

# 十里香



十里香酒微信公众号

2016年第9期(总311期)

三井是舟  
她承载着我们共同的事业  
共同的利益  
共同的追求  
三井给我机会、舞台、希望  
我以敬业、创新、合作、奉献反哺  
三井载我搏风击浪  
我与三井风雨同舟

——祁建发

2016年9月5日星期一 Http://www.3jing.com E-mail:shilixiangbao@163.com

河北十里香酒业股份有限公司办公室主办 内部资料 免费交流

shilixiang jiuye

## 我的血液只为酒而燃烧

——十里香“老酒匠”范玉行的故事

沧州晚报记者 彭玲



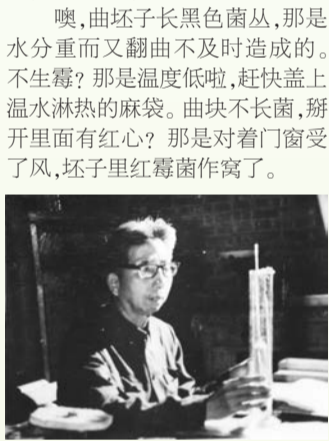
捂着。密闭,遮光,温度,湿度,水分,间距,恰到好处地组合在一块,给它时间,它就能生出犹如雪花那样的菌群。这个过程,稍有差迟,曲坯长出的就不是白斑菌丝,而是有害菌。

曲房里闷热潮湿,像孵鸡的暖房,五冬六夏温度都得保持在五十度左右,人在里面呆时间长了,极度不舒服。

范玉行汗落如雨,赤膊上阵,他随时观察曲坯的变化。

温度高,范玉行就指挥工人及时散热。温度低,就得及时加热。曲坯摞在一块,几天就得倒个。是三天一倒还是五天一倒?多长时间有霉酸味?白毛毛长得少是咋回事?他拿着小本子,天天观测,天天记录,天天琢磨。

噢,曲坯子长黑色菌丛,那是水分重而又翻曲不及时造成的。不生霉?那是温度低啦,赶快盖上温水淋热的麻袋。曲块不长菌,掰开里面有红心?那是对着门窗受了风,坯子里红霉菌作窝了。



培养这些曲坯子,比养孩子还娇气呢,要细致,要精心,要及时。翻倒、晾霉、起火、去潮、养曲……

一旦曲坯子入房,范玉行睡觉都不踏实,有时半夜三更也爬起来看看。

范玉行性直,严苛,在范玉行手底下干活,谁也别想糊弄。他一抓,就知道原料磨得合适不合适,一摸,就知道水分足不足,脚一踢,就知道曲坯瓷实不瓷实。他一闻,就知道坯子菌丝长得正不正……学徒工跟着他,看他一抓一摸一闻,就明白问题所在,都惊得吐舌头:乖乖,俺这师傅了不得。

### 看花摘酒闻香辨度

范玉行的第二绝就是看酒花。

所谓酒花,就是蒸馏时流出的烧酒经摇晃后,在酒的表面形成一层泡沫,俗称酒花。蒸馏出来的酒,要根据酒质分段储存,叫看花摘酒。有经验的看花师傅,就是根据酒花来判断酒度和质量,然后以此分级,决定取舍和功用。

酿酒车间里,雾气蒸腾,酒气扑鼻。酒从天锅里流下来,滴滴汇入承露盘,通过锡管,如线泉般流到蒸馏锅外的酒篓。汨汨酒泉,滴

滴香浓,无色透明,外行很难判断品质高低。可是,酒花会说话。

装甑工熟悉的一幕出现了:

范玉行接一小杯,看酒花泛起。

酒花大小如黄豆,又迅速破灭,他说,这是酒头,酒度在67度以上;酒花大小如绿豆,布满液面,保持一秒多钟旋即消失,他说,酒度在61度上下;酒花是点点小沫,保持的时间较长,他说,酒度在55度左右……过一阵,再接一杯,使劲摇晃,没有酒花出现。他说,这叫“断花”,断花流出来的馏出物,是酒稍子。这是酒尾,味邪杂,不适于饮用了,需要单独存放。

范玉行掰着指头讲,不同的酒花代表不同的酒质,黄豆粒叫大青花,绿豆粒叫满桌,细小的酒花叫小沫,没有酒花叫断花……徒弟们边听边记,满眼都是佩服。

范玉行看酒花识酒质,来自于长期经验的摸索,而鼻闻舌尝,更是他独有的辨味绝技。

甑桶蒸馏,天锅用作冷却器,整个过程,要更换天锅里面的水,以控制流酒温度,每锅凉水冷却的酒滋味各异。工人端来小杯,他轻品一下,立马判断出,这是酒头,香味冲辣。又换上一杯,他一品,说,香气稀薄,味道闷杂,这是酒尾。又换上一杯,他仔细咂味,脸上露出笑意:这是二锅头,味道纯,香醇厚,浓度高却不烈……

