

当代中国酒界人物志

赵爱民





当代中国酒界人物志

赵爱民



主编

中国轻工业出版社



中国是文明古国，有着悠久的历史 and 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，随着陈驹声、魏岳寿、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。

陈驹声、魏岳寿、朱宝镛、金培松、方心芳、朱梅等这些微生物学家、中国酿酒工业先驱，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 11.52 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



等竞相争鸣。

任何产业的繁荣都离不开精英人物和在他们带动下的行业工作者。我国酿酒行业建国以来的历史也证明了这一点。中国酿酒工业涌现出了一批大家：秦含章、周恒刚、熊子书、郭其昌、王秋芳、辛海庭、管敦仪、王阿牛……他们为中国酿酒工业的发展做出了新的贡献，应当被我们铭记。

1978年，党的十一届三中全会推开了一扇尘封的大门，中国人民毅然决然地踏上改革开放的伟大征程，开始了新的历史条件下新的伟大革命。弹指一挥间，中国改革开放的征途已经走过了三十年！

改革开放三十年来，中国酒业有了突飞猛进的发展。而在中国改革开放现代商业史中，酒业无疑留下了最华丽的篇章。作为中国市场化程度最高、竞争最为激烈的行业之一，酒业完成了纵身一跃的完美蜕变，同时也成就了中国酒界群英荟萃、独挡一面的时势英雄——他们因开拓创新之举倡风气之先而成为人物精英，他们是探索者，改革者；他们是推动者和创造者；他们是领军者和掌舵者。

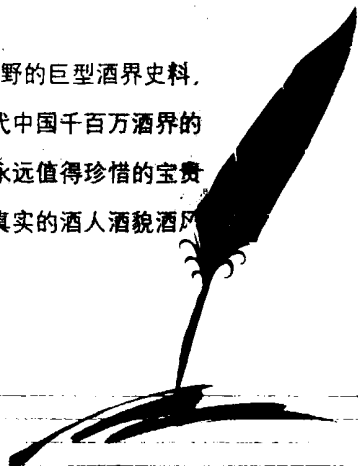
他们曾经或正在改变着中国酒业，他们的思维理念、行为决断对中国酒业发展产生了独到、深刻、久远的标杆意义——这些书写或正在书写酒史的人，应当被我们铭记。

重温他们的辉煌，细品他们的卓越。这既是一个中国酒业在进步过程中不可或缺的理性思考，也是推动中国酒业继续大踏步前进的源动力。

这就是我们出版这本书的初衷。

《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的时候，能够有所启发。

Renwuzhi



Contents

目 录

陈驹声：我国最早的发酵工业专家	2
魏雷寿：微生物学先驱	5
朱宝镛：振兴中国酿造事业	8
金培松：发酵科学的践行者	11
方心芳：微生物学大家	14
朱 梅：我国现代酿酒技术奠基人	20
龚文昌：固液态法串香新工艺白酒主创者	21
周恒刚：宗师风范	22
管敦仪：中国啤酒科技带头人	27
张志强：酿酒研究寄苦乐	29
徐洪顺：为黄酒事业奋斗终生	31
辛海庭：一代酒界大师	33
范玉平：神奇的魔术师	37
李兴发：茅台勾兑圣手	41
常贵明：终生为了汾酒香	44
徐呈祥：黄酒一生	46
李家寿：黄酒老法师	47

潘倍蕾：一代风范酒之缘	51	陈云昌：葡萄酒新文化运动教父	159
王延才：中国酒界掌舵者	58	严升杰：上下求索悟大道	166
袁仁国：“智”造茅台	61	金国辉：黄酒书写人生	171
白智生：为了历史的重托	68	孙利强：张裕命脉	176
傅建伟：书写中国黄酒华章	74	埃利克：防伪事业的传教士	180
李福成：民族啤酒工业的脊梁	81	黄庭明：演绎商业武侠传奇	185
李 华：耕土耕心 酿酒酿人	89	吴 飞：中粮酒业砥柱	191
陈小波：酿造中国顶级葡萄酒	94	杨廷栋：放飞蓝色的梦想	196
乔天明：不屈的行者	99	于秦峰：即墨妙府之父	200
刘树琪：朝阳产业领路人	105	张锁祥：栉风沐雨二十载	205
刘自力：黔酒辉煌今又来	110	田凤英：布局王朝	208
韩建书：情缘汾酒	117	李怀民：俯首甘为孺子牛	214
曲 喆：中粮酒业灵魂	122	傅保卫：永远和气生财	219
季克良：与酒共舞酿人生	127	吴向东：华泽集团的第一酒商路线图	225
张吉焕：黄牛奋蹄	133	胡建华：沉醉“女儿红”	228
于吉广：红星照耀二锅头	138	张金山：宁夏枸杞产业的引领者	230
刘春梅：葡萄酒界智慧女性	143	吴光武：潜心保健“真经”	235
傅祖康：情系会稽山	148	朱思旭：全国酒类现代管理先行者	240
赵凤琦：导演“双沟”裂变	154	沈振昌：守望一个行业的利益	244

