

酒道人生 | Wine life



程松华：一个手艺人的匠心传承

袁峰

一把凳子、一个工具箱，专心致志地敲打雕琢手中的物件，是传统匠人留在大多数人心目中的印象。

在那个已经远去的手工艺时代，但凡有个“匠”字做后缀的职业，比如铁匠、木匠、鞋匠，都代表着一种独特的手艺，足以“凭一技之长养家糊口”。他们用自己灵巧的双手，雕刻出那一代人的美好模样。

其实，在劲牌就有许多这样的人物，他们不忘初心，一直坚守在自己的岗位上默默付出，比如劲牌酒厂提取调配车间陈酿班工组长程松华。

第一次见到程师傅，他看上去很腼腆，不善言辞，还有点害羞。坐在办公室里，我问他一些问题的时候，感觉他回答得都有点吃力。当时我心里充满了疑惑，眼前这位中年男人身上真的有点亮点吗？然而，当我们换上防静电工作服，走进车间生产现场，面对熟悉的机器设备，只要谈到操作流程、工艺标准、管道、设备的时候，程师傅就变成了话痨，感觉没有他不懂，没有他不会的，让我大吃一惊。

1992年，刚刚20岁出头的程师傅进入劲牌公司，这一干就是25年。我问程师傅，您在这个岗位做了二十多年，工龄比有些新员工还大，有没有做的不耐烦、不顺心的时候？程师傅回答说，“刚进厂”的那几年，当然会有，我想大多数人都会有的，但怎样去对待很重要。现如今，提取调配车间的生产环境也与现代化和信息化接轨，如果心态不及时调整，不能接受新事物，“闭门造车”终将被淘汰。说实话，其实我还一直觉得自己挺年轻的，什么都学得，不学就跟不上了，哪敢停下来歇息啊。”

从他的徒弟向辉洪那里听到了一些关于程师傅的故事。

有一次，车间开展精益生产检查，发现酒罐后方摆放了很多个大大小小、形状各异、颜色不同的玻璃瓶子，打开一闻发现这些瓶里装的都是各种酒体。这到底是谁放的呢？

回到车间，他和程师傅闲聊时说起这件事，程师傅挠着头憨笑着说：“不好意思是我放的，那些是我有时候拿来品评的。”他开玩笑地说了句：“原来是您偷偷练功的道具啊！”就是凭着这股爱学习的劲儿，2010年，程师傅被聘任为厂级和车间级品评员，为半成品酒体的初期质量把控筑成了一道有力的防线。

在其他技能方面程师傅还练就了盲眼识药材的绝活，并能通过对半成品的品评和检测指标能很快判断是哪道工序出了问题，甚至连车间错综复杂的4D管道走向，程师傅也是牢记于心。

2009年，三期罐区建成投入使用，每罐容量达到600吨，当时引进了首台40吨肇庆过滤器。设备运行初期出现添加泵较小、膜片易破损、滤盘清洗不干净等问题，设备厂家也犯了难。

在很多人望而却步的情况下，只有中专学历的程师傅主动揽下这项工作，当时一起工作的同事有人笑他傻，说专业人员都解决不了问题，他不该趟上这趟浑水；有人说他爱表现，都等着看他的“笑话”。但程师傅没有在意别人说的话，通过日以继夜地对设备性能参数学习，日常操作过程数据的收集分析，一步一步地将问题解决了。车间的同事都说：“有程师傅在，他们就特别安心。”

这些本领都是程师傅通过重复、再重复，练习、再练习，日积月累练出来的。20岁进厂从车间普工做起，到自学练就品评技能，熟知各类药材，再到后来掌握设备操作保养，程松华没有停止对工作的思考和研究。他习惯于边实践边学习边记笔记，笔迹清晰、字体工整的笔记本里，一笔一画都记录着这位憨厚男人对自身工作的专注和热爱。

几十年间重复做同一件事，有人会觉简单而枯燥，程师傅却不感厌倦。在他看来，“认真做好一件事，一辈子都不够用。”

采访时得知，为了使好的经验方法能够得到传承，程师傅还主导开展了劲牌酒厂首届优秀员工倒罐操作技能经验分享会。分享他自己是怎样从一个学徒工变成“老师傅”的经历，在经验交流的时候他挂在嘴边最多的一句话是：“只要你肯学，我会毫无保留地教你；只要你肯问，我会把我知道的都告诉你。”在他身上，我感受到了“器物有魂魄，匠人自谦恭”的精神。

“精于工、匠于心、品于行”，无论从事市场营销、技术研发，还是生产管理岗位，我们都是普通的劲牌人。当你全心全意地去对待自己的事业，琢磨自己的本领，守得了那份平淡，耐得住那份寂寞，敢得过去那些岁月，越得过去那些磨难，到那时，你一定是个了不起的人。因为热爱，所以坚守，这一生只要平凡快乐，谁说这样不伟大呢。

