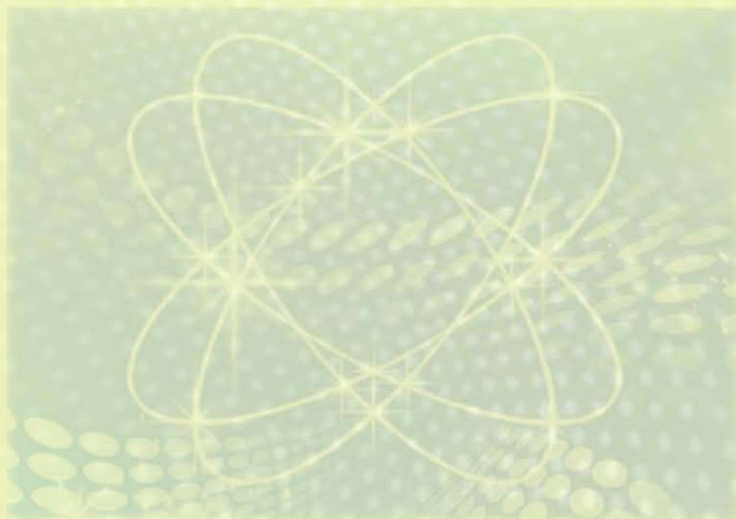


酒道人生

沈怡方、金佩璋与中国白酒六十年

沈怡方 金佩璋 著



东南大学出版社

酒道人生

目 录

第一篇 专访报道

酒道人生——沈怡方、金佩璋与中国白酒六十年·杨志琴

李 林/3

相约在“世界屋脊”——随著名白酒权威沈怡方

西藏行·杨志琴/39

沈怡方：躬耕酒业半世纪/47

在酒缸中泡了大半辈子的人

——访沈怡方·顾培棠/51

沈怡方潇洒干一杯/55

酒本无罪 罪在酒风——白酒权威沈怡方倡导以

中国“酒道”重树中华酒风·杨志琴/58

弘扬酒道文化/61

启迪与思考——参加首届中国白酒与健康学术研讨会

有感/64



第二篇 沈怡方论文专辑

- 关于己酸发酵的研究/69
- 细菌发酵与白酒的香味/80
- 关于己酸菌的培养及其应用/88
- 关于芝麻香型优质白酒的生产技术/105
- 试论浓香型白酒的流派/111
- 我国新型白酒生产技术的发展/116
- 新型白酒的勾兑工作体会/120
- 白酒的香型、风格与流派/128
- 白酒中四大乙酯在酿造发酵中形成的探讨/132
- 中国白酒工业科技进步回顾与展望/139
- 清香型白酒浅议/143
- 对于浓香型白酒的一些思考/146
- 白酒风味质量形成的主要因素/149
- 论创新才能振兴/155
- 中国白酒感官品质及品评技术历史与发展/157
- 对于白酒香型的认识与学术性探讨/162
- 关于低度白酒生产发展及主要科研工作回眸/165
- 白酒产业发展趋向刍议/172
- 淡雅浓香型白酒之浅见/176
- 利用生香酵母提高白酒质量的研究报告/179
- 提高液态发酵白酒质量专题技术总结/197
- 纳尔松白酒生产工艺试验小结/213

第三篇 金佩璋论文专辑

- 白酒贮存过程中酸、酯的变化/229
- 酸解法测定可溶性无氮物试验报告/233
- 麸皮中淀粉测定方法的研究/239
- 校准费林液浓度的试验/251
- 用纸层析法检出槲橘和红豆酒中有机酸/254
- 白酒中酸酯柱、纸层析初步定量试验报告/258
- 白酒芳香成分分析方法的研究/268
- 液上气相色谱法测定白酒固态发酵酒酯中挥发性香味成分/278
- 对气相色谱分析测定白酒中己酸乙酯精确度的探讨/281
- 白酒专用大口径毛细管色谱柱—LZP-930/286
- 品评与检验的关系/291
- 白酒中己酸乙酯及乳酸乙酯的快速测定/294
- 要重视白酒色谱分析中标样混合品的选用/297
- 大口径毛细管柱用于海欣 920-F 色谱仪/300
- 毛细管直接进样测定豉香型白酒中高沸点香味物质/304
- 白酒分析测定中的误差及注意事项/309
- 分析技术对白酒工业发展的历史性推动/315
- 己酸发酵液和黄水中有机酸分析(第一报)/318
- 己酸发酵液和黄水中有机酸分析(第二报)/324
- 我国传统低度白酒玉冰烧的生产工艺/329
- 豉香型斋酒浸肉试验报告/333
- 玉冰烧酒香气成分特征研究技术总结(上)/339
- 玉冰烧酒香气成分特征研究技术总结(下)/342
- 玉冰烧酒中特征香味成分二元酸乙酯的确认/347
- 再论玉冰烧香味特征/351
- 豉香型白酒中的 3-甲硫基丙醇/355

酒道人生

第一篇 专访报道





酒道人生

——沈怡方、金佩璋与中国白酒六十年

杨志琴 李 林

第一章 草原恋歌

草原哪草原啊，我可爱的家乡。

马背呀马背哟，我生命的摇篮。

.....