肖德润：润物无声五十年	247	王树生：科技创新铸“王朝”	302
沈怡方：白酒泰斗	250	王恭堂：细品葡萄酒人生	306
潘 章：热心为企业服务	252	刘沛龙：白酒尘缘情未了	311
容 健：贺兰山东麓葡萄酒守护神	254	马西元：会当凌绝顶	316
刘建华：从杂家到专家	257	马锦华：“布衣”董事长	320
栗永清：从工人到白酒专家	259	方贵权：展胸中经纶 书国企华章	323
熊玉亮：豫酒总策划师	262	王心高：白酒营销奇才	327
白镇江：他带给果露酒一片蓝天	266	王国春：五粮液的灵魂	330
毛照显：今世付于酒 双鬓笑霜花	269	王宜文：让国人端起高脚杯	336
晁无疾：奠定葡萄酒基础	271	王常南：回春圣手	342
徐占成：盛世酒魂	273	卢大晶：智者为商	346
王俊玉：第一位留法葡萄酒学者	278	史美斌：温州啤酒脊梁	349
高月明：为了白酒的一生	281	叶旭全：金威魂	352
赵光璠：厚德载物	284	宁高宁：勾勒“中粮系”版图	355
熊子书：他把一生付白酒	286	刘 敏：没有西风的日子	359
秦含章：中国酒界泰斗	289	刘光汉：打造世界的澜沧江	362
陈泽义：在葡萄酒行业的 47 年	294	刘更申：复兴杜康的使命	365
张五九：酿酒学者	297	刘明志：共赢天下不是梦	369
曾祖训：献身白酒终不悔	300	许万卷：保卫杜康的使命	372

何运林：终生为酒忙	375	沈毅文：改革创新超越自我	428
吴烈虎：满城尽是“乌毡帽”	378	邱振新：富民兴鲁再创业	431
张 良：科技就是生产力	381	邹开良：献身国酒事业	433
张正欣：华东扩张的“野心”	384	陈 林：“五粮”华章 巾幗风范	437
张永增：冀酒希望	388	陈 勇：首席酿酒师风采	442
张传海：创新践行者	390	陈书来：推动白酒容器改革的第一人	444
张庆义：河套岁月	394	陈学荣：兰陵旗手	446
张有根：黄酒科研先行者	396	陈品光：为金枫保驾护航	448
张志民：志在老白干飘香	399	单树民：葡萄酒中酿青春	450
张雨柏：蓝色风暴刮神州	403	周文贵：酒中日月	452
张春昌：立足海南谋全国	406	周洪江：居安思危者	456
张树强：托起皇沟	407	周晓峰：匠心独运塑品牌	459
张铭新：成就“泰山”之美	409	周高廉：扭转茅台乾坤的六个春秋	463
李家顺：求真务实，追求卓越	411	屈振茂：献身西夏贡	468
杜祖远：酒香品自高	413	武克钢：开出奇葩的“云南红”	472
来安贵：潜心酿酒终不悔	417	金志国：青啤的设计师	474
汪向荣：和为贵，创一流	420	俞关松：嘉善黄酒新形象	478
汪建华：成就金枫	422	姚 胜：黄酒，我生命的全部	482
汪俊林：中国“第一郎”	424	姚秀业：天池的梦想	486