为练这绝活,他是人们眼里的怪人。

他不玩乐,也不聚群,除了喝茶,再没有别的兴趣。心无旁骛,眼、手、脑、心并用,成了酿酒“一根筋”。为了保持感官的灵敏,他还禁烟,禁酒,不嗜辛辣,他人生的爱好,就是闻酒香,酿好酒。

### 青春里只有四溢的酒香

范玉行的妻子儿女,开始在庆云老家,两地分居二十多年后,老伴才带着孩子来到他身边。指望生活在一块能多得他的照顾,没想到范玉行心思全扑在酒厂里,白天晚上经常不见人影,为此夫妻没少闹磨擦。

范玉行吃住在厂已经成了习惯,即便是在家,有时半夜三更回来,有时凌晨起床就走——这是他的“怪癖”,随时都到厂子“遛达”。

上夜班的工人最憐老范,大半夜的,指不定他就突然出现在曲房,或者酿酒车间。那些打瞌睡的工人,常被他吓一激灵,一看见他,立马醒了。偷懒睡觉的,真要是让他碰上了,挨顿臭骂都是轻的。

为了规范管理,提升酒质,他

要求徒弟推行“六准”工作法:配料准、浆水准、温度准、蒸馏时间准、酒母时间准、下曲时间准……工艺的提,带来的是白酒品质的提。

他对己要求严,对徒弟严,对工人严,儿女们说,爸,你这么较真,净得罪人,也不怕工人骂你。

范玉行一瞪眼:不严谨哪,酿出酒是人喝的,马虎一点味儿就不对。厂子能活下去,全靠咱的酒好。

他后来成了工会主席,后来被提拔为技术副厂长,但他最关心的,还是酿酒技术。

粮食困难的时候,他带领攻关组,试制快速制曲法,由原来的使用小麦曲改为大麦麸皮曲,历时二年终得成功。

后来,又用伊拉克枣、梨、甜菜,研究果酒生产。经济好转后,又以高粱大曲为原料,研制红梁特曲。

1978年,范玉行带领技术人员攻坚克难,对十里香工艺进行改进,成功研制出麸曲红粮“十里香”,在全省各地推荐上来的47种大曲酒中,十里香酒以92.45分获得第二名,投放市场获得广泛赞誉。

范玉行不争名,不争利,但荣誉还是接踵而至。他是多年的先进工作者、积极分子,1981年,荣获河北省劳动模范称号。

### 酒匠的血液只为酒燃烧

时光荏苒,他的头发白了,他的腰背弯了,但他对酒的深情没有变。既使退了休,他依然烟酒不沾,不搓麻,不聚友。

他生活极有规律,喜欢遛弯,粗茶淡饭。天不亮起床,遛弯时就到老厂区转一圈。他望着那些厂房,浑浊的眼睛闪着光,酿酒车间、粉碎车间、酒母车间、曲房车间、锅炉房、原料库……他的青春岁月全都封存在那里面了。

(下转第二版)

劳动模范  
荣誉证书



90岁,灰白发,黑脸,干瘦身子,一生别无爱好,除了酿酒,还是酿酒。

酿酒却又从不喝酒,一生滴酒不沾——沾酒只为品酒。

他叫范玉行,十里香最老的老酒匠,退休副厂长。1986年退休,后又返聘,直到干不动了,他才离开酒厂。

离开了,生活依然留存在过去的影像里。镜框里压底的是那时的奖状,满框照片是那个年代的黑白照,要么是学习的合影,要么是开会的留念。旧抽屉里,还藏着发黄的工作日记、奖章、证书,桌子上,摆的是当劳模发的搪瓷茶缸……

