

# 心700年

## 酿酒技能大赛圆满举行

整理/汤骏 谢若兰 王燃

### “酿酒”是要求完美的技艺



起初,何先强认为酿酒只是一门体力活,经过四年锻炼,才知道整个酿酒过程环环相扣,任何环节没操作好,都会影响酒质。“对于我来说,酿酒工作是一门要求完美的技艺,里面蕴含了很多不为人知的知识,过程中需要把控好每个细节,最后出酒的品质才能是上乘的。”

上甑、蒸粮、摊晾、加曲、入窖、发酵、起窖……这是酿酒师要不断重复的操作,何先强坦言,正是在这些看上去枯燥的重复过程中,他学会了泸州

老窖酒700年传统酿制技艺中一招一式的绝技,同时,这也成为他蝉联“怀玉杯”冠军的关键所在。

在高手如云的泸州老窖,能蝉联冠军绝非易事,何先强认为他的制胜法宝有二。

一是将理论与实践结合。“日常培训时我会做好总结,工作中发现了问题,也自己先琢磨,再通过实践解决。在‘国窖班’的时候,我每天都会练习如何上甑,虽然练习时间有限,但晚上睡觉时我总会在脑子里一遍一遍过动作要领、回忆口诀,第二天上班又继续练习。”

二是脚踏实地。“这次大赛之前,我又专门挤出一周时间,回到‘国窖班’车间跟着师傅们练习。不仅是为了恢复体能,也是为了巩固技术要领。同时,及时发现问题,还可以请教老师傅们,便于找到自己的节奏。”

“怀玉杯”酿酒技能大赛中,上甑是最为关键的技术,要求“轻撒匀铺,探汽上甑”,其方式和手法,决定了出酒的品质。按何先强的话说,这需要日复一日的苦心钻研,需要对每个细节拿捏得精细准确,需要一颗精益求精的敬畏之心。

### 赓续传承,谱浓香荣耀



作为一场非遗技艺大赛,泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛与中国众多非遗传承人所展现的匠人精神高度契合。近年来,泸州老窖通过建立传承谱系、举办封藏大典、职业技能大赛等形式活态传承非遗,使“活态双国宝”得到创造性转化和创新性发展,展现出泸州老窖以活态传承为理念,保护好、传承好中国白酒“活态双国宝”的决心和用心。

历届酿酒技能大赛除了攻守阵营的精彩对决,也为大家展示、解读了泸州老窖“活态双国宝”的珍贵性和唯一性,泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛的举办,体现的正是泸州老窖对传统工匠精神的创新传承、对中华优秀传统文化的匠心守护。泸州老窖凭借其深厚的历史底蕴和文化积淀,为中国白酒传统酿制技艺的活态传承,作出了不懈的努力,作为行业最早拥有“活态双国宝”文化遗产的民族企业,泸州老窖对“活文物”“活技艺”的活态传承与合理利用,不仅有效承载了我国传统白酒文化和酿制技艺,更肩负起中国名酒的历史使命和时代责任。

泸州老窖作为拥有国家级物质文化遗产和非物质文化遗产的“活态双国宝”单位,始终致力于对中国物质文化遗产和非物质文化遗产的传承保护。“活态双国宝”之一的泸州老窖酒传统酿制技艺,自公元1324年以来,700年长盛不衰。在漫长岁月中,变化的是时间和空间,不变的是泸州老窖国窖人对传统酿造技艺的尊重与传承。24代泸州老窖国窖人口传心授、薪火相传,共同书写了一部中国白酒非遗活态传承史。

守正创新,示范引领。作为中国白酒行业规格最高、历史最久、影响力最大的劳动技能竞技活动之一,泸州老窖酿酒技能大赛是新时代弘扬劳模精神、传承匠心匠艺、传播非遗文化的重要载体,是泸州老窖“活态”窖池、技艺、传承三者相生相合、臻于至善的鲜活呈现。而“怀玉杯”酿酒技能大赛的连续举办,更体现了泸州老窖对传统工匠精神的创新传承、对中华优秀传统文化的匠心守护。

### 传承不守旧,创新不离宗

从公元1324年到2024年,作为首批国家级非物质文化遗产的泸州老窖酒传统酿制技艺,不间断传承了24代人,24代人只为酿好酒这一件事。

在何先强看来,传承与创新之间看似矛盾,其实是一种辩证关系。“在传承的基础上,同样可以做到创新,而且应该与时俱进,紧随时代的发展,进一步对智能化酿造进行探索。”创新建立在传承的基础上,泸州老窖酒传统酿制技艺作为一门传承700年的古老技艺,是一代代传承者心手相传的坚守。何先强说,这不只是工匠精神,更是国窖精神。

对于未来,何先强始终坚信,泸州老窖酒传统酿制技艺将在传承中坚守,在坚守中创新前行。上千年的风云巨变,数百年的时光荏苒,“活态双国宝”仍将续写新的传奇。

秉承师徒间的口传心授,泸州老窖酒传统酿制技艺代代相承已有24代、700年。历届泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛冠军苏晓军、李功平、黄

勇、张鲲、何旭、何晨昕等,都是从劳动和技能竞赛平台上成长起来的优秀酿酒工匠。他们坚守酿酒人的初心,秉承匠心匠艺,积极投入到泸州老窖酿酒事业当中,在平凡的岗位上干出了不平凡的业绩。



泸州老窖“怀玉杯”酿酒技能大赛历届冠军合影

