第一图书网, tushu007.com

# <<当代中国酒界人物志>>

## 图书基本信息

书名：<<当代中国酒界人物志>>

13位ISBN编号：9787501971282

10位ISBN编号：7501971285

出版时间：2009-9

出版时间：中国轻工业出版社

作者：赵爱民 编

页数：898

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

## 前言

中国是文明古国，有着悠久的历史和古老的文化，三大古酒之一的黄酒便起源于中国。
据出土实物推测，迄今至少有5000年的历史，而中国独有的另一酒种——白酒也近乎千年，故有“一部酿酒史就是人类文明的发展史”之说，足见酒起源之历史悠久。
然而，中国酿酒工业的发展还是比较晚的，别的不说，单说高劳动强度的手工作坊式生产就延续了数千年。
近百年来，随着陈胸声、魏嵒寿、朱宝镛等为代表的一批在西洋学习了先进微生物技术的爱国学者的相继回国，回国后的他们相继投入到国内微生物的科学研究之中，逐渐引进到酿酒工业，自此，中国酿酒工业才开始有了科学的分析、化验、总结，从而结束了“没有任何文字资料的口口相传、师傅带徒弟”的手工酿酒业时代，进入了科学的分析、化验、总结的酿酒时期。
陈鞠声、魏苗寿、朱宝镛、金培松、方心芳、朱梅等这些微生物学家、中国酿酒工业先躯，应当被我们铭记。
一声炮响，历史进入了新的时期，转眼，中华人民共和国新中国成立60周年！
从1949年解放到而今新中国成立60年来，酿酒行业发展极为迅速。
新中国成立初期，我国酿酒行业年产量仅1152万吨，产品结构单一，工业水平落后。
振兴中国酒业的历史使命，落在酒界同仁的肩上。
2008年饮料酒总产量5504，46万千升，黄酒、白酒、果露酒、啤酒、葡萄酒在此书行将出版的时候，我脑海中又浮现出了一幕一幕真切的画面：我忘不了，忘不了周恒刚先生，忘不丁那一幕：那一天，我们去探望病中的周老，一上来，他就拿出了一张事先准备好的、他最喜欢的一张照片来，递给我们了，又要了回去，摩挲良久，在照片正面右下角颤抖着、很部重地写下了“周恒刚”三个字，他边递给我们边说，“这就当作我的遗像吧”，他还不失幽默地说，“多少人想要，我还不给呢。”

第一图书网, tushu007.com



## 内容概要

《当代中国酒界人物志》是新中国第一部大型、全方位、多角度、大视野的巨型酒界史料，极具史料珍藏价值。
这本书的意义远远超越记述个人历程的范围，而是当代中国千百万酒界的杰出代表用毕生的血汗谱写出的振兴中国酒行业的历史画卷，是中国酒界永远值得珍惜的宝贵精神财富！
这本书的价值有待后人来检阅。
我们真诚地希望大家看到这些真实的酒人酒貌酒风采的时候，能够有所启发。

## 书籍目录

陈驹声：我国最早的发酵工业专家魏嵒寿：微生物学先驱朱宝铺：振兴中国酿造事业金培松：发酵科学的践行者方心芳：微生物学大家朱梅：我国现代酿酒技术奠基人龚文昌：固液态法串香新工艺白酒主创者周恒刚：宗师风范管敦仪：中国啤酒科技带头人张志强：酿酒研究寄苦乐徐洪顺：为黄酒事业奋斗终生辛海庭：一代酒界大师范玉平：神奇的魔术师李兴发：茅台勾兑圣手常贵明：终生为了汾酒香徐呈祥：黄酒一生李家寿：昔酒老法师潘蓓蕾：一代风范酒之缘王延才：中国酒界掌舵者袁仁国：“智”造茅台白智生：为了历史的重托傅建伟：书写中国黄酒华章李福成：民族啤酒工业的脊梁李华：耕土耕心酿酒酿人陈小波：酿造中国顶级葡萄酒乔天明：不屈的行者刘树琪：朝阳产业领路人刘自力：黔酒辉煌今又来韩建书：情缘汾酒曲吉吉：中粮酒业灵魂季克良：与酒共舞酿人生张吉焕：黄牛奋蹄干吉广：红星照耀二锅头刘春梅：葡萄酒界智慧女性傅祖康：情系会稽山赵凤琦：导演“双沟”裂变陈云昌：葡萄酒新文化运动教父严升杰：上下求索悟大道金国辉：黄酒书写人生孙利强：张裕命脉埃利克：防伪事业的传教士黄庭明：演绎商业武侠传奇吴飞：中粮酒业砥柱杨廷栋：放飞蓝色的梦想于秦峰：即墨妙府之父张锁祥：栉风沐雨二十载田凤英：布局王朝李怀民：俯首甘为孺子牛傅保卫：永远和气生财吴向东：华泽集团的第一酒商路线图胡建华：沉醉“女儿红”张金山：宁夏枸杞产业的引领者吴光武：潜心保健“真经”朱思旭：全国酒类现代管理先行者沈振昌：守望一个行业的利益……

