

运河工匠 融媒系列报道

不忘初心,品酒师孙守营与美酒打了30余年交道 用一颗匠心,守护最醇滋味

文/图 本报记者 周惠娇

“打造‘工匠精神’,在于‘匠’,更在于‘心’。这个‘心’,就是耐心坚守、诚心超越、匠心可贵。酒香扑鼻的山东红太阳酒业集团有限公司,有一位和美酒打了30多年交道的匠人,他就是公司技术总监兼酿酒公司副经理孙守营。”



孙守营(中)与酒打了30多年的交道。

品酒的芳香 感觉特别神圣

在红太阳酒业品鉴室内,记者见到正在品酒的孙守营。只见他拿起酒杯,先是举至视线齐平处,细细端详酒的色泽。观察完挂杯现象后,再将酒放在鼻下轻轻嗅闻。“我们尝的都是60多度的原酒。”他表示,为了抓住酒体之间细微的区别,他和同事对每一缕香

味、每一丝口感有着近乎苛刻的要求。

因为热爱,所以投入。每天7点孙守营总会早早来到酒厂,穿上白大褂,开始一天的劳作。他告诉记者,1997年,毕业后的他来到山东祥酒厂(山东红太阳酒业集团有限公司前身),从事白酒生产第一线工作。第一次真真切切参与到白酒酿造过程中,孙守营感到神奇的同时还倍感自豪。“作为一线员工,参与到酿酒的过程中,看着粮

食经过一步步加工,最后变成了白酒,太神奇了!”孙守营激动地描述着。他说,第二年,红太阳酒业历经第一次改革,当时的质检科长把他叫到办公室,问他对于质量检验、品酒工作有什么想法。孙守营说,当时作为学徒工的他,对于品酒工作的概念很模糊,但当他提笔写下自己的感悟时,他才意识到此次谈话的重要性,这次公司改革也可能是他自己命运前途的改革。就这样,孙守营开始

真正接触质量检验品酒工作。

“刚走进质检品酒办公室里,看着身穿白大褂的师傅们,拿起酒杯放在鼻尖闻闻酒香,再慢慢抿一口白酒,让白酒从舌尖到舌面最后到舌根铺满,慢慢细品一杯酒的芳香,看到这一幕感觉特别神圣,想想自己也即将成为这里的一员,特别激动。”孙守营说,当真正接触品酒这行业,才发现品酒师工作远比他之前想象的更枯燥。

用天赋和初心 书写工匠精神

从事质量检验品酒工作后,孙守营参加过无数次大大小小的比赛,每次比赛他都付出百分之百的努力。除了在专业知识技能方面要熟练掌握以外,还关注自己身体状况,时刻保持着一颗良好的心态和健康的体魄。在无数次比赛中,孙守营记忆犹新的是2011年“白酒国家评委”选拔。“当时我自己孤身一人来到北京,因为参加的是国家级大赛,心情非常紧张,最怕的是感冒。”孙守营说,当时是夏天,他带着春秋天穿的衣服,行李箱里装满了各种预防治疗感冒、鼻炎的药。

为了让身体机能达到最佳,保证评酒的准确率,孙守营不仅远离一切刺激性食物,养成规律的饮食和生活习惯,

并且他还要求家人不能用香水,连洗发水都不用有香味的。正是源于他对每个细节的精准掌控,孙守营最后以全国第17名的成绩成为国家级白酒评委。

日复一日,年复一年,孙守营凭着自己吃苦耐劳、刻苦专研的意志,他先后取得了《中国酿酒师》、《白酒酿造工》技师(一、二级)、《品酒师》高级技师(一级)职业资格证书;连续被山东省白酒协会聘为省级第六、七、八届“白酒评委”;山东省食品工业协会第六届“白酒评委”,连续被中国食品工业协会白酒专业委员会聘为第八、九届“白酒国家评委”。毕业至今一直从事食品发酵专业的学习和研究,特别是酒类的生产与研发工作。

“能抵御枯燥感的,不单是兴趣,更不是功利,而是工匠精神,这种精神让人在每一个细节中,体会极致的乐趣。”孙守营说,虽然科技发展至今,人们已经可以分辨出白酒香味成分达将近400种,但它们之间微妙的平衡变化,必须由品酒师通过敏锐的感觉器官如眼、鼻、舌、口腔去完成,任何精密仪器都无法替代。对于未来,孙守营表示,今后他将在传承老师傅技艺的同时,研发适合消费者需求的新产品,用天赋和初心,书写一个企业的工匠精神。