

**编者按** 劳动的赞歌,交织出属于5月的动人音符。一直以来,湘窖酒业坚守工匠品质,高度重视人才培养,以劳动竞赛的形式,不断提升员工工作技能,培养了一批优秀工匠。至今,湘窖酒业已有3人荣获全国“五一”劳动奖章,6人获得湖南省劳动模范称号,7人获得湖南“五一”劳动奖章等荣誉。工匠是一个企业匠心精神的载体,湘窖工匠们传承技艺,坚持以品质立身,用心酿好酒,为企业蓬勃发展贡献力量。

## 全国“五一”劳动奖章获得者湖南省劳动模范张长清 三十年如一日“酿”出工匠精神

湖南法治报全媒体见习记者  
梁原

自1994年进入原邵阳市酒厂至今,张长清在酿酒这件事上已经坚持了近30年。但他从来没考虑停止过:“酿酒这件事,值得我一辈子去做。”今年4月28日,在湖南省庆祝“五一”国际劳动节暨先进集体先进个人表彰大会上,湘窖酒业酿酒车间5班班长张长清荣获全国五一劳动奖章和湖南省劳动模范称号,是湖南唯一一位获此两项殊荣的酒类企业先进个人。

不太擅于表达的张长清,身上带着一股认真劲儿。刚进酒厂时,他只是负责打下手。出糟、润粮、拌粮、上甑、馏酒、蒸粮、摊凉、加曲、最后入窖发酵。这一系列环节,他还只停留在前3个步骤。那年,酒厂举办装甑技术比武,年轻的张长清看着师傅们在自己热爱的事



张长清。

业上奋力拼搏,感到备受鼓舞——“我觉得特别羡慕,我也想成为那样的人。”

装甑是白酒原酒生产的重要工序,需要长期的经验积累才能掌握。为了尽快掌握这项重要的技能,张长清刻苦钻研,遇到不懂或不会的便虚心向老师傅请教,再反复总结、练习。第1次上手装甑,张长清全身

心都扑在这件事上。“你小子挺用心啊,我一直看着,你都不知道”。主管站在他身后半个多小时,他完全没发觉。这一“用心”,便是三十年如一日。此后酿的每一滴酒,他都无一例外地倾注全部心血。张长清介绍,湘窖酿酒的每一个步骤都有着严格的工艺标准,入窖时的分层入窖、跑窖循环,出窖时的分

层起糟、看糟配料,上甑时的轻撒匀铺、探气上甑,每个细节都需要沉下心来,耐得住打磨。

正是这种对工作的热爱和坚持,张长清的技术能力迅速提高。2008年,张长清荣获公司装甑技术比武第1名。“我当时非常开心,目标终于实现了!在酿酒上就是这样,要么不做,做就一定要做到最好!”讲到这里,张长清语气里掩饰不住的雀跃自豪。

公司里有一位前辈说,酿酒就像种一棵树,装甑是结果子的过程,要细心对待才能丰收。对此,张长清深表认同。“好比我们种一棵橘子树,现在枝头已经挂上橘子了,肯定不能去硬扯,扯烂了怎么办?要细心摘取才行。”他告诉年轻人,装甑技术直接影响到酒的品质和产量,操作时必须一丝不苟。他也以身作则,严格执行生产工艺,用心酿酒。

张长清每天和酒打交道,尝酒固然也是行家。“我们尝一下基本就能判断这酒属于什么级别,如果口感有一点细微的区别,大家也都会分析是工艺中的哪一步的差异造成的影响。”张长清说,酿酒过程把控细节非常重要。

“酿酒是我一生的事业,我想带领班组多酿优质酒、特级酒,争当特种班组。”坚守工匠精神的张长清在平凡的岗位上做着不平凡的贡献。这些年,他所带的班组捷报频传,为湘窖酒业高质量发展增光添彩。张长清将酿酒工艺和经验技术传承给一批又一批从事酿酒工作的年青人,把这份对事业的热情和不忘的初心根植于他们心中。

“酿造美酒是我认定的路,我也会带领同样认定这条路的年轻人共同进步。还是那句话,酿酒,要么不做,做了就要做到最好!”