胡周祥：内外兼修为黄酒	490	缪如焕：口碑传天下	554
胡银启：钟情黄酒	494	蔡宏柱：稻花香里说丰年	558
赵久标：情意绵绵为银麦	495	蔡晓勤：宁夏葡萄产业拓荒者	562
赵世辉：昌黎葡萄酒教父	498	魏继武：鹤鸣玉泉	566
赵纪文：振兴鲁酒，责无旁贷	502	王 琦：忙碌的秘书长	570
赵瀛生：创造三花奇迹	505	方志强：为了滇酒的振兴	573
奚德智：为“长城”鼓起双翼	509	庄守义：辽啤钟情大士	574
徐林华：打造温州支柱产业	513	刘崇明：为了特酒的事业	575
徐勇辉：挺立潮头唱大风	515	宋书玉：“永不分梨”写春秋	577
袁秀平：白酒少帅	519	陈靖显：此生只为黄酒醉	580
贾智勇：酒香原自苦寒来	523	范长秀：创新路上	584
郭双威：晋商古韵	527	范仲仁：内蒙古酒仙	586
高全友：再造皇沟	529	耿兆林：杯酒人生	589
傅勤峰：宁波黄酒第一人	532	莫耀清：穷人的孩子早当家	590
喻德鱼：西风舞者	537	郭营新：跋山涉水廿二载	593
程汉川：惠泉唯重	540	傅国城：坚定地迈向事业高峰	595
董 耀：“和酒”传奇	543	弋 宁：立足技术	600
蒋红星：鄂酒少帅	545	毛青钟：传承创新中成长	602
廖 昶：敢为天下先	551	王 军：痴迷山葡萄酒	605

王 静：为了明光的明天	607	严 斌：葡萄酒女杰	654
王元太：一生的酒业情怀	609	吴丽云：绿森庄园的天使	658
王存厚：酒海无涯乐作舟	611	张 彬：拼搏写就无悔人生	660
王阿牛：黄酒大师	613	张君海：发酵就像变魔术	664
王作仁：生命从酒开始	616	张春娅：为了葡萄酒的王朝	667
王秋芳：六十年一个梦	617	李 全：发挥自身价值的舞台	670
王海平：一生酿得芝麻香	620	李记明：葡萄酒科研先锋	673
王德俊：啤酒杰出专家	623	李国功：酝酿芬芳写人生	676
白希智：评委的教授	626	李绍亮：实践中成长的专家	679
刘中山：啤酒博士搏天下	627	李家民：沱牌科研发动机	681
刘长恩：为鲁酒崛起而奋斗	631	李素慧：静静绽放的葡萄酒香	685
刘宝贵：求索未知无止境	635	李维青：对酒当歌度春秋	687
刘洪晃：白酒的信念	639	李德美：爱上葡萄酒的理由	690
刘新宇：扎根伊力特	641	李惠萍：热爱啤酒酿造事业	692
吕云怀：在茅台酿造美好人生	644	杜小威：潜心那一缕清香	695
孙西玉：张弓之魂	646	杨大金：勾兑圣手郎酒情	698
孙鹏飞：为酿佳酿献青春	648	杨庆学：酒海耕耘廿六载	700
朱 力：葡萄酒中品味人生	650	杨国军：不断探索黄酒酿造的奥秘	702
米生喜：多年科研结硕果	652	杨国阳：犹抱“枇杷”酿美酒	705

杨雪峰：华夏“风雪配”	707	郝庆山：啤酒微生物工作者	760
沈才洪：敬业创新 科技楷模	710	徐 岩：为科学醉一生	764
沈祖志：中国酒后处理专家	713	徐 斌：科研的步伐	768
邵学东：名士自风流	715	徐复沛：花雕状元	771
邹慧君：黄酒酿造女杰	716	徐复鑫：情系封缸酒	774
陈木兰：木兰本色	720	涂正顺：酒中岁月稠	777
陈朴先：第一代葡萄酒女专家	722	索 颖：酒界营养大师	780
陈孟强：奉献茅台 成就自我	725	郭其昌：中国葡萄酒的一世情缘	784
罗 维：潜心酿河套	728	陶家驰：醉心酿酒事业	788
罗国光：为国争光	732	高 峰：为啤酒而生	790
郑家华：酿得黄酒分外香	735	高美书：葡萄酒的天空	794
金芳才：生为黄酒	738	崔心存：为乙醇燃料产业努力	797
姚中哲：葡萄酒后起之秀	740	崔维东：酒海中的一滴酒	800
姚汝华：广东酒业的技术先驱	743	梁邦昌：白酒的智慧	803
段长青：葡萄与葡萄酒学者	746	黄 兴：不断探索创新	804
胡永松：科研创新的带头人	748	黄卫东：育人的乐趣	808
胡志明：黄酒酿人生	749	傅金泉：一生心共曲同香	807
胡普信：不断进取的人生	753	彭德华：葡萄酒业战士	809
赵祖潮：弄潮酒业	758	程光胜：我的酒缘酒趣	813

