## | | 茅台之窗

## 茅台酒端午高温制曲: 揭秘从优质小麦到酱香大曲的奇妙旅程

这个6月,茅台镇沉醉在酒香与曲香交 织的复合香气之中。此时,茅台酒厂二十九个 制酒车间如火如荼开展最重要的"大回酒"生 产,全年不间断生产的七个制曲车间,也进入 了制曲的黄金时期,这就是端午高温制曲。

"曲为酒之母,水为酒之血,粮为酒之 父。"茅台工艺的特殊性,就是从曲块开始的。 制曲作为酿制茅台酒的第一道工艺关卡,曲 块是微生物的温床, 曲香蕴含着茅台酒风味

制曲、制酒作为茅台酒酿造的其中两大 工艺,"端午祭麦"与"茅台酒节"已成为茅台 两大祭典活动。

6月14日,茅台集团辛丑年(2021)"端午 祭麦"活动在"茅酒之源"开启。"茅台时空"提 前探访茅台制曲车间,现场直击忙碌在生产 一线的制曲工匠们,是如何将优选的小麦,通 过层层严密质量把关,变成曲香浓郁、曲香纯 正的优质大曲。

### 全年生产:端午时节是黄金期

6月初的茅台,天空时不时下着阵雨。清 早4时20分,茅台酒厂制曲五车间制曲10 班曲师赵藤惠被闹钟叫醒,洗漱结束后,她看 了看时间,4点50分。背上包,赵藤惠走出家 门,悄悄带上了门。5点20分左右,赵藤惠到 了车间,此时天已微亮。

开门开灯,对生产区域的安全隐患进行 认真排查,检查提升机、搅拌机、推车、曲模等 工具,尽管每天都要重复这些操作,赵藤惠仍 一丝不苟,"这关系每个员工的安全和生产质 量,马虎不得"

凌晨5时50分,晨光熹微,茅台酒厂制曲 六车间制曲3班的厂房内,32名员工已全员 集结,班长赵益德正在开班前会。

一般情况下,班前会只开10分钟,简短 而高效。"安全永远第一,这是每天都要跟大 家不厌其烦反复强调的",谈起班前会,赵益 德说虽然时间短但是很重要,除了安全,最重 要的就是质量。"每天都会总结前一天生产中 的得失,在第二天生产开始前会提醒大家注

"端午制曲、重阳下沙",已成为茅台酒酿 造工艺的标志性特征。从制曲、制酒、贮存、勾 兑到包装,30 道工序,165 个工艺环节。其中 制曲居首,制曲分为小麦磨碎、拌曲配料、踩 制成型、入仓堆积、仓内发酵、拆曲、贮存、磨 曲8道工序,其中包括35个工艺环节。

优质小麦是制曲的主要原料, 小麦富含 淀粉、蛋白质、脂肪、矿物质、维生素等,为微 生物生长繁殖提供了丰富的营养物质,在合 理的温度、湿度条件下,筛选富集了大量酿酒 所需的微生物、酶类和香味前体物质。

有别于制酒从重阳前后开启新一轮下造 沙、七次取酒的生产周期,制曲的生产周期 贯穿全年,端午时节属于制曲的黄金时期。 因为茅台酒的用曲量较其他香型白酒多,从 下沙到六轮次,都会按一定的比例加入酒 曲,全年累计加入酒曲与高粱比例达1:1。这 取决于茅台酒采取固态发酵工艺,讲究天时, 属于季节性生产。高温制曲是茅台十个独特

"茅台高温制曲,在所有白酒酿造工艺里 的温度是最高的,仓内发酵期,曲块温度最高 要达到60℃以上。"茅台生产管理部有关负责 人表示, 在这样的一个过程中, 通过高温发 酵,能够有效对环境中种类繁多的微生物进 行筛选,不适宜在高温环境中生存的微生物 被淘汰出去,最终留存特殊微生物群。

