

致敬千年匠心 成就非凡西凤

传承千年匠心，酿造美好生活，是西凤酒穿越千载、香飘四海的奥秘。一代代西凤人爱岗敬业、精益求精、奉献社会、开创未来，让古老酿酒技艺绵延至今，创造了人间奇迹。今年是西凤酒被评为“中国四大名酒”之一70周年，为致敬西凤人的工匠精神，让我们走近西凤集团的一线工人，看看新时代的西凤人是怎样坚守传统、拥抱科技，让每一滴西凤酒都飘散着三千年不变的风香的。



成装车间

标兵班组是怎样炼成的？

——访西凤集团902车间22组组长冯永利

刁江岭

在2021—2022基酒生产周期劳动赛中，902制酒车间22组赢得劳动竞赛“标兵班组”称号，从211个工作组中脱颖而出。近日，笔者采访了22组组长冯永利，一探“标兵班组”的“炼成”秘籍。

22组有6名工人，管理着22个窖池。在2021年至2022年的生产周期中，22组的产品质量综合排名全厂第一，出酒率达到42.5%，超出计划3.5个百分点。别小瞧这3.5个百分点，一年下来，一个组要多产3吨基酒。近几年，22组先后走出4位组长，冯永利则是西凤精湛酿酒技艺的薪火传承人。

2009年，冯永利进厂当了一名酿酒工。当时，他年龄最小，干活又踏实认真，师傅们毫无保留地把传承了上千年的经验技艺传授给了他。

“当年的那些老师傅很厉害，揭开盖子，闻一下酒气，尝一下酒醅，看一眼新酒的颜色，就能判断出窖池的发酵程度……这是长期在生产一线摸索出来的经验。”冯永利说，虽然现在酿酒用上了先进的机器设备，但并不代表各种参数指标都正确，就能酿出好酒，很多老经验、老技术必须传承下去，与现代科技相融合，才能酿出质量好、口味佳的美酒。

长期扎根在一线，冯永利也总结出自己的酿酒经验，“首先要把控好窖池的水分和温度，让酒糟充分发酵，除了观察仪器上的温度、湿度指标，还要根据天气情况适量调节水分；要经常养护窖池，伏天要泥窖、追加窖底，窖壁养护得好，酒醅就能充分发酵，新窖泥有助于产酯产香；西

凤酒是厌氧发酵，要维护好窖边的平整，把窖盖盖实，防止空气进入。”当年，师傅怎样手把手地教他，现在，他也怎样言传身教带好徒弟，这是西



冯永利在装甑

凤人的传统。

说起在本次劳动赛上22组拔得头筹，冯永利非常开心，从业十多年来，他得过两个二等奖和一个三等奖，这次班组拿到标兵荣誉，说明他带出了一支好队伍。“态度要端正，不能偷懒；心细勤观察，不能光看不动弹；要勇于争先，抢在前头。”冯永利用简单的三句话概括出了打造一支标兵班组的秘籍。



酿出的新酒

“轻、松、薄、匀、缓”，这几个字就是装甑的基本要求了，看着简单，操作起来却不容易……”近日，在西凤集团903制酒车间，装甑工人曹锋讲起了自己的工作。

甑，本是中国古代的蒸食用具，随着科技的发展，现代家庭厨房里已难得再见此物了，但是在白酒酿造的蒸馏环节，甑却一直保留下来。当酒醅制好后便要装进甑桶来蒸馏出酒，这就是装甑工序。

在一般人看来，装甑是极其简单的工作，只要有些力气，将酒醅一铲一铲地装进甑桶即可，然而事实并不是如此，这里面有何学问，且听装甑技师曹锋一一道来。

人工装甑，是技术含量很高的活，需要长期的经验积累。每次上甑开始，工人们先在甑桶中的笊子上撒一层稻壳，然后打开蒸汽阀门，等蒸汽上来后，再往甑桶里铺撒发酵好的酒醅。酒醅需要一层一层地撒上去，撒一层酒醅就会把蒸汽给压住，过一会蒸汽又会冒出来，就要继续铺撒酒醅，此时的要领为“见汽就撒”，此外，还要保证不能压死了长时间不再冒汽。一般甑桶的口径有2米，铺撒酒醅的力度要掌握好，撒均匀，不能造成不同区域上来的蒸汽