活到九十岁,他的生命里什么都没有,没有麻牌玩乐,没有聚会吃喝,没有新闻话题。遛弯、吃饭,甚至做梦,只有对酒满满的回忆——几十年的青春啊,一回首都是酒香。

### 放牛娃成了踩曲工

范玉行是个苦孩子,3岁没了爹娘,十岁成了放牛娃,十三岁讨饭,从庆云流浪到天津,然后进了天津酒厂。

他年纪小,轮不动大锨,就踩大曲。大曲是酿酒必备的发酵剂,粮食粉碎后装模子里,然后用脚丫子踩实。这也是个力气活,一天十几个小时踩下来,脚都抬不起来了。

他从最普通的零工干起,几年工夫,成了熟手,暗地里,也摸熟了酿酒的路数。

1954年,天津酒厂部分财产和人员合并到泊头酒厂,范玉行从此在泊头扎根。那年,他27岁。

范玉行不识字,在扫盲班学了点知识。小时候受罪,练就了他的吃苦耐劳,新中国让他成为一名工人,他恨不得把命都交给工作。

工作就是酿酒。

他爱钻研、爱较真、爱思考、爱记录,这些都是酿酒师的特质。

酿酒是个技术活,也是个经验活。那时没有化验仪器,没有测量工具,没有试验设备,一切全靠人的摸索和经验的积累。

范玉行以厂为家,吃住在厂——宿舍一墙之隔,他也不回去。

炎炎夏日,工人们都下班了,范玉行逐个查看曲房。曲房里热得透不过气来,一会儿就汗流浹背。他顾不上,一个个看曲坯,有的白斑菌丝过少,有的生心红点,他立马翻倒处理,散热降温……凛冽冬日,大雪封门,人们都躲进屋子里烤火,他逐个品尝数百个半成品,感觉其中细微的差别。麻辣、爆辣、闷辣,浓香、淡香、柔香……几天下来,舌面上烧出的水泡变成一个硬质白点,一吃饭生疼生疼……

范玉行勤学苦练,从踩曲工到技术骨干,从技术骨干到酿酒师,终于练出了自己的绝活:制大曲,看酒花,品酒度——那叫手抓、脚踢、鼻子闻,一下搞定。

### 制出最好的大曲

好大曲才能出好酒。

怎么制大曲呢?就是把原料粉碎,制成模块,然后放到曲房捂着,让它长“白毛”菌。

仅这个事,就有十多道工序,哪一道工序都得精细到极致。

拿小麦说吧。小麦做曲坯,先要粉碎,这可不是瞎粉碎。粉碎太细,粘性大,制成坯里面的水分蒸发慢,容易引起酸败。粉碎太粗,曲坯里的水分蒸发太快,曲坯爱干涸或裂口,微生物不易繁殖。

这个劲儿可真难拿,电动石磨多转一圈少转一圈都不行。初入门的工人都头疼,究竟粉碎到什么程度才行?范玉行摸索出了自己的经验,他逐一指点:把小麦磨成“烂心不烂皮”,变成“梅花瓣”。那要是高粱呢?就磨成六到八个瓣。

小麦装在模子里,踩成砖块大小的曲坯。然后放到曲房子里

# 中国酒协刘秀华副理事长来我公司调研

## 传播幸福，品味温暖 公司举办『十里香·十大幸福家庭评选活动』

打造幸福企业，享受快乐人生。

为活跃厂区氛围，展现员工幸福家庭生活，8月，我公司举办“十里香·十大幸福家庭评选活动”。本次活动共分为“报名”、“线上投票+走访评审”、“幸福写真”三个阶段。

8日，“幸福家庭”评选活动正式启动。

首先进入报名阶段，报名采用部门推荐和个人自荐两种报名方式，时间大约一周，最终，有17组家庭报名参加评选。

随后进入“线上投票+走访评审”阶段，其中线上投票分值占比40%，主管意见分值占比30%，员工代表评审分值占比30%。为保证评审意见的客观性、公正性，评审前期，泊头办公室组织受评员工部门主管及评审员代表

深入职工家庭进行实地走访，面对面了解员工生活状态，亲身体验员工幸福生活。同时，“十里香文学社”成员也参与其中，分别对走访家庭进行了详细报道。经过线上投票和走访评审，最终评选出十组幸福家庭。

根据活动规则，评选出的十组幸福家庭将进行“幸福写真”奖励，每组家庭将分别获得“幸福写真集”一套，写真拍摄地点包括沧州铁狮子、名人植物园等具有浓郁地方特点的标志性景点，同时，为进一步让家人了解员工工作环境，泊头办还将组织十组幸福家庭的家人进厂参观，并品尝公司为十组家庭精心准备的“温情团圆饭”，共话幸福、品味温暖。

“十里香·十大幸福家庭评选活动”将于本月底正式结束，这也是我们践行“打造幸福企业，享受快乐人生”的一次实践。

郭丽莹

发酵车间，私家酒窖以及地下恒温酒库。在参观过程中，杨宝成总经理就近年来十里香酒业在文化、市场、产品等方面所取得的成果，向刘秀华理事长做了详细介绍。泊头生产公司行政部总监李立行，就生产基地的建设情况及以后的规划进行了讲解。

刘秀华理事长边听边问，详细了解了公司的生产规模、工艺及销售情况。刘秀华理事长说，我也是泊头人，多年来，我一直关注着家乡白酒的发展，看见家乡的白酒企业取得如此的成就感到非常自豪，近年来，十里香酒业凭借一流的白酒品质、科学完善的管理机制和超前的经营理念成为沧州白酒名片、河北白酒骨干企业，实在难能可贵。十里香诞生了沧州地区历史上首位国家级白酒评委，并多次在全国酒类大赛上摘得桂冠，这不仅是十里香的荣誉，也是沧州的骄傲。