多年之后，尽管往事已成追忆，但每当《草原恋》那曼妙的旋律在耳畔响起，沈怡方的神情都会变得凝重，他沉醉而有些迷离的眼神告诉我们：

他，又在想“家”了。

内蒙古，那个被沈怡方称作“第二故乡”的地方，曾经留下他和夫人金佩璋的靓丽青春和蓬勃朝气，留下了他们一生当中最稚嫩的梦想和最充沛的活力，也留下了只有那个时代的年轻人才拥有的一腔热血与执著追求。

内蒙古，那个被沈怡方称作“第二故乡”的地方，曾经见证了两个上海毕业的大学生在祖国边陲曲折艰辛的奋斗历程，见证了两个知识分子在“特殊年代”所遭遇的种种困惑、委屈与彷徨，更见证了两个白酒行业的“殉道者”如何在 28 年当中收获喜悦、硕果与成长。

内蒙古，那个让沈怡方、金佩璋魂牵梦萦、终生眷顾的地方，他们的故事注定要从那里开始……

远方的呼唤

1953 年 9 月的一天，作为上海华东化工学院（现华东理工大学）第一届毕业生的沈怡方、金佩璋，正式接到通知，他们分配的去向是：绥远省归绥市。

翻开地图，家里人吓了一跳：这个平时很少被人关注的地方，竟然远在中国的最北端，与蒙古接壤。

这件事放在今天年轻人的眼中，无异于一片愁云惨雾，满目惆怅。而那时的沈怡方和金佩璋，却是欢歌笑语、轻松愉悦、充满了向往。

在那个满怀理想与激情的年代，到远方去、到艰苦的地方去、到祖国建设最需要的地方去，是那一代年轻人的最大渴求！

正是这份向往与渴求，让金佩璋这位出身上海民族资产阶级家庭的大小姐，一口回绝



了姐夫让她到自家工厂上班的需求，她的回答掷地有声：我才不要呢！

尽管当时父亲刚刚离世、母亲卧病在床，金佩璋完全有理由、有条件留在大上海。但是排行老九的她却坚持认为：我又不是大夫，留在家中何用？现在国家建设正需人才，国家困难是大困难，家庭困难是小困难，国家需要我，必须服从分配！

也正是同样的向往与渴求，让沈怡方这位出身苏杭贫困渔户，后被官宦人家收养，在上海长大的公子哥，毅然放弃家庭荫庇，义无反顾要去做一个凭借自己双手和智慧贡献国家、造福社会、开创未来的新一代有志青年。

沈怡方对自己的家人说：钱正英的报告讲得多么好，是劳动人民养活了我们，我们必须把知识文化还给劳动人民！离开大上海，脱离剥削家庭，我才能大有作为！

“那个时候，我们全校毕业生很少留在上海的，绝大部分人分到东北，我们最远，分到了绥远。当时心里没有一点不满，就想着一定要好好干，报效祖国，为国家建设出力！”——沈怡方说。

“虽然我的家庭出身是民族资产阶级，但我进步得非常早。上中学的时候我就加入了人民解放革命青年先锋队，也就是党的地下外围组织，后来转成了共青团。所以，响应党的号召，献身国家建设，是我们那一代青年人的真诚渴望。”——金佩璋说。

少年不知愁滋味

他们是一路唱着歌到绥远的。

从未坐过那么远的火车，自上海出发，向西、向北、再向北，望着窗外一望无际的祖国大好河山，兴奋之情无法抑制。

两天两夜过去了，在北京换乘了辆火车，城市的繁华被渐渐甩在身后，窗外的景象开始变得荒凉。然而，两颗年轻的心却依然热血澎湃，兴奋逐渐被强烈的责任感所替代：这里不正是梦中那片可以施展才华、实现理想、大有作为的广阔天地吗？！

终于，广播告知火车已经到达归绥车站，两个年轻人再次欢呼雀跃：看那一片片的烟囱，这里竟有这么多工厂！

“其实，当时绥远哪有什么像样的工厂？那些烟囱



都是各个单位的取暖锅炉。远远望去鳞次栉比、好不壮观!”——沈怡方笑道。

归绥,呼和浩特市的前身,直到1954年绥远与内蒙古合并成立内蒙古自治区,它才正式更名。

那时的归绥市,只有1万多人口,全市就一栋三层小楼和一座稍微像点样的联营百货商店,其他全是一水儿的土坯房。街道狭窄,黄土垫道。

沈怡方、金佩璋和来自其他院校的九个年轻人,是当时绥远省工商厅化验室分来的第一批大学生。化验室就设在一间砖木结构的平房里,跟宿舍紧挨在一起。白天在化验室工作,晚上大家就在旁边的土坯房里休息。

