

# 推动畜牧行业理念更新技术升级业态创新

## 2018 畜牧 + 互联网产业创新峰会(第二届)成功举行

6月30日至7月1日,2018 畜牧+互联网产业创新峰会(第二届)在河南郑州举行。“产业赋能、智慧与实战”是此次大会的主题。产业互联网专家大咖,汇聚一堂,共同研讨产业新趋势,群贤毕至,思想激荡。大会由中国智慧农业研究院、白羽肉鸭工作委员会、河南省家禽协会、农牧电商联盟主办,华英集团冠名,上海华禽网络科技有限公司、郑州元和企业管理咨询有限公司承办。

华英集团常务副总裁张家明、河南省家禽业协会秘书长睢富根、广东温氏食品集团



股份有限公司副总裁赵亮、京东农村金融数字农贷负责人王瑞、北京农信互联科技集团

有限公司副总裁于莹、神桥科技、中国科学院总经理焦臻桢、上海潜利智能科技有限公司总经理李祖青等行业高管以及业内近 200 家企业高管代表参会。

主办方还进行了华禽学院的启动仪式,华禽学院作为中国畜牧业协会白羽肉鸭工作委员会与华禽网共建的行业学院,将致力于线上和线下课程培训的优化,行情趋势的分析研判和畜牧新营销模式的行业应用,本次启动仪式邀请到华禽学院核心合作单位白羽肉鸭工作委员会副秘书长张家明、农信互联

副总裁于莹和纳食集团联合创始人刘大贺共同开启。

7月1日的会议主题以农牧新零售为主题。与会嘉宾指出,以商品、品牌为中心的传统零售品类管理模式,已经不能适应和满足变化了的消费需求。随着移动互联网时代的来临,畜牧产品也越来越多触电上网,畜牧品牌以及农牧新零售则成为行业热点。本届峰会获得了圆满成功,众多大咖嘉宾的脑力碰撞与沟通,推动畜牧行业产业理念更新、技术升级及业态创新发展。 (本报记者 李代广)



## 技能比武竞风流 创业共筑中国梦

### 广安市首届“小平故里工匠杯”技能大赛暨“邮储杯”创业大赛完美收官

6月29日,由四川省广安市人民政府主办,市人社局、市财政局、团市委等 15 个部门承办的广安市首届“小平故里工匠杯”技能大赛暨“邮储杯”创业大赛,历时两个多月,经过初赛、复赛、决赛的层层比拼和激烈角逐,顺利完成了各项赛程,在广安职业技术学院圆满落下帷幕。

广安市委常委、常务副市长徐志文、四川省就业服务管理局局长黄晓东等领导出席决赛开幕式并观摩比赛。市直部门、各区市县(园区)有关负责人以及参赛选手、院校学生等 1000 余人参加了开幕式、闭幕式和相关赛事活动。

徐志文强调,近年来广安紧紧围绕主导产业,以市场需求为导向,以技能培训为抓手,成功探索集产教结合、校企合作、工学一体的“一体化”教学模式,为全市产业发展和人才强市战略提供了强有力的技能人才支撑。在创业方面,着力创新服务方式,建设创业载体,基本实现创业服务市-县-乡三级全覆盖,构建起了“一站式”创业服务体系。黄晓东表示,广安市坚持将技能人才队伍建设和推动创新创业作为推动经济转型升级的重要引擎,着力强化政策支撑,创新工作机制,结合产业发展需求探索的“三围绕”技能人才培养模式,实现了培训和产业的同频共振;聚焦优化政策、制度环境的“三破解三提升”创业促进机制,有效激发了创新创业的活力动力。

经过激烈角逐和比拼,技能大赛中,21 人荣获一等奖,42 人荣获二等奖,60 人荣获三等奖。创业大赛中,由岳池县人社局推荐的博曾通筋项目荣获一等奖,“青花椒矮化密植丰产技术与示范”“天兆余氏猪场”两个项目荣获二等奖,“美丽田园乡建产业之非屋”、“电动车智能充电”、“蜀耕农业中药材 GAP 种植基地群发展项目”三个项目荣获三等奖。广安职业技术学院(广安技师学院)、岳池县人社局、市农业局等 15 个单位获得优秀组织奖。

本次大赛按奖项等级和相关规定授予获奖选手“广安市五一劳动奖章”、“小平故里工匠”、“广安市技术能手”、“广安市青年岗位能手”、“广安市巾帼岗位能手”、“广安市创业之星”等荣誉称号,给予相关创业补贴、创业担保贷款、邮储银行金融贷款等政策支持。其中,邮储银行为创业大赛获奖项目提供了创业授信支持,一等奖获得贷款授信 300 万元,二等奖获得贷款授信 200 万元,三等奖及优胜奖获得贷款授信 100 万元。