振兴豫酒 为“中原更加出彩”添彩

侯建光

2016年3月4日印发的豫政办〔2016〕24号文件《河南省重点产业2016年度行动计划》，到2016年11月2日印发的豫政〔2016〕68号，《河南省推进制造业供给侧结构性改革专项行动方案》提出“推动豫酒振兴，提升具有河南特色的浓香、清香、陶香型系列白酒品牌，培育豫酒六朵金花”，豫酒振兴两次写入河南省政府文件；2017年6月12日至14日，河南省人大常委会副主任刘满仓赴商务厅调研豫酒产业转型升级，并主持召开豫酒企业座谈会，听取企业汇报情况。省委、省政府如此高度重视推动豫酒振兴，让人振奋，令人鼓舞。有了省委、省政府的关心关怀，社会各界的支持，再加上豫酒企业自己的努力，豫酒产业发展路线图越来越清晰，步伐越来越坚定。我相信，豫酒振兴，指日可待。

坚定信心，抓住机遇

在2000年后的一段时间里，因为体制改革等原因，豫酒整体进入调整期，上世纪九十年代曾经的“出彩”成为过去，特别是在白酒发展2002年—2012年的黄金十年里，在全国的白酒主要板块中排名靠后。

志不求易者成，事不避难者进。迎难而上，砥砺前行，才能走出困境，近几年，经过不懈的努力，一些豫酒企业已经进入了上升通道，中国白酒行业逐渐有了豫酒的声音。当前，对豫酒来说是最好的发展机遇。宏观层面，河南省“三区一群”的国家战略必将为河南经济带来新的机会，经济的增长也将为河南消费领域的进一步繁荣注入活力，另外，豫酒大部分骨干企业已经解决了体制的问题，大部分企业的经营团队也经过了磨合调整。因此豫酒企业应该坚定信心，抓住这次难得的发展机遇，找准各自的发展路径，练好内功，韬光养晦，蓄力待发，立志图强。

针对当前河南白酒市场的竞争环境，要想振兴豫酒、突出重围，必须练好内功，走出产品同质化、营销同质化的误区。豫酒唯有创新求变，才能突破；唯有不忘初心，才能持续，才能发展，才能着眼于更大的未来。

想振兴豫酒、突出重围，必须练好内功，走出产品同质化、营销同质化的误区。豫酒唯有创新求变，才能突破；唯有不忘初心，才能持续，才能发展，才能着眼于更大的未来。

(1)创新求变：加强科技研发投入，加大科技研发投入。通过科技创新形成豫酒企业自己独特个性和产品风格。只有在传承中创新，才能在激烈的市场竞争中脱颖而出，具备自己的个性化风格，走出差异化路子，才能满足消费者对品质、对产品更高层次的需求；除了科技创新外，随着市场环境的变化，因循守旧、墨守成规的营销模式一定是走不通的，打



作者侯建光 (资料图片)

不赢的，营销方面也需要创新，通过产品理念创新、营销模式创新，才能走出打资源消耗战的同质化竞争误区。

(2)不忘初心：坚守企业的品质初心、经营初心不变。产品品质、食品安全是企业经营的前提和基础，酒类企业要凝心聚力，专注专一，以工匠精神来生产每一瓶酒。真正用心酿造的产品，是一定能够打动消费者的。坚守初心，离不开企业经营团队的意志统一。品牌的打造是系统战、持久战，企业经营战略摇摆不定，不专一、不聚焦，就不可能取得成功。成功的企业都是“长跑冠军”，除具备长期的投资心态、必要的资源储备、坚定的奔跑方向，还要有坚韧的战略耐性。急于求成、杀鸡取卵，注定不会取得成功。

不负期望，撸起袖子加油干

河南一直是国家的粮食生产核心区，河南也是白酒生产大省、消费大省，从财政方面、就业方面、粮食的高附加值转化方面来讲，河南白酒企业都曾为本省发展做出过巨大贡献。像四川、贵州等白酒大省，目前白酒产业的发展带动区域经济、产业链的联动发展，已有很多先例，我们豫酒要响应省委省政府的号召和部署，撸起袖子加油干，敢想、敢做、敢当，做时代的劲草、真金，不负期望，加快发展步伐，做大、做强豫酒，积极为河南经济建设添砖加瓦，为“中原更加出彩”增光添彩。

(作者系中国白酒工艺大师、国家级白酒评委、仰韶酒业董事长)

