

赤水河畔的茅台酿酒人

在岁月窖池中守艺淬艺传艺

↓胡峻瑜进行装仓操作。



在奔涌的赤水河畔，有这样一群沉默的守护者：他们与晨霜夜露为伴，将滚烫的青春与专注投入时光的窖池，指尖浸染着千年酒香的密码。从一把曲粮的精微拿捏，到一滴琼浆的岁月凝练；从古老技艺的毫厘坚守，到攻坚克难的锐意淬炼；从不厌其烦的言传身教，到匠心星火的无声接续——他们以“守艺”扎根厚土，以“淬艺”雕琢极致，以“传艺”写就永续。

他们是茅台酿酒人，在年复一年的匠心浸润中，将一腔赤诚化作飘香寰宇的美酒。

让我们走近这群镌刻于赤水河记忆中的工匠，聆听他们与岁月共酿、与技艺同生、无声托举民族品牌的诗篇。



王正雪测量酒曲温度。



↑张德伦在制曲车间工作。



←欧茂凯查看酒醅发酵情况。

(本版图片由茅台集团提供)

贵州省五一劳动奖章获得者、茅台制曲五车间4班副班长胡峻瑜 曲块上的“守”与“钻”

沈仕卫

凌晨四点，胡峻瑜准时起床。这是他最近一个多月来的常态。从3月开始，只要制曲车间放假，他每天都要赶往习水或二合的酿酒基地，为备战贵州省职工职业技能大赛的学员作指导。回到家已是下午一点，睡两个小时，又要赶到茅台文体中心进行体能训练。和另外几位导师一起跑步、练力量、练反应，一圈下来衣服能拧出水。

有人问他：“放假不休息，又没有补助，图啥？”

胡峻瑜笑笑：“当年我也是这样被教出来的。”

这是他进入茅台的第16个年头。从19岁到35岁，扎根生产一线多年的他，成为今年贵州省“五一劳动奖章”获得者。胡峻瑜用16年时间，在制曲这个岗位上，踩出了一条属于自己的路。

“我踩的曲，一眼就能认出来。”胡峻瑜说。胡峻瑜出生于遵义市仁怀市合马镇，从小闻着酒香长大，对茅台有天然的亲近感。但真正进了车间，他才晓得制曲有多苦，但他不仅能吃苦，还越干越起劲。

“我这人有强迫症，事情落到我头上，我就想把它做到最好。”胡峻瑜说。

别人踩曲，踩完就算。他踩完还要端详，这块力道匀不匀，那个角是不是饱满，这一排摆在一起齐不齐。慢慢地，车间里开始有人注意到，“那块曲一看就是胡峻瑜踩的”。标准、规范、有辨识度，像书法家的字，一眼认得出来。

“强迫症”让他练出了一手绝活。2022年，公司组建制曲集训队，全厂选拔三十几个人，胡峻瑜被选中。选他的，是茅台的白酒酿造技术导师龚志文。原因很简单：质量过硬，体能好，有股子钻劲。

半年脱产集训，成了胡峻瑜职业生涯的转折点。

“以前每天上班就想着下班，把活儿干完就行。进了集训队，身边全是优秀的人，他们对工艺的较真劲儿感染了我。”

他开始系统学习制曲理论，琢磨温湿度控制、微生物生长规律，把过去凭感觉干的事，一点点变成有理论支撑的“明白话”。2023年，他代表公司参加贵州省第一届职工职业技能大赛，在白酒制曲(踩曲装仓)项目中拿下二等奖，随后又获得“贵州省技术能手”“遵义市工匠”等称号。

荣誉接踵而至，胡峻瑜却变得比以前更“沉”了。

他至今没有正式拜过师。“我觉得自己还不够成熟。技能上我可以，但理论、数据把控这些还有差距。如果拜了师却做不好，对不起老师。”

这份谦逊，让他在获得荣誉后反而更加较真。每天上班，他依然是最早到岗的那批人。踩曲、装仓、翻曲，每一个环节他都按标准来，不简化、不偷懒、不投机取巧。

“茅台的品质，就是靠一代代人在重复劳动中守住细节、守住标准。”他说，“越是重复，越要专注；越是平凡，越要较真。”