邵竟川



图为行政部总监李立行(第一排左)正在给中国酒业协会副理事长刘秀华(第一排中)讲解酿酒工艺

2016年8月10日，中国酒业协会副理事长刘秀华到我公司生产厂区参观调研，公司执行总经理杨宝成、运营

总监左金胜等领导陪同参观。

刘秀华理事长一行先后参观了具有浓郁十里香文化气息的66°体验馆、

# 河北省白酒评委名单出炉

近日，河北省食品工业协会公布了《关于聘任河北省食品工业协会首届省级白酒评委的通知》，我公司国家级白酒评委宁明理、侯延臣免试聘为省食协白酒评委，沙均响、刘志远、李志强、杨月轮荣获省级白酒评委荣誉称号，刘磊、王成功、陈臣荣获省级白酒资格评委荣誉称号。

此次省级白酒评委考评工作，主要是考评推荐中食协第九届白酒国家评委，建立和完善河北省食品工业协会白酒评委队伍，推动河北省白酒行业的科技进步和技术创新。本次考评分为品评理论和综合实践两部分，成绩名列前茅者，推荐参加第九届白酒国家评委考评并聘任为省食协白酒评委；其余人员，依据考评成绩聘

任为省食协白酒评委或省食协白酒资格评委。沙均响凭借优异成绩已被推荐参加第九届白酒国家评委考评。

截止目前，我公司已经拥有2位国家级白酒评委，10位省级白酒评委，相信不久的将来，公司白酒评委的队伍将会不断壮大，公司科研队伍必将鸾翔凤集。

白雪

## 贵在努力 赢在坚持

记青岛城阳宜大谊团队

当我们看到这个队伍时，正印证了这样一句话“没有优秀的个人，只有优秀的团队”，并为这个团队贵在努力赢在坚持的团队精神震撼。这个团队就是青岛城阳宜大谊团队。

4月15日，对于青岛城阳宜大谊团队来说意义非凡，经销商谢玉铮参加2016财年年会回来后，当晚召开紧急会议，结合年会总结提炼的成功市场案例，根据自己市场，详细分解原浆推广模式具体动作，并对聚焦小区域和原浆操作步骤做好规划。当天晚会开到12点多，但这次晚会对于宜大谊团队来说是一个转折，具有里程碑意义。

宜大谊商贸公司团队拥有12人，他们根据聚焦区域划分为两队，重点打造棘洪滩和蓝村，总经理谢玉铮、副总经理张家祥、驻地经理穆林率先给队员打样，具体指导、现场示范如何开展终端店具体工作。

为了打造小区域原浆聚焦区域，4月16日—19日开展终端普查工作，4月20日—30日开展地毯式铺市，逢山开路遇水搭桥想法设法进店。产品陈列做到最大化，甚至是打造成专卖店，紧接着打造店内外氛围，店外聚焦到单透和腰线，店内KT板做到极致。每块聚焦区域每月至少2天团队集体参与做动销活动，他们在终端店不仅仅做买赠活动，做得更多的是店内的客情，平常工作到晚上10点多是司空见惯，甚至服务到终端店打样。经过一个月努力，原浆日出库量翻了近一番，但没有人提过一次报酬，这便是这个团队核心精神的体现：一群人，一件事，一定赢！

是，成功不属于一个人，而是一个团队创造出来的。激情、努力、坚持、自信、奉献是不可或缺的，然而这何尝不是刀客精神的写照：坚持梦想终成大器。侯立松



人力资源部于8月11-18日组织了为期八天的形象店店员培训选拔活动。参与此次培训的共8人，通过此次培训、考核，从中挑选出4位适合形象店店员的人选。经过八天严格的培训、严苛的考核，我们从中选出4位人选，投入到形象店运营中，十里香形象店第一期店员培训选拔活动就此落下帷幕。

宋苗苗

★日前，位于泊头厂区的66°十里香形象店已经竣工建成，8月份即投入使用。形象店的设计是由知名设计师邵少辉（66°十里香产品设计师）倾力打造，实体装修历时月余，终于以华丽的姿态与广大会员朋友见面！苏功宇

★发放助学补助8月26日，公司举行了互助基金成员子女助学补助发放仪式，为本年度升入一本大学的5名员工子女发放了补助基金。沧州办公室主任郭志超主持了发放仪式。孟娇娇

★酿酒车间选择在压排期，对大班长，班长，以及上下场等生产关键负责人进行了转排工艺培训。崔涛

★7月27-29日，人力资源部组织了为期三天的新入职员工培训。此次培训课程有企业文化及制度宣导、公司信息化系统、初级业务员培训课程、白酒生产及品酒知识以及如何识

别真假酒等。此外，为了磨练新员工的意志，提高体能素质，本次培训还进行了一天的军训。宋苗苗

★8月11日，我公司中高层领导、财务人员以及生产、销售、运营的相关人员，齐聚泊头厂区小礼堂，参加了中税网定制的财税风险管控与内部控制的控制培训。本次培训请到了中税网夏文杰教授为大家授课。孟娇娇

