



● 白酒酿造工职业技能大赛开幕式现场
中新网 任丽娜 摄



● 参赛选手实操考核现场
中新网 任丽娜 摄

酿酒高手齐聚杏花村 共绘山西白酒新蓝图

千年酒脉奔涌不息，今朝杏村再聚匠心。6月24日，山西汾酒会议中心，操作台整齐排列，身着统一工装的选手摩拳擦掌、跃跃欲试。山西省第二届食品工业行业(白酒酿造工)职业技能大赛盛大启幕。这场以“展示晋酿风采，技启新质未来”为主题的省级专业赛事，吸引了太原、吕梁等5市21家企业的近百名酿造精英同台竞技，为山西白酒产业高质量发展注入强劲动能。

山西是华夏酒文化的重要发祥地，酿酒历史源远流长。南北朝时，杏花村汾酒便已登上宫廷宴席；唐代诗人杜牧“借问酒家何处有，牧童遥指杏花村”的千古绝句，更让晋酒声名远扬。历经岁月积淀，独特的清香型白酒酿造技艺在此形成完整体系，成为中国白酒香型中的璀璨明珠。白酒酿造工们肩负着传承千年技艺与开拓现代产业创新的双重使命，守护文化根脉，推动产业升级。

本届大赛由山西省总工会、省人力资源和社会保障厅、省工业和信息化厅支持指导，省财贸轻纺烟草工会和省食品工业协会联合主办，汾酒集团和山西食协酒业专业委员会承办，是近年来首次举办的省级白酒酿造工专业技能赛事。值得一提的是，去年8月，山西省举办了首届食品工业行业职业技能大赛，当时的竞赛工种为品酒师，本届赛事进一步拓展专业领域，持续助力行业人才培养。

开幕式现场嘉宾云集，山西省食品工业协会会长、汾酒集团党委书记、董事长袁清茂，省总工会党组成员、副主席、大赛组委会主任杨晓兰，山西食协酒业专业委员会委员、汾酒集团党委委员、副总经理、工会主席、大赛组委会执行主任刘卫华，省工业和信息化厅二级巡视员刘继红，汾阳市委副书记、市长贾永祥，省财贸轻纺烟草工会委员会二级调研员鲁江波，以及省人社厅、省职业技能鉴定中心、吕梁市总工会等部门领导和行业专家共同见证这一酒业盛事。

领导嘉宾纷纷为大赛寄语，描绘产业发展蓝图。袁清茂对年轻酿造工提出三点期望：“以敬畏之心钻研传统技艺，领悟清香白酒匠心真谛；以创新之志突破技术瓶颈，推动产业向绿色化、智能化、高端化转型；以热爱之情享受竞技过程，在技艺精进中实现人生价值。”他表示，协会与汾酒集团将搭建人才成长平台，厚植“劳动光荣、技能宝贵”的行业氛围。

杨晓兰强调：“这场赛事不仅是技艺的比拼，更是工匠精神的传承舞台。”她指出，山西正通过政策扶持、技能培训等举措，全力打造高素质酿造人才队伍，为构建现代化酒业体系提供动力。贾永祥分享了汾阳市人才培育成果：依托“人人持证、技能山西”战略，当地职高开设特色酿酒专业，并联合高校培养白酒酿造技术人才。截至2024年底，全市技能人才总量达6.6万人，其中高技能人才1.6万人，为杏花村汾酒专业镇建设筑牢根基。

本届大赛堪称山西白酒行业的“华山论剑”，规模与规格均创历史新高，共有96名选手入围决赛。“能和全省顶尖高手同台竞技，既是挑战更是学习的机会！”来自太原的参赛选手李师傅难掩兴奋。赛事设立“以赛代评”晋升通道，优秀选手可直接晋升职业技能等级并获得丰厚奖金，极大激发了参赛热情。值得关注的是，参赛选手中20-40岁的中青年工匠占比近68%，展现出山西白酒行业人才梯队建设的良好成效，也预示着清香白酒技艺薪火相传、后继有人。