他常挂在嘴边的一句话是：“都说‘不忘初心，方得始终’，但我觉得，初心易得，始终难守。”

2023年拿到贵州省第一届职工职业技能大赛二等奖后，胡峻瑜没有停下来。2024年，他又拿下遵义市第七届职工职业技能大赛制曲组一等奖，获评遵义市“五一劳动奖章”。今年，贵州省“五一劳动奖章”拟表彰名单上，他的名字赫然在列。

今年，胡峻瑜的身份发生了变化。他不再是参赛选手，成了导师。公司集训队里，他和另外7名导师一起，开始指导36名选手备战大赛。没有补助，没有调休，大家都是义务劳动。胡峻瑜说，“龚老师把我选进集训队，导师们手把手教，同事们互相切磋。现在轮到我来做这个事了。”

作为茅台酒股份公司制曲五车间4班副班长，胡峻瑜经常利用下班时间给班组成员“开小灶”，教他们踩曲、翻曲技巧。他相信，只要把技艺传到位、把精神带到位，年轻人总会慢慢“钻”进去。

十六年，五千多个日夜，胡峻瑜守着曲块、守着工艺、守着初心。在茅台庞大的酿造体系里，他只是那颗螺丝钉，但正是无数颗像他一样“拧”得紧紧的螺丝钉，才撑起了那一瓶瓶酱香传奇。

“守”得住，“钻”得进。这是胡峻瑜的故事，也是茅台一线匠人最朴素的底色。

茅台酒酿制技艺代表性传承人、茅台制曲三车间12班曲师王正雪 以物理之功探索制曲之道

湛泽梅

在茅台制曲三车间的发酵仓，身着深蓝色工作服的曲师王正雪，正在教新员工翻仓的操作要领。这是他在制曲一线工作的第19个年头，“现在我主要带班组制曲，平时也琢磨搞些小改造。”

2007年，物理学教育专业毕业的王正雪考入茅台。初入车间，高温高湿的环境和繁重劳动让他一度迷茫。老班长的一句“农村孩子找到工作不容易，先稳下来，有能力再做选择”，让他安心钻研制曲工艺。

物理学专业的底色，让王正雪对这项传统技艺有了独特解读——在旁人靠经验操作的踩曲、装仓环节，他总能发现其中的力学原理。踩曲时，曲料需装入鞋盒大小的曲盒，人踩制成“龟背形”曲块，在去毛边环节中，他发现“脚掌向外去毛边，用时短、紧实度更好；脚跟向外动作幅度大，体力消耗快”，这一发现推广后，既保质量又提效率。

装仓与翻仓是劳动强度最大的环节，二三十斤重的曲块，在狭小的仓内空间里需要员工反复弯腰搬运。王正雪摸索出省力方法：装仓保持脊柱中立位，靠腿部发力而非腰部；翻仓借助曲块自身重力翻转，避免手臂蛮力硬搬。“制曲是手艺，但背后处处是科学。”他常这样说。

渐渐地，王正雪成了车间里的技术能手。19年来，他从普通工人成长为副班长、班长、曲师，如今已是茅台工匠、茅台酒酿制技艺代表性传承人，各类火红的荣誉证书堆放在家里。

但他不满足只当技术能手。在他看来，一线工人不光要干好活，遇到困难还得敢想办法、敢创新。

发酵好的曲块需倒入六七米深的地下干曲仓，敞口的洞口不仅有人员坠落隐患，曲块掉落还常砸伤操作人员，需专人看守。他带领班组成员查阅资料、采购材料，用镀锌管和扁铁焊出三面围挡的安全防护罩，既消除隐患，也省去专人看守。这项成果获贵州省石化轻纺系统职工“五小”优秀创新成果奖，至今仍在推广。

工作近20年，王正雪还用心培养新人，目前带有10余个徒弟。“我不把手灌输给徒弟，而是让徒弟主动提问、观察师傅们的优点，把好的方法转化为自己的技能。”如今，他的徒弟中已有1人成为班长，2人成为副班长。

