



### “中国茅台对您说”之三工艺篇：

## 匠心传承——藏在茅台酒里的国家级非遗

指尖捏起酒杯轻晃，琥珀色酒液沿杯壁缓缓滑落，一缕独特的酱香先于味觉漫入鼻腔——这口让无数人铭记的醇厚酒香，源自一门2006年便跻身首批国家级非物质文化遗产名录的“茅台酒酿制技艺”。

2024年“茅酒之源”老作坊入选世界文化遗产预备名单，茅台酒酿制技艺的每一份荣誉，都藏在它不可复制的独特密码里。

#### 风土共生：非遗技艺的自然与人文密码

“离开茅台镇酿不出茅台酒”这一论断，揭示着茅台酒15.03平方公里核心产区的不可复制性，也道破了茅台酒酿制技艺的核心底气——它是独特自然条件与传统工艺的科学结晶。

这里的一切都为酿酒而生：砂页岩风化而成的紫红泥，透气保肥如“营养海绵”，滋养着酿酒专用的红缨子高粱；赤水河常年保持地表水Ⅱ类以上水质，硬度适中、微量元素丰富，是酿酒的“生命之源”；400米左右的海拔催生了冬暖夏热、高温高湿的小气候，空气中漂浮着上万种驯化后的微生物，它们是看不见的“酿造工匠”，与工艺共生共长。

作为中国传统发酵食品的典型代表，茅台酒酿造工艺经长期积淀，形成了顺应天时的“时间”体系、因地制宜的“空间”体系、循法而成的“工法”体系，三者共同构成“时空法”体系，彰显着中华农耕文明“顺应自然”“和而不同”“中庸平衡”的博大智慧。

“端午制曲、重阳下沙”的铁律，正是“时间”体系的生动体现；15.03平方公里核心保护区的风土依托，构成了“空间”体系的根基。

而“三高”“三多”等工艺特点，也在不断展示酿酒技艺的独特之处。“三高”即高温制曲、高温堆积发酵、高温馏酒。其中，高温制曲期间温度高达60-65℃，这种高温环境能孕育产生大量香气前体物质的微生物菌落，有助于酱香酒特有复合香气的产生。

高温堆积发酵时50℃左右的堆积温度，产生丰富化合物也在为最终酒体风味作出贡献。而酱香酒独特的高温馏酒工艺，将蒸馏时摘酒温度控制在35-45℃之间，挥发低沸点有害杂质的同时保留高沸点风味物质，让酒体更加醇厚、香气更加浓

郁。“三多”则诠释着“慢工出细活”的匠心：用曲多，是指用曲量达到原料的100%-120%，在所有白酒香型中比例最高。轮次多，强调茅台酒长达一年的生产周期中要经过九次蒸煮、八次发酵、七次取酒，得到七个风味特点不尽相同的轮次基酒。耗粮多，指的是五斤红缨子高粱和制曲的小麦参与酿造，仅能产出一斤基酒。

而“勾兑”，是茅台工艺画龙点睛之笔。七次取酒得到的基酒风格各异，勾调师需将不同轮次、不同年份的基酒按比例融合，不添加任何香精香料，全凭经验调出层次丰富、口感协调的茅台酒。

从原料到成品，这门技艺历经5大工法、30道工序、165个工艺操作环节，每一步都暗藏玄机，缺一不可。

#### 匠人传承：手艺里的代代坚守

一门技艺的生命力，终究要落于人的坚守。截至目前，茅台已有三位国家级非物质文化遗产代表性传承人，他们以“师徒相承、口传心授”的方式，让这门古老手艺在当代延续。

2009年入选的季克良，深耕酿酒行业数十年，系统梳理出茅台酒酿制技艺的核心逻辑。他曾说：“茅台的工艺是顺天的工艺，是天人合一的作品”。酿酒人要做的是读懂自然节律，把原料的特性通过精细操作发挥到极致。

2025年3月，严刚与任金素一同入选第六批国家级非遗代表性传承人，为这份传承注入新的力量。严刚在酿酒核心环节坚守数十年。2021年退休时，获得茅台授予首位“终身名誉酿造大师”称号，成为对他数十年工艺坚守的认可。

任金素则在制曲领域深耕超36年，如今已是首席制曲酿造师。她在长期实践中练就了一套实用的判断方法：看颜色便能掌握拌料比例，凭手感就能精准控制曲霉厚度，摸一摸曲块就能大致判断温度，误差不过1℃。这些看似寻常的技能，背后是日复一日的积累与打磨。

