

酒业泰斗秦含章仙逝,享年 112 岁

中国酿酒界的一代宗师秦含章先生因病医治无效，于 2019 年 8 月 15 日 13 时 22 分在北京逝世,享年 112 岁。

中国酒业协会昨天发布悼念文章称,秦含章是我国老一辈的科学家和工程师,是酿酒界的一代宗师,也是新中国食品科学技术和工业发酵与酿造技术的拓荒者和学术带头人。他学识渊博,造诣精深,理论联系实际,积极培养青年一代,桃李众多,为推动我国酿酒工业的发展做出了突出贡献。

文章称,秦含章的去世,“使我们失去了一位世纪泰斗、酒业巨擘和前辈楷模,更使我们永远失去了中国酿酒产业中饱经沧桑、学贯中外、矢志报国、鞠躬尽瘁的一代知识分子中弥足珍贵的一块‘活化石’。”



(资料图)

其人 / 庚子赔款最后一批留学生,中国食品工业的奠基人

秦含章先生 1908 年出生于江苏无锡张舍镇,在家中排行老三。父亲是教私塾的穷秀才。名字“含章”见于《易经·坤卦·六三》:“含章可贞,或从王事,无成有终。”大致意思是谦虚处世、谦和待人,保持美德,不居功、不自显,把握时机,必能大显身手,有所成就。而他的人生正如他的名字一样,饱含着中国君子之风。

1931 年,毕业于上海劳动大学农学院,虽出身贫苦,却以全国第二名的成绩,成为庚子赔款最后一批留学生,先后赴比利时、法国、德国学习,1935 年毕业于比利时国立圣布律高等农学院,1936 年在德国柏林大学发酵学院专修啤酒工业。

1936 年 9 月回国,历任复旦大学、

中央大学、南京大学教授。1948 年,任江南大学教授、农产制造系(新中国第一个食品工业系的前身)首任系主任。

1950 年,由周恩来总理亲自签发任命书,任命为中央人民政府食品工业部参事,成为新中国农产工业的拓荒者和科学带头人、中国食品工业的奠基人。历任食品工业部、轻工业部参事,第一轻工业部、轻工业部食品发酵工业科学研究所所长。并获得“国家突出贡献专家”光荣称号。

1955 年,秦含章奉命两度到青岛啤酒厂研究啤酒装瓶后的混浊问题,并研究试制“配制啤酒”,1960 年,秦含章调任国务院第一轻工业部发酵工业科学研究所所长。

1958 年,南京工学院食品工业系

独立办学并迁址无锡,创建无锡轻工业学院。主持创办无锡轻院的正是时任轻工业部教育委员会副主任的秦含章。

1964 年 2 月-1965 年 5 月,秦含章主持了科学试点项目“汾酒试点”,第一次系统地揭示出白酒的奥秘,使汾酒完成了从“传统酿造工艺”向“现代酿酒工业”的巨大转变。行业内对酒的分析达到了分子水平,试点成果 1978 年获得了全国科学大会重大成果奖。

1964 年,方心芳与秦含章主持并参与了茅台酒的科技科技试点组,按照茅台酒的生产周期,分两期开展了科技试点研究。

2007 年,中国食品发酵工业研究院授予“终身成就奖”。

地位 / 酒界共奉的“一代宗师、酒界泰斗”、“酒圣”

从习农艺,到留学欧洲向微生物学、食品发酵工业转行,秦含章始终追求“专业报国”“走应用科学道路”的理念。秦含章之于中国酒业,是酒类产业规划和理论建设的奠基人,是“新良田”的开拓者。丰厚的学识积累,不仅为他取得辉煌成就奠定了坚实基础,更

让中国的酿造行业因此受益几十年。据介绍,秦含章是中国食品界、酒界共奉的“一代宗师、酒界泰斗”、“酒圣”,他是新中国食品科学技术和工业与酿造技术的拓荒者、学术带头人,是著名食品工业科学家和工程技术专家,是中国食品与发酵工业奠基人,是中国食品工

业发酵研究院的创始人。中国食品工业专业协会名誉会长,中国食品发酵工业研究所名誉所长,中国工程院院士候选人评审委员会委员。上世纪 50 年代,他主持筹建国内 15 所轻工业学院,也正是在他的坚持与关心下,中国高等教育食品发酵大咖级专业落户无锡。

其作 / 一生撰写的科研报告、著作论文共计 40 余部,6000 余万字

秦老一生治学严谨,笔耕不辍,撰写的科研报告、论文和著作以及与他人合写的书共计 40 余部,6000 余万字。主要著作包括《国产白酒的工艺技术和实验方法》、《现代酿酒工业综述》、《酿造名优白酒的科学技术》、《白酒酿造科学技术》、《中国大酒典》、《新编酒经》、《酒文化小品集》、《酒曲集锦》、《白酒春秋——中国蒸馏酒的演变及发展趋向》、