为了保证其他时节制曲的质量与端午时

近年来,科技的进步为各行各业带来崭新 的变化,产业的竞争也从市场的角逐拼杀走向 更深层次的竞争, 尤其是人才的竞争与综合服 务能力的竞争。如何升级产业链价值?东方雨虹 提出了"研、产、供、销、服"为一体的"建筑建材 系统服务体系",并以系统服务深化价值链。

日前, 东方雨虹并购宁夏建筑设计研究 院有限公司, 拟绝对控股宁夏建筑设计研究 院。业内人士指出,此举将有利于公司进一步 拓宽业务承接渠道,放大产业链协同价值。

据了解, 宁夏建筑设计研究院拥有建筑 工程和市政工程甲级、工程勘察甲级等资质, 深耕宁夏及周边地区六十多年, 创作出许多 当地标志性建筑,如银川南关清真寺、银川火 车站、宁夏国际饭店、宁夏展览馆等,拥有正 高职高级工程师 21 人,高级工程师 84 人,工 程师96人,各类专业注册人员69人,共有 300多名在职员工。

## 扎实服务 完善建筑建材系统服务能力

东方雨虹 1995 年涉足建筑建材领域,不 断推进产品、标准和服务的升级,从产品研 发、系统设计、标准化施工到智能化赋能生产 与施工服务,东方雨虹不断完善建筑建材系 统服务能力,致力于成为全球建筑建材行业



节一致,在冬天踩曲时,茅台工匠们会对原料 破碎度、母曲量、摊晾时间等参数进行相应调 整,确保全年大曲质量稳定。

## 匠人智慧:找到自己的节奏感

到了清晨6点,轰鸣声响起,茅台酒厂制 曲车间的设备准时开机,一天的工作也正式 启动。

头一天经过润麦工序的小麦, 用粉碎机 破碎后,与水、母曲通过搅拌机充分混合均匀 后形成曲料,开始源源不断地产出,被一车又 一车地推到各个踩曲小组的工作区, 进入踩 曲环节。

这时的制曲车间,除了机器的轰鸣声,就 是铁锨、推车、曲盒碰地的声音,一片繁忙景 象,大家都是在各自岗位上有条不紊地忙碌

每个踩曲小组一般由 4 名员工组成,每 个员工不断重复着将曲料装入曲盒后踩出像 龟背一样的曲块。这是一项体力消耗巨大而 又富有技巧性的工作,忙碌却有序,上下踩动 之间流露出一种动态的韵律感。

制曲六车间制曲3班的甘双双是名副其 实的"踩曲高手",她踩曲的效率极高,掐表测 试 30 秒左右就能踩制出一块标准的优质曲 块。"踩曲最重要的是脚步要紧密轻快,找到 一种属于自己的节奏感",师从茅台三级酿造 师、首届"茅台工匠"詹菊辉的她,踩曲工作已 经干了10年,也收获了省级的"五一劳动奖 章"、"黔酒工匠"、"三八红旗手"等硬核荣誉。

踩一块曲大概需要60步,每一名普通制 曲工每天至少要踩 160 块曲, 也就是 9600

机器在源源不断地产出原料,踩曲工人 们几乎没有休息的时间, 连喝水都需要有人 把水送到他们身边。"机器一响人就动,机器 不停人不停",是茅台酒厂七个制曲车间的常 态,每天上午连续4个多小时的高强度工作, 汗水会浸透每个人的工服。

在茅台酒厂制曲车间,像六车间3班班 长赵益德、七车间3班曲师梁云峰一样的男 性踩曲并不鲜见。踩曲主要是看踩出的曲块 是否符合工艺要求,与性别、年龄无关。茅台 酒厂制曲车间女性居多, 主因是女性匀称适

中的身材和灵活的脚步有利于踩制紧实度适 中的曲块。此外,进厂配置时,男性多进制酒 车间,女性自然多半选择进制曲或包装车间。

事实上,茅台酒厂每个制曲车间都有男 性员工,踩曲也是他们必须要学习和经历的 环节。当然,更多的时候,他们会承担一些强 度更大、对力量要求更高的工作,比如装仓。

### 制曲工艺:不只是踩曲

一般情况,一个班组每天会有两组共6 人,负责将踩制好的曲块装入发酵仓。因为踩 制好的曲块需要一定的摊晾时间, 所以当踩 曲组最开始在作业时,装仓员工会做一些准 备工作,这时候显得比较轻松。

