协助施工,对窖池石砌筑不严实有空洞、晾堂三合土水分过多且厚度不够等,这些可能会对后期生产不利的情况,他反复和施工单位协调或自己拿工具拆除,把工程施工质量看作是生产质量,不合格必须翻工重来,来不得半点马虎。

就这样,严刚走上了酒师岗位。公司领导信任他,派他到全车间产量最差、多年都无法完成生产任务的12班,朋友们都劝他不要去,“老严,你去了肯定吃败仗。”但严刚二话没说就来到班组,他和车间技术人员、班组员工一起开“诸葛亮会”,查找影响生产的原因。他和班长身体力行,落后班当年就变成了先进班。

在担任班长、酒师近20多年里,严刚没有请过一天假。2001年严刚在六车间任酒师时,有时要工作到晚上11点才能下班,当遇到有扫尾工作时下班更晚。为了不影响生产,严刚索性就住在班组休息室不回家。2004年的一天晚上,老母亲打电话来说不舒服,要严刚帮她找一味药去,由于他在上班,就对母亲说明天早上去找。谁知这成了他和老人家最后一次对话,第二天一早母亲就去世了,最近一面对没有赶上,这是严刚一生的遗憾和永远的自责。到今天他仍在想:如果我对家人再细心一些,尽心一点,可能母亲就不会这么早离开了,希望母亲能原谅他。

2010年,严刚被破格提拔为公司中级管理人员,走上中级管理人员后,他先后在新建成投产的14车间、16车间负责生产技术工作。随着茅台酒厂的发展,每年都有新车间投产。工匠精神需要坚持,更需要传承。作为茅台集团的首席酿造师,他发挥模范带头作用,把自己一身的技术毫无保留地传授给自己的团队和同事。

“严老师性格温和,但是对工艺标准要求非常严格。工作中的问题与难点,少不了他言传身教的讲解。”茅台集团特级酿造师肖明强告诉笔者:“严师傅平日里经常强调细节要领,在他的带动下,制酒团队经常交流总结经验。”每天,严刚都会准时在班组检查生产过程,发现生产不合理或违规情况,他就立马要求