



# 赓续匠

## 泸州老窖“怀玉杯”

### 激烈比拼，承酿艺初心

2024年，是泸州老窖酒传统酿制技艺不断代传承的第700年。3月11日，以“匠心传浓脉，荣耀700年”为主题，2024泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛在持续酿造生香451年的1573国宝窖池群内精彩上演。

全国总工会原副主席、书记处书记，中国职工技术协会理事长李世明为2024泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛致开赛辞。他表示，站在700年泸州老窖的原点上，也是站在泸州老窖第二个700年的起点上，泸州老窖的优秀技术工人在竞赛中锻炼，在交流中学习，在参与中体验，在求知中思考，在行动中认知，在实践中成长，大家回到工作岗位后，要把一个人的技能转化为更多人的技能，营造企业尊重劳动、尊重知识、尊重人才、尊重创造的生动局面。

泸州老窖集团(股份)公司党委书记、董事长刘森在本次大赛现场表示，大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，要激励更多劳动者特别是青年人，走技能成才、技能报国之路，培养更多高技能人才和大国工匠。作为“浓香鼻祖”的泸州老窖，在新时代不断为行业、为国家培养更多高技能人才和大国工匠，是历史赋予我们的光荣使命。

泸州老窖酿酒技能大赛是中国白酒行业举办历史最久、影响最大、规格最高的品牌性劳动和技能竞赛活动之一，也是由泸州老窖首创的一项展现非遗技艺、工匠精神、名酒文化的特色文化活动。泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛自2011年开赛以来，今年已是第13届。

宗师怀玉，开浓香先河；一脉传承，鉴世代匠心。泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛以泸州老窖酒传统酿制技艺第一代宗师郭怀玉为名，旨在激励当代酿酒人秉承酿酒初心，坚守匠人精神。

公元1324年，郭怀玉宗师成功研制出“甘醇曲”，并酿出中国白酒史上的第一代“大曲酒”，开启了中国白酒大曲酿造的新纪元。郭怀玉也因此被誉为“中国白酒‘制曲之父’”。

泸州老窖酒传统酿制技艺经不间断传承，到如今已形成了泥窖生香、续糟配料、混蒸混烧、固态蒸馏、看花摘酒等关键工艺。这项古法技艺经过师徒间口传心授，代代相承已有24代、700年，在2006年作为浓香型白酒酿制技艺的唯一代表，入选首批“国家级非物质文化遗产名录”。

本次酿酒技能大赛以攻擂与守擂的形式开展，



中国酿酒大师，国家级白酒评酒委员，泸州老窖股份有限公司副总经理、安全环境保护总监张宿义(左二)带领裁判团队现场评分

由挑战者张松与上届总冠军何先强围绕泸州老窖酒传统酿制技艺的核心技能展开比拼。中国酿酒大师，国家级白酒评酒委员，泸州老窖股份有限公司副总经理、安全环境保护总监张宿义带领裁判团队进行酿酒工艺和酒体质量评分。

作为泸州老窖活跃在酿酒生产一线的高学历年轻酿酒师的优秀代表，张松与何先强在日常工作中将丰富的理论知识与生产实际相结合，不断钻研酿造技艺，带领更多年轻人将青春热血投入到“活态双国宝”的保护与传承之中。比赛现场，双方通过下料拌糟、上甑操作、量质摘酒、蒸馏效率、酒体质量等五个赛项的激烈比拼，为观众展现了高超的酿造技艺。最终，上届擂主何先强守擂成功，连续两年夺得泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛冠军。



全国总工会原副主席、书记处书记，中国职工技术协会理事长李世明(右一)和泸州老窖集团(股份)公司党委书记、董事长刘森(左一)为冠军获得者何先强(中)颁奖

### “国窖班”的师徒传承

作为一名95后，何先强很早便从父辈口中听说了“泸州老窖”的名号。2020年，何先强进入泸州老窖，历经销售、包装、生产岗位的半年锻炼后，最终定岗在“国窖班”车间。

在“国窖班”的两年半，被何先强形容为“累并快乐着”。“虽然干的都是体力活，但却充满欢乐。每一个班组就是一个团体，如果一个人偷懒，别人就会付出得更多，所以大家都拧成了一股绳。”何先强说，在“国窖班”工作，一得吃苦，比如抬酒甑，一开始肩膀会很疼，时间长了，肩膀慢慢磨出老茧，自然就不知道疼了；二得多学，特别是那些经验丰富的老师傅们，在何先强眼中，就是《天龙八部》里身怀绝技的“扫地僧”。

泸州老窖“师带徒”人才培养模式，其实就是让

师傅与徒弟结伴而行，教学相长，技能传承。“老师傅把几十年的经验和窍门倾囊相授，我们受益匪浅。比如‘回马上甑’这门技术，是身体与技巧的完美结合，除了需要很好的腰力和臂力，还考验双手的灵活性。没有几年专业训练和刻苦学习，没有老师傅们从旁指点，根本出不了师。”何先强说，刚练习上甑的时候，班组每个人都争着上，老师傅们也会一遍遍地演示，手把手地教。“酒槽为什么撒不均匀，怎样才是正确的上甑手腕姿势，哪一个细节用的力度不够？老师傅们都会耐心地讲解。”

何先强说，泸州老窖酒700年传统酿制技艺，正是因为有了老师傅们的坚守，才能一代一代传承下去，年复一年，他们培养了一批批年轻的酿酒师，而自己依然扎根车间，等待着下一批年轻人的到来……



打梗摊凉

手捻酒液



看花摘酒