★我公司于今年5月，新建二十多平米洁净级万级无菌室，8月初已经投入使用。无菌室的成功建立，是我公司微生物相关实验研究的物质基础，在对提高出酒率及酒质方面微生物的操作、培养具有重要作用，此无菌室对目前酿酒所需红曲霉及窖泥中相关微生物的研究具有重要的意义。张静



(上接第一版)

他有时做梦，会突然从床上坐起来，说，出酒了，我去看看。老伴一把摁住他，说，半夜三更的，说什么梦话。你都退休了，还出什么酒，睡觉。

他数次生病，还动过手术。发烧最严重的时候，他躺在病床上，迷迷糊糊地嚷：烧酒，烧酒。女儿守着他，啪哒啪哒掉眼泪。

一瓶绵软醇厚的十里香，涵盖了一位老酒匠兢兢业业的一生。

这期间，酒厂数次搬迁，从大北门搬到安顺路，从市内搬到开发区。这期间，酒厂升级换代，产品推陈出新，市场业绩骄人。这期间，规模扩大，设备更新，自动化控制……

从八仙醉、清烧、十特、恒温窖藏……十里香一路奔跑，由酿酒作坊变成了现代化的酿酒工业园。

优质白酒，驰名商标、中华老字号、非物质文化遗产……十里香越来越厚重，越来越耀眼瞩目。

岁月流淌，许多东西变了，十里香人唯一不变的，是对“酿一品酒，做一派人”的追求。

这是酒匠精神的传承，更是酒匠本色的再现。

这也是十里香七十年兴盛不衰的奥秘所在。

当我们推杯换盏，吟风弄月，当我们邀朋会友，畅谈人生，在一杯酒里享受十里香带来的酣畅快意，我们是否会感念，它背后几代人对酒，脚踏实地的匠心雕琢、精益求精的匠心追求？

这正是，百年技艺代代传，十里香酒绵绵酿。

## 久病床前有孝媳

当我老了,已不再是原来的我,请理解我;当我无法行走时,请伸出你年轻有力的手,搀扶我,就像你小时候学习走路时我扶你那样;当我忽然忘记我们谈话的主题,请给我一些时间让我回想,其实对我来说,谈论什么并不重要,只要你能在一旁听我说,我就会满足的像拥有了全世界。有一天,当你看见我步履蹒跚、老态龙钟,请给我点理解和支持,就像很多年前,你刚刚才开始学习如何生活时我对你那样。当初我引导你走上人生路,如今请陪伴我走完最后的路。给我你的爱和耐心,我会报以感激的微笑,这微笑中凝结着我对你无限的爱!

——题记

8月23日,我们一行人来到了泊头火柴厂家属院王秀艳家。在走访之前,也听同事们说起过王秀艳的家庭,有一个公公长期瘫痪在床,需要人伺候。直到自己亲临其境的去感受,才真切体会到充斥整个家的爱。此次家访,带给我们的是感动与由衷的敬佩。

王秀艳是十里香公司包装车间一名优秀的员工。在第四班组是一名上酒员,主要负责酒水、酒度计量及领用工作。工作中她严格按操作标准规范的进行操作,精确调整灌装瓶酒灌装容量,确保每瓶酒的计量和酒度都符合标准。发现酒水有异常情况第一时间向车间领导反映。每天与酒库人员核对酒水领用数量,做到日清日结。她们班班长说起王秀艳时连连称赞,说秀艳家里家外都是一把好手。

都说亲兄弟,仇妯娌,在家庭中,最紧张、最难处的是妯娌关系。然而在王秀艳与嫂子身上,我们只看到了她们的互相扶持、理解、包容,她们



(图为王秀艳妯娌俩与公公,右为王秀艳)

亲如姐妹。

穿过一个巷子,我们来到王秀艳家。王秀艳的嫂子热情的迎接了我们。嫂子说,她们一大家人一直都是和公公婆婆过,从来没有分过家。“我们家连续3年被评为“五好”家庭,我跟秀艳商量,再评选时把机会让给别的家庭,不能总是自己家里占着。”笑语间带着自豪,同时又透露着朴实与亲和。“这种事哪有让的,你们家庭和睦是大家的榜样呢!”一行同事答道。嫂子又说“我家秀艳真不容易,有时下了班还要到菜市场买菜,补贴家用。自己身体也不好,家里面抬抬搬搬的活都是秀艳干”。长嫂如母,这

一行话语间让人听出了嫂子对王秀艳的心疼。

王秀艳则接过话说起,嫂子是个细心周到的人,家里边缝缝补补的活都是大嫂来做。为了这个家,嫂子做出了很大牺牲。公公于2013年患小脑萎缩,瘫痪在床,生活不能自理。嫂子便放弃了跟车的工作,妯娌俩担负起了照顾老人的责任。白天嫂子在家伺候老人,王秀艳则在晚上伺候老人。3年来,每顿饭她们都一口一口的喂进公公嘴里,一天24小时,每隔一段时间都会给老人翻身,每天为老人接大小便。夏天来临,为了不让公公身上起痱子,她们更是每天为老人擦洗

