

绍兴黄酒酿造技艺国家级传承人胡志明

# 用四十四年光阴酿一坛酒

■ 记者 殷俊 文 图片由受访者提供

近日,文化和旅游部正式公布第六批国家级非物质文化遗产代表性传承人名单,胡志明作为绍兴黄酒酿制技艺代表性传承人荣耀上榜。5月18日晚播放的浙江卫视《诗酒中国心》第四期节目中,胡志明讲述了富蕴“喜”“藏”“情”的女儿红故事,让无数电视机前的观众听得如痴如醉。

## 人物名片

胡志明,绍兴女儿红酿酒有限公司党委书记、董事长,“绍兴黄酒酿制技艺”国家级非物质文化遗产传承人,轻工大国工匠,中国酿酒行业首位“中国酿酒大师”。1981年,18岁的胡志明进入绍兴市酿酒总厂(古越龙山前身),从此与黄酒结缘。40多年的酿酒生涯,胡志明从学徒、技术员一步步成长为一名优秀管理者、绍兴黄酒酿制技艺的传承人、黄酒行业技术带头人。



黄酒国遗大师、轻工大国工匠胡志明。



《诗酒中国心》节目中,胡志明讲述女儿红故事。

胡志明是喝着越城北海桥酒厂的酒香长大的,绍兴市酿酒总厂(古越龙山前身)就在这里,胡志明至今还居住在这一带,他早已习惯了周围弥漫的酒香。

“父亲工作的国营家具厂就在绍兴市酿酒总厂附近,他是一位手艺精湛的木匠,爱喝黄酒。”出生于1963年的胡志明回忆说,自己孩提时,黄酒限量,每人每月只有两斤

份,他常常去酒厂给父亲买黄酒。一家五口人每月仅10斤黄酒,远远不够父亲喝。

耳濡目染中,年幼的胡志明潜意识里植入了“酿出最好的黄酒,让大家有足够多的好酒喝”的想法。中学毕业,他考上绍兴技工学校黄酒专业。1981年年仅18岁的他毕业进了绍兴市酿酒总厂。44年来,他从学徒、技术员一步步成长为一名优秀管理者、绍兴黄酒酿制技艺传承人、黄酒行业技术带头人。

## 刻进骨子里的酒香

绍兴黄酒因酒坊所处地理位置与开耙技艺差异,分西路酒、中路酒和东路酒。胡志明的师父王阿牛(绍兴黄酒酿制技艺首位国家级非遗传承人)是西路酒代表云集酒坊的传人,另两位师父是中路酒代表传人沈锡荣、李家寿。胡志明18岁开始跟随三位师傅学习绍兴黄酒酿制技艺,集两家技艺之长,通过自身长期的实践研究,形成了一套更加系统性的酿制技艺体系。

胡志明专注于把师傅教给他的手

艺传承好、发扬好,做好黄酒酿制技艺的守正创新。就算到了现在,每到冬季,胡志明还是会坚持待在生产一线,时刻掌握发酵几个关键节点,要求徒弟们随时向他反馈酿酒情况,无论晚上还是凌晨。

“今天是胡董到办公室最晚的一天。”女儿红酿酒有限公司门卫大叔给记者看胡志明进厂记录,最晚进厂的这天早上时间定格在7点59分。而他通常7点半前就进厂,早早开始一天的工作。

刻进胡志明骨子里的“黄酒香”,浸润着越地工匠精神。也许是胡志明父亲对黄酒的挚爱和对手工艺的匠心影响着他。18岁投身酿酒事业以来,胡志明休息日也会把时间用在工作上。无论是做学徒、技术员、车间主任,还是现今作为女儿红当家人,他始终不改淳朴本色,把每一位员工、每一位经销商当“家人”,亲切、真诚相待。正是这样的人格魅力,让员工、经销商对“女儿红”品牌充满信心。

## 以科技立标杆

随着时代的发展,绍兴黄酒也迎来了更大的机遇。胡志明恰逢其时,全身心投入其中,从经验传承到科技赋能,从手工操作到智能生产,胡志明以创新与技改为黄酒“开新篇”,为中国黄酒走向世界写下浓墨重彩的一笔。

胡志明主持2万吨、4万吨黄酒技改项目,开发古越醇、清酒等新品,并建立国

家级黄酒工程技术研究中心,带头攻关传统技艺科研项目。其团队斩获省部级科技奖20余项,国家发明专利10余项,60多项QC成果获国家、省市级奖项,发表论文18篇,为黄酒行业树立了科技标杆。

