



[本文根据相关媒体报道综合整理]



沈怡方:把扎根白酒的精神薪火传承下去

相关链接 | Related links

沈怡方的酒道人生



个人经历

沈怡方,江苏海门县人,教授级高级工程师,全国著名白酒专家。

1933年2月出生,大学本科,1953年毕业于华东化工学院有机合成专业,服从国家分配到内蒙古轻工科学研究所工作。1981年调回江苏。历任内蒙古轻工科学研究所、江苏省食品发酵研究所室主任、江苏省轻工食品工业公司总工程师。后任中国食品工业协会白酒专业委员会副会长。

上世纪50至60年代,致力于内蒙古白酒工业的技术改造工作,取得了良好成绩。

70年代,他负责的“提高液体发酵白酒质量的研究”课题,获得了国家奖。80年代,研究国家名酒洋河大曲提高得率问题,获得了明显的经济效益。

1990年,由他指导并组织江苏省曲酒厂推广应用酶法新工艺替代大曲酒生产工艺,全年节粮600吨,增收1000万元。

1973-1979年,先后在内蒙古呼和浩特市、包头等地酒厂负责进行各种香型优质白酒的试制工作,从而结束了北部地区不生产优质白酒的历史。在引进吸收国家名酒生产工艺的基础上,创立了一些新工艺,对全国白酒工业发展起到了推动作用。

1985年后,指导开发了四种优质白酒,这些产品先后都获得了国家优质酒的称号。

主要成就

著有《液体发酵法白酒的生产》《低度白酒生产技术》《白酒生产技术全书》;参与了《发酵工业词典》《中国酒经》《中国酿酒科技发展史》的部分编写工作。

1978年荣获全国科学大会先进个人奖。

1978-1988年期间先后荣获内蒙古自治区、江苏省常州市、广东省、湖北省科研成果奖。

2004年获中国酿酒工业协会特殊贡献奖。

2008年获振兴苏酒突出贡献奖。

学术见解

必须十分重视细菌在酿酒中的重要作用。

我国白酒区别于国外各种蒸馏酒的香气成分特征及产生差异的原因。

在白酒香味成分间的重要关系论文中,首先提出了细菌发酵在白酒酿造中的重大作用。

浓香型白酒分为以四川及苏、鲁、豫、皖为代表的两个流派,前者为浓郁型,后者为淡雅型。

在现有十二香型白酒中主要是清香、浓香与酱香三大香型,其余的都属于这三大香型派生出来的分支。

白酒工业的产业结构在相当长的一段时间内将是中、小型企业并存状态。

倡导要努力改变干杯饮酒方式,积极倡导、创建、传播酒文化的酒馆及科学饮酒,有利健康。



熟悉的人都知道,沈怡方是个睿智幽默、乐观和善的人,无论是当年在内蒙古28年的坚守,还是在酒业科研这条道路上寂寞的探索。进入酒业以来,他常自谦为“一个酒业老兵”。即使晚年卧病在床,沈怡方仍不失乐观和坚强。他心里放不下的,仍然是他所钟爱一生的白酒事业。

“我这辈子最想做的事,就是专心的搞白酒生产工艺的科研工作”——正是这句历经数十年风雨而不改的心声,让白酒泰斗沈怡方当得起“巨匠”的称谓,也正是这份质朴的坚持,使他赢得了人们发自内心的敬重。

“现在的年轻人比我们更富创造力,现在的社会也更能为大家提供人尽其才、安居乐业的条件,科研的硬件设备更是先进,所以说,只要有心、用心,你们就不会再有我的遗憾。”沈怡方曾在接受媒体采访时说,自己最大的愿望,就是“把扎根白酒的精神薪火传承下去。”吾辈自当勉励,不负老先生之望。

阴差阳错把心扎根白酒

由弱冠而立,十年光阴。沈怡方彷徨过、苦闷过、摇摆过。然而,在那个特殊的时代背景下,政治上的失意、事业上的惶恐、现实中的无奈……阴差阳错地让沈怡方把心扎在了白酒上。

1953年,大学毕业的沈怡方服从国家分配,远赴内蒙古。由于所学专业为化工,被当时的绥远省工商厅安排到了内蒙古轻工科学研究所工作。“我们那时的价值观和现在完全不一样。在我们的认知里,是人民的血汗钱供养我们上了大学,所以我们应该把所学到的知识,还给人民。越是要去艰苦的地方工作,就越光荣。因此在填报志愿分配的时候,我们都填的是‘无条件服从组织分配’。”沈怡方这样说道。

然而,时年20岁的沈怡方并未料到,他的报国理想与现实的差距竟是如此之大。“当时,内蒙古的化工工业体系非常薄弱。举个例子来说,那儿有个天然碱湖,把碱湖里形成的天然碱挖出来卖,居然就被称之为‘化工’。而我这个学化工的,则被指派到当地的酒厂去搞化验。”沈怡方的失望,可想而知。