身子。公公情绪起伏很大,动不就不爱发脾气,喜怒无常,家里人也知道这种病情起伏很大,从来都是顺着老人。晚上老人睡不着觉时,王秀艳就陪着他说话解闷。老人常年卧床,免疫力低有时感冒或是身体不舒服,就要赶紧请医生给老人看病。

我们走访到王秀艳家中的时候,正赶上老人输液。等老人输完液,王秀艳将老人的头放在胳膊上,动作熟练的扶老人坐了起来,然后给老人提提裤子,穿上拖鞋。这一刻,同事们满是辛酸,王秀艳明显比同龄人显老,显瘦,但是这力气却像个壮小伙一样,这背后应该有很多故事。老人精神面貌很好,在炕上躺了三年的老人,并没有我想象中的瘦骨嶙峋,而是白白胖胖的,面带笑容。从老人的眼神中,我感受到了这位八旬老人内心的幸福。空间不大的屋子里,没有有钱人家那样豪华的装潢和摆设,但简单不失整洁,没有一点异味。

同事和老人告别时,老人说“谢谢啊。”那表情和语气分明的像个小孩子一样,同事们都笑了,笑的特别感动。我对王姐说,你真了不起。她却笑呵呵的说“谁都有老的时候,谁都有用人的时候,家里有个老人,每天下班回家有个奔头,要不进门就是凉屋子凉炕了。”俗话说“儿子好不如儿媳好”,王秀艳用自己的一言一行诠释了“孝老爱家”这四个字,诠释了善良、宽容、理解的真正含义。

在回来的路上,十里香工会主席杨金辉说,这次家访尤其你们几个年轻人要受到教育,要以王秀艳作为学习的榜样。我们都郑重的点点头。

吴海英

## 工程管理中的一次新技术应用



2000年5月,我来到十里香酒厂,先后在酒精车间、酿酒车间、制曲车间、化验室、勾兑车间等实习和工作。

2005年,公司因发展需要,在开发区征地80亩,开始十里香工业园(现开发区工厂西院)项目的建设,主要建设内容包括包装车间、勾兑车间、成品库房、原辅料库房、酒库、办公楼,以及配套的锅炉、供水、供电等辅助设施。

当时新组建的项目部有4名成员:左

金胜、孟庆玖、杨鹏志和本人。我当时分工是工艺管网的建设这一块,这也是我参加工作以来,第一次接触工程的管理。

由于缺乏经验和实践,一切都摸索着来,尤其是工艺和设备。

但当时年轻,胆子也大,总想着把先进的工艺技术应用到工程建设中。其中遇到的第一件事就是与管网配套的供水和供暖问题。

先说供水。

在传统实践中,供水方式一般都采用“水塔”的供水方式,也就是先建一个“塔”,水箱放置到塔顶上,先用泵把水打到水箱里,然后利用水的重力再把水输送到各个用水点。

我公司在老厂时就是采用的这样的供水方式。

这种供水方式,理论简单,技术成熟,但建“水塔”前期投资很高,且水箱里的水容易遭受二次污染。

当时,我了解到国内已经有了“变频恒压”供水技术,但在当地应用还很少。它的技术原理就是首先设定管道的一个额定压力,然后利用远传压力表,感知管道中水的压力变化,并把这个信号传递给变频控制器,由变频控制器根据管道中水的压力,指令水泵电机的转速,管道中压力变小(有水情况),电机转速加快,从而增大供水量;反之转速降低或休眠状态,减少供水

量。就是通过这个原理,从而实现“变频恒压”供水。

当时,提出这项技术时,也遭到很多质疑。还好因为理论讲得通,得到了公司领导的支持,得以在工程中应用。

现在看,这项技术已经很普遍,但在当时市政管网供水,还很少有应用。

另一个项目就是供暖新工艺的应用。

在传统供暖实践中,一般都是两台炉,平时生产用蒸汽锅炉,冬季采暖再加烧一台采暖炉(生产用蒸汽,而采暖用的是热水),我们在老厂时也是用的这种供暖方式。

但在工业园建设中,我们考虑到锅炉房的空间问题,以及生产效率问题,开始探讨新的供暖方式。

后来我们了解到邯郸峰峰矿区等企业用“换热机组”,可实现蒸汽锅炉供暖问题,就去考察了。经过考察,我们了解到通过“换热机组”,可以实现蒸汽锅炉“汽”转“水”,从而实现一台蒸汽锅炉,即可正常生产供汽,也可同时生活供暖,不但可节省一台采暖炉,而且还节省了两名锅炉工,并且操作方便,供暖效果好。

