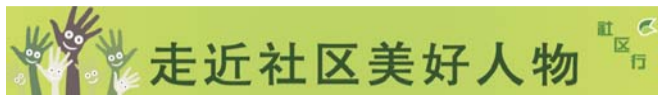


万德酒业集团酿造车间老班长郭崇顺工作38年练就一手绝活——

# 用手测温, 误差不超过0.5℃

文/片 本报记者 李运恒 本报通讯员 李志强 张向涛



自1976年参加工作, 他先后参与了粉渣酒、小麦酒、玉米酒、金丝枣酒以及高粱酒的试制及生产; 2000年, 他为公司成功设计出了不锈钢移动式工具车和往复式鼓风扒渣机; 2011年, 公司工艺改造与技术革新之际, 他担任该项目组的组长探讨与制定出了酿造车间新的工艺方法与指标……他叫郭崇顺, 一位万德酒业年过半百的老职工, 已经在酿造行业耕耘了三十多年, 收徒百余人, 如今他依然兢兢业业坚持在生产一线。



正在工作的郭崇顺。

## 努力学习、刻苦钻研 练就一身过硬的技术

郭崇顺自1976年参加工作就是在酿造车间, 当时的酿造车间没有锅炉, 用的是大锅灶, 据一些老职工讲郭班长的皮肤就是由于长时间烧大灶熏黑的。参加工作后他任劳任怨, 努力学习, 刻苦钻研, 很快适应了自己的工作岗位, 不久就被任命为酒班班长。他先后参与了粉渣酒、小麦酒、玉米酒、金丝枣酒以及高粱酒的试制及生产。郭崇顺参与制订了双轮底酒工艺标准, 并在他所在的班组执行了十余年, 至今仍在沿用。

多年的职业磨练, 郭崇顺练就了一身过硬的本领。据了解, 白酒的现场生产中受外界影响很大, 特别是温度最难控制——当用温度表测量完实际温度再入池时, 入到池内的温度就可能低于正常的要求。于是他一边实践一边摸索, 逐渐练成了一手绝活——用手一抓粮糟就能准确判断出温度, 误差在0.5摄氏度以下; 他用手一攥酒

槽, 就能说出水分的多少, 误差极小。这正是他多年来用心学习、刻苦钻研、不断总结的结果。

由于郭崇顺在工作中的出色表现, 公司于1991年派他和其他几位同志参加了原惠民地区粮食酒装甑技术大比武。郭崇顺没有辜负公司领导的期望, 技压群雄, 一举夺得冠军, 为公司赢得了荣誉和声望。通过不断地学习和努力, 郭崇顺相继获得了助理经济师、酿酒技师职业资格证书。

## 工作38年收徒百余人 为公司立下汗马功劳

由于郭崇顺实践经验丰富, 理论扎实, 认真钻研, 多年来对工艺执行严格, 总是能够高质量高效率地完成工作, 所以公司一直将特曲酒及双轮底酒班组交给他来带领, 专门负责优质调味酒的生产。在他的带领下, 他的班组生产出了优质高量的调味酒, 为公司创造了不菲的经济效益, 为保持大山特、枣木杠酒的口味及风格立下了汗马功劳。2000年, 他成功设计出了不锈

钢移动式工具车和往复式鼓风扒渣机, 在生产工作中达到了预期效果, 大大减轻了班组员工的劳动强度, 提高了效益。2011年, 公司工艺改造与技术革新之际, 郭崇顺同志担任该项目组的组长, 与小组成员共同探讨与制定出了酿造车间新的工艺方法与指标。

郭崇顺在技术上毫不保留, 参加工作38年来, 始终坚持传道、授业、解惑, 他手把手教出来的徒弟有100余人, 其中的大部分同志已经是各车间、班组的生产和技术骨干。他带出的徒弟众口如一地表示: “跟郭班长这个人长本事, 受益匪浅。自己能有所成就, 得益于郭班长的真传和严格要求!”

郭崇顺始终以公司大局为重, 关键时刻从不计较个人得失。伴随

公司销售市场的不断扩大, 原酒需求也是逐年增长, 为保证成品酒的质量, 必须确保原酒的库存以有利于老熟, 因此郭崇顺及他的班组经常要加班加点, 他们从来没有半句怨言。2008年上半年, 公司大曲酒紧张, 经研究决定由郭崇顺班加班生产。因为大曲酒价格低于特曲酒价格, 工人收入相应地减少了, 工人们有情绪, 正是由于郭班长的细心劝导、苦口婆心, 正确疏导了员工的情绪, 才使得原定的生产计划得以顺利完成。郭崇顺的班组在他的带领下真正做到了“舍小家顾大家”。

