

李全锁领航匠心路 酿酒间荣膺先锋号

——四达酒业酿酒车间山西省“工人先锋号”纪实

◆ 王斌



4月30日,山西省五一劳动奖表彰大会在省城工人文化宫隆重举行。在激昂的颁奖乐曲声中,四达酒业总经理李全锁步伐坚定地走上领奖台。作为山西四达酒类饮料有限公司酿酒车间的领军人物,他双手郑重地接过“山西省工人先锋号”奖匾,这一刻,全场响起热烈的掌声,这不仅是对李全锁个人匠心坚守的认可,更是对整个酿酒车间团队创新奋斗、追求卓越的褒奖。沉甸甸的奖匾背后,凝结着车间全体职工的智慧与汗水,也见证着代州黄酒酿造技艺在传承与创新中焕发的蓬勃生机。

一、溯源历史,传承千年酿酒文化基因

代州黄酒的酿造历史可追溯至千年前,深厚的文化积淀为四达酒业的发展奠定了坚实基础。据史料记载,早在乾隆四十八年重修酒仙庙乐楼时,代州就有多达110余家酒坊字号捐款,足见当时酿酒业的兴盛。历经岁月的洗礼,代州黄酒的酿造技艺代代相传,形成了独特的工艺体系。

四达酒业的前身是1969年成立的代县国营酒厂,在2000年完成改制后,开启了全新的发展篇章。公司三易厂址,现坐落在代县城西工业区,占地面积53亩,建筑面积2万余平方米。具备年产4000吨高、中、低档黄酒的规模。公司本着“守正传承、创新发展”的理念,以“增品种、提品质、创品牌”为宗旨,使“消费者、经营者、社会和企业”四方利益的共同达到新高度,获得诸多荣誉。是“山西省农业产业化省级重点龙头企业”“山西省高新技术企业”;2023年又获忻州市委、市政府“五一劳动奖状”、雁门金波黄酒被授予“三晋老字号”“绿色食品”“中国特色风味食品标志性产品”殊荣;2023年获得第八届中国(山西)特色农产品交易博览会农产品金奖;2024年公司荣记山西省农林水系统“集体二等功一次”、获“专精特新”企业荣誉、被评审为“2024年省级技能大师工作室”。

从国营时期的辉煌到改制后的转型发展,四达酒业始终坚守着代州黄酒酿造的传统技艺,成为传承这一非遗文化的重要力量。

作为“代州黄酒酿造技艺”省级代表性传承人,李全锁自幼便对黄酒酿造耳濡目染。他深知,传承不仅仅是技术的延续,更是文化的坚守。在酿酒车间,从原料的选择到成品的产出,每一个环节都严格遵循传统工艺标准。黍米作为代州黄酒的主要原料,必须选用晋北地区优质的旱地农作物,这些黍米在当地独特的气候和土壤条件下生长,颗粒饱满,淀粉含量高,为酿造高品质黄酒提供了天然的物质基础。

二、匠心坚守,打磨传统酿造工艺精髓

在四达酒业酿酒车间,传统酿造工艺的每一道工序都如同精密的仪器般运转。煮米环节,经验丰富的工人凭借多年积累的手感和观察,精准控制火候和时间。当黍米被煮至恰到好处,呈现出晶莹透亮的质感时,才会被转入下一道工序。

发酵是黄酒酿造的核心环节,也是最考验酿酒师技艺的阶段。车间内,一排排古朴的大缸整齐排列,这里是黄酒发酵的“摇篮”。代州黄酒的发酵时

间较长,优质的黄酒需要发酵180天。在这漫长的时间里,李全锁和他的团队需要时刻关注发酵过程中的细微变化。

除了精湛的技艺,李全锁还十分注重对传统酿造工具和设备的保护与传承。在他看来,这些工具承载着先辈们的智慧和匠心,是不可替代的文化遗产。

为了让传统技艺得以传承,李全锁在车间内推行“师徒传承制”。他亲自担任导师,从最基础的操作教起,手把手地将自己的经验传授给年轻工人。他常常对徒弟们说:“酿酒如做人,要耐得住寂寞,经得起考验,只有用心去做,才能酿出好酒。”在他的影响下,一批批年轻的酿酒人才在车间里成长起来,成为传承代州黄酒酿造技艺的新生力量。

三、创新驱动,点燃职工智慧火花

在李全锁的带领下,四达酒业酿酒车间始终将创新视为企业发展的核心动力。为激发职工创新创造活力,车间建立了完善的创新激励机制,设立专项奖励基金,对提出创新建议和取得创新成果的职工给予重奖,营造了“人人想创新、人人能创新”的浓厚氛围。

2023年,在全省“五小”发明竞赛的号召下,车间全体职工积极响应,立足岗位开展技术革新与发明创造。从生产流程优化到设备改造升级,从工艺参数调整到新产品研发,职工们充分发挥聪明才智,提出了众多富有创意的解决方案。其中,代县黄酒生产线提质增效创新性技改项目(带头人李全锁)脱颖而出,全省农村农业领域“五小”创新大赛优秀成果一等奖。

在推动“五小”创新成果转化和项目孵化方面,车间建立了专门的创新成果转化平台,与高校、科研机构建立合作关系,为创新项目提供技术支持和资金保障。对于具有市场潜力的创新成果,迅速成立专项小组,进行产业化开发。以黄酒酒糟再利用项目为例,从实验室研发到规模化生产,仅用了短短半年时间。该项目不仅为企业带来了显著的经济效益,每年可新增产值数百万元,还成为行业资源循环利用的典范案例,被9家单位评选为典型案例,为黄酒行业的可持续发展提供了宝贵经验。