"装仓工序操作要求高,制曲生产环环相 扣,必须处理好每一个细节,为后续的仓内发 酵打好基础。"制曲六车间曲师詹菊辉说,装 仓环节需要默契的配合,每间仓的装曲员工 都是相对固定的, 搭档合作时有很好的默契

每天大约要往一个发酵仓装入 1300 多 块曲块,单块曲块重量在20多斤,每一块都 需要用稻草隔开,堆叠存放在发酵仓中。装仓 之后, 曲块开始发酵, 要想让曲块的发酵充 分,下一步就是翻仓。

"翻仓时,仓内曲块的温度在60度以上, 你抱在手里都是烫手的。"制曲五车间制曲10 班班长章吉说,翻仓时,员工要顶着这样的高 温,把仓内的曲块翻到发酵仓的另一边,每-层翻好了,上面又铺一层草,然后又接着翻一 层,就这样一块一块的翻过来。且每个发酵期

"茅台时空"采访到早上10时左右,进入 曲仓已经感觉到热浪,而仓内的员工湿透的 衣服上和帽子上已满是曲粉和稻草。

"这还没有到最热的时候,三伏时,员工 进去作业,不一会儿就需要出来透透气,否则 受不了。"章吉说,制曲工作的强度和难度,远 没有看上去的那么轻松。

从曲坯进仓,经过两次翻仓,在发酵仓要 发酵达40天,就进入了拆曲工序,所谓拆曲, 就是把完成发酵的曲块上的稻草去除, 并将 曲块移出发酵仓。经过拆曲后,曲块被装进干 曲仓,再进行6个月的储存才能磨曲使用。

## 质量把控:藏于每一个细节

原料,那就是小麦检验。颗粒坚实、饱满、均 匀、呈金黄色且无霉变,这只是小麦的感官检 验,还需要进行理化指标检测,包括水分、淀 粉、千粒重、夹杂物等。这只是公司级检验,还 需要车间和班组双重检验,严格执行"三不 准",即不合格的原材料不准进厂投入使用; 上道工序不合格品不准流入下道工序;不合 格产品不准出厂进入市场。

团状态等,来判断是否符合生产工艺标准。

超说,她还有一个身份——质量专员。

如今,茅台集团8家酒类子公司及茅台 酒股份公司物资供应、制酒、制曲、勾贮、包装 等关键生产单位,都设立了"质量专员"和"质 量督导员"。

成员细致巡查各个班组,比如巡查的重点目 标之一仓内发酵质量。曲块发酵温度是保证 大曲质量的关键,"班组之间还会有比拼和竞 赛,围绕温度来抓质量,已经成为制曲六车间 的一大特色。"陈超说。

踩制曲块的高度, 也是每个车间进行的 量化考核。"踩制成型的曲块高度和紧实度必 须在工艺标准范围内, 如果抽检发现不达标 的,会插上1面小红旗,不仅要打回重做,还 会对班组进行处罚。"制曲五车间工艺员廖小

曲块装仓前的稻草选择、堆叠的稳定性、 发酵过程中的温度……每一项指标都需要符 合标准,做到精细。不仅如此,茅台工匠还会 对关键环节和指标,开展全过程数据采集、监 控和分析,上传到茅台生产数据管理系统,确

茅台工匠们正用自己的智慧以及严苛的 操作标准,以质求存筑牢行稳致远的基石。

与酿酒一样,制曲的第一道质量关也在

制曲生产时,这样的质量把控随时都在 进行。"这个湿度稍微高了一点,需要稍微调 整一下。"每天开机前,班长和曲师不仅会对 当天的原辅料进行质量检测, 开机后也会不 间断去检验曲料情况,通过曲料水分、手捏成