菏泽市酒文化研究会在天香酒业成立

刘进

6月22日上午，菏泽市酒文化研究会成立大会在山东省菏泽市天香酒业有限公司召开，市酒文化研究会、酒器博物馆同时揭牌，会议选举李维合为市酒文化研究会首任会长。菏泽市人大常委会副主任丁志刚、市政协副主席付守明出席会议。

据悉，菏泽市酒文化研究会由酒文化研究学者、爱好者、酒业企业家、酒器酒瓶收藏家、酿酒专家、媒体及学术机构的研究人员自愿结成，旨在构建菏泽酒文化研究交流平台，促进菏泽酒业和文化的繁荣发展。菏泽市开发区人大代表、菏泽天香酒业有限公司董事长李维合任菏泽市酒文化研究会首任会长。据了解，李维合于1992年创办



菏泽市人大常委会副主任丁志刚(左)、市政协副主席付守明(右)为菏泽市酒文化研究会揭牌

了菏泽天香酒业有限公司，打造的“老泥池”酒在菏泽及周边地区享有良好的知名度和美誉度，他为菏泽市酒文化研究会的成立和酒器博物馆的建设，贡献巨大。

丁志刚要求，市酒文化研究会要做好酒文化的研究和开发，同时融入企业文化，坚持服务酒企，文化兴酒。市酒文化研究会要融入菏泽历史文化，把酒文化渗入菏泽经济社会发展中，挖掘本地的历史、现实、自然和人文，通过美酒更好地宣传菏泽。

丁志刚强调，目前，菏泽初具规模的酒器酒器收藏者在1万人左右，藏品100万余件，要做好酒器和酒器的搜集、整理工作，助力酒文化的发展。

德国友人体验景芝千年酿造技艺

宋超 韩蓓蓓

“儿时景芝酒名扬，长辈贪杯我闻香，佳酿声高人已老，沾唇不禁念故乡。”这是诗人臧克家借酒怀故，抒发思乡之情的一首诗。景芝酿酒的历史久远，宋景祐年间因其酿酒古井三次产灵芝而得名，素有“齐鲁古酒镇”之说。

近日，德国的摄影师Wolfgang Elster和Alexander Preyer跟随“Touch”山东外国友人中国传统文化系列体验活动来到位于潍坊安丘市的景芝小镇，和中国深厚的酿酒文化有了一次亲密的接触。在景芝酒之城文化展览中心，展厅里琳琅满目的精美酒瓶、丰富的窖藏美酒，让人目不暇接。德国友人在文化长廊里，闻着浓郁的酒香，感受着千年的酒文化。

Wolfgang Elster和Alexander Preyer还参观了景芝的“南校场烧锅遗址”，这里是当年景芝“七十二座烧锅”之一。此中有旧时粉碎石磨、天锅蒸馏、陶瓮发酵等古法工艺，是迄今为止国内白酒业保存比较完好的古代酿酒作坊之一。据讲解员介绍，在古老的地烧酒工艺中，先将原料破碎后，用适量水搅拌，半湿半干的发酵。操作时，酒把头带头劳动，并指挥工人各司其职，从酒出池、入池、凉槽，每个环节都是紧凑无间。

体验完古法酿造之后，Wolfgang Elster和Alexander Preyer又来到现代化的酿酒车间。走进车间，一股浓郁的酒香扑鼻而来。这里不同于南校场烧锅遗址中的人力劳作，车间的工人们操作着各式的机械轻松地进行着糟料入甑、出甑、酒糟入池等工作。Wolfgang Elster和Alexander Preyer还调皮的尝了口刚酿出的酒，“这个酒好辣，原来刚酿出的酒是这个味儿”。

据工作人员介绍，景芝的制酒师傅在长期的传承实践中总结出这样的酿酒秘诀：原料粉碎呈“梅花瓣，无跑生”，配料“无团糟、无白眼”，入池发酵根据季节与气温变化，合理调整水份和酸度，装甑“轻、松、匀、薄、准、平”，蒸馏“大气追尾”，糊化“熟而不粘，内无生心”。

“景芝古酿越千年，醉世神工代代传”。景芝酒美的关键，正是那世代相传的“醉世神工”。如今，景芝酒不仅畅销全国，还名扬海外。



景芝酒厂工作人员在酿酒车间工作

“人民小酒”助力盘州“千企帮千村”

董瑶

为庆祝盘州撤县建市，推进“千企帮千村”精准扶贫行动，6月20日，“人民小酒”庆祝盘州市成立暨“千企帮千村”走进岩博启动仪式在贵州省盘州市举行。

盘州市市委常委、常务副市长黎永胜，市委常委、宣传部部长、统战部副部长杜琼，市委常委、副市长林刚，市政协副主席、市工商联主席龙琳，市工商联党组书记刘昌华，市旅游局局长范珂，以及全国十七大十八大十九大党代表贵州岩博酒业有限公司董事长余留芬、“水井坊之父”贵州岩博酒业有限公司总经理姜杰出席了本次新闻发布会。记者从发布会获悉，此次推出的“人民小酒”以限量版纪念酒的形式出现，以此作为对



