

# 24代薪火相继 泸州老窖

2024年是泸州老窖始创浓香白酒传统酿制技艺700周年,不断代传承至今,24代泸州老窖国窖人秉承传承使命,坚守匠心匠艺,始终与时代同行、创新共进,在岁月中历久弥香、生生不息,呈现出“风华正茂”的新姿态。

## 始于历史 岁月沉淀浓香佳酿

“酒是陈的香”。白酒年份越长,酒味越浓郁,口感越醇厚。泸州老窖24代传承人用700年时间,将“浓香鼻祖”的进化史具象化为了一部酿酒技艺发展史,在不同时期为中国白酒行业发展作出不可磨灭的贡献。

公元1324年,“制曲之父”泸州人郭怀玉创制了甘醇曲,酿制出第一代中国大曲酒,成为泸州老窖酒传统酿制技艺第一代传承人。

2006年,泸州老窖酒传统配制技艺作为浓香型白酒唯一代表,入选首批国家级非物质文化遗产名录,成为尤为可贵的“活技艺”。

每每走进1573国宝窖池群时,总能看见泸州老窖非遗传承中心的老师傅们,悉心指导着年轻酿酒师拌糟、上甑、摘酒……一招一式间,尽显功底。这些经验老到的“老师傅”却并非清一色的老酿酒工,有着不少年轻面孔。这些

高学历的年轻人,从师父的倾囊相授中,正在用更科学的方式,更为快速、准确地修炼和传承着泸州老窖宝贵的酿酒技艺。如今,白酒行业仍在酿酒的90%以上的国宝级“活文物”酿酒窖池均在泸州老窖。

活着的国宝文物、活着的非遗技艺,在数百年光阴里,持续不间断酿造生香,一直屹立工匠之巅,焕发出璀璨光彩。

## 恒于传承 承启中国浓香700年



张宿义(中)教学尝评勾调技艺



第十三、四届人大代表-曾娜



品鉴活动中的穆敏敏

“如切如磋,如琢如磨”是工匠们的精神品格。泸州老窖酿酒人的匠心,是“择一事、终一生”,源于矢志初心,恒在守护传承。

“在我的眼里,酒是有生命的,白酒从酿出来到存储,再经勾调设计,酒体一直在发生变化,如同生命的孕育演化、人生的旅途一样。”在泸州老窖酒传统酿制技艺第22代传承人张宿义看来,酿酒要精于工,匠于心,坚守务实,一心一意。

1993年,22岁的张宿义带着发酵工程专业知识前往泸州老窖,那时他是公司的第一个“科班”大学生,被工人们称为“张大学”。

再丰富的理论也必须落脚于实践。从最简单的起窖、挖糟等入门动作学起,再逐渐领悟上甑、摘酒等相对复杂的工艺,每一步,张宿义都怀着虔诚学艺之心向老一辈酿酒人悉心

请教。动手实践后又详细记录,并与自己“科班知识”深度结合、分析提炼。这些优秀的学习习惯他保持至今。

岁月积攒的经验和对学术的勤奋钻研都化作成功路上的基石,在2000年国家级尝评员考试中,张宿义一举夺冠,成为当年最年轻的国家白酒评委。他也渐渐从普通工人成长为酿酒组长,直至公司高层,同时也从“张大学”转变为“张教授”。

多年来,张宿义主持完成了以国窖1573、窖龄酒等为代表的20余种新产品研发,同时开发了以“桃花醉”、“三人炫”、“十二星座预调鸡尾酒”、百调系列等新生代产品,为世人奉上一樽樽美酒的同时,有效拓宽了公司产品销售范围。

身兼国务院政府特殊津贴专家、国家863科研项目首席科学家、中国酿酒大师等多重身份,张宿义积极投身“国家固态酿造工程技术研究中心”“酿酒生物技术及应用四川省重点实验室”等行业科技平台建设,由他主持开展的《固体发酵工艺系统优化/绿色循环固体发酵工艺系统优化与集成》等国家、省市项目研究成果,多次获国家、省市科技奖,达到国际先进水平。他还编写了《泸型酒技艺大全》等专著9部,发表科研论文200余篇,获授权专利百余件,内容涉及白酒酿造工艺、酒源处理技术、酒体设计、酿造微生物、酿造废弃物资源化利用等众多方面,为行业进步贡献了卓越力量。

作为泸州老窖酒传统酿制技艺第22代传承人,张宿义深知传承是一种责任。他组织发起“传承者计划”“导师带徒”等活动,申办“张

宿义劳模创新工作室”“国家固态酿造工程技术研究中心专家工作室”等人才培养平台,培养了国省级白酒评委、果露酒评委、高级品酒师、酿酒工程师等人才500余人,为行业培养技术人才超3000余人,让白酒酿造技艺得到传承与发展。

泸州老窖酒传统酿制技艺第23代传承人、中国评酒大师、泸州老窖品鉴创新中心总经理曾娜,便是张宿义的徒弟之一。

教徒弟,一言以蔽之,便是口传心授。从理论学习到实践操作,白酒酿制的工艺、储存、勾调、分析等全过程,张宿义大到每一种酿酒微生物作用等专业知识,小到论文、工作方案的错别字、标点,都同徒弟们耐心地一一解释、批注。他常告诫徒弟们:“泸州老窖酒的酿制过程中有200多道工序。任何一个酿制环节都不允许有丝毫马虎。因为这无数个极致,泸州老窖始终保持品质如一。”

在跟随张宿义学习的日子里,有时曾娜一天要面对几十甚至上百种酒体样本,甚至包括70度左右的原浆酒。白酒中有成百上千种风味物质,品酒师千次、万次的反复,只为从中找到“黄金比例”。这种对品质坚持和细节追求的工匠精神,也恰恰诠释了泸州老窖“让中国白酒的质量看得见”的质量观。而曾娜也将老师这种专注求精的态度记在心里,督促自己在岗位上保持专注、稳步前行。

2020年,以中国白酒行业首款新轻奢主义白酒为定位的“高光”盛大发布,这正是曾娜的引领之作。上市发布会前,“高光”经受住13位国家级白酒专家最“挑剔”的检阅,获得了“清亮透明、入口绵柔、醇甜馥郁”的高评价。