"我们每天都会对正在翻曲的发酵仓进行 温度测量。"制曲六车间分管生产的副主管陈

作为质量专员,陈超每天会带着工艺组

利对"茅台时空"说。

保茅台酒生产质量持续稳定。

# 东方雨虹加快产业链布局 完善建筑建材系统服务体系

科研方面,东方雨虹依靠"人才、资本、机 制"协同作用,不断激发技术创新活力,以"创 新推动技术,以技术成就品质"为理念,形成 四大研发中心; 开创性推动科技研发与国际 接轨,成立联合实验室,建立海外研发中心; 专利先行,提升全球竞争力;加强人才培养, 始终保持产品竞争力。

服务方面,早在2012年东方雨虹推出 "标准化施工",从为客户提供材料、施工和技 术方案, 升级到提供严格标准的完备系统服 务,并针对不同应用场景提出专用产品及服 务体系,如装配式建筑产品体系,解决综合管 廊等地下空间的产品服务体系等。

近年来随着智能化的普及, 东方雨虹将 防水施工与智能应用相结合, 自主研发智能 施工装备,严格执行标准化施工的同时提升 施工效率。此外, 东方雨虹成立职业技术学 校,培养具有全球竞争力的产业技术工人,从

源头上提升标准化施工服务技能。

## 拓宽业务 形成产业链协同规模价值

随着房地产行业日趋成熟, 东方雨虹也 在积极布局、进入更广阔的市场,业务领域从 建筑防水至民用建材、非织造布、建筑涂料、 建筑修缮、节能保温、砂浆粉料、特种薄膜等 领域,形成多业务板块合力发展的建筑建材 系统服务能力。

东方雨虹积极布局相关产业链,形成协 同价值。如在保温领域,东方雨虹旗下卧牛山 建筑节能打造中国首个集咨询、设计、采购、 施工及运维的五位一体近零能耗 EPC 解决 方案——"HEEC 近零能耗建筑服务体系";在 C 端用户协同方面, 东方雨虹加大民用建材、 涂料以及建筑修缮市场投入; 在产业工人培 养方面,专门成立职业技术培训学校,积极打 造技能熟练、专业过硬、品学兼优、管理规范 的工人队伍,为建筑建材行业培养输送专业 技术人才,一方面完善了产业链布局,一方面 推动行业走向标准化、高质量发展。

产业链价值协同,离不开产能的提升,东 方雨虹加大布局新型、绿色建筑建材,包括芜 湖、花都、洋浦产业园项目及南通生产基地 等,从材料端保障供给。目前东方雨虹在全国 布局 35 个生产研发物流基地,80 多条先进生 产线,就设计产能方面,防水卷材5亿平米, 防水涂料 100 多万吨,产品远销德国、巴西、 俄罗斯、日本等100多个国家和地区。

反观此次东方雨虹并购宁夏建筑设计 院,不仅能够将设计院的技术与人才优势持 续放大, 也将进一步为东方雨虹优质产品在 建设工程中的应用赋能, 为产业链协同价值 升级打好基础,持续践行"为人类为社会创造 持久安全的环境"的使命,守护百姓安居乐 (中新网)

# 经中国工业创新活动评审委员会综合评定,符合创新人物 评选标准, 授予2020中国工业创新"领军人物"称号。

2020 中国工业创新领军人 物张晓峰:

## 创新发展 勇立潮头的典范

日前,"2020中国工业创新标杆、示范企 业及创新人物遴选活动"揭晓,蒙牛乳业研发 中心总经理张晓峰荣膺"2020中国工业创新 领军人物"称号。该遴选活动由中国工业报社 组织开展,旨在树立中国工业创新标杆,学习 中国工业创新示范企业、先进中国工业创新 领军人物风采,推动中国工业高质量发展。能 够荣获此殊荣,是对蒙牛乳业研发中心总经 理张晓峰多年来丰硕的业绩,通过技术创新 不断促进公司快速发展的高度肯定和充分认