盘州市成立的献礼。值得一提的是，“人民小酒”不仅邀请了酒业泰斗级人物季克良出任技术总顾问，贵州大学白酒研究院的黄永光博士作为岩博酒业的总工程师；而且设计创意新颖，融入了庆祝盘州市成立的元素，瓶身还有

季克良的亲笔签名和题字，并配有纪念册。

发布会上，余留芬表示，“饮水思源，感恩前行”。人民小酒既是庆祝盘州市成立的献礼，也践行着岩博酒业的责任感和荣誉感，并将通过“千企帮千村”项目帮助其他贫困村脱贫致富，感恩政府，回馈社会，为盘州市的发展贡献自己一份力量。

据了解，“人民小酒”限量发行，其中前10000瓶将以99元的价格抢购，所得的99万元则全部用于盘州市“千企帮千村”项目。发布会现场，人民小酒受到与会嘉宾热捧，现场抢购过半。与会嘉宾纷纷表示，我们将自己的力量参与到“千企帮千村”行动中，为盘州脱贫攻坚工作尽自己一份力量。据了解，发布会后，淘宝岩博酒业店铺将同步销售“人民小酒”。

仁怀告诉你 我有美酒——酱香酒

贵微

酱香酒，也称“茅香型”酒，是指酒品具有类似酱食品香气的酒种。酱香酒，白酒的典范。酱香型白酒香气而不艳，低而不淡、醇香幽雅、不浓不猛、回味悠长，倒入杯中过夜香气久留不散，令人回味无穷。酱香型白酒持久的香度与物质的厚度是独具优势的。仁怀，中国酒都，以酱香酒闻名，这是为什么呢？

仁怀酱香酒的发展是有源远流长的历史背景的。据现有史料考证，酱香酒型白酒的起源可以追溯到西汉武帝时期，在当时俗称“枸酱香型白酒”。史载，公元前135年，汉武帝曾品尝过古仁怀产的酒而大加赞赏，赞曰：“甘美之”，有诗云：“汉家枸酱为自然”。据《唐蒙习部来》。仁怀的酿酒史一直随着历史的发展不断推动，明末清初，仁怀酿酒村村有作坊，茅台独步天下，回沙酱香酒已臻成型，开始以“回沙茅台”、“茅台香”、“茅台烧香”标志茅台佳酿。乾隆十年，贵州总督张广泗疏浚赤水河，川盐入黔，茅台酒更加兴旺，“家唯储酒卖，船只载盐多”成为当时茅台繁忙景象写照。

酱香型白酒主产区集中在赤水河畔的茅台镇，原因在于：其一，是由茅台镇独特的小气候及地质结构决定的；其二，赤水河；其三，茅台镇的酿酒工艺历经了几百年的磨砺，并延续顺应茅台镇得天独厚的自然规律，酱香型白酒一年一个生产周期；并且，茅台镇酿酒原料为一种独有的糯性高粱，俗称红缨子，与其它高粱不同的是，它颗粒坚实、饱满、均匀，粒小皮厚，支链淀粉含量达88%以上，截面呈玻璃质地状，适于酱香型白酒工艺的多轮次翻烤，可保存其最佳营养价值。所以说茅台镇是酱香酒的圣地。

茅台镇是酱香白酒的主要产地，而其中最出名的便是誉满世界的茅台酒了！“风味隔壁三家醉，雨后开瓶十里芳”的茅台酒是世界三大蒸馏名酒之一，同时也是中国三大名酒“茅五剑”之一，也是大曲酱香白酒的鼻祖，是中国的传统特产酒，至今已有800多年的历史。其酒质晶莹剔透，微有黄色，酱香突出，令人陶醉，敞杯不饮，香气扑鼻，开怀畅饮，满口生香，饮后空杯，留香更大，持久不散。口味幽雅细腻，酒体丰满醇厚，回味悠长，茅香不绝。茅台酒液有纯净透明、醇馥幽郁的特点，是由酱香、窖底香、醇甜三大特殊风味融合而成，现已知香气组成成分多达300余种。当然，除了茅台酒之外还有酒中酒，国台酒等酱香名酒。

一直以来，酱香酒在我国政治外交、经济文化、人民生活中发挥着重要作用。迄今，仁怀这片神奇的土地上，众多酒业公司以传承的茅台工艺酿造出酱香佳酿，研究、传承着酱香酒文化，延续着仁怀酱香酒的传奇。