

“茅台工匠”自带光芒 严刚成为首位“终身名誉酿造大师”

■ 本报记者 樊瑛 张建忠/文 李枫/图

4 月 14 日下午, 茅台集团为首席酿造师严刚举办了一场温馨而高规格的荣退暨终身名誉酿造大师聘任仪式, 这是茅台一万四千多名制酒工人的无上荣耀, 凝聚了全体茅台人对大师和工匠精神的无比崇尚和敬仰。

在茅台高层、技术骨干、各车间负责人、家人代表等百余人的共同见证下, 严刚接过代表茅台工匠最高荣誉的奖杯、绶带和证书, 光荣退休并成为茅台首位“终身名誉酿造大师”。

据了解, 首席酿造师的荣退仪式是茅台对技术人员的最高礼遇, “终身名誉酿造大师”称号是授予茅台工匠的最高荣誉, 这在茅台历史上尚属首次。茅台希望, 这能成为每一位技术骨干的最高价值追求。

礼敬匠人 让茅台工匠成为新时代茅台名片

茅台酒成为中国名片, 除了得天独厚的酿造环境, 世代相传的传统工艺, 更与全体茅台工匠的精心酿造分不开。茅台礼敬匠人不仅在于言, 更重于行。此次茅台颁发首位“终身名誉酿造大师”, 源自 2021 年度生产·质量大会上, 茅台高层宣布推行首席大师终身制。

当初的承诺, 今日真实兑现。除了严刚获颁“终身名誉酿造大师”, 茅台酒酿造系列首席酿造师(制酒)彭朝, 首席酿造师(制曲)任金素, 首席品评师彭璟, 首席勾兑师王刚, 集体将他们的酿酒巧手留下手模, 同时入驻茅台大师工作室, 他们的手模也将收藏到茅台大师工作室。

数据显示, 茅台酒制酒车间的实际产能在 2020 年已经突破 5 万吨, 达到 50235.17 吨, 这与茅台工匠的付出密不可分。

茅台发展离不开广大工匠队伍, 正是一代又一代茅台匠人的精益求精和追求卓越, 才能够取得今天的辉煌成果。

“全力把‘茅台工匠’塑造成一块金字招牌, 成为新时代的茅台名片。”高卫东表示, 无论任何时候, 全心全意酿造好这一瓶醇香的茅台酒, 始终是茅台赢得市场竞争、屹立行业顶端的不变法宝。

“我们举行荣退仪式, 既是表达对严刚同志的敬意和感谢, 也是表达对历代茅台工匠的敬仰和感恩。”高卫东在仪式上说, 衷心希望退休的工匠们不吝分享经验智慧, 帮助新一代的茅台人进步成长。也希望茅台员工继承发扬老一辈的优良传统和作风, 接过接力棒、传承匠人心, 推动茅台高质量发展、大踏步前进。

1985—2021 三十五载光阴伴随茅台成长巨变

“我们当时进厂, 茅台酒厂的规模很小, 只有三个制酒车间, 当时还没有制曲车间, 全厂只有 28 个生产班, 2000 人不到。”严刚回忆说, “我们进来的时候, 生产房全部是瓦木结构的, 没有现在钢筋混凝土的很洋气的生产房, 很低矮。”

从 1985 年进茅台酒厂做一线工人的严刚, 历经班长、酒师、首席酿造师, 直至荣退时成为茅台“终身名誉酿造大师”, 在 35 年的光阴里, 个人的一步进步和升华, 伴随的是茅台从小到大成长为世界级名酒企业的翻天覆地的巨变。

茅台从 1951 年建厂到今年已有 70 年, 从赤水河畔起步, 成为香飘世界的“中国名片”。茅台的发展, 离不开广大工匠队伍的默默奉献, 正是一代又一代茅台工匠的精益求精和追求卓越, 才能够取得辉煌成果。

严刚就是茅台工匠的优秀代表之一。自 1985 年进入茅台工作以来, 这位土生土长的茅台汉子, 就立志用心打磨技艺, 在茅台酒生产一线默默耕耘。凭借自身对传统酿造技艺的专注研究和严谨的工作态度, 他先后获得“贵州省五一劳动奖章”“贵州省劳动模范”等荣誉称号, 最终历练成为茅台酒首席酿造师, 并凭借“茅台酒酿制技艺”成为贵州省级非遗代表性传承人。

“酿酒这份事业很神秘, 你真的去钻、去学, 它会回报你, 你心里会踏实。”“工作这几十年, 劲儿都还没使完, 感觉昨天才进厂, 今天就退休了。”半个多甲子的茅台岁月, 在 62 岁的严



● 严刚、彭朝交接木锨

刚口中显得意犹未尽。

回忆起当徒弟的时光, 严刚说: “我就想到茅台酒那么香, 那么出名, 它里面肯定有些门道, 肯定有些秘诀, 师傅们在讲, 我就在旁边偷偷地听、偷偷地学。我还买了一本那种工作手册来自学, 反正基本上每个轮次, 可能要记两三个本子。”