在随后的两天里，选手们经历了专业大考。理论考场中，他们应对白酒酿造原理、行业标准规范、食品安全法规等核心知识的检验；实操现场，选手需在规定时间内完成高粱润糁、大曲配比、窖池管理、蒸馏摘酒等精细操作。每个环节都有严苛的评分标准，从原料配比的精确度到蒸馏火候的把控，每一处细节都将决定胜负。这场巅峰较量，不仅是个人技艺的试金石，更是山西白酒产业创新发展的生动缩影。

(杨仁宇)

河南油田坚持一体化攻关，形成浅薄层稠油油藏高效开发技术体系 自主攻关 让稠油开采不再“愁”

■ 范宁 单朝玉

6月13日，在河南油田采油二厂新庄油田新K1105井现场，施工人员正在利用地面设备向油藏协同注入氮气、二氧化碳和蒸汽。

这是油田自主研发的多元复合热流体吞吐开发技术现场应用场景。这项技术，是油田突破开发瓶颈的“撒手锏”之一。

河南油田动用稠油地质储量7747万吨，采收率仅22.5%。经过38年的高速开发，浅薄层稠油井间汽窜通道发育，蒸汽波及体积难以有效扩大，油汽比降低、成本持续攀升，迫切需要技术转型升级实现稠油效益开发。

河南油田科研团队历经10年，构建起覆盖油藏下一个生命周期的“稠油高轮次吞吐剩余油潜力评价技术”。科研人员依据物模得出的汽窜通道形态、路径、渗流特征等结果，可以精准模拟蒸汽驱替过程中“汽窜通道”的形态演变过程，从而找到剩余油。

“这种技术就像给油藏做‘CT扫描’，可以较为精准绘制油藏‘剩余油地图’。”王泊说。

该技术目前已在油田稠油热采区块规模应用，井楼油田三区应用新技术后，区块日产量提升21.2吨，三年累计增油1.55万吨，采收率提高1.1%。

团队成员围在二维可视化模型前，屏幕上的彩色线条模拟着地下蒸汽的流动路径。

“看，蒸汽不是均匀扩散，而是钻进这几条‘专属通道’。这些通道只覆盖了3.7%的油藏空间，却让近一半油层成了蒸汽‘盲区’。”王泊指着模型解释。

这是王泊团队自主研发的“稠油高轮次吞吐剩余油潜力评价技术”。科研人员依据物模得出的汽窜通道形态、路径、渗流特征等结果，可以精准模拟蒸汽驱替过程中“汽窜通道”的形态演变过程，从而找到剩余油。

“这种技术就像给油藏做‘CT扫描’，可以较为精准绘制油藏‘剩余油地图’。”王泊说。

该技术目前已在油田稠油热采区块规模应用，井楼油田三区应用新技术后，区块日产量提升21.2吨，三年累计增油1.55万吨，采收率提高1.1%。

驱油“组合拳”， 气体 + 蒸汽 + 化学剂协同作战

剩余油找到了，但是，如何把它们高效地采出来呢？

技术团队研发的多元热流体吞吐、多井协同注汽、热化学复合蒸汽驱三项技术，就如同三把“利剑”，有针对性地解决了不同黏度稠油油藏蒸汽吞吐后期汽窜严重等问题。

过去开采稠油就像熬沥青，现在变成了冲泡咖啡。”王泊这样形容油藏开发现状。让稠油变成“速溶咖啡”的神器就是多介质辅助多元热流体开发技术。该技术适用于低黏效果效



● 王泊给基层管理人员介绍同心双管射流泵高效举升技术。

益差单井、井组，是将氮气、二氧化碳与高温蒸汽混合注入，就像给地层装上了“涡轮增压器”，既能增压，又能溶解降粘。

对中等黏度中等采出区域，油田研发了多井协同耦合注汽开发技术，通过多口井组合吞吐，有效抑制和封堵汽窜通道，把原本混乱的“单向流动模式”转变为更高效的“双线性流动模式”，热能量能传得更远更广。同时，组合吞吐中辅助加入氮气、氮气泡沫，让油井的高效生产时间延长，平均提高区块采收率超过12%。