《我国酿酒工业的发展战略》、《入世后的中国酒业》、《名白酒发展方向和发展方法》、《清香型白酒在我国酿酒工业中的优越地位》等。其中近 80 万字的《新编酒经》,被业界誉为“中国酒文化第一书”。

秦老 85 万字的《新编酒经》,对中国酒文化进行了概括和论述,还提供了具体的制曲、酿酒、榨酒、收酒、贮存酒的方法,被誉为中国酒文化的第一书;

90 岁时,热爱古典文学的秦老出版了 30 万字的《酒文化小品集》,汇集了 400 余首酒诗;93 岁时,5 万余字的论文《白酒春秋——中国蒸馏酒的演变及发展趋向》发表;同年,350 万字的巨著《国产白酒的工艺技术和实验方法》问世;94 岁时,秦老“启动”了一个更大的工程——《新编食经》。据不完全统计,秦老一生撰写的科研报告、著作论文共计 40 余部,6000 余万字。

其家 / 夫人是我国著名的营养保健界权威专家

秦老家会客室墙上悬挂着两张照片,一张是秦老和夫人索颖教授的合影,一张是秦老的学生高景炎向秦老祝寿的照片。高景炎是秦老在白酒界最为器重的学生,是中国清香酒界专家领

袖、国家级非物质文化遗产项目蒸馏酒传统酿造技艺代表性传承人。

秦老的夫人索颖教授是我国著名的营养保健界权威专家。索颖教授长期关注和研究酒的营养与健康问题,编

写了很多与酒有关的学术论文与著作,1992 年,她参加了法国可涅克市首届国际蒸馏酒学术会议,并发表了题为《中国白酒的营养与卫生》的论文,受到国外学者的重视。

其话 / “匠”是一门技艺,“心”是一种修为

什么是“匠人匠心”?酒界泰斗、一代宗师秦含章曾说过:“匠”是一门技艺,“心”是一种修为。俗话说匠人易得,匠心难修。“匠人”需要以“技”养身,更需要以“心”养“技”,因为匠心是一个工匠的灵魂。只有培养好“匠人”,

匠人修炼好“匠心”,二者完美结合,才是真正的工匠。同时,企业的诚信坚守,材质的真材实料,产品品质的精益求精,才是真正的匠心。

秦含章还是无锡日报《天下无锡人》栏目采访的年龄最长者。

今年 5 月,他欣然接受无锡日报记者采访,这也成为老人生前最后一次公开接受媒体采访;6 月底,当记者回访时,看到家乡水蜜桃,秦老连竖大拇指:这个好,只有阳山有!音容笑貌,犹在眼前。

(综合)

·延伸·

秦含章谈养生

谈到养生,秦含章说:我能长寿过百岁,主要是坚持“四动”——动脚、动手、动脑和动口。

动脚:脚是人的“第二心脏”,连接着人体各器官。老人躺在床上双手抱头,做“双脚踩自行车”动作,一次做 50 下。由于长年坚持,有效改善了人体一些器官与肢体功能。

动手:每天练书法半小时,已练了 10 多年。章老书法作品日益精进,前来索字者不少。“书法曾被列为最能促使人长寿的 20 种职业之首,我天天练习,获益匪浅。”

动脑:脑不动要生锈,经常动脑可推迟脑细胞老化,防止得老年痴呆症。章老动脑就是写诗,一般写的是有关健康、品酒的七律古诗,至今已写了上百首。

动口:常与人聊天,倾诉自己郁闷,可以有效防止不良情绪对自身健康的侵害。

秦含章的夫人索颖,是从美国留学归来的营养学家,知识丰富,在饮食上为老伴积极“把关”,为其搭配最合理饮食,还亲自下厨,动手制作榨鲜橙汁、草莓酱和炒一些少油少盐的时新蔬菜。

索颖对果酱情有独钟。她觉得市场上卖的果酱太甜,不适合老年人吃,且有添加剂,便亲自制作。每当草莓上市时,一次买来 5 斤新鲜的草莓,洗净切碎,分批放进一只铁锅里,用一只木勺子在锅里搅拌,边搅边掺进少许白糖,一直搅到果碎全部融成浓浓的褐色酱汁,这样装进已消毒的瓶子里,密封好。5 斤草莓能吃上一个月。尝一下,比外面卖的草莓酱更新鲜可口。

章老的早餐是两片烤面包,一片抹上自制的草莓酱,一片抹上奶酪,外加一袋牛奶。“草莓是个好东西,营养价值高,含有丰富维生素 C,有帮助消化的功效,还可以巩固齿龈,清新口气,润泽喉部。这是美味而营养的一顿早餐。”

年过百岁的秦老和索老在生活中互相关心,互相照顾,无微不至。秦老右耳不好,来客人了,索颖常贴着他的左耳“传话”,一传就是一两个小时。两人兴趣爱好不同,看电视节目时常推来让去。索颖说:家是幸福的港湾,家和万事兴,家和身心健。

(新民晚报)