土坯房很小,进屋就是火炕,南方来的学生睡不惯,只好在上面搭块木板。他们要过的第一关,是适应当地气候。这里不光冬季气温能降至零下30℃,而且每年“一场风”从入秋一直能刮到第二年春天。那风白天刮起来飞沙走石,晚上停下来“风平浪静”,跟人们的作息时间“默契”配合,天天如是,从不爽约。

“当时我们11个大学生里有两对恋人,除了我跟沈怡方,另外还有一对。谁知两个月后,那对恋人吃不了苦,半夜开小差跑回内地去了。所以9个大学生中就剩下我一个女生。我来的时候下定决心要背叛家庭、改造思想,所以事事处处不甘落后。那时每家都有水缸,可我肩不能挑、手不能拿,铁锹握在手里总是转呀转。别人笑话我,越笑我就越是咬牙干。后来我这个上海大小姐,无论工作、学习甚至劳动都比别人强!”——金佩璋自豪地说。

他们要过的第二道关,是饮食习惯。当地以粗粮为主,饭食百分之七八十是棒子面、大糝子、高粱面、高粱米、小米、莜面和荞面。上海人别说吃这些东西,过去连见也没见过。仅有的细粮是馒头、面条,偶尔赶上一点碎米便如获“至宝”。南方人吃惯了大米,这道坎儿他们着实难过。而且,当地蔬菜还奇缺。土豆、胡萝卜、圆白菜“老三样”,每年八九月份开始储存,一直要吃到第二年五月冻土开化……

“我这个人吃不惯牛羊肉,别人问为什么,我常开玩笑:在内蒙古吃多了。其实那会儿内蒙古哪有牛羊肉吃啊!一家人一月两斤猪肉,只有回民才配给牛羊肉。刚开始我也吃不下粗粮,但吃不下也得吃。记得我第一次下酒厂与工人搞‘三同’(同吃同住同劳动),吃的都是粗粮,莜面上锅蒸了当主食,又黑又糙,吃下了就往上翻,真的是吃一口吐一口,还不敢当着别人面吐。不过,时间长了也就习惯了。生活可以改变人。如果那会儿真能吃上牛羊肉,我想今天我吃肉的习惯也会改变。”——沈怡方笑言。

两关过后,还有第三关,那就是自己烧炕取暖。劈劈柴、买煤块、生炉子,这些在大上海从没干过的活,到那儿第一年他们就被“逼”会了。

1953年春节,在领导的张罗下,沈怡方和金佩璋举办了简朴的婚礼。自己买了10块钱喜糖,同事们送了一块玻璃台板、一面花镜子、一尊石膏材制的毛主席塑像,两个铺盖卷往炕上一并,他们就算完婚了。沈怡方清楚地记得,那间单位分给的新房只有几平方米大,进门就是炕,炕边上摆个小桌子,然后什么也没有了,即使有也摆不下。

曾有人问:为什么刚到那儿半年就结婚?金佩璋说:“那时候能来几个大学生不容易,生怕吃不了苦再跑掉,所以厅里的一位领导比我们还着急,一个劲儿催着把婚礼办了,成了家也就扎根了。多年后那位领导还总是跟我开玩笑:‘是我把你包办了。’”

“绥远的生活水平,与奢华、优越的大上海有着天大的落差。但是觉得它苦,却是今天回过头来才有的感觉。那时候再难也不觉得苦,而且还有种‘苦中作乐’的享受。”——金佩璋说。



“那是我们那代年轻人自己想要的生活，放弃奢靡享乐，在艰苦生活中锤炼自我，将青春奉献给祖国的边疆建设，这不是唱高调，是我们自觉自愿的渴望和追求。”——沈怡方说。

在挫折中成长

到绥远后分配的第一项工作，是在实验室里搞化验。

这对于心高气盛的沈怡方和他的伙伴们而言，无异于大材小用。他们心里抱怨：我们是大学生，千里迢迢到这儿来不是为当化验员的，我们能有更大作为。

化验室的头儿，是一位国民党时期留下的老技师，姓王，人挺随和。他看出这帮孩子们的不满，却什么也不说，每天把外单位送检的样品，给他们分配下去。这边几位大学生查书的查书、商量的商量，只管自顾自做起来。化验完了，王技师看了报告，从来不说对与错。

一晃两个多月过去了，沈怡方他们的心里有点打鼓。果然，一天单位里几位领导一起找他们谈话，他们这才知道原来两个多月统统白干，化验结果都是错的。临走时，领导们语重心长地告诫他们：你们这些大学生啊，这样下去可不行！

“实际上我们这些大学生，在学校里搞实验吹吹玻璃泡、看着水红红绿绿一变就完了，都是纸上谈兵。进入工作后，临时翻书‘抱佛脚’，没有一点实际经验，实验结果怎么会准确呢？这件事让我明白个道理：大学生初出校门，最重要的一条是放下架子，老老实实从头学起、虚心求教，否则很可能一事无成。”——沈怡方说。