针对高粘度高采出关井区块，油田研发了热化学复合蒸汽驱技术，通过“降粘剂+泡沫剂+驱油剂+蒸汽”三剂一汽组合配方，一次性实现降黏、封窜、解堵扩波及，让蒸汽均匀“发力”，油井见效率达到85.7%。该技术在楼3711井区应用后，日产油由5吨提升至55吨，吨油

操作成本下降55.5%，油汽比稳定在0.17，远高于方案设计标准。

神奇“三无”技术 让油井免维护增产又省钱

截至6月6日，杨浅53-9井稳定生产2109天，日产油由2.4吨提高到4.6吨，累计增油4640吨。

过去，该井饱受细粉砂困扰，频繁检泵让产量惨淡。2019年，油田对该井实施同心双管射流泵高效举升技术后，将这些问题成功“拿下”。

随着复杂岩性粉砂泥岩油藏规模动用，大斜度井、水平井的广泛应用，井身结构复杂、出细粉砂导致常规机采设备易出现采油泵砂卡、杆管偏磨等典型故障，进而引发维修频繁、举升效率低及开采成本攀升等问题，已成为制约高效开发瓶颈。

油田研发的同心双管射流泵高效举升技术，借鉴火车通过隧道时形成负压的原理，射流泵喷出的水到井底后，形成负压，将井底附近的原油带出井筒。

“这是一项无抽油机、无抽油杆、无抽油泵的‘三无’技术。”采油二厂王集巡检一班班长牛磊表示，“应用这项技术后，油井产量大幅提升，作业费用大幅降低，以前频繁检泵的问题再也没有出现过，日常维护工作量大幅减少，大幅减轻了劳动强度，真的是既省心又省钱！”

目前，该项技术现场应用31井次，累计增油1.62万吨。

世界技能大赛冠军康邦成工作室揭牌

6月6日，以世界职业技能大赛冠军、浙江工匠、宁波市鄞州区劳模康邦成命名的工作室正式揭牌。该工作室将致力于烹饪技术创新与人才培养，为中西餐融合发展注入新活力。

康邦成的成长故事堪称励志典范。今年23岁的康邦成从小热爱烹饪，历经多年执着追求，终在厨艺领域崭露头角。去年9月，在法

国里昂举行的第47届世界职业技能大赛上，他以精湛的技艺与全球1400余名顶尖选手同台竞技，最终为中国代表团斩获烹饪(西餐)项目的历史性首金，向世界证明了中国西餐厨师的国际顶尖水平。

为充分发挥其示范引领作用，激发职工劳动热情和创新活力，推动鄞州区餐饮行业高质量发展，康邦成工作室应运而生。

康邦成表示，工作室的成立不仅是个人职业发展的新起点，更肩负着技艺传承与行业革新的双重使命。作为00后从业者，他将带领团队突破传统思维局限，以创新视角探索行业发展新路径。今后，工作室将聚焦菜品研发与文化传播，持续关注行业前沿动态，通过攻克技术难题、突破创新瓶颈，推出更多融合中西特色的创新菜品。

世界厨师联合会副主席瑞克·史蒂芬(Rick Stephen)在致辞中表示，康邦成工作室的成立将为中西餐饮文化交流搭建重要桥梁。世界技能大赛烹饪(西餐)项目中国集训队专家组组长陈刚表示，工作室的创新实践将对提升中国西餐烹饪教育水平产生积极影响。

(张文胜 黄玺铭 翁晓东)