后来这项技术也应用到我公司工程实践中,并收到良好的使用效果。

这是我在工程管理中第一次尝试把新技术应用到工程实践中。虽然项目很小,但确增加了我在工程管理中应用新技术的信心。

后来,在接下来的工程管理中,新技术的应用也逐渐多起来,如酿酒车间的自动晾茬机+天车吊甑技术、应用钢板仓粮食储存和PLC粉碎计量一体化技术,以及近期开展的稻壳除尘除杂及出入库技术改造等项目等。

这些新技术的应用,不仅节省了人力物力,提升了工作和生产效率,更促进了我公司的装备水平的提升和工艺技术的升级。

同时,我也非常感谢公司给了我这么多的实践机会,让我对工作更充满了信心和前进的动力,让我们每一个人的舞台都更加精彩!

李立行



锦衣娇娃

拍山到海 摄

## 十里香

## 佳酿之爱

战芳

中华是酒的古都，在酒文化的黄金时代，周岁酒，寿酒，订婚酒，喜酒，上梁酒，进屋酒，饮别酒，洗尘酒，清明上坟酒，端午雄黄酒，中秋赏月酒，除夕团圆酒。呈洋洋大观之势，纷至沓来。

中国人爱酒。分析一下“酒”这个汉字，她是三点水加一个“酉”，酉与友同音，即有水才能交朋友，即酒是“水”与“友”交融的意思。三点水即三杯酒，酒必要过三巡才算开局。这个“酒”字真是美妙，造字的人下工夫了。

十里相送一杯酒，如果不喝酒，就表明不够意思。人活一世，草木一秋，把酒当药，当调料的有的是。中国的“酒思想”“酒理念”“酒文化”并称“酒中三味”。是的，在每日两餐中，人们在喷香的饭菜面前，启开一瓶酒，微醺一把成了小游戏，也是情绪上的催化剂。不论大江南北，还是街头巷里，人们不分种

族，不分男女老幼都喜欢喝上两口，每家都有存酒的习惯，一样的安取酒乐。都说喝酒之人是酒肉朋友，但酒香的诱惑真的是醉一生，无悔来世上一遭。孰对孰非，后世难以评说。

那些拒酒千里之外的人为数不多，他们戒酒比戒赌戒毒还自觉，结交的朋友也多是烟不酒。但我是喜酒之人，品尝过很多特色酒。饮酒时，酒逢知己千杯少，品酒时，酒不醉人人自醉，论酒时，醉翁之意不在酒。

在中国，酿酒，饮酒，醉酒，那也是一条生物链了。说起来真是无尽的话题，“享酒福、品纯酒”是必须的，于我的喜好而言，因山寨酒过多，还是主喝家乡酒，保真率100%。在沧州这片热土，十里香的酒故事与酒传奇可称一段古老的佳话。我认识“十里香”，从包装开始，从价签上的数字开始，从开瓶扑鼻而来的酒香开始。舒展一下酒瓶的曲

纹，仿佛平铺了一片花海，海面浮起一层酒花，摇一摇，挂上壁的酒浆惹人爱，爱了又爱。

十里香一开，好事必来。此酒是令人迷醉的，品饮沧州独有的家乡酒——十里香，感慨之时，遐想于遐思中的梦绕情牵，一片风景伴酒香。酒的外表，火的魂魄，在一只精美的瓶子里变成魔幻的神往。三井水是纯洁无毒无菌，甘甜可口的清泉水，是十里香取之不尽，用之不竭的源泉。我仿佛听见大地在笑，开坛香万家，十里也醉人。可谓“花开酒美喝不醉，来看三井碧莲翠”。

十里香，我的佳酿我的爱，这里有沧州的豪爽义气，也有一种婉约之美。仿佛酒香四溢的案几旁坐着一个知书达理的姑娘在抚琴吹笛，另有一番入景入情的特色。所有的情愫在一杯酒中慢慢氤氲开来，化做十里飘香的无限畅想……



## 契约精神

1797年7月15日，一个年仅5岁的孩子不幸坠崖身亡，孩子的父母悲痛欲绝，便在落崖处给孩子修建了一座坟墓。

后因家道衰落，这位父亲不得不转让这片土地，他对新主人提出了一个特殊要求：把孩子坟墓作为土地的一部分永远保留。

新主人同意了条件，并把它写进了契约。100年过去后，这片土地辗转卖了许多家，但孩子的坟墓仍然留在那里。

1897年，这块土地被选为总统格兰特将军的陵园，而孩子的坟墓依然被完整的保留了下来，成了格兰特陵墓的邻居。

又一个100年过去了，1997年7月，格兰特将军陵墓建成100周年时，当时的纽约市长来到这里，在缅怀格兰特将军的同时，重新修整了孩子的坟墓，并亲自撰写了孩子墓地的故事，让它世世代代流传下去。