茅台以酿造工艺为始，以经验积累为器，以茅台工匠精神和“师带徒”传承，实现茅台酒酿制技艺的活态传承。目



前，茅台拥有传承人19人，包括国家级传承人3人、省级传承人2人、公司级传承人14人。呈现青年人才多、酿造技术专家多、职业技能人才多的态势，他们已成为茅台酒酿制技艺传承的重要源泉。

乙巳年九月初九茅台酒节期间，茅台发布《茅台酒酿制技艺传承人述史》，首次系统性地以传承人第一视角，将很多“只

可意会不可言传”的酿酒秘诀、经验感悟转化为可留存、可研读的文本，完成了从隐性知识到显性智慧的抢救性记录。

从1996年的国家机密到2024年的世界文化遗产预备名单，从“中国食品文化遗产”到首批国家级非遗，荣誉的叠加，本质是对其独特价值的认可。这门技艺的独特，不在于繁复的工序数字，更在于它

将中华农耕文明“顺应自然”的哲学融入每一道酿造工序，让传统工艺成为承载东方智慧的鲜活载体。

这杯酒里，藏着的不仅是醇厚酱香，更是中国白酒工艺独一份的“时空答案”——以风土为基，以时序为纲，以工法为骨，这便是茅台酒酿制技艺作为“活化石”的真正分量。（来源：新华网）



### 教育部公布2025年全国首批义务教育优质均衡发展县(市、区)名单

## 赤水市榜上有名

本报讯（全媒体记者 陆邱珊）日前，教育部公布2025年全国首批义务教育优质均衡发展县(市、区)名单。其中，赤水市通过评估认定，与麻江县一起成为贵州省首批入选的两个县(市、区)。

近年来，在国家东西部协作机制支持下，珠海市金湾区、珠海经济技术开发区与赤水市建立教育协作关系，聚焦义务教育优质均衡发展目标，围绕“资金精准投入、特色项目赋能、资源共享共建、人才互惠互补”四大方向，以“强带弱、城带乡”为路径，推动协作模式由“单向输血”向“双向赋能”升级。

据统计，珠海金湾区、珠海经开区累计投入协作资金超过1500万

元，为赤水市21所中小学新建900平方米综合楼，维修改造超过1万平方米运动场，扩建450平方米食堂，并为21所中小学配备多媒体教室、实验室等现代化教学设施，惠及学生超过2万名。

针对赤水市音体美教育资源不均衡问题，珠海社会各界捐资超过500万元，联合打造系列品牌化教育帮扶项目：“山海协奏·沁润心灵”艺术计划，提升学生审美素养；“珠海健帆·共生书香”阅读工程，建设书香校园；“山海情深，以球会友”体育交流活动，推动赤水“班超”（班级篮球联赛）球队走进珠海开展友谊赛；“珠海·健帆暖心行动——夏季师生团建营”，组织师

生赴珠海开展研学与团队建设。这些项目不仅拓宽了山区孩子的视野，更增强了他们的文化自信和综合素养。

珠海两地还积极推动学校结对共建，目前已促成7所中小学建立稳定合作关系，形成“课程共研、教学共推、成果共享”的协作机制。一方面，珠海名校输出“精品课例库”“德育活动模板”等数字化资源，覆盖语文、科学、劳动教育等9个学科；另一方面，双方联合开发具有地方特色的校本课程——如依托赤水丹霞地貌与红色革命历史推出的“生态研学”课程，既丰富课堂教学内容，又厚植学生爱乡情怀。

为加强赤水市教师队伍建设，坚

持“外引活水”与“内培根基”并重，实施“骨干引领+跟岗锤炼+云端赋能”三维联动模式：珠海方面累计派出5批23名骨干教师和1名教育管理干部赴赤水支教；组织27名赤水青年教师赴珠海名校跟岗学习；开展“互联星空·云端培训”计划，邀请珠海教育专家线上授课，累计培训赤水教师超过1.5万人次。

目前，珠海与赤水的教育协作已构建“理念互鉴—资源互享—人才互育—成果互用”的协作闭环，让东西部协作从一次性“输血”变为可持续的“造血机制”，打造可持续协作样板，在义务教育优质均衡发展中持续释放新动能。

### 仁怀市

## 白酒产业科技服务队成立

本报讯 近日，仁怀市白酒产业科学技术服务队成立。该服务队由仁怀市工业能源和科学技术局牵头组建，以仁怀酱科所为主体，整合业内知名专家和省酒检院、茅台学院专家及白酒产业专业技术人员共56人，设置5个服务组。