王正雪依然每天扎在班组，踩曲、测温、翻仓、带徒，将物理学知识和工匠的执着揉进每一块曲坯。他说：“我想把技能传给年轻人，希望有一天，我带出的徒弟能成为独当一面的匠人。”

短评

时光窖藏 匠心如歌

李勋

又值“五一”，礼赞劳模，致敬平凡。茅台酒厂一线匠人的剪影，动人之处远不止醇香美酒，他们更是贵州白酒产业万工匠精神的闪亮缩影。

“守得住规矩”，是贵州酿酒的铁律。“初心易得，始终难守”，道尽工匠精神的深邃。在蒸汽腾腾的制酒殿堂、曲味陈香的踩曲仓库，无数劳动者日复一日、年复一年，将千年古法内化为肌肉记忆，把工艺标准融入每道工序。每一锹力度、每一脚轨迹、每一仓翻动，都是对极致品质的执着捍卫，他们守护的不仅是茅台的“生命密码”，更是贵州白酒享誉天下的“品质金线”。

“钻得透门道”，是产业升级的原力。在劳动中思考，于重复里创新，是工匠智慧火花。当传统工艺被科学解构，当一线数据成为效率钥匙，当小革新破解安全难题，这些工匠的实践，映照出贵州白酒产业在传承中孕育的创新动能，为黔酒长盛不衰注入源头活水。

“传得下乡愁”，是基业长青的密钥。“现在轮到我来做这个事了”，这份师恩传承的担当，让工匠精神生生不息。技艺传承不仅是操作复制，更是专注、执着与精益求精的延续，是师徒倾囊相授、新秀潜心苦学，编织起贵州白酒人才“基因库”，为产业永续发展筑牢根基。

一瓶茅台香飘世界，背后是无数劳动者如螺丝钉般扎根白酒产业链，以“守得住、钻得深、传得诚”诠释纯粹匠心。这份沉淀于岁月、淬炼于汗水的匠心，凝聚成闪耀世界的“贵州味道”。

值此“五一”，致敬每一位在贵州沃土上笃实躬耕、默默托起产业图腾的平凡匠心——他们，正是高质量发展征途上最醇厚、最磅礴的力量。

茅台“全能匠人”、茅台制酒三十车间1班酒师张德伦 三重跨越成就人生“茅台香”

徐思雨 张贤梅

2005年，20岁出头的张德伦踏入茅台制酒五车间，热浪裹挟着红沙扑面而来，润粮、翻沙的繁重劳作，让他心生迷茫：“难道一辈子只能当个普通工人？”

他未曾想，21年后，还是这片凉堂，他能坦言：“我依然是一名工人，但我为此自豪。”

这段蜕变，始于不甘平凡的初心。2006年，张德伦立下第一个职业目标：五年内成为酒师。“既然在一线，就得给自己一个交代。”他抢着干提水润粮、上甑摘酒等每一道工序，下班后挤时间看书学习、向前辈请教。2007年至2008年，他连续以第一名的

成绩考取副班长、班长；2010年如期走上酒师岗位，彻底褪去迷茫，坚信凉堂与窖池里能练出真本事。

2014年，当了4年酒师的张德伦有了新的焦虑，“手艺多靠‘多练就会’，却难明深层机理。”这一年，他拜入酿酒名师梁宗保门下。有一次，他跟师傅赴现场挑封窖泥，当穿着整洁的师傅不顾泥泞深入泥堆，眼里只有紫泥质量的场景，深深震撼了他。“做酿酒人，如果不把心沉下来，手是捏不住好泥的。”这种震撼让他立下第二个目标：深耕酿酒，成为行业

尖兵。

此后十几年，他坚持用笔记录室温、发酵温度、窖池操作及产酒数据，积累了十多本笔记。“茅台生产是开放式的，遇1000多个问题，就要想1001种办法。”2017年起，他带领的班组成员稳居公司前茅，合格率100%。2020年，他主动成熟车间调往新投产的三十车间，带领友友开水洗窖、尾酒养窖，快速驯化微生物环境，让班组成员跻身车间前列，茅台“全能匠人”“技术标兵”等荣誉接踵而至。