广安市人社局党组书记、局长刘代忠指出,本次大赛突破性地整合了各地各行业的竞赛项目和赛事资源,形成了 24 个竞赛项目及组别,全面覆盖了经济社会发展的一、二、三产业,有力带动了全市 1 万余名技术工人和创业者参加比赛,大赛项目数和参赛人数均创下广安历年之最,充分展示了广安技能人才的精湛技艺和创业人才的创新思维,实现了办赛初衷,助推了技能振兴、创业兴市。

(黄仲立 张茂平)

# 孔孟之乡悦君品习酒 诗酒情怀赏醉美酱酒

## “我是品酒师·醉爱酱香酒”山东区决赛诗意收官

6月30日,由习酒公司与网易联合举办的“悦与君品·酱酒美学态度公开课”暨“我是品酒师·醉爱酱香酒”山东区决赛在济南举行。茅台集团总经理助理、习酒公司总经理钟方达,《百家讲坛》著名讲师郦波,中国白酒收藏专家朱军等人出席。习酒山东区三年来经过初赛、复赛阶段脱颖而出的 300 余位民间品酒师参赛角逐 18 名民间高级品酒师资格。

习酒·网易“酱酒美学”态度公开课,是习酒品牌建设推广的创新之举。以态度公开课的方式,与广大酱酒爱好者一起,更深入地探讨酱酒蕴含的美学价价值。将习酒的酿造艺术所表现出来的酱酒美学,以及将匠心倾注在产品中的真善美呈现给大家。这次的济南站态度公开课,由《百家讲坛》讲师郦波主讲“诗词与人生三境”。他带着现场嘉宾以诗品酒,畅聊诗酒人生。现场酱酒飘香,有诗有酒,甚是惬意!



作为中国首席品酒大师的钟方达对诗词也颇有研究,他认为中国酒文化是中华文明的缩影,而习酒公司“君品文化”是继承和发扬酿造文明过程中形成的,是诗与智慧的完美融合。

同时,他还从诗性、美学、酿造技艺、工匠精神等方面阐述了酱酒美学概念,在千百年的重复实践中,达到的一种平衡,这就是酱酒美学。

钟方达认为正因为如此,习酒是中国最美好的饮品之一。

现场,郦波与钟方达还进行论坛对话,共同探讨中国诗酒文化。郦波认为,诗歌和酒文化紧密相连,酒中、诗中都蕴含着一种超越和智慧。钟方达认为,酒文化从中原传到各个地方,又因当地文化和自然环境的不同,形成独有的、特色的诗酒文化。

在场的观众们听到精彩对话后,感触颇深,纷纷踊跃参与。正如郦波老师所言:不要说诗词与你无关,它能把我们唤醒。

当天下午,“我是品酒师·醉爱酱香酒”山东区复赛紧随其后举行。由国家级评酒师路虎专业引导消费者如何评酒,300 多名通过品酒师活动初选的酱香酒消费者,现场通过对香型、酒度、酱酒质量等级、轮次酒鉴别、年份鉴别、名酒鉴赏等六个维度的品鉴,角逐 18 名民间高级品酒师。比赛现场,齐鲁品

酒高手们推杯换盏间风起云涌,紧张的环节中展现君子比拼共饮的乐趣。路虎也表示消费者学会品酒很有必要。“因为可以帮助消费者去分辨质量好的和质量差的酒,更可以帮助我们鉴别假冒伪劣酒。”

“我是品酒师·醉爱酱香酒”全国消费者互动体验活动,是为了让消费者直接触及习酒的质量核心,掌握发烧友级的习酒知识。让每个酱酒爱好者,更深入地懂酒,感受酒的生命力。体会酱酒的酒体之美,风格之美,制作之美。更是为了更深入地向消费者输出习酒品牌“少喝酒,喝好酒”的健康理念。

“我是品酒师·最爱酱香酒”活动迄今为止已连续举办了三年,活动在全国范围内举办小品会 3000 多场,具有规模和特色场次 300 余场,直接参与者 15 万余人。济南站落幕后,下一站将是广州。

(本报记者 樊瑛 张建忠 组稿)

### “工匠汾酒”系列之四·制曲篇

38 年前,刚刚 20 岁的小王师傅,进入汾酒厂制曲班,成为了一名学徒。

初生牛犊不怕虎,刚进厂的小王师傅,雄心勃勃,觉得自己很快就能超越大师傅。但现实狠狠给了他一巴掌,3 年学徒生涯过去了一半,小王师傅拉苇杆这一关还没过。

这是小王师傅翻“人字形”曲的第 7 天,一大早,他就拉上线靠上板开始翻曲。弯着腰忙碌了一上午,眼看就要结束了,这时候师傅进来了,看了一眼,一句话也没有说,一脚就把曲阵踹倒了。看着自己精心摆出的人字形就这样被师傅踹倒,委屈涌上小王师傅心头。