## 章节摘录

对我国传统发酵产业的贡献方心芳早年就立志献身于工业微生物学。
他的大学毕业论文便是《中国酱醪中之数种酵母菌》。
参加工作后在“黄海”社长孙颖川指导下，他的第一项研究工作是改良高粱酒的酿造方法。
他们高薪招聘酿酒师傅，在社内建立实验工厂进行试验。
通过化学分析，找到了酿造高粱酒时原料利用率太低的主要原因是大曲中的有用微生物活性太低。
针对这个问题，选出了糖化力强的米曲霉和发酵力强的酵母菌做成麸皮曲，并加入酒母来代替原有的大曲，结果既提高了出酒率，又节约了制曲用的粮食原料。
1932年创建了威海酒厂，他亲自参加生产劳动，到唐山和山西汾酒厂做考察，写出了关于我国制曲酿酒的第一批科学论文。
这些成果至今仍对我国的酿酒行业有重要参考意义。
山西汾酒厂在20世纪60年代总结传统工艺时，方心芳的（《汾酒酿造情况报告》就被作为重要文献资料使用。
抗日战争期间，方心芳和同事们一起，成功地用人尿代替硫酸铵以糖蜜为原料发酵生产出了酒精，为缓解大后方汽车能源困难做出了贡献。
在四川乐山全华酿造厂，他进行改造酿酒用大曲的试验，在大曲中接种曲霉、根霉和酵母菌，提高了大曲的糖化和发酵效率。
同时对制曲的场所曲房进行了改造，实现了一年四季生产大曲。
可惜在当时未能推广。
中华人民共和国成立后，随着人民生活的改善，节约酿酒用粮成为突出问题。
1951年，方心芳在轻工业部召开的酒精生产会议上，根据自己过去的成功试验，重新提出了改造大曲的主张，得到了政府主管部门的支持。
1952年，方心芳带领一批科技人员在北京酿酒厂开展工作，将用大曲酿制二锅头酒的传统生产方法改为用麸皮曲生产。
这项工作对后来在全国普遍推广的“烟台酿酒操作法”的形成有重要影响。
1960年，他到酒乡茅台实地调查，并派人常驻酒厂进行大曲和酒醅中微生物的分离，同时组织力量在北京的实验室中开展鉴定工作。
这项工作虽然因为种种原因未深入进行，但通过这项工作，一方面获得了一批在后来研制白酒新产品常采用的纯种，同时提出了茅台酒酿制过程中特有风味主要来自耐高温细菌的立论，在20世纪70年代异地仿制茅台酒时，这些研究成果起了重要作用，证明他的看法是正确的。
20世纪70年代我国对浓香型白酒的研究取得了重要突破，方心芳怀着满腔热情给予支持和提倡，并指导人们在自己的故乡研制了一种优质浓香型白酒。
他曾对我国30年来酿酒技术的发展做了如下概括：“50年代主要是提高淀粉利用率，60年代是提高白酒质量，70年代是试验和推广浓香型白酒的酿造方法，80年代将是试验推广茅台酒曲型特高温酒曲，在各地生产茅台酒型白酒的时期。
”的确，如他所料，20世纪80年代我国从南到北出现了一批风味与茅台酒类似的酱香型白酒。

## 后记

快的史书风格。
在编这本书的过程中，我们在搜集资料过程中，感到除了要有一本《人物志》以外，更需要有一本“中国酿酒工业史”.我们只能把搜集到的“中国酒业大事记”附录于书后，以期勾勒出近代酒业发展的一个线条，给后人存留一些资料，以侍后人中有大智慧、大毅力者去完成这本“中国酒史”吧。
在此期间，看到一本世界酒史——《酒的故事》，作者是著名的评酒专家，他用通俗的语言、以故事的形式把世界酿酒史说得清清楚楚，明明白白。
这令我顿生羡慕之心，但愿我们能看到与之比肩的“中国酒史”早日问世。
在本书的策划、编写、出版过程当中，很多朋友给予了我们大力支持，他们以不同形式在关心、指导、支持、帮助我们，他们是：中国轻工业联合会副会长潘蓓蕾先生，中国酒界泰斗秦含章先生，中国酿酒工业协会理事长王延才先生，中共烟台市委常委、烟台市副市长刘树琪先生，中国绍兴黄酒集团董事长傅建伟先生，贵州茅台酒厂（集团）有限责任公司董事长季克良先生、总经理袁仁国先生，天津王朝葡萄酿酒有限公司董亨长白智生先生，北京燕京啤酒股份有限公司董事长李福成先生，中粮酒业股份有限公司董事长曲喆先生、总经理吴飞先生，烟台张裕葡萄酒股份有限公司董事长孙利强先生、总经理周洪江先生，四川剑南春集团有限责任公司董事长乔天明先生，山西杏花村汾酒股份有限公司总经理韩建书先生，江苏双沟酒业股份有限公司董事长赵风琦先生，中根南王山谷君顶酒座总裁陈云昌先生，北京龙徽酿酒股份有限公司总经理刘春梅先生，贵州茅台酒厂（集团）习酒有限责任公司总经理刘自力先生，会稽山绍兴酒股份有限公司忌经理傅祖康先生，浙江塔牌绍兴酒股份有限公司总经理金国辉先生，江苏张家港酿酒有限公司董事长黄庭明先生，绍兴女儿红酿酒有限公司董事长胡建华先生，上海冠生园华佗酿酒有限公司总经理吴光武先生，山东即墨妙府老酒有限公司总经理于秦峰先生，陕西太白酒业有限责任奢司董事长张吉焕先生，中粮华夏长城葡萄酒有限公司常务副总经理陈小波先生，瑞森国际（集团）酒业公司中国区cEO王宜文先生，北京刮拉瓶盖有限公司董事长埃利克先生……还有太多、太多的朋友，给予我们种种的支持和鼓励，在此，我们就不再一一列举了，我衷心的感谢这些朋友！

第一图书网, tushu007.com


## 编辑推荐

《当代中国酒界人物志》：中国轻工业出版社

第一图书网, tushu007.com



版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com