“进厂学艺, 很珍惜这份工作”、“生产是齐心干出来的, 你哄它它就要哄你”、“关键就是汗水, 关键就是精细”、“吼破嗓子, 不如干出样子”、“只要生产形势好, 把什么都抛开了”——严刚的这五句话道出了这位茅台首席酿造师 35 年烤酒心经。

严刚经历过对越自卫反击战的枪林弹雨, 舍生忘死为家国。四年部队生活将军作风深深植入了严刚的骨髓: 不怕苦, 不怕累, 不怕死, 军令如山, 雷厉风行, 忠诚担当, 责任感强。

正是这样的精神意志和优良作风, 在制酒的职业生涯中, 喜欢挑战的他, 一次次地啃下了工作上的硬骨头。

整整 35 年的时间里, 严刚“吃苦耐劳”的故事一直被同事津津乐道, 特别是他“背窖底水”的故事, 只要有新进酒厂的员工, 酒师们都会不厌其烦地讲述。

2000 年, 茅台酒厂新建制酒六车间, 厂里把六车间作为试点推出“吨酒承包”制, 产量、质量与工资奖金挂钩。

新车间, 酿酒的微生物环境要重新打造, 产量、质量能到什么程度, 谁的心里都没谱。许多酒师都不敢去, 但严刚却主动请缨。

“刚哥, 这个难度有点高哦, 你还是考虑啥嘛。”熟悉的同事都劝他。

“没有酿不出酒的车间, 只有酿不出酒的酒师!” 部队生涯练就了严刚一股不服输的干劲, 明知山有虎, 偏向虎山行。

如何培育微生物? 严刚只是初中毕业, 不懂太多“高大上”的知识, 只能想到“笨办法”——每天天不亮, 他就去老车间拉窖底水, 几米高的窖池, 他用背篋一袋袋地背上来, 又用两轮车将其推到六车间, 用“老水”浇灌“新窖”, 一直要干到晚上 12 点。

还没硬化的路一片泥泞, 经常一不小心便摔一筋斗, 一车窖底水就全洒在地上。拉完窖底水, 严刚又指导生产, 什么环节都亲自来为。有一次, 他因过度疲劳突然晕倒, 尖锐的瓷砖

棱角, 在他的手掌至手腕间划出一道十几厘米的大口子。

当时正值茅台酒五轮次生产的紧要关头, 片刻不能耽搁。他没请假, 也没去医院, 而是抹点双氧水, 用根布条把手吊在面前, 忍着钻心的痛每天照常上班, 整整两个月伤口才痊愈。那一年, 严刚所在的班组产量、质量成绩不但在六车间获得第一名, 在全厂也是第一名, 这个数据至今还没有任何班组打破记录。

2021 年 4 月 12 日, 茅台酒第三轮次酒开烤的第一天。凌晨 5 时, 严刚已准时出现在茅台酒厂制酒十车间。这是他在茅台首席酿造师技术职务上, 最后一次下车间。

“三轮次酒太重要, 不亲自看看总觉得不放心。”

“严大师, 您来了, 多指导下, 我们的酒都要多烤点!” 工人们的话语中, 尊敬之余还多了分随意。

热络地与工人们打招呼, 严刚径直走向制酒十车间 1 号生产房, 取出随身带在钥匙扣上的小酒杯, 舀了一杯酒尝了尝, 满意地点头。

在制酒十五车间 2 号生产房, 严刚从一名正在上甬的工人手里接过筲箕, 抬高后往酒甬里抛酒醅, 边抛边说: “要这样, 轻一点、稍抛高一点, 让酒醅铺得匀一点、松一点, 有利于出酒。”

在制酒十八车间 3 号生产房, 严刚先到接酒池看了看酒花, 然后在晾堂抓起摊开的酒糟捏了一下说: “有点腻, 要加点壳壳。”

在制酒二十五车间 2 号生产房, 严刚从窖池里抓了把酒醅, 用手捻了几下, 再放到鼻下一闻, 眉开眼笑地说: “感官很好, 这个窖怕要高产。”

……

一路走一路停, 不知不觉, 两个半小时已经过去, 而此时, 天刚刚大亮。

“老师很神奇, 他只要看一眼酒醅, 抓一把闻一下, 再把温度计插进酒醅里量一下温度, 就能预估下一轮这堆酒醅能产多少斤酒。最终的产量和他预估的八九不离十, 最多悬殊几斤。”在严刚的四徒弟周岐毅眼里, 严刚的“绝技”太神。

“严老师是我们的主心骨, 只要有他在, 我们就不慌。”

在严刚的眼里, 酿酒的不是人, 而是微生物, 这里面的道道, 一辈子都钻研不完。厂里现



● 看闻尝, 严刚工作一丝不苟。



● 看一眼, 闻一下, 量个温度, 严刚就能预估这堆酒醅产多少斤酒。

在提的“数据+感官+过程”模式, 就是要用科学的手段来分析、指导、改进传统工艺。

“严刚, ‘二十年磨一剑’!” 茅台分管生产的负责人在谈起严刚时说, 他在茅台工作了 35 年, 其中有 20 年在生产班组, 对茅台酒酿造技术的掌握, 这 20 年时间至关重要。