作为蒙牛冰品研发中心总经理, 张晓峰 先生负责公司冰淇淋产品的研发及管理。他 带领技术团队不断进行技术创新,解决了冰 淇淋研发生产中的诸多难题, 多项关键技术 取得突破,填补了国内冰品制造行业的空白, 多项技术经国家科学技术委员会鉴定为国内 领先或国际水平,获得了40余项国家专利授 权,在中国冰淇淋研发技术领域产生了巨大

在张晓峰的带领下,蒙牛成功研发出蒂 兰圣雪、随变、冰+、绿色心情等系列产品,发 展成为独具特色的蒙牛四大品牌, 创造了辉 煌的业绩,实现了经济效益的重大突破。以随 变随芯果为例,产品运用了"双色料间隔交替 环绕雪糕关键技术研究及开发""随芯果雪糕 关键技术研究及开发"等多项技术研发成果 解决了产品成型和高粘度果酱灌注及颗粒添 加均匀的技术难题,是中国冰品行业一大创 新。作为全球首款7层级雪糕,随变随芯果凭 借双重果酱的独特卖点,搭配出了令人难以 抵挡的美妙滋味,一经推出立刻风靡全国。随 变随芯果的销量一举突破亿元级, 跻身成为 当年蒙牛冰品 4 大主推产品之一,"蒙牛一支 雪糕棒撬动亿元销量的神话"也在业内广为

从产品的销量以及市场占有率来说,蒙 牛的冰淇淋产品年销售额多次占据业内第一 的地位。正是冰品研发总经理张晓峰的创新 理念和技术研发实力, 为公司在激烈的市场 竞争中赢得了先机,同时树立了公司的品牌 形象,提升了公司在行业的信誉度和知名度, 推动了公司的快速发展, 使其逐渐成为冰淇 淋界的领头羊。实践证明,只有创新发展,才 能勇立潮头,张晓峰带领蒙牛冰品率先树立 了企业创新发展的典范。

## 铜陵石油 念好降本三字诀

■ 叶琴

今年以来,安徽铜陵石油全体员工牢固 树立过"紧日子"思想,两眼向内,自我加压, 坚持念好"责、准、严"三字诀,强化成本管控, 努力实现降本增效。

突出一个"责"字。各部门负责人为本部 门成本费用管理的第一责任人。通过层层压 实责任,将降费压力细化到具体部门,把个人 绩效与成本费用紧密联系, 让降本增效成为 全体员工自觉行动,做到人人有指标、个个有 责任。公司通过加大宣传力度,将降费压力传 递给经营一线,要求全体员工牢固树立降费 增效的意识,在不断开源、提高销量达到收入 最大化的同时,通过持续地节流降费,以实现

立足一个"准"字。公司财务部门规范费 用核算的真实性和准确性,严格按照权责发 生、收入与成本配比、据实列支的原则入账, 对油品、天然气、非油品等共同发生的费用按 照一定比例进行合理分摊, 真实反映各业务 板块的效益;加强投资计划管理能力,避免资 本性支出与费用性支出相互挤占;按照会计 手册要求规范费用入账科目,确保核算准确

落实一个"严"字。一是稽核是否严格履 行内控职责,在权限范围内进行审批;二是对 原始单据的真实性、合法性、合规性进行审 核。对不真实、不合法的单据不予受理;三是 对申请单据的准确性、完整性的稽核。对申请 费用项目填写不准确、申请原因不合理、不完 整的单据,予以退回。同时,铜陵公司建立对 标体系,对县公司、加油站、油库等细化对标 指标,定期对执行情况进行通报,及时跟踪。 通过多维度对比, 找出费用增长点、分析降 费困难点,制定优化、合理的措施实现降费目

截至目前,铜陵石油商品流通费用总体 执行情况较好, 各项指标均控制在全年进度 内,下一步,公司将继续加强成本费用管理, 达到"全员节约,全面降本"的效果,为全年目 标任务实现打下坚实的基础。