虽然后来师傅解释了是因为摆得不合格,线不直,小王师傅也知道正是因为师傅的严厉才练就了自己一身的本事,但是,这件事依然在心里留下了阴影和痕迹。

那时候,制曲技艺的传承就是这样,信奉的是严师出高徒。

时间如梭,转眼 30 多年过去,“小王师傅”变成了“老王师傅”,当他也开始按着师傅的方法教徒弟时,发现随着时代的发展,这一套已经不再适用于现在的学徒了。

怎么办? 技艺还要传承,曲还要有人制。王师傅想起当时的感受,决定改变原来

## 充满温情的“技艺传承”



的教徒方式,根据新学徒的情况因材施教,创新传承方式。

两年前,大学刚刚毕业的小孟进入制曲班,成了王师傅的徒弟。

刚进厂的小孟很忐忑,因为父亲也是汾酒厂的制曲师傅,从小就听多了父亲说自己师傅多么多么严厉,3 个月,小孟的不安达到了顶点。

那天的风有些压抑,小孟跟着师傅在学做曲。看着自己摆的参差不齐的一字形,想起师傅直接踹倒曲块的传闻,小孟的头越来越低。就在小孟以为师傅要发火的时候,只听到一声叹息,师傅说到,“过来,看看你是从哪里开始出的错。”猛地抬起头,



小孟不敢相信自己的耳朵。“愣着干什么,还不快过来,还得我请你啊。”小孟马上蹲在了师傅旁边,看师傅一块一块地给自己指正。

这一刻,小孟心里五味陈杂,想起从刚进厂开始,师傅就不曾对自己说过重话和狠话,更不要说动手了。看着师傅蹲着一次次解释的样子,小孟下定决心,一定要加倍努力不辜负师傅的期望。

聊天的时候,休息室里椅子不够,小孟师傅一直站着,因为时间很长,有些过意不去,我想让他坐下,他倚着柜子开玩笑道:“不用不用,师傅坐着,徒弟哪能坐呀。”王师傅也跟着笑着,“这才是规矩。”看得出他们感情很好,而说起自己的师傅,王师傅坦言,“很敬重师傅,但也有点怕。”

丢弃和改变“旧传承”里的不合时宜,创立和张扬“新传承”的互动方式,为原本刻板的师徒关系增添了温情和意义——这是汾酒制曲的灵魂,毕竟人是酒之魂。

即将退休的王师傅谈起自己的创新与改变,感慨道:“我这一批算是‘黄埔军校’最后一批学生了,退休之前,我能为制曲工艺做到的也就只有这些了。”

顺应时代的变化,丢掉旧的,改变方式,创立新的,一切为的是中国优秀的技艺遗产——制曲工艺能够长远传承下去。

我为汾酒制曲技艺的温情传承打 call。

### “工匠汾酒”系列之五·酿酒篇

三月,微雨。

杏花怒放的时节,虽无牧童指引,我依然来到了杏花村,并在濛濛细雨中,看到了杏花最美好的姿态,感受到了何谓“春色已看浓似酒”。

亘古至今,汾酒一直与杏花相得益彰:花,盛放三千年而愈加芬芳;酒,延绵六千年而愈加清香。

是什么让汾酒屹立华夏数千年呢?

我走进了汾酒生态酿造厂区寻找答案。刚进汾酒发酵车间,就看到有工人在清洗地缸,早就听说汾酒以干净、卫生、纯正、健康而闻名于世,今天总算可以一睹其风采。

一名工人在一字排开的第三只水桶里反复清洗墩布,洗干净后的墩布从缸底开始,沿着缸壁顺时针游走,一直洗到缸沿。然后一个抖腕,墩布进入第四只水桶中再次清洗,当又一次进入地缸时,已是按逆时针游走。

工人挥动工具的矫健身影,仿佛一位挥毫的书法大家,时而刚劲有力,时而挥洒自如,时而行云流水,让人叹为观止。

询问之后得知,这已经是第四遍温水清洗了。我靠近地缸观察了一下,里面确实已没有任何杂物。当我以为清洗告一段落时,有工人推来了一桶花椒水。

见我不解,陪同的李师傅解释道:花椒水是用于第五遍清洗的,确保地缸里没有杂质,之后还要用温水再清洗最后一遍。洗完之后,要戴上白手套,检查一下死角,没有污迹才算过关。用过的墩布和水桶,也要反复清洗,达到“物见本色”。