## 湖南省“五一”劳动奖章获得者叶小军 不服输 做事要全力以赴

湖南法治报全媒体见习记者  
梁原

“我只是很平凡的一个。我认为,不管在哪个岗位、做什么工作,肯吃苦、愿意钻研,就一定会有收获。”

获评2023年湖南省“五一”劳动奖章的叶小军,是湘窖酒业浓香型酿酒车间6班班长,个头不高,肤色略黑,笑起来很灿烂。最大的标志是,不管走哪儿他工装口袋里都揣着一只品酒杯。

2007年,叶小军进入湘窖酒业工作。勤奋、踏实是他的标签。短短5年时间,他便成长为酿酒班长,这也引来不少新人前来学习经验。他摆摆手说:“哪有什么速成秘诀,经验和本事都是一点点用心打磨出来的,不怕吃苦、不怕失败,耐心再加上坚持,不知不觉就进步了。”

刚进公司,叶小军对酿酒一窍不通。他一边学习酿酒知



叶小军。

识,一边向经验丰富的老师傅请教。老师傅们告诉他,装甑是酿酒的基础和关键环节,也最考验酿酒技艺。要做到轻、松、匀、薄、准、平,把基本功练扎实了,不愁酿不出好酒。

叶小军听之于耳记之于心。按要求认真操作,没达到标准便反复练习,双手磨出血泡是常事。对于装甑这个环节,叶小军有自己的认识和思考,“装甑不是只傻乎乎地挥铲,还要

多思考总结。装甑时,动作要轻巧,撒料点要准确,撒料要厚薄均匀,只有装甑技术好才能丰产又丰收。”天道酬勤。叶小军的装甑技术经过日复一日的历练更加精进。2021年湖南省第1届职业技能大赛白酒酿酒师职业技能竞赛中,叶小军取得第2名的好成绩并获湖南省10佳酿酒师荣誉称号。

“简单的事情重复做,重复的事情用心做,以工匠精神酿

好每坛酒。”他一直勉励自己,留心工作中的每个细节。日常清扫窖壁,叶小军发现,由于窖壁表面不绝对平整、光滑,清扫时总有一些残留的糟醅扫不干净,留下的残糟会影响酒质。叶小军不断尝试,最后要求出池人员在出糟的过程中,每出1米糟左右,先清扫窖壁再用洒水壶淋洗窖壁,经过这番改进,窖壁清扫效果明显加强。

除了酿酒,品酒叶小军也颇有心得。在酿酒生产现场,经常可以看到他拿出品酒杯,品尝各个班组新酿原酒的风格,点评自己与其他班组酒的差别。品酒的本事,自然也是日复一日的学习和磨练中掌握的。刚进公司时,叶小军参加了一期品酒培训,“当时心里有点忐忑,觉得自己还没那个本事,但是我们班组都鼓励我,说品不出好酒怎么能酿出好酒”。结果这初次的考试叶小军就合格了。“我们班长跟我说时,我都不敢相信”。回忆当时的情景,

叶小军依然很激动。有了这样的鼓励,叶小军的酿酒技艺和品酒水平双翼齐飞。去年,叶小军端着一杯酒兴冲冲地拿给同事品尝,浓郁的香气、细滑绵甜的口感令同事赞叹不已。在几天后的评酒中,这坛酒被认定为特级酒。

“我最大的特点就是不服输,做任何事一定全力以赴做好!”好酒用心酿造,叶小军要求自己 and 班员严格执行生产工艺,每一个环节都认真落实。“获评2023年湖南省‘五一’劳动奖章是公司和大家共同的荣誉,我会再接再厉,把一代代湘窖人留下来的酿酒技艺传承好、发扬好。”

此前,叶小军还在2019年邵阳市酿酒行业宝庆工匠竞赛中荣获竞赛组一等奖、荣获宝庆工匠称号;2021年荣获金东集团第五届品酒大赛竞演组三等奖;2022年被聘任为湖南省第十二届白酒资格评酒委员。