在大学里，沈怡方学的专业是有机合成，选科是硅酸盐。然而到绥远才知道，这里根本没有化工产业可言，只有白酒，在当地还算是重要的工业，所以酒注定了要改变他的人生。而沈怡方与白酒第一次结缘，则是在1953年的11月。

当时地方工业部华北局召开华北地区白酒生产技术交流会，绥远工商厅决定选派一位大学生前去参会，沈怡方由此参加了他白酒生涯中的第一个行业会议。

技术交流会在河北衡水老白干酒厂举行。第一



次出差,第一次接触衡水老白干酒,沈怡方兴奋不已,扛着一大包行李来到酒厂,里面装着冬天的被褥和衣服。酒厂提供了一个大屋子,里面一个大通炕,参会代表们把各自的行李往炕上一摊,密密麻麻住了下来。

由于从未接触过白酒工艺,技师们在交流会上的讲课他基本听不懂,参观车间更是丈二和尚摸不着头脑,但沈怡方有个笨办法:人家讲什么他记什么,一句不漏。

回到绥远,沈怡方根据整理好的记录向厅长作详尽汇报。望着眼前这个年轻人,厅长大喜:一个刚出校门的大学生而且不懂这个专业,居然能讲得头头是道,着实难得!他当即决定,让沈怡方在每周一次的全厅干部业务学习会上给大家讲讲白酒!

任务接下来,沈怡方心里七上八下。一个自己根本不熟悉的行业,要给全厅干部讲课,这不是赶鸭子上架吗?!情急之下,他赶紧四处找书翻资料。谁知当时有关白酒的教科书根本没有,最后还是在陈驹声的《酿造学》里发现了一点有关高粱酒的介绍,还没来得及彻底搞明白,就仓促上阵了。结果可想而知,当他讲到白酒“老五甑”工艺、混蒸配料过程中粮食进去后酒糟如何出来时,一下子卡壳了。见沈怡方憋了个大红脸,厅长赶紧解围:不要紧,不要紧,小伙子年轻,以后好好学,这段儿下回再给我们讲吧!

“尽管领导再三鼓励,但这件事一直在我心里铭记。我知道自己差得实在很远。”——沈怡方说。

1954年,绥远省与内蒙古合并成立内蒙古自治区,原绥远省工商厅更名为内蒙古工业厅,所属化验室升格为工业实验所。

1955年,工业实验所增设食品研究室。做了一年半“化验员”的沈怡方,被任命为食品研究室负责人。他的任务是主抓白酒。

沈怡方开始与酒正式结缘。而进入白酒行业以后做的第一件事,便是研究和推广麸曲法白酒。

20世纪50~60年代,中国经济和社会保障面临的最大问题,是粮食匮乏。而传统工艺酿造的大曲纯粮白酒,在出酒率比较低的50年代,被视为食品行业中的“耗粮大户”。因此,节约粮食、降低粮耗,是那个时代白酒行业生存与发展亟待和必须解决的头等大事。

1955年,“烟台操作法”在白酒行业树起了“丰碑”,其精神实质“低温发酵,定温蒸烧,黄曲加酵母”成为后来整个白酒行业酿造与生产的规范。而其核心内涵,便是通过推广麸曲法酿酒解决白酒耗粮问题。

实际上,烟台试点及其操作法是对麸曲酿酒经验的总结和集大成。早在“试点”之前,北方许多省区即已开始对这一工艺进行探索,其中就包括沈怡方他们在呼和浩特酒厂进行的一系列富有成效的试验。

在探索麸曲酿酒和推广“烟台操作法”的过程中,有两件事让沈怡方颇有成就感:

第一件事,是内蒙古化验训练班的开办。麸曲酿酒和“烟台操作法”给行业带来的一个巨变,是白酒第一次开始用分析化验方法指导生产。为此,他们在工业实验所里首次举办了一个白酒化验训练班,学员均来自全自治区各大重点酿酒企业的一线工人。这些学员尽管文化水平不高,但他们勤奋好学的精神让人深受感动。这个培训班,为日后在全区酿酒企业中普及麸曲酿酒工艺播下了人才和技术种子。

第二件事,率先组建起全国第一家白酒曲种站。与传统大曲酿酒方法不同,麸曲酿酒和烟台操作法的独到之处及其“技术要点”在于:把过去完全依靠自然培养的微生物——大曲,改为人工选育的优良菌种——黄曲霉和酵母菌。然后将这两种纯人工培养的菌种制成



麸曲,应用于发酵生产。因黄曲糖化力很高,酒精酵母的发酵力也高,这样便可极大提高出酒率。但是,由于当时各地酒厂生产条件普遍较差,这两个菌种在人工扩大培养过程中极易被污染,酒的产量难以保证。于是,在沈怡方主持下,全国第一家专业培养黄曲霉和酵母菌的曲种站在内蒙古率先落成,定期向全区白酒企业免费发送人工培养的优良菌种。