秉持信念 铸就卓越 ——记情湘御厨餐饮管理服务有限公司董事长张成建

■ 本报记者 陈琼泉
通讯员 曹玉华 广东报道

餐饮行业向来竞争激烈、风云变幻，尤其在近几年，众多餐饮企业遭遇了前所未有的挑战。然而，情湘御厨餐饮管理服务有限公司却依然傲然挺立，这背后离不开该公司董事长张成建的出色领导与不懈努力。

作为在餐饮界深耕多年的实干家，张成建始终坚守着一套质朴的经营理念：“老老实实做人，踏踏实实做事。”这也是张成建立业的根本。在餐饮市场消费力下滑之际，不少同行企图通过在食材采购环节打“擦边球”来降低成本，选用质量欠佳的食材，张成建对此坚决抵制。他深知食材品质就是餐饮企业的生命线，即便面临成本压力，他也要确保每道菜品所用食材皆新鲜优质，从精心挑选生产基地到与供应商细致沟通以保证供应的食材质量稳定，他亲力亲为、严格把关。在菜品烹制环节，他要求厨师严格遵循传统湘菜工艺，不得偷工减料，务必稳扎稳打，保证每道菜口味纯正地道。正是凭借这份对品质的执着坚守，情湘御厨在艰难的市场环境中，依旧以顾客心中树立起可靠的形象，赢得信赖与认可，成为同行中的一股清流，也为餐饮行业在困境中坚守品质树立了典范。

“打造一个有爱心的品牌”。面对越来越挑剔的顾客，他的目光不再单纯地聚焦于菜品，对用餐体验所蕴含的情感与温度也愈发注重。张成建带领团队深入剖析顾客需求的动态变化。

一方面，他积极推动厨师团队在坚守传统湘菜传承的基础上，持续推进菜品创新，精心调配菜品口味，力求契合不同顾客群体的偏好；另一方面，在服务细节上，全力以赴、狠下功夫，以爱心悉心对待每一位食客，敏锐捕捉顾客的特殊需求，无论是为小孩的顾客及时提供儿童餐具，还是为年长顾客妥善安排更为贴心的座位，种种举措皆旨在让顾客在品尝美味佳肴的同时，能够真切感受到如归家般的温暖。如此这般用心与爱心的传递，使得情湘御厨的服务已然超越了单纯的餐饮范畴，进而成为顾客纷繁生活中能够觅得心灵慰藉的温暖港湾，品牌的美誉度也在潜移默化中得以显著提升。

在当今时代背景下，实现自我价值，并为社会及家乡贡献更多价值，进而带动周边共同迈向致富之路，是张成建心中的宏伟目标。即使身处困境，他也毅然将这一目标付诸行动。张成建敏锐且深刻地意识到，企业理当肩负起一份社会责任。他果断做出拓展业务的决策，通过开设新门店、增设餐饮服务项目等一系列举措，情湘御厨创造了大量就业岗位。近两年来，他在不同地区新开或翻新门店达10多家，让更多人得以在该公司觅得实现自我价值的平台。与此同时，张成建主动作为，把多年积累



● 情湘御厨餐饮管理服务有限公司董事长张成建



● 情湘御厨餐饮公司“关爱老人，敬老孝亲”



● 情湘御厨餐饮公司“助力环卫工人温馨就餐”

的先进餐饮管理经验以及精湛的湘菜技艺带回故乡，借助开设不同品牌的餐饮店、举办厨艺培训、扶持当地餐饮创业者等方式，全力推动家乡餐饮业的复苏与发展。他与家乡同行一起探索契合当地实际的餐饮经营模式，助力更多人致富，为家乡的经济建设不断注入鲜活且强劲的动力，获得当地政府的高度认可。