不仅如此,内蒙古的气候和生活习惯也让来自江南的沈怡方难以适应。“圆白菜、胡萝卜、土豆——这三样素菜要吃半年以上。八、九月份收获以后,要一直吃到第二年的五月份。到了五月份,土地才解冻。那里的冬天,气温低到零下三十多度。风沙也很大。每天8点上班的时候起风,大沙砾子就往脸上刮,一天下来,就算是在装着双层玻璃窗户的房间里,桌子上也会全是土。”沈怡方说,因为条件艰苦,在53年分配到绥远工业厅的大学生里,不乏不辞而别者。“工作两个月后,就有人开了小差。

2017年2月21日凌晨2点01分,酒界泰斗、一代宗师沈怡方先生因病骤然离世,享年84岁。

从首次提出细菌发酵在白酒酿造中的重大作用,到通风制曲、麸曲法、提高新工艺白酒的质量、剖析白酒香味成分、芝麻香工艺的探索到参与主持历届评酒会,再到淡雅浓香型白酒的确立、倡导“文明饮酒”的酒道文化,沈怡方这一生,始终都在为酒业创新发展而奔波。即使在他人生最后阶段,仍然不忘为酒业创新鼓与呼。

沈怡方先生进入酒行业60多年来,为白酒技术创新和发展做出了不可磨灭的卓越贡献。他的病逝,是中国白酒行业的重大损失。

单位派人到火车站去劝说挽留,但他们再也没有回来。”

于此前车之鉴,研究所的领导为了“拴住”沈怡方,甚至采用了“催婚”的办法。或许,这个在今天看来令人啼笑皆非的留人方法真的起了作用,沈怡方在内蒙古一呆就是28年。“我们的新房只有几平米,除了炕,就是一张小书桌。”说起那场简陋但幸福的婚礼,沈怡方仍然历历在目。

人留在了内蒙古,但毫无疑问的是,在生产工艺落后的白酒厂里搞化验,并不能安定沈怡方那颗年轻的心。沈怡方坦言,在最初的几年,他老想着去搞真正的化工,以至于眼高手低。“我所在的化验室,是由一位高中学历的王姓工程师领导。由于没有做过实际的科学实验和轻视的态度,我抱着游戏的心态,所以在头三个月里,我们所做的分析实验结果全部不准,没有办法上报。王工程师也不吱声。后来还是党支部书记找到我们,告诉我说:‘你们这批大学生的业务能力真的不行,要好好找下原因。’当时我感到很惭愧。”

而接下来的一系列事情,让沈怡方最终把根扎在了白酒上。“1959年的时候,我成为了预备党员。但因为反对当时的‘白水变酒’、‘猪粪榨油’和‘永动机’等明显不符合科学规律的东西,被定性成右倾机会主

义。‘每天晚上党支部开会,我都是被批评的反面典型。’政治上的失意,让年近三十的沈怡方非常苦闷,“我感到不能再这么下去了,如果不能在某方面有所建树,我将一事无成。”沈怡方告诉记者坦言,做出扎根白酒的决定,他在很大程度上是“被逼”的。“现实情况就是这样,我没有可能去搞我心目中的化工工作,政治前途也很黯淡,再加上上年岁渐长,也只有选择把心安在白酒上,一条道走到黑了。”

以匠入道但为白酒言

从业六十余年,沈怡方看惯了白酒业的春风秋月。从最初渴望以成果出人头的痴魔,到“但为白酒言”的忘情呐喊,这是怎样的情根深种?一个情字,让沈怡方的科研不再冰冷;一个情字,让沈怡方以匠入道。

安心于白酒业的沈怡方,以令人难以想象的速度,爆发出了他的能量。他开始频繁下到酒厂,和工人们一起干活,在实践中对白酒的生产工艺进行观察、思考和科研。1964年时,沈怡方在汾酒试点展示会上以实践为依据,指出了当时白酒界权威理论的错误,一鸣惊人;1965年时,沈怡方又在包头试点工作中取得了通风制曲、酒精串香、剖析白酒芳香成分等一系列重大科研成果。“只要用心,就能做出成绩。”沈怡方这样说道。

今天看来,沈怡方的“用心”二字,在当时包含了太多的成份:出人头地的渴望、政治愤懑的出口、科研者本身的诉求……然而值得庆幸的是,沈怡方那颗炽热的心,在与工人们“同吃、同住、同劳动”的环境下,被赋予了人情的味道,从而使研究始终以人为本,并最终让他得以领悟了白酒之道。

“做曲子的地方高温高湿,翻了曲子出来又是零下三十多度,我深受其苦。我就想啊,工人们这样也太辛苦了,得有个法子改善一下。于是我就搞了个通风制曲,用鼓风机通风的方式来控制曲子温度。设备搞出来以后,我连着蹲守了好多个晚上,把解决技术问题解决掉了。推广的时候,有个怀孕的制曲女工,看到这个,感动得拉着我的手直掉眼泪。”当沈怡方回忆起这段典故时,记者仍然能从他的眼睛里看到欣慰和满足。