内蒙古曲种站的组建,为全自治区乃至北方地区推广麸曲酿酒和烟台操作法发挥了巨大作用,它与后来贵州轻工研究所组建的根酶曲菌种站并称为南北两大曲种站,自1955年组建以来历经50余年,时至今日仍在为生产企业服务……

在工业实验所里,金佩璋日常负责检测的范围是比较广的。即便如此,她跟酒还是结下了不解之缘。最早接触白酒,始于她对酿酒原料的检测。

酿酒原料的淀粉分析,是酒行业用来检查原料质量和计算淀粉出酒率的一项必备工作。而分析粮食原料中的淀粉含量,通常采用酸水解法。但是随着麸曲酿酒工艺的推广,各酒厂开始大量采用非粮食原料酿酒,特别是麸皮使用酸水解法检测,因其中大量半纤维素被水解,造成检测结果偏高一倍左右,因此不再适用。

为解决这一行业难题,金佩璋和她的伙伴们进行了大量探索性实验。一开始,她们改用酶水解法进行测定,之后又尝试用黄曲霉浸出液加以替代,但均不理想。酶水解法,也就是用纯淀粉酶法测定麸皮中的淀粉含量,测试结果为19%~23%;而用黄曲霉浸出液即曲酶法替代,测出的结果则在27%~31%。也就是说,对于麸皮样品的测定,曲酶法的结果往往比纯淀粉酶法高出30%~40%。

实验证明,曲酶法确实适用于一般非粮食原料的测定,但对于麸皮的检测,结果偏高太多,只能弃用;纯淀粉酶法显然是各种植物原料淀粉测定中最标准的一个方法,也是测定麸皮淀粉含量的有效方法。

不过,这种检测方法普及应用的最大障碍,是当时纯淀粉酶多系进口试剂,在市面上难以买到,所以无法推广。

金佩璋认为,必须找到一种能够适应各地酒厂生产控制分析要求,对麸皮淀粉近似值可以快速测定的方法,以满足行业生产的迫切需要。



为此,她饭吃不香,觉睡不着,夜以继日地和同事们一次又一次实验,苦苦寻找着各种解决方案。终于,功夫不负有心人,一个科学而大胆的方法最终在她的不懈努力下被找到了。

这个方法的基本要点,是先将麸皮样品浸泡在热水中加以糊化。由于麸皮中的淀粉在糊化过程中绝大部分能够溶解抽出,而纤维素和半纤维素均不能溶于热水,所以在糊化当中趁热过滤,就能使麸皮中的淀粉基本全部抽出,滤液再经酸分解,淀粉含量就能比较准确地测定出来。

金佩璋很快将这个办法在业内刊物上公开发表。别看它并不复杂,但在麸皮淀粉的测定中却既实用又有效,在当时整个行业迫切需要解决生产难题、提高检测水平的情况下,发挥了重要作用。

1957年,为响应轻工业部进一步降低酿酒耗粮、开发野生资源代用品作酿酒原料的号召,沈怡方被派到内蒙古东部地区的乌兰浩特酒厂展开实验,探索试用野生橡子果酿酒新工艺。

那些日子,每天一早他和厂里的工人们赶上马车,到林区去收购橡子。回来后,晒干粉碎、调整工艺,热火朝天地试酿橡子酒,忙得不亦乐乎。

之前,沈怡方和金佩璋刚刚被评定为9级工程师,月薪101元。两个24岁的年轻人,毕业刚刚几年,就有了如此高的职称和待遇,心气儿自然不低。

可就在这个时候,一件意想不到的事儿,让沈怡方颇丢面子,也让这位年轻工程师一下子头脑冷静了下来。

那是在试验橡子酒时,乌兰浩特酒厂的曲子(麸曲)在扩大培养过程中出了问题,一房接着一房酸败。麸曲一旦酸败就再不能使用,整个酒厂面临停产。厂长、书记找到沈怡方说:正好你这个大工程师在,快帮我们找找原因吧。

除了在所里做原种比较内行,那时候沈怡方工艺实践上其实也没啥经验,于是赶紧回去翻资料。书上说,曲子水分不能小,一般应在52%以上,水分越大糖化率越高。酒厂当时的曲子水分是48%~49%,因此沈怡方提出:水分应当加大。谁知水分越大,曲子酸败得越厉害,一坏就是几千斤麸皮的损失。原因找不到,酒厂面临停产,望着厂长、书记信赖而又焦虑的目光,沈怡方心急如焚。

在此之前,一位工人出身的老技师曾经提出:麸曲的培养,水分不能大,应该减少到45%左右。当时厂领导比较迷信大学生工程师,其意见未被采纳。此时一筹莫展,只好回过头来再试试老技师的办法,把水分从49%降到46%。结果一试即成,曲子再也不酸败了。