那份延续了200年的契约揭示了一个简单的道理：承诺了，就一定要做到。

二

一位名叫马丁·尼莫拉的德国新教牧师，他在美国波士顿犹太人屠杀纪念碑上铭刻了一首短诗：

在德国，起初他们追杀共产主义者，我没有说话，因为我不是共产主义者；接着他们追杀犹太人，我没有说话，因为我不是犹太人；后来他们追杀工会成员，我没有说话，因为我是新教徒；最后他们奔我而来，再也没有人站出来为我说话了。

这正是背弃精神契约的最终结局。

人生在世，谁都有可能遭遇灾难和困境，谁都有可能成为弱者，如果我们在别人危急的时候不援手，谁能担保自己不会吞下孤立无援的苦果？

## 十里香酒业厂庆七十周年抒怀

韩鹏飞

悠悠古城运河水，汨汨不息三井泉。  
妙手五谷酿美酒，载誉华夏七十年。

昔日蒸酿一甬桶，草棚作坊五六间。  
啣哑石磨研岁月，依旧糊口度日难。

今朝沧海变桑田，厂区百顷酒万吨。  
大江南北品甘醇，陈王诗仙闻道欣。

家乡父老六十万，将进酒啊齐祝愿。  
百尺竿头进一步，辉煌敢为天下先。



堆雪砌玉

拍山到海 摄

## 献给十里香酒业七十岁生日

张生慧

划知识，为我综合能力的提升奠订了基础，慢慢地企业直销模式转入了经销商直销模式，我便转做了销售服务部门——经营科的管理人员并从工作中积累管理经验知识。

到了2002年，随着工作不断的成熟、提升，我的恋爱也成熟了，我结婚了！是在十里香这个舞台上找到了我的生活伴侣，并且是公司承办了我的婚宴。这又开启了我工作和生活新的征程，从此，我们更加努力的工作，记得那时我和桑海芸桑姐几乎包揽了销售服务、数据统计的所有具体业务，现在还经常说起那时我们周日值班从来没想过倒休和计加班。我们忙碌并快乐着。还记得有一次我们工作着同时夹带着大声的说笑，正赶上祁总去办公室经过我们门口听到谈笑，特意走到我们工作的大厅也说笑了一句：“我说谁声音这么大呢，你俩个头都不高哈？”回头我们才反应过来，原来是说我们“婬老婆高声啊”我们又不忍大笑。

每天谈笑的工作中，我也迎来了工作和生活的不收收获，2004年大女儿出生了，同时工作上我在销售服务方面也具备了独当一面的能力，2005年—2007

年是我公司另一系列产品小刀酒发展崛起的几年。06年1月份成立了小刀事业部，成了完全独立的核算单元。同时，我的岗位职能有了新的变化：开始负责小刀系列产品的所有销售服务：开票、配车发货、工资核算、费用登统、预算填制、业务员考勤管理等等，每天享受着忙碌工作的快乐与生活的幸福。

2007年元旦我儿子出生了，5月份重新回到工作岗位上，小刀的销售已从原来的二、三千万提高到了过亿，销售服务人员开始慢慢增加。至2010年，随着小刀销售业务的不断拓展，部门管理职能也不断细化、完善，小刀销售服务成立了综合部，囊括了生产加工外协、促销品采办等等。

2011年3月份开始，我的工作舞台又开始了新的台阶，由普通管理岗位提升到了生产系统中层管理岗位。而且连续4年获得先进集体、先进管理干部奖项。

现在，我的女儿13岁，儿子10岁了。隐隐约约地感觉到我的孩子们知道我们的厂歌和誓词，这应该得意于我的耳濡目染吧。还记得有一次我带着孩子们来

公司看油菜花，孩子们感受到了花园式公司的美，看到了公司的餐厅、公寓楼，感受到了员工在这里工作的幸福，孩子们羡慕的眼神盯着我问：我们长大了能来这儿上班不？我说：当然可以了，可是你们要考上大学、长本事，才能来得了啊！！孩子们口中直念叨：一定、一定。

父亲是一个上学曾两次跳级的50后，也一直是被我们姊妹3人私下偷称为“老军阀”。但是从他的眼神里我看到了他对我的认可。我很清楚，这应该归功于您这个大舞台这么多年来对我的培养与塑造。

来十里香这个大舞台17年了，是您培养了我、历练了我，同时也给了我机会、希望。期间我收获了爱情、婚姻、一双儿女，见证了公司销售由几千万到几个亿，管理人员由几十人到上百人，业务人员由二、三十人到几百人，由纸质办公到无纸化办公的发展历程，您从“体弱多病的老人”蜕变成“身强体壮的壮年”，在市场经济的大海中弄潮，通过拼搏、创新济身于行业的前列。与您相伴，我骄傲、自豪、感恩！

在您70岁生日到来之际，真心的祝您生日快乐！这是“儿女”对您真切而真诚的祝福。

### 十里香建厂70周年征文