

# 工匠

是怎样炼成的

编前语

近日，2025年“桂林工匠”认定名单揭晓，25位来自制造业、教育、医疗、供水供电、传统手工业、非遗传承等行业的劳动者上榜。这些能工巧匠在自己的行业领域发挥着专注、精益求精、一丝不苟、追求卓越的工匠精神，书写人生的精彩篇章。

记者走访了其中数位“桂林工匠”，听他们说说自己是如何练就一身本领成为“桂林工匠”，以及他们如何诠释和发扬工匠精神。

## 陈爱琳： 20余年专注用感官 品评好啤酒

### 工匠小档案

陈爱琳

燕京啤酒（桂林漓泉）股份有限公司质量管理部质量员、品评组长，高级品酒师。

2007年10月获“诺维信杯”首届全国啤酒技能大赛优秀奖、2017年11月获2017年中国技能大赛——“乐惠杯”第三届全国啤酒品酒职业技能竞赛优秀奖。

“消费者对于酒好不好喝，其实就是两个很直观的感受，一个就是香气，另一个是入口的口感。而我现在做的工作，正是从感官品评的角度来判断这款酒能不能受到消费者的喜欢。”与啤酒打了近三十年交道的陈爱琳认为，感官品评是评判啤酒品质的一道关键环节，他也为此练就了“三把斧”。

感官品评项目不合格，即便理化指标都达到合格标准，这批酒也不能出厂。”

### 锤炼：分辨啤酒生产过程中 每一种细微的风味差异

在跟陈爱琳交流的过程中，记者了解到，他踏入啤酒这一行业已经快三十年了。

回想起自己刚刚入职那段时间，陈爱琳在酿造车间先后担任过滤员工、清酒管理员。

“那时的我，对啤酒的认知还停留在‘酿造流程’的表层。”陈爱琳说，直到公司设立专职品评员这一岗位，他对这个新岗位充满了好奇，本着自己骨子里对啤酒的喜爱，他毫不犹豫地报名参加了品评员的培训与选拔。

后来，凭借出众的嗅觉、味觉，以及不断积累的啤酒酿造知识，陈爱琳从众多竞争者中脱颖而出，成为一名专职品酒员。这一刻，陈爱琳与啤酒风味的“深度对话”就此开启。

“我清楚地记得，刚成为品酒员时，前辈就告诉我，品酒不是‘尝味道’那么简单，它是一门需要用专业武装、用耐心打磨的技艺。”陈爱琳就朝着合格品酒师这个目标不断努力，日复一日地进行感官敏感度的训练，努力分辨每一种细微的风味差异，从麦芽的焦香、酒花的果香，到酵母发酵产生的酯香，再到可能出现的双乙酰味、纸板味等缺陷异味。

这些年，陈爱琳先后获得了国家啤酒品酒师二级（技师）、“2010届国家级啤酒评酒委员”、国家啤酒品酒师一级（高级技师）等荣誉。

在他看来，每一份证书的背后，都是无数次品评练习的积累，也是对自己专业能力的肯定。

### 感悟：做好一件事、做精一件事

“即便检测技术不断发展，但在啤酒理化、风味检测手段尚未完全完备的当下，风味稳定性的评价、风味缺陷的确定与纠正，依然离不开品酒师的‘感官防线’。”这是陈爱琳从事感官品评工作二十年来的深刻感悟。

为了做好感官品评，陈爱琳不仅系统学习专业知识，还深入研究酿造工艺对风味的影响，熟悉从原料到成品的每一个环节。

如今，获得“桂林工匠”的认定，陈爱琳深感身上的责任重大。在他看来，工匠精神就是日复一日、年复一年地做好一件事、做精一件事。因此，



↑陈爱琳  
在品尝啤酒的  
味道。

这20年他专注于啤酒的品评也不  
感觉到枯燥。

当下，消费者对于啤酒口味、口感的要求日益多元化，这也对他和团队成员提出了更高要求，必须做好每一款啤酒的感官品评。“每一款啤酒的风味都是独特的，消费者能不能满意，就离不开我们对于品质的把关。”陈爱琳表示，要专注于每一个风味细节，专注于每一次品质把关。

这是“不妥协于瑕疵”的坚守，这也是坚守对消费者承诺的兑现。

与此同时，陈爱琳认为工匠精神也体现在创  
新中。这些年来，他和团队一直致力于创新  
实践，参与制定的制度与方法已作为母  
本，推广应用到集团其他28家工厂。

“这个过程其实就是‘从0到1的创  
新。’”陈爱琳说，他希望消费  
者在品尝啤酒时，能感受到  
他和所有酿酒人对于啤酒  
风味的坚持，“那是藏在  
风味里的执着，是融  
在品质中的温度。”

记者谭熙

图片由燕京啤酒（桂林漓泉）股份有限公司提供