“这是一次非常深刻的教训,让我终生难忘。它让我真正懂得:书本理论必须跟实践相结合,知识分子必须到实践中去检验自己的‘学问’。‘实践出真知’,‘实践是检验真理的唯一标准’,无论过去还是现在,这是一条颠扑不破的道理。”——沈怡方说。

让我们相互感动

挫折是成长的动力,失败是成功之母。

沈怡方曾经深有感慨地说:我搞了几十年白酒科研,体会最深刻的一点是:出点儿错并不可怕,失败也是正常的。关键是要善于在错误和失败中不断总结经验教训,才能最终获得成功。一个人如果总不出错、不失败,也很危险。

乌兰浩特酒厂的挫折,让沈怡方冷静和成熟了许多。他跟企业和工人们在一起的感觉



不一样了，知识分子的架子必须抛弃。

搞白酒少不了下酒厂，解决技术问题必须深入一线。在酒厂，他什么活儿都干过。

跟工人们一起打过铲、踩过曲，起过糟、上过甑，什么脏活儿、累活儿他都干。

那个年代，制曲是一件苦差事。大冬天外面零下三十几度，一进曲房，里面高温高湿，衣服都穿不住，只能赤身裸体。曲子翻完后，大棉袄一披，赶紧出来烤火，两个小时曲子再升温，又要进去翻，就这么一干 48 小时，沈怡方和工人们同吃同住同劳动。

有个酒厂的食堂，前面是食堂，后面是猪圈，好不容易吃顿馒头，上面落满苍蝇，白馒头变成了黑馒头。吃的时候，工人们用手赶一赶，吃得很香。沈怡方也用手赶一赶，同样吃得很香。

跟工人们打成一片，工人们也就把沈怡方当成了朋友。他们说：这个大学生好，一点架子没有，这样的工程师，我们欢迎。再后来，赶上重活儿、累活儿，他们总是拦着沈怡方，不让他干。

在酒厂跟工人们同吃同住睡大炕，回到家毛衣毛裤、棉衣里面到处爬满虱子。每次回家，金佩璋都让沈怡方先把衣服统统脱在门外，进屋时只穿着裤头。因为虱子生命力极强，即便零下几十度将它冻得通红，一进屋仍然活过来。毛衣毛裤不能总拿开水烫，金佩璋只好把衣服全部撒上六六粉，在外面一直捂到虱子被杀死，再拿进屋洗。

1959 年，沈怡方正式加入中国共产党。从一个上海滩上的公子哥到小知识分子再到一名共产党员，沈怡方从内到外确实在发生变化。

其实，发生变化的何止沈怡方一个人，他的爱人金佩璋在那个艰苦的环境里同样脱胎换骨。从一个上海大小姐到研究所的主力工程师再到一位称职而坚强的家庭主妇，她的角色转换，让每一个了解她的人为之感叹。

金佩璋生第一个孩子时，是在距预产期还有四天的时候才离开内蒙古，返回上海的。从内蒙古到上海，一路上要走三天时间，中途还要在北京倒车，她一个人挺着大肚子、拿着行李倒来倒去，随时要下厂的沈怡方根本不可能陪她。她的第二个孩子是在内蒙古出生的，中午 11 点多，宝贝女儿几经波折终于降生。从产房出来，金佩璋既饥渴又疲惫，她让护士把早晨送来的冷饭在暖气片上靠靠，稀里呼噜就吞了下去，一旁的护士看得直摇头。

“出院那天，正赶上沈怡方下厂不能来接我。那时候好像也挺能理解，不能来就不来吧。分析室里叫上个小姑娘，雇上个马车，就回到家了。”——忆起那段往事，金佩璋的话语轻松依旧。

回到家里，正是寒冬腊月，宿舍楼刚刚盖好，暖气还未接通。把婴儿包裹打开看看，尿湿了，脐带还没完全脱落，跟尿布粘在一起。吓得金佩璋赶紧把孩子湿着又包起来，等着邻居来帮忙。下班后沈怡方回来了满脸抱歉，说太可怜了。先张罗着把炉子装上。那时单位刚给他们分了间北房，炉子装好了，可是北风一吹，煤烟全倒进了屋里。没法子，只好又向单位申请，搬到另外一间南向的土坯房里，好歹可以用炉子取暖了。可是又没水，烧水做饭都要自己去挑。

“屋漏偏逢连天雨”。出院后没几天，金佩璋又患上了乳腺炎，疼痛难忍，必须每天去医院治疗。医院离家好几里地，公交车一小时才一班，实在等不了，她就用棉大衣把自己严严实实地裹起来，每天步行往返……连医生都不忍了，说带上婴儿住院吧，她舍不得把孩子送回医院，就这样走着走着，直到出脓，治愈。