然而，张德伦却愈发明白：手艺再好，

心性不沉，也走不远。他给自己立下了第三个目标——磨炼心性，传递匠心。2021年开始，他挑起传帮带的担子，把笔记和酿酒经验倾囊相授。2024年，他以过硬功底，获得贵州省“最美劳动者”等称号。

去年，他写下“守根、精进、人正、酒香”八个字，锚定未来方向。如今，已是多名年轻员工师傅的他，对工艺依旧严谨，遇到疑问仍会虚心向自己的师傅请教。回望21年，他平静地说：“我找到了人生方向，收获了热爱的职业，接下来要沉淀自己，向酿酒大师迈进。”

不惑之年的张德伦，仍在凉堂上躬身劳作，水蒸气浸润全身，眉眼间的热忱远超身后酒窖。从迷茫少年到茅台工匠，他用三重跨越，将平凡日子酿成醇厚绵长的“茅台香”，也成为无数茅台人“一生酿好一瓶酒”的生动缩影。

茅台工匠、茅台制酒二十五车间酒师欧茂凯 二十二年只为酿好每一滴酒

刘显玉

凌晨4时25分，茅台制酒二十五车间的灯亮了。

欧茂凯推开车间大门，他习惯提前5分钟到岗，检查设备，整理场地，为全员作业做好准备。

欧茂凯是酿酒世家出身，父辈传下的手艺，加上30多年一线打磨，让他成了班组里最受信赖的带头人。

时至今日，他入职茅台已近34年，专职制酒一线22年，担任酒师13年。他既是生产管理，又是工艺把控者，还是技艺传承者。一旦单个窖池、单轮次出现产酒异常，哪怕只减产一两到三坛酒，他会立即叫停对应工序，组织全员复盘，原料处理有没有问

题？摊晾操作是否到位？发酵时长、温度管控、窖池养护，逐一排查，精准定位，现场整改。

刚接任酒师那一年，他栽过跟头。管理经验不足，班组操作衔接不畅，基酒指标没达成。他没泄气，一边请教父辈，沿用父亲传承的老牌酿酒实操经验；一边联合班组长梳理问题，制定了详尽到每月、每轮次的年度生产规划。

从任职第2年开始，班组连续多年稳定达标。2021年，他带领班组在全厂600余个生产班组中综合排名第一。

车间里最难管的，不是设备，是人。14个人的班组，各有各的习惯。

欧茂凯的办法是——不停地走，不停地看。发现谁上甑快了，他当场喊停，重新示范；发现摊晾时间不够，他蹲下试温，轻声说：“再晾一下。”

他不拍桌子。但班组的人都知道，工艺标准就是他的“戒尺”。

每天，他都要步行三四万步，全程跟完打糟、翻料、摊晾、摘酒、窖池养护等工序，从不进休息室偷懒。

带新人，欧茂凯有自己的章法。先讲文化——茅台的匠心、品牌的初心，让年轻人知道手里这杯酒的分量。再教实操，如何运用巧力——规范蹲姿作业，借助体态卸力保护腰椎，严格执行标准化操作流程。他所带

的班组，长期保持零工伤事故。

先教做人，后传手艺。这些年，他带出的徒弟有的进了公司管理部门，有的当了班长、酒师，有的考上了专职工艺员。

34年过去，他还在那方窖池边。早班凌晨4点多到岗，中班晚上10点多回家，日复一日重复繁琐却关键的工序。“每个轮次一个细小失误，可能影响整批次基酒。”所以，他反复强调规矩、标准、纪律。

有人觉得他啰嗦，但时间一长，大家都明白——这是怕你出错，怕酒变味。

在车间待了22年，欧茂凯说自己最大的收获，是“沉下来了”。年轻时也急，想快，想把所有活儿一天干完。后来发现，酿酒这件事，快不得。

他说：“匠心不在惊天动地，在日复一日地把每一道工序做标准。”

没有轰轰烈烈的故事，只有日复一日的坚守。或许酱香千年的秘密，就藏在这些普通匠人的指尖、眼底和日夜里。