四、雁门金波:老字号的创新蝶变与全球影响

雁门金波作为四达酒业旗下的核心品牌,承载着代州黄酒的千年荣耀。其历史可追溯至春秋战国时期,相传为李牧将军家眷所酿,宋代“代州金波又琼酥”已成为名酒,金代大诗人赵秉文留下“金波曾醉雁门州,端有人间六月秋”的千古绝句,元明清时期也传承发展,文化底蕴深厚。2023年,雁门金波被山西省商务厅认定为“三晋老字号”,这是对其品牌历史和文化价值的高度认可。

四达酒业并未满足于老字号的历史光环,而是在李全锁的带领下,以创新为驱动,对雁门金波品牌进行全方位升级。在产品研发上,团队深入挖掘代州黄酒的传统工艺精髓,结合现代消费者的口味需求,推出了百夫长、百户侯、千户侯等多个系列产品。

凭借卓越的品质和独特的文化内涵,雁门金波品牌影响力持续扩大。在数字营销领域,雁门金波被抖音官网评定为“知名商标品牌”,借助短视频、直播带货等新媒体形式,迅速打开年轻消费市场,单条产品推广视频播放量突破百万,线上销售额连年攀升。在国际化进程中,雁门金波成功走出国门,产品远销马来西亚、柬埔寨等东南亚国家,醇厚的口感与东方酿酒文化的魅力,赢得了海外消费者的青睐。更令人瞩目的是,美国知名食品科学教授慕名来到四达酒业参观考察,在深入了解雁门金波的酿造工艺和品质管控后,对其赞不绝口,并表示:“这款酒完美融合了传统工艺与

现代品质标准,是东方酒类文化走向世界的杰出代表。”

同时,四达酒业积极参与各类行业展会和评选活动,不断提升雁门金波的品牌知名度和美誉度。在第八届中国(山西)特色农产品交易博览会上,雁门金波代州黄酒被评为农产品金奖,成为中国北派黄酒之传承典范;2024年,雁门金波代州黄酒振兴项目荣获“农行杯”第八届“三晋新农人”科技创新竞赛成长组三等奖,进一步彰显了其在行业内的创新实力和品牌影响力。

五、凝心聚力,打造卓越先锋团队

四达酒业酿酒车间能够荣获“山西省工人先锋号”,离不开一支团结协作、勇于创新的团队。在李全锁的带领下,车间形成了良好的团队氛围和企业文化。

车间内部建立了完善的人才培养机制。除了“师徒传承制”,让员工参加各类培训和学习,邀请行业专家到车间授课,分享最新的技术和理念;组织员工到先进企业参观学习,拓宽视野,提升业务能力。此外,车间还鼓励员工自主学习,对取得相关专业证书的员工给予奖励。通过多种方式,培养了一批既掌握传统酿造技艺,又具备现代科技知识的复合型人才。

安全生产是车间工作的重中之重。李全锁始终将员工的生命安全放在首位,在车间内建立了完善的安全生产管理制度,定期组织安全培训和应急演练,设置专门的安全管理人员,及时消除安全隐患。多年来,车间从未发生过重大安全事故,为员工创造了安全、稳定的工作环境。

质量是企业的生命线。车间建立了严格的质量把控体系,从原料采购、生产过程到成品出厂,每一个环节都进行严格的质量检测。因此,四达酒业的产品在市场上赢得了良好的口碑和信誉。

六、勇担责任,践行企业社会使命

作为省级农业产业化重点龙头企业,四达酒业酿酒车间在追求经济效益的同时,积极履行社会责任,为地方经济发展和社会进步做出贡献。

在助力乡村振兴方面,车间发挥自身优势,通过“企业+农户”的模式,与当地农户建立了紧密的合作关系。公司与农户签订订单种植合同,引导农户种植黍米、藜麦等原料作物,并为农户提供技术指导和种子、化肥等生产资料。这不仅解决了农户的销售难题,还带动了当地农业产业的发展,促进了农民增收致富。目前,已有数百户农户参与到原料种植中来,户均年收入增加数千元。

在文化传承与推广方面,车间以每年举办代州黄酒文化节为契机,邀请国内外的专家学者、行业同仁和消费者前来参观交流,展示代州黄酒的历史文化和酿造技艺。开展“黄酒文化进校园”活动,为学生们讲述黄酒的故事,传授酿造知识,让传统文化在年轻一代心中生根发芽。此外,还通过网络直播、短视频等新媒体形式,大力宣传代州黄酒文化,提高代州黄酒的知名度和影响力。

在公益事业方面,车间也从未缺席。成立了志愿服务队,定期组织员工开展助老扶困、环保公益等活动。这些公益活动的开展,展现了企业的社会担当,赢得了社会各界的广泛赞誉。

七、展望未来,砥砺前行再谱新篇

荣获“山西省工人先锋号”,是对四达酒业酿酒车间过去成绩的肯定,更是对未来发展的激励。面对荣誉,李全锁和他的团队并没有骄傲自满,而是将其视为新的起点。

站在新的历史起点上,四达酒业酿酒车间将在李全锁的带领下,以“山西省工人先锋号”为动力,继续发扬匠心精神,团结协作,创新进取,为推动黄酒行业的发展,为传承和弘扬中华优秀传统文化,为地方经济的繁荣做出更大的贡献,书写更加辉煌灿烂的篇章。