仁怀市白酒产业科学技术服务队服务内容覆盖酱香白酒全产业链，包含制曲制酒、酒体设计、品质检测、新品研发、知识产权、政策宣贯、创新管理及人才培养等领域。接下来，服务队将常态化深入酒企，为企业提供全方位、立体化、公益性的科学技术服务，搭建“政产学研用”合作桥梁，助力白酒产业高质量发展。

（龙苹）

### 羊磴中学少年宫

## 为山里娃插上腾飞翅膀

本报讯（王华泰 全媒体记者 陆邱珊）桐梓县羊磴中学的乡村学校少年宫，自2009年创建以来，不仅丰富了孩子们的课余时间，更成为他们通向广阔天地的一个平台。

美术教室里，教师令狐小芬正向29名学生讲解素描技法：“线条明暗、比例结构、画面透视——心中先有画，笔下才有魂。”学生令狐丽娟捧起刚完成的作品请老师点评。“画得真好。”令狐小芬鼓励道，“坚持练习，就会有收获。”

绿茵场上，足球教师杨小飞带领学生练习盘带与协作；篮球架下，运球与投篮的节奏铿锵有力；舞蹈教室里身影翩跹；象棋桌前落子无声……多彩的兴趣课堂，让这座山区校园涌动着蓬勃朝气。

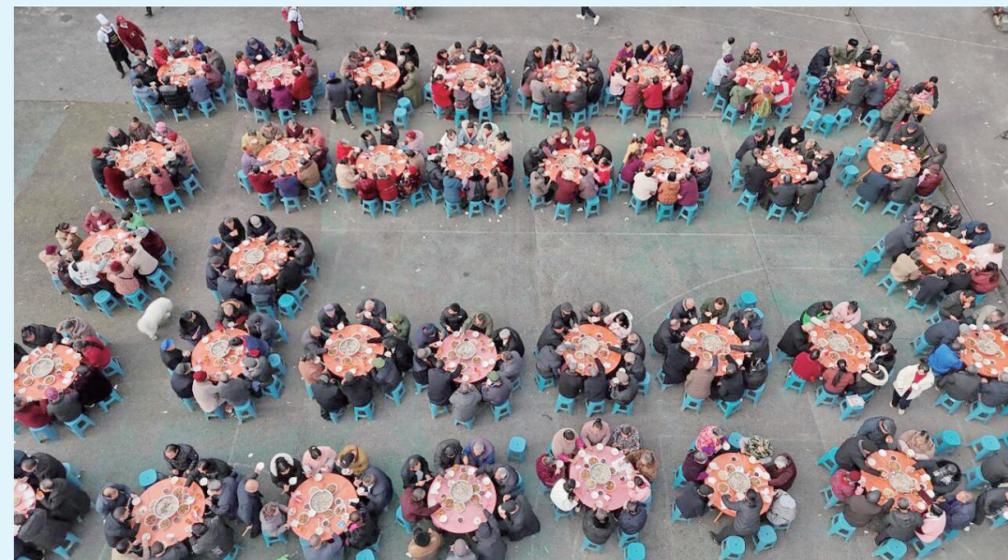
少年宫改变了无数孩子的生活，令狐小芬便是其中之一。“我从七年级开始在这里学画，后来升入高中、大学，如今又回到母校教书。”她说，“这份成就感无比真实——我正在把当年点燃我的那束光，传递给更多孩子。”

少年宫创办以来，大批学生通过艺体特长走出大山。“这些成绩，都源于少年宫带给他们的启蒙。”羊磴中学校长李刚道出了育人密码。更令人振奋的是，校足球队已蝉联九届桐梓县乡镇组足球联赛冠军，成为山区校园体育的一面旗帜。

少年宫的发展离不开社会力量的注入。通过校友委金联络，四川美术学院将羊磴中学定为实习基地，每年派教师驻校指导。“女儿娄梦婷加入美术班后，整个人更开朗自信，文化课学习也更有劲头。”家长娄成林欣喜于孩子的蜕变。

李刚表示，学校将继续携手各方力量，让音乐、美术、体育、科技与学业并行，为山区学子插上腾飞的翅膀。

## 平滩村：孝老团圆宴吃出幸福感



近日，赤水市白云乡平滩村举行“孝德润乡土·约定暖桑榆”新时代文明实践主题活动，对评选出的“孝亲之家”“孝悌之家”“德孝之家”“积善之家”“和美之家”等家庭颁发了奖牌和文明礼包。

活动中，志愿者开展了义剪、爱心拍照等志愿服务；活动还举行了“宴·温情相聚”孝老团圆宴，该村400余名60岁以上老人欢聚一堂，同品佳肴，共叙乡情。

（金凤 摄）