沈怡方的勤勉,感动了酒厂里的工人,而这些淳朴的劳动者们,又用自己的回报反过来感动了沈怡方。“那个时候,我和工人们的关系非常好。人家都说:‘这个年轻人,不像大学生。没有大学生的架子。’在我看来,这是非常好的评价。这说明我的付出得到了人家的认可,工人们愿意和我亲近,愿意和我真正探讨生产上的事儿了。我那时只有108斤,体质瘦弱,他们就照顾我,不让我干重体力活儿。三年困难期的时候,有个车间老工人还给我寄来了他辛辛苦苦积攒的60斤粮票。”

沈怡方说,没有这些情感的支持,他不可能在白酒上取得现在的成就。事实上,这

些难能可贵的感动,正是对沈怡方自身价值的最好肯定。“科研以人为本”,在那个并无此种说法的年代里,沈怡方却已有了深切的感悟。这份感悟,影响了他的一生,并最终成为了他明澈白酒之道的基石。

从通风制曲、麸曲法酿酒到参与、主持历届评酒会,再到倡导白酒之道、推行文明饮酒风气,沈怡方的所作所为,已经远远超越了一名纯粹的白酒科研者。尽管他所处的环境和工作历经跌宕,然而他却始终无改对于行业的真情。白酒若有灵,在其眼中,沈怡方可谓堪称“酒友”。

爱之深痛之切

“我的脑子里,转的全是白酒的事儿。白酒产业纵横中国历史几千年,我希望它后继有人。”面对这样的话语,行业中人不能不感动。沈怡方为白酒业奉献了一生,他的拳拳之心,是我们必须继承之重!

垂暮之年的沈怡方,以麦田守望者的心态,时刻关注着国内的白酒行业。敢说、敢做、不计荣辱。

但令沈怡方痛心的是,即使是在改革开放,白酒获得快速发展之后,业界仍然存在轻视知识分子,轻视技术的现象。他愤愤不平地说:“某全国知名酒企在人民大会堂搞新闻发布会,他们给发言的白酒专家发了2000元的‘咨询费’,却给文艺圈的主持人发了8万元的‘出场费’,相比之下,咱们仍然啥都不是嘛。你说你有这么多钱,干嘛不拿去改进生产工艺、提升产品质量,非得全用来打广告、搞噱头呢?”

爱之深,痛之切。在沈怡方的眼里,白酒产业还有很多亟待解决的问题,有技术上的,也有思路上的。而除此之外,更令沈怡方深恶痛绝的则是白酒被用于不正之风的现象,“我们辛辛苦苦搞出来的白酒,不是用来损坏国家栋梁,摧残人们身体的!”

不过,沈怡方也认为,中国白酒的未来将是美好的。“白酒产业纵横中国历史几千年,足以说明其生命力的旺盛。我已经80多岁了,为什么还要出来到处跑?一方面是因为我脑子里转的全是白酒的事儿,不到行业里转转不行,坐不住;另一方面也是想多跟行业里的年轻人聊聊,把我知道的事告诉他们,让他们热爱这个行业,专心于这个行业。现在的年轻人比我们更富创造力,现在的社会也更能为大家提供人尽其才、安居乐业的条件。科研的硬件设备更是先进。所以说,只要有心、用心,你们就不会再有我的遗憾。把扎根白酒的精神薪火传承下去,这就是我最大的愿望。”

他是当之无愧的酒界泰斗

多年来,沈怡方勤于钻研酿酒技艺,坚持在传承中创新发展。他先后在内蒙轻工科学研究所、江苏省食品发酵研究所、江苏省轻工食品工业公司、中国食品工业协会等单位工作,受聘在复旦大学、无锡轻工业学院讲授白酒酿造专业课。不仅如此,沈怡方还受聘为全国第三届白酒国家评酒委员,并负责主持了第五届全国白酒评酒专家组工作。

事实上,沈怡方这一生,就是为酒业创新辛勤耕耘的一生,在总结、发掘、提高、创新我国优质白酒传统生产工艺方面取得了丰硕成果——

他在运用科技手段对白酒风味成分进行科学检测分析,对己酸菌分离提取、对芝麻香型白酒酿造工艺及其风味探索和稳定提升、对白酒感官品评进行科学总结指导并确立香型风格标准、对白酒酿造中细菌(有益菌)重要作用的率先提出和深度研究、对新工艺白酒技术工艺创新和发展、对淡雅浓香型白酒风格流派的确立和积极倡导、运用黄酒糟成功酿造出优质芝麻香白酒、在全行业创立和首倡中国酒道文化及其主张等方面,无不做出巨大创领,对白酒行业技术创新发展和飞跃做出了前所未有的巨大贡献。

到了晚年,更是积极倡导要努力改变干杯饮酒方式,传播理性文明的饮酒文化。他的成就,已经远远超越了一名白酒科研者的范畴,是当之无愧的酒界泰斗。



沉痛悼念中国酒界泰斗、一代宗师沈怡方先生