有付出终会有回报。曾经一上街就有人在背后指指点点说这两个是上海人，曾经只会



讲上海话而每次开会发言都要靠另一个人做翻译的,在那个遥远的地方,从最初的格格不入到入乡随俗,再到后来在那里成家立业、生根开花,他们真诚的付出换来了很多人的由衷认可和感动,赢得了周围领导、同事、朋友和众多酒企员工们的赞许、关爱与支持。而这一切,对沈怡方和金佩璋来讲,无疑是一种巨大的支撑。

“我们永远忘不了,三年困难时期,在大家都吃不饱饭的时候,有那么一位酒厂的老工人,竟然把自己的口粮节省下来,悄悄给我寄了60斤粮票。那时候粮票何等珍贵!不过,比这更珍贵的,是那位老工人对我们年轻知识分子质朴的关爱!他让我们感动了一辈子!”——沈怡方动情地说。

小荷才露尖尖角

正当沈怡方无论工作还是政治方面都在蒸蒸日上的时候,一场突如其来的打击悄然而至。

1960年,党内开展了一场轰轰烈烈的反右倾运动,全国各地各个单位号召所有党员干部袒露心声,向党交心。年轻有为、积极向上的沈怡方自然响应号召,主动向党交心,早就将自己的中肯看法和合理建议写在纸上,贴上了“交心榜”。谁知就是这么几句年轻人的心里话,竟然一夜间变成了可怕的政治把柄,被莫名其妙扣上“三反”言论的大帽子。于是乎,一连多日,沈怡方在批判会上被迫违心承认着一条又一条莫须有罪名。

一个纯真质朴、热情向上的年轻人,因为无辜卷入这场风暴而从此失去了政治前途和抱负。一时间,他陷入极大委屈和痛苦之中无法自拔……

有人说,时间是心灵疗伤的良药。

在此后一年多“沉寂”的日子里,沈怡方对前途和未来一遍又一遍思考:自己已经没有了也不想政治上再有什么过高追求,做一个洁身自好、无愧于心的普通党员也就足够了。其未来前途和发展,看来只能注定在“业务”上体现人生价值,在专业能力上寄托和实现自身宏远的抱负了!

在那个时代和那种政治氛围当中,沈怡方的抉择,与其说展现出一种超乎常人的冷静与远见,不如说更多折射的是其内心深处无以名状的痛楚和无奈。

而今天看来,或许正是这次政治冲击和理性抉择,最终成就了中国白酒行业的一代宗师——沈怡方。

其实,在此之前,从内心深处来讲,沈怡方对于白酒行业是有抵触的。

他学的是化工专业,在学校接触的是现代化的化工原理、原料和设备。而酿酒在当时的普遍认识,则是再传统不过的农副产品加工业。即便微生物和发酵,跟化工产业也是风马牛不相及。

只因来到内蒙古,只因没有化工可搞,他才被安排去搞白酒。那时的白酒行业,毫无“工业”概念里的现代化、机械化可言,完全是人工劳动、手工操作。这对于满腔抱负的年轻大学生来讲,颇感“英雄无用武之地”。

当政治上已不再抱有奢望,搞化工又不具备现实条件,唯一能搞的白酒如果再这样“半瓶子醋”下去,将来出路何在?希望又何在?

现实让沈怡方开始放弃浮躁与幻想,彻底转变心态,全身心投入到白酒技术领域的钻研中去,从此一发而不可收。

在随后两年多时间里,真正“钻”进去的沈怡方渐渐发现,其实白酒里面的学问大着呢。

这个发现,让沈怡方觉得白酒技术越琢磨越有味道,越探索越有兴趣。他开始系统搜



集、学习、积累和研究跟白酒技术相关的资料、知识、经验与课题,通过下厂实践,在实际工作中不断检验,探索和提出自己的白酒认识、思考和主张,不断积淀、夯实和提升着自己的白酒技术素养、根基与功力。

为了更好地扩展视野,借鉴和吸收国外酿酒先进经验,他和金佩璋在接近 30 岁时开始自学日语。沈怡方认为,与西方葡萄酒、啤酒相比,日本的清酒、烧酒与白酒更为接近,其酿造技术和微生物的研究更具借鉴价值。渐渐地,他们可以轻松阅览、翻译日文撰写的技术资料,加上原本就不错的英文底子,其白酒研究如虎添翼,以致后来他的很多白酒科技论文,都有着广泛涉猎、引经据典、中外兼容的特点,让人大开眼界。

转眼到了 1963 年,沈怡方在白酒领域里开始展现作为。那年的年底,内蒙古工业实验所更名为“内蒙古轻工科学研究所”。为响应研究所“下楼出院”、与生产实践相结合的号召,由沈怡方组织带队,一场在内蒙古酿酒史上具有“里程碑”意义、对全国亦产生重要影响的“包头试点”,在包头酒厂拉开序幕。