在基础研究领域,他破解黄酒养生之谜,主持《复合发酵菌提高加饭酒质量》课题,提升机械化黄酒风味,获浙江

省科技进步奖;《绍兴黄酒非生物稳定性研究》攻克沉淀难题,延长酒体保质期。这些成果不仅提升了黄酒品质,更推动了行业科技水平的整体跃升。

作为黄酒技术领军者,胡志明以技改重塑产业格局。20世纪90年代,他开创方瓶五年陈年份酒先河,提出酿酒微生态环境理论与产区概念;率先建成机械化生产

线,引入全过程质量自控系统,推动黄酒生产步入自动化时代。

在工艺革新上,他将后发酵罐扩容至120立方米,节约用地2/3,降本1300万元;2010年应用自动化投料、大坛清洗灌装技术,使万吨产量用工数减半,年省成本5500万元。此外,他以板热交换器替代传统煎酒器,攻克发酵酸败、口感淡薄等

难题,终结了黄酒生产低效高耗的历史。

胡志明深度参与多项国家标准制定,包括《黄酒》《绍兴酒》《饲料原料干黄酒糟》等,推动行业规范化发展。他始终秉持敬畏之心:“酿酒,是对粮食、工艺和质量的敬畏。”这份匠心,让他在62岁时仍坚守一线,以科技与匠心为黄酒高质量发展护航。

## 向下传薪火

在传统酿酒行业中,师徒相授是重要的传承之道。而胡志明在成为女儿红当家人之前,已累计收授骨干徒弟数十名,在他精心培育和指导下,徒弟们不仅熟练掌握绍兴黄酒酿制技艺,也已成长为企业生产、科研、销售一线的中坚力量,并取得了不俗的成就。

诸多徒弟中不乏已成长为中国酿酒大师、浙江省酿酒大师、高级技师、全国

级行业技术能手的。已是黄酒行业大师级人物的胡志明,还在通过授课、办培训班、编撰书籍及建立技能大师工作室等方式,传授与传播酿酒技艺,培养酿酒师及生产技术管理人才。

自2018年6月负责女儿红酿酒有限公司至今,胡志明共收徒20多人,培养酿酒师、品酒师等高技能人才160多人,其中高级工程师2人、工程师3人,高级技师14人、

技师15人,高级工106人。员工在省市区职业技能大赛中获奖40多人次,其中获国家级黄酒评委9人、省级酿酒大师2人、特级技师2人、全国轻工技术能手3人、全国酿酒行业技术能手6人、浙江青年工匠2人、市级非遗代表性传承人3人。

“用好人才,培养好人才”是胡志明的过人之处。他常常打破常规,用心培养高学历青年人才,这给企业带来了活力。

2024年1月,34岁的任焕被任命为女儿红公司总工程师,这是一个例证。2018年,任焕研究生毕业后回到家乡上虞东关,进了女儿红公司工作,当时他只是一名普通管理员,在“女儿红”能否实现自身价值,能否长久工作下去?任焕当时也没有把握。

令任焕没想到的是,胡志明甫一上任,就把他请到办公室详聊。随后,便让

他下车间学习技术和管理。

“原来,下沉到生产一线,才是学习、成长的开始。”任焕放下了高学历的“架子”,专心投入到技术管理、研发、创新中,还成了胡志明的徒弟,掌握了手工酿酒技术以及各环节的核心要领。他也学会了与公司一线生产人员打成一片,实现了个人真正的成长,成为“女儿红”的头部管理者之一。

## “女儿红”正红

“走到哪里,干到哪里!”绍兴女儿红酿酒有限公司副总经理许锡德告诉记者,2018年胡志明受命“当家”时,几乎是单枪匹马来的,但却很快征服了全厂上上下下员工的心,每一年业绩都在增长,员工收入都在提高。“‘女儿红’在黄酒业内地位从弱变强,每

一次黄酒品鉴大赛中,我们都拿第一!”

下车间、进实验室是胡志明的工作常态,几乎每天都要把占地130亩的酒厂重要区域走一遍。更重要的是,他对技术、生产、销售、厂貌等各个环节要求都非常严格,但很少会因为细微的工作不到位指责

员工,而是以身作则地“干在实处”,把黄酒匠心精神深入到每一个员工内心深处。

令胡志明欣慰的是,通过几年努力,“女儿红”行业地位正在步步提升。目前,“女儿红”已经是中国酒业协会黄酒分会副会长单位、浙江省酒业协会副会长单

位、绍兴市黄酒行业协会副会长单位。

令胡志明欣慰的是,通过几年努力,“女儿红”行业地位正在步步提升。目前,“女儿红”已经是中国酒业协会黄酒分会副会长单位、浙江省酒业协会副会长单位、绍兴市黄酒行业协会副会长单位。

透过胡志明的故事,看到的不仅是一坛酒的复兴之路,更是一个行业如何以文化自信回应时代叩问的生动样本。当黄酒的醇香遇上市场的浪潮,这场传统与未来的对话,值得每一个关心黄酒产业创新的人深思。

讲文明 树新风 公益广告

大家齐参与,共做谦让有礼文明客

# 快乐出游 与文明同行



绍兴市新闻传媒中心 绍兴市文明办 绍兴市文明指导中心 宣