当年, 严刚的师傅说: “人心要正, 酒才能正”, 现在, 严刚对徒弟的首要要求就是“人品好”, “做酒与做人, 是一样的道理。”

如今, 严刚已经收了 26 个徒弟, 而他们也在严刚的指导下成为各自车间的顶梁柱。

“没有不出产质量的班组, 只有不出产质量的酒师。如果不听话, 鞭子还是会落在身上, 到时别喊痛。”严刚的话如雷贯耳, 正是这种严苛和专注, 酿造出了香飘全球的茅台佳酿。

庄重交接木锨 让茅台工匠精神扎根成长

三十五载光阴, 一万两千多个日夜, 从一名普通制酒工人到首席酿造师, 从带领班组做好每一个生产环节到服务全厂制酒工艺操作, 今天, 他退休了, 但他的故事永远都在。

木锨对于茅台酿酒工匠, 不亚于外科医生的手术刀, 是“打造”环节, 包括润粮翻拌、摊晾时的标志性工具。严刚是茅台集团第一任首席酿造师(制酒), 当严刚将代表他 35 年酿造岁月, 凝聚着茅台工匠辛勤、汗水、责任与担当的制酒木锨交接给彭朝老师手中时, 台下响起了久久不息的掌声。这一交接的时刻, 这一把特殊的木锨, 承载着茅台工匠的担当, 凝结着晾堂岁月的汗水, 更彰显着赤诚匠心的传承。让大家看到茅台作为“百年老店”的持续向前的发展逻辑, 那就是独特精湛的工艺体系和百年传承的茅台匠心。

把茅台匠人精神深深镌刻进世代传承的传统酿造技艺中。满满的仪式感, 让茅台的超级工匠得到了明星般的礼遇。

“在茅台需要的时候, 我定将尽我所能, 做好工艺指导和传帮带工作, 永远珍惜公司给我的一切荣誉, 永远挚爱茅台。”62 岁的原茅台酒制酒首席酿造师严刚说。

作为茅台对技术人员的最高礼遇, 授予严刚“终身名誉酿造大师”这一称号, 不仅是严刚几十载酿酒生涯的凝聚, 也是一代代茅台工匠以毕生之心力铸就质量高地的时代缩影。

近年来, 茅台在人才培养上为茅台后续发

展积攒了最宝贵的工匠和人才资源。茅台建成了院士工作站、大师工作室、茅台学院等核心平台, 构建了“送出去”和“引进来”有机结合的技能人才培养体系, 持续壮大质量技术人才队伍。2020 年贵州省评委换届考试暨第四届全国白酒品评职业技能竞赛, 在入围前 20 名的席位中, 茅台就占了 19 席。

茅台独特的“工匠八步”培育机制, 即入职培训“入炉”; 岗位练兵“熔炼”; 技能认定“冶炼”; 师带徒“锤炼”; 骨干培训“精炼”; 金牌班(组)长“淬炼”; 茅台工匠“升华”; 技术职务“百炼成钢”。环环相扣, 步步争先, 锻造成千上万茅台工匠, 凝聚茅台行稳致远核心力量。

茅台集团大力推进茅台酒酿造技艺传承, 立足茅台酒生产 5 大流程、30 道工序、165 个工艺操作环节的精益求精内涵, 以口口相授、代代相传的传承, 充分发挥师带徒“传、帮、带”的优势, 实现了传统技艺与工匠精神的接力延续。

仪式上, 茅台高层明确指出, 要把厚植工匠文化作为“茅台文化”“五星茅台”建设的重要内容, 真正让重视工匠、尊崇工匠、学习工匠成为茅台的主流价值观。

无论是酿造技艺或科研领域, 无论是“文化茅台”或“智慧茅台”建设, 厚植工匠文化始终是茅台持续前行的不竭动力。茅台人视质量为生命, 始终坚信工匠精神和质量坚守是永葆茅台生命力和竞争力的法宝; 始终将工匠精神视为“茅台制造”水平和“茅台酿造”魅力的源泉力量; 始终致力将工匠队伍塑造为新时代的历史篇章。而“茅台工匠”四字背后, 屹立不变的是精准细致的匠魂、甘于奉献的匠心、追求卓越的品质。

在一代代茅台人的传承中, 工匠精神在这片沃土上扎根、成长, 工匠队伍不断充实壮大。在新时代发展浪潮中, 茅台工匠用青春岁月和极致追求推动着茅台稳步前行, 不断续写出新的历史篇章。而“茅台工匠”四字背后, 屹立不变的是精准细致的匠魂、甘于奉献的匠心、追求卓越的品质。

越是美好的未来, 越是需要“工匠精神”的培养、传承和弘扬。站在“十四五”的新起点上, 茅台人描绘着高质量发展的新蓝图。向着新征程、新目标进军的茅台人将蓄力奋进, 以静水流深的力量传递工匠之心, 用铿锵有力的基调继续传唱新时代的工匠之声。



● 严刚先后获得贵州省五一劳动奖章、贵州省劳动模范称号。



● 严刚指导 16 班员工察看酒醅性状



● 严刚指导年轻员工上甬