## 踏实工作、默默耕耘 时刻感染着其他同事

很多人认为白酒酿造工作枯

燥乏味, 郭崇顺却有不同见解: “把简单的事情重复千万次地做好, 就是不简单; 把容易的事情认真地做对, 就是不容易。”说到底就是把一件事情重复千百次地做对了, 郭崇顺做到了。郭崇顺说, 很多人觉得酿造工作是平凡的, 可他却觉得这也是光荣纯朴的, 在酿造车间工作是幸福的。

三十多年来, 郭崇顺日复一日、踏踏实实地工作, 总是不声不响、高质高效地完成各项任务; 他那过硬的技术、谦和的态度, 时刻感染着周围的同事们, 成为带动全班乃至全车间人员不断努力工作的动力。如今的他满头银发、皮肤黝黑, 就是这样一位年过半百的老同志, 在万德酒业这片热土上默默耕耘了38个春秋, 将青春奉献给了自己钟情的酿造事业。

## 今年城区首批西瓜市场公布

共20处、26户, 瓜农可到城管部门申请

本报5月14日讯(记者 张卫建 通讯员 郑颖) 记者从市城管部门获悉, 为了方便瓜农销售, 今年城区首批20处、共26个应季西瓜临时销售点公布, 西瓜摊点继续实行挂牌制, 标示牌瓜农可到市城管部门领取。

往年, 每到夏季, 市区西瓜销售摊点都缺乏有序管理, 导致无序、占道经营现象严重。从去年开始, 滨州市城管执法部门听取各方意见后, 在确保不影响交通、市容、市民生活的前提下, 首次允许市区内次干道两侧闲置的空地、停工的工

地适当设置临时销售摊点。去年首批共公布20处西瓜临时销售摊点, 后又增加16处。今年, 市城管监察支队为了方便瓜农销售, 本着“便民利民、疏堵结合、统筹兼顾”的原则, 继续在城区非主干道适当审批设置临时摊点, 允许进城农户摆卖自产的西瓜等水果。

据介绍, 今年的首批26个应季西瓜临时销售点设置, 本着以下原则: 摊点设置确保不影响交通、市容、市民生活。城区所有经审批同意设置的西瓜零售摊点, 都要与城管部门签订规范

经营协议, 摊主需自备果皮箱, 保持摊点周围的卫生, 做好西瓜皮等垃圾的回收和处理工作, 自觉维护摊点周边秩序, 主动劝导消费者爱护环境卫生, 禁止随意丢弃西瓜皮等行为。设置统一标示牌, 注明下列内容: 城区应季西瓜临时销售点; 编号: 城临字001--026号; 设置单位: 市城管监察支队; 咨询电话: 3369802。有销售需要的瓜农可持所在村居开具的瓜农身份证明, 身份证复印件到市城管监察支队申请, 由执法人员统一安排。

今年首批公布的共有20处西瓜销售点, 26户, 分别为:

1、黄河四路发改委宿舍门口(渤九至渤十段)	2户
2、黄河四路生资小区门口(渤八至渤九段)	1户
3、渤海八路黄河四路北100米路东	1户
4、黄河三路老北中宿舍门口	1户
5、黄河三路管道局宿舍门口	1户
6、黄河三路人行宿舍门口	1户
7、黄河二路二棉门口南侧	2户
8、黄河二路渤六西南角六街市场北门	1户
9、黄河三路渤五西150米路北建筑公司门口	1户
10、黄河一路渤七东北角	1户
11、黄河六路区供电公司东侧	1户
12、渤海十路市建设局小区西侧	1户
13、黄河十路怡海小区门口	1户
14、渤海十一路黄八北20米	1户
15、黄河十路渤海十路东南角	1户
16、黄河八路建设局门口西侧	1户
17、渤海十一路麒麟阁小区西门	2户
18、渤海八路区检察院宿舍门口	1户
19、渤海八路市卫生局门口南侧	3户
20、渤海八路建设银行宿舍门口	2户

## 中华糖尿病康复食疗工程大型公益讲座

(滨州站)

- 一、会议时间: 2013年5月26日(周日)上午8:30
- 二、会议地点: 滨州青藤源大酒店北门(黄七渤十一东南角)
- 三、主办单位: 山东圣洲海洋生物科技股份有限公司
- 四、支持单位: 中国老年保健协会抗衰老专业委员会 东方神参滨州服务中心
- 五、主讲嘉宾:

方京徽: 中华糖尿病协会秘书长、北京协和医院营养科

刘朋举: 北京协和医院营养科

陈东牛: 北京市委宣讲团健康专题专家 北京邵光大众健康研究所所长



喝着吃的海参!

总店电话: 3360806, 3880026

东方神参新店地址: 滨州黄六渤九路口西 200 米路南东方神参专卖店

凭本报纸进专卖店可领取公益讲座门票一份