练出过硬技术 铸造西凤酒魂

黎楠
——访西凤集团903车间工人曹锋

大小差异过大，也不能铺撒太慢，使某一块区域上来的蒸汽太大。这个工序讲究动作轻巧、撒料松散、撒点准确，每次撒料要薄，每层铺料要匀而且平整，“轻、松、薄、匀、缓”的诀窍便出自于此。

装甑为何有如此多的讲究呢？这是因为酒醅发酵后，其高粱中的淀粉、单宁升华为酒精和香味物质，要蒸馏出美酒，酒醅须和稻壳拌匀，让每一滴精华都能找到缝隙，加热蒸馏后自然流淌出来。此外，装甑还直接影响着出酒量和白酒品质。曹锋说，装甑技术的高与低，可以使蒸馏的白酒品质天差地别，出酒量损失可达20%以上。这20%

可不是个小数目，假使一个酒厂年产1000吨酒，如果装甑技术不好，便可能要损失将近200吨酒，再加上影响酒的品质，其损失不可谓不大，怪不得西凤集团会如此重视装甑环节。

今年5月，在西凤集团第六届基酒生产系统技能大赛决赛上，曹锋以过硬的技术一路过关斩将，取得装甑项目一等奖的佳绩。他说，在西凤集团还有很多装甑水平高超的老将新秀，正是这一个个技能过硬、恪尽职守的工匠，守住了西凤酒出类拔萃的品质。

西凤匠艺代代传

——访西凤集团902车间工人杜浩

黎楠

西凤酒是纯粮食酒，如何让粮食多出酒，出好酒？这便不得不说到酒醅了。近日，笔者来到西凤集团902制酒车间，听工人杜浩讲述有关酒醅的奥秘。

所谓酒醅，指的是酿酒中蒸煮过后发酵好的粮食。西凤酒以高粱为原料，稻壳为辅料，清蒸凉凉后，和大曲混合成酒醅，经过土暗窖固态续渣、老五甑工艺混蒸混烧、中温分段摘酒后，就能得到原浆酒。西凤酒以一年为一个生产周期，每年九月立窖，次年七月挑窖，在这个过程中，晾好的酒醅经开水施量、热拥法做窖后放入土暗窖发酵，这是整个酿酒过程最为关键的一步。

酒醅之于酿酒，究竟有着怎样的关系呢？这还要从酒醅的主要成分——有机酸说起。酒醅中的有机酸是一种易溶于水的物质，它可以调节酒味浓淡，控制好酒醅的酸度和水分，就能多出酒，而且能出好酒。

“入池水分和淀粉浓度的高低是控制发酵的一项重要内容。酒醅发潮、结块，说明

酒醅水分大，应当降低入池水分。入池水分和淀粉浓度合宜，基酒的口感就会更加香醇、浓郁，品质会更好。”杜浩一边介绍原理，一边带领笔者参观车间里的制酒现场。

当酿酒所用的原料高粱、稻壳等运到车间后，工人们将其充分混合、拌匀，围成围堰状，然后向其中加入开水，让粮食和辅料充分吸收，不使水流出，这个过程叫“焖渣”。“焖渣”一整天后倒翻混合均匀，再用甑锅蒸一个多小时，蒸透粮粒、排除辅料味。经过入窖、发酵等环节后得到酒醅，此时，工人们便要判断酒醅的含水率，按照西凤酒的酿造工艺，含水率必须控制在58%—60%。像杜浩这样的工匠对酒醅了如指掌，他们抓一把酒醅，一握一撮一闻，就能报出酒醅含水率，与仪器测量的结果相差无几，这样的技法和匠心，



杜浩在生产车间忙碌

最终保证了工作效率、出酒量及基酒品质，使西凤酒成为具有醇香典雅独特风味的白酒。

经验老到、技能纯熟的杜浩才24岁，谈起今年5月在西凤集团第六届基酒生产系统技能大赛上勇夺判断酒醅

水分项目一等奖的经历，他谦虚地表示，他之所以能有这样的成绩，除了勤学苦练，更重要的是来自很多老师傅的教导，今后他也会将自己的经验毫无保留地教给更多工友及未来的徒弟，让西凤酒酿造技艺代代相传。