“物见本色”,就是在汾酒酿造过程中使用的所有工具,都要用水管直接冲洗,达到一尘不染的程度。清洗后,必须晾晒,使其显现出原有的清晰模样,不能留下上一道工序的一丝污垢。

李师傅笑了笑,语带骄傲地说:“地缸、工具的彻底清洗,只是最基础的要求。汾酒酒体的纯正、干净、健康,主要还是由我们传承了几千年的‘清蒸二次清’工艺造成的。”

“清蒸二次清”是汾酒独有的核心酿造工艺,我早有耳闻,这次的亲历亲听,让我又多了一份感悟。

汾酒的“清蒸”就是粮食单独蒸,发酵后酒醅单独蒸,二楂时直接发酵。在汾酒集团,二楂流酒后,酒糟就全部丢掉,里面虽然还有不少淀粉能转化成酒,但也含有很多杂质,为了保证汾酒的纯正干净,二楂的酒糟无论剩多少淀粉,都不能再用。“二次清”中的两次发酵蒸馏获得的基酒质量是最为上乘的,如再进行第三次发酵蒸馏,质



量会大不如前,这是汾酒人世代实验总结的结果。

换句话说,“清蒸二次清”正是保证清香汾酒纯正、干净、健康的边界,越过了边界就不是正宗的杏花村汾酒了。

当我提出“扔掉二楂酒糟是不是太可惜了,还可以做低档酒”的想法时,李师傅正色道:“低档酒也不能偏离了杏花村村正宗纯正的清香口味,否则就是砸了杏花村的牌子,就是汾酒的罪人,谁也担当不起……”

据李师傅介绍说,为了追求“纯正干净健康”的酒体,汾酒人想尽了各种办法对“清蒸二次清”进行完善,酿酒所用的粮食、谷糠、稻壳都会进行清蒸,去掉杂味、保证纯正干净。据介绍,谷糠和稻壳是作为辅料使用的,使酒醅疏松的同时,吸取酒醅中的水分,便于蒸馏与提纯。汾酒使用的稻壳来自宁夏,有干燥、干净、不易碎的特点。

走出发酵房,李师傅意犹未尽,又向我介绍了现场材料堆积的四种形态,即原粮、红糝、大楂与二楂。这四种材料在堆积时各有各的“领地”,绝对不能混淆,否则就会导致酸度值提升。而且,大楂辅料、二楂辅料、冷熟辅料、生熟辅料也必须各归其位,不能混淆。这正是汾酒人常说的“楂次清”。

“在发酵过程中,酒醅不与外界的任何物质接触,以保证酒体的纯正干净;在装甑时坚持人工装甑,避免机器因腐蚀生锈、燃油带来污染……”

听着李师傅的讲解,我的脑海蓦然想起一句诗:“一尘不染香到骨”,虽其原意是礼赞雪后梅花,但我却以为,用在汾酒更加契合。对纯净的极致追求,已经深深地烙印在每一个汾酒人的骨子里,这不正是一种工匠精神的体现吗?

“每一道工序,从不敢心生懈怠;每一个流程,从不留卫生死角;每一件器具,从不会忘记清洗……”正是有了追求“物见本色、一尘不染”的工匠精神,才孕育出了闻名世界的“香到骨”的纯正干净汾酒。

## 水驱技术运用 塔河风化壳岩溶油藏取得成功

### 西北油田 TK643 井组调流增油 6800 吨

近日,由西北油田采油二厂传来喜讯,风化壳岩溶油藏 S67 单元 TK643 井组开展的流道调整先导试验获得成功。目前,邻井 TK603CH 井调流后增油 6856 吨,日增油 16.4 吨,生产平稳。

TK643 井组井间浅层暗河和深部暗河次级通道剩余油富集,依据其溶特点及前期注水情况,采用 1-2 毫米复配 3-4 毫米中密度流道调整剂 32 吨开展现场试验,实现封堵地下深部暗河大流动通道,扩大水驱波及范围。施工完毕恢复注水 42 天,累计注水量 2599 立方米。TK643 井调流后,恢复注水不起压,主方向受效油井 TK603CH 井压力由 0 兆帕上升到 5 兆帕,含水由前期快速水窜下降至 6%。目前,该井日增油 16.4 吨,已累计增油 6856 吨,且仍在持续受效中。

塔河油田目前单元注水井组 138 个,注采关系以一注一采为主占 80%,水驱效率低、水窜严重占 20%。TK643 井组风化壳岩溶改善水驱技术实验成功,将为塔河碳酸盐提高采收率提供新的技术支持。(柏森 路以文)