在发展进程中，弘扬工匠精神与传承湘菜技艺，已经成为张成建的重要使命。作为我国八大菜系之一，湘菜承载着悠久的历史与独特魅力。然而，部分传统湘菜技艺面临失传。张成建意识到问题的严重性，他鼓励公司旗下的厨师秉持精益求精的态度，持续精进厨艺，即便企业经营压力大，他依旧组织厨师参与各类厨艺交流活动，搭建学习与展示的平台。同时，他严格要求厨师务必精准把控每一道湘菜的火候与调味，在忠实传承经典菜品的基础上，紧密结合现代顾客的口味，大胆开展创新与改良工作。凭借一系列扎实的努力，湘菜独特的魅力得以在市场环境中、于更广阔的平台上绽放光彩，成功吸引了顾客对湘菜的关注与喜爱，也为情湘御厨的发展注入了深厚的文化底蕴。

在为客户创造价值方面，张成建始终坚守原则，一心要让顾客品尝到美味且正宗的湘菜，享受到优质的服务。即便面临成本上升、利润空间被大幅压缩，他也从未降低服务标准与菜品质量。而在为社会创造价值层面，除创造就业机会外，他还踊跃投身社会公益活动，为困难群体提供餐饮援助等，切实履行着企业应

尽的社会责任。对于团队建设，张成建给予员工充足的成长空间与合理的回报，通过精心设置内部培训、完善晋升机制等，有效激励员工不断进步，让每一位员工都深切感受到自身是企业发展不可或缺的关键部分。尤其在近几年，张成建带领情湘御厨餐饮管理服务有限公司在逆境中稳步前行，不仅确保了企业自身的生存与发展，更带动大批身边人走出困境，创造了财富，为餐饮行业树立起在困境中坚守与突破的典范。

在企业发展的征途上，张成建是一位奋力前行的开拓者。他的人生画卷，绝非仅由商业成就所绘就，那颗始终坚守的初心，引领着他热忱地投身于慈善事业。

于张成建而言，成功的真正要义，远不止于财富数字的节节攀升，他深刻领悟到，个人价值唯有融入国家发展、民族复兴的宏大叙事中，方能熠熠生辉。故而，当事业有成之际，他毅然决然地踏上公益之路，以实际行动诠释着一位企业家沉甸甸的社会责任与担当。

他认为，员工是企业最为宝贵的财富，也是公益事业的重要起点。为营造充满爱与关怀的企业文化氛围，他亲力亲为，推动成立公司内部基金会，通过每桌消费提取一元钱、高管每日捐款等创新方式，精心筹集资金，旨在帮扶那些身处困境的员工，同时积极参与社会爱心救助，让温暖在企业内外传递。

每年，张成建都会坚持邀请新塘镇数百位环卫工人集体聚餐。这一朴实无华的举动，饱

含着他对基层劳动者深深的尊重与关爱，用行动诉说着每一份劳动都值得被珍视的心声。

对家乡，张成建更是情深意笃。他年年返乡，马不停蹄地开展扶贫帮困、敬老助教等各类慈善公益活动。不仅如此，他还多次率领“湘为善”兄弟团队奔赴攸县等地。助学路上，为贫困学子慷慨解囊，提供学费资助及学习用品；助老途中，深入孤寡老人家中，修缮房屋、送去生活用品，用真情温暖着每一个需要帮助的角落。

自2018年起，他便投身于一对一帮扶资助孤儿学业的公益事业，此善举堪称温情亮色，无论是从小学、初中还是高中起始，他始终以持续帮扶资助和关怀相伴，直至孩子们大学毕业，宛如为他们撑起一片希望的天空，其爱心之举令人动容。

自2023年10月出任广东省湖南攸县商会会长以来，他便积极引领商会成员践行社会责任，多次大力倡导并精心组织商会开展济困扶贫、助老帮扶以及爱心募捐等慈善公益活动，以实际行动传递温暖、彰显大爱。

哪里有慈善，哪里就有张成建的身影。他的善举赢得了社会各界的广泛赞誉，2024年10月14日，他荣获中央电视台《为爱助力》栏目组发起的“为爱助力，与您同行”公益活动CCTV爱心慈善人物奖项。面对荣誉与掌声，张成建始终保持一颗平常心，他淡然说道：“我做公益不为名利，只为那份纯粹的热爱和内心的满足。”