“试点”是由内蒙古轻工业厅调集了来自全区各主要酒厂的 10 多位酿酒技术人员齐聚包头,与研究所科技人员共同围绕重大酿酒技术课题展开现场试验与攻关。成功后再由点到面推广应用。

那时候,“下楼出院”搞试点,在检测分析方面与沈怡方默契配合的是金佩璋。夫妇俩同时下厂,而且一走就是近半年,孩子丢在家中没人管。于是,他们干脆把正上小学的女儿也带到包头,让她在酒厂附近的学校里借读。实验小组一切按规定办事,女儿跟金佩璋住女生宿舍,沈怡方则住男生宿舍。1964 年的春节,包头试点组所有成员都没有回家,他们是在试点现场热热闹闹一起过的。

正是这个被人们誉为内蒙古酿酒“里程碑”的“包头试点”,收获了许多丰硕成果。

成果一:在全自治区成功推广了“通风制曲”先进经验,极大改善了区内酒企麸曲的生产环境,降低了劳动强度。

前文曾经提到,麸曲培养是一件极其艰辛的强体力劳动。尤其在内蒙古,冬天室外温度与培养室内少说也有 50~60℃ 温差,加上在高温高湿、忽冷



忽热环境下长时间从事强体力劳动,很多工人患上了风湿等职业病。因此,改善生产工艺、降低劳动强度,成为所有酒企亟待解决的紧迫课题。

当时在北京、安徽等地,正在探索一种叫做“通风制曲”的工作法,即把麸皮接上菌种,然后放入固定的曲箱,在曲霉菌的培养、繁殖过程中,不再依靠人工将曲子倒来倒去进行调温,而是借助鼓风机送风的原理,实现曲箱及曲房内温度升降的控制,免去了超强体力的倒曲劳动。

在北京学习之后,沈怡方决定将“通风制曲”作为一项重要课题,率先在包头试点中摸索经验,然后向全区尽快推广。

当时包头试点的课题比较多,沈怡方负责总抓,所以一开始把这个项目交给课题组去试验。谁知过了一段时间,全区通知的现场推广会即将报到,“通风制曲”工艺仍然未能过关,曲子总是酸败。看到这种情形,沈怡方放下手中其他工作,把自己也关在曲房里一天一夜没睡觉,与工人们一起操作。

原来,“通风制曲”的基本原理,是伴随曲子繁殖,曲箱温度会同时上升,到达一定程度后,必须送风将其适当冷却。但是送风的温度十分考究,既不能热,也不能太凉,须保持在一定范围之内。但是课题组的同志没有吃透工艺要点,他们在降温时直接把室外的冷风送进曲箱,曲子遇冷停止繁殖,再次升温就十分困难了,所以实验一次次失败。

在曲房里,沈怡方一蹲就是二十几个小时,边仔细观察、发现问题,边现场研究对策、设法调整,最终确定了送风降温时只打循环风的方法,将温度严格控制在 $28\sim 29^{\circ}\text{C}$,既防止了升温过高,又确保了曲霉菌繁殖所需的最佳环境,“通风制曲”技术由此获得成功。

那天晚上,工人们捧着一块块被锯子锯成方块的曲子,一个个兴高采烈、又唱又跳,庆祝他们终于摆脱了多年来重体力劳动折磨!

第二天,全自治区“通风制曲”先进经验现场推广会如期举行,沈怡方将他们在实验摸索中的教训与经验一五一十和盘托出,听得参会代表们频频点头。

“我永远忘不了有那么一位女制曲工代表,挺着个大肚子,听了经验介绍后激动不已。她白天开会,晚上下车间24小时不离岗,仔细学习和掌握每一步要领。她对我说,这项技术太好了,我们制曲工人终于解放了!”——沈怡方说。

成果二:总结、推广新工艺白酒,为全国“酒精串香”工艺走向成熟及产品品质提升提供了重要技术支撑。

所谓“新工艺白酒”,是国家为节约粮食,倡导和推广的通过酒精与固态白酒相结合而生产的一种全新概念白酒,其新颖的生产工艺被称为“酒精串香”。

“酒精串香”最早起源于北京酿酒厂,汲取董酒串香工艺经验,将麸曲酒醅加少量大曲发酵30天作为香醅装甑,将酒精适当稀释后放入底锅进行再蒸馏,使酒坯当中的香气成分充分融于酒精,从而制成产品。因其节省粮食、成本较低、产品具有固态法白酒风格而备受业界和轻工业部关注。当时,“包头试点”的一项重大课题,就是受轻工业部委托,围绕“酒精串香”展开各种工艺条件下的深度实验,为推动新工艺白酒技术成熟和品质提升寻找科学途径。

轻工业部对此高度重视,为筹备1965年即将在烟台举行的全国白酒专业会议,部里专程派人前来布置工作,明确要求包头作为轻工业部实验推广新工艺白酒的“点”,在全国会议上“拿经验”。

为此,以沈怡方为首的包头试点组,针对新工艺白酒各种工艺条件进行了一系列对比