Contents

葛崇凯：“梅兰春”意浓	816	万 军：酒市明星	858
谢义贵：剑南春的酿酒大师	818	水云龙：独行的巫师	861
谢广发：黄酒科研标兵	821	王 毅：职业“蓝海”的品牌舵手	864
谢永文：酿得甘露酒人间	823	王兴泰：白酒第一职业经理人	867
谢庆云：滴泉情深	827	王庆云：潇洒走酒圈	870
赖高淮：浓香鼻祖的奠定者	830	王效忠：书写经销商神话	874
赖登烽：全兴的渴望	833	朱跃明：做超级经销商	876
雷 羽：羽化的思维	836	米学军：红旗漫卷真英雄	880
廖加宁：成就珠啤之美	838	许燎原：艺术拓荒大师	882
廖建民：不断前行	840	余 炳：追求艺术的脚步	886
熊小毛：二十八年磨一剑	842	张志杰：诚信经销商	889
谭崇尧：守望枝江	845	杨 强：创造“奇迹”	891
潘兴祥：梦里犹闻黄酒香	848	林建国：马不停蹄地前进	894
颜涌捷：永不懈怠为科研	852	温文龙：龙行天下威可期	897
丁宝民：粮店里走出的洋酒行	855		



Renwuzhi

已逝专家按照出生年月排序

Character

回眸百年，洒多少，英豪汗血，终换取，民族兴复，龙腾酒业。

国力积贫的岁月，发酵工业先驱陈驹声，不倦勤攻搞科研，一生桃李满天下；微生物学开拓者金培松倾其所有，为认识、应用、驾驭和改造微生物付出了毕生心血；一代宗师周恒刚鞠躬尽瘁、无私奉献，倾心致力于白酒事业的承传、创新与发展……百年风雨，抹不去他们的功绩，百年沉浮，留下他们的足迹。他们就是一壶陈年的老酒，在岁月的沉淀里历久弥香。



陈驹声

C H E N T A O S H E N G

Chen Xiongsheng

■陈驹声：我国最早的发酵工业专家

陈驹声，1934年回国后，在中央工业试验所工作。1934-1937年应聘为建源公司上海中国酒精厂总化学师。在厂年余，生产蒸蒸日上。八一三事变，工厂被日机炸毁。先生一度失业，专门从事写作，间或在上海一些大学兼课。1940年转任新亚酵素厂技术总监，该厂为中国第一家从事酵母生产的工厂。抗战胜利后，兼任上海华星酒精厂技术顾问，及经济部上海工商辅导处化工组组长。1947年，工商辅导处撤销后，改任上海工业技术委员会副主任委员。

1950-1951年，奉食品工业部委派，到东北协助糖厂和酒精厂复工事宜，又到西北各省勘定甜菜糖厂的建厂厂址。1952-1956年兼任华成化工厂（今上海酒精厂）技术顾问，并一直担任上海酒精一厂和二厂技术顾问至1957年。1955-1956年任上海第一地方工业局化验室技术顾问，1956年该单位改组为上海市轻工业研究所后，任发酵研究室主任。1966年，该室自轻工所分出，成立上海市工业微生物研究所，继续主持研究工作至1982年。1982年6月，应聘为上海科技大学生物工程系主任。辞世前，为该系名誉系主任、教授。

陈驹声先生在北京、南京、上海数度任教，为我国发酵工业培养不少人才。早年兼任京师大学讲师、中央大学讲师、国立劳动大学副教授。1934年兼任国立交通大学发酵化学特别讲座讲师。抗战期间，在上海大夏大学、圣约翰大学、暨南大学、沪江大学等校兼课。1950-1952年，兼任江南大学食品工业系教授。1953-1954年，兼任复旦大学、上海第二医学院教授。1980年应聘为上海科技大学顾问教授。1982年以83岁高龄为上海科大创立生物工程系。

陈驹声历任中华化学工业会理事，上海化学会理事、理事长，上海化工学会副理事长、顾问，中国化学会理事，上海微生物学会理事，中国微生物学会理事，中国微生物学会酿造学会名誉理事长，中国食品协会理事，上海食品协会理事，上海市第六届政协委员，上海市第七届人大代表。1956年加入了九三学社，1978年被评为上海市先进工作者，同年还荣获全国科学大会重大科技成就个人奖，1990年荣获国家教育委员会荣誉证书。他的专著《中国微生物工

人物简介

陈驹声(1899—1992年)，字陶心，1899年9月6日(乙亥年八月初二日)生于福建省福州南台保福山。祖父和父亲都是清朝举人，他三岁丧父，兄弟四人由母亲历尽艰辛抚养成长。1918年自福建省立第一中学毕业后，北上就读于北京工业大学应用化学系。1922年大学毕业后，在山东海益实业公司糖厂及酒精厂工作。1927年后，先后在北京京师大学、南京中央大学、上海劳动大学任教。1930年转入实业部南京中央工业试验所任技术正兼酿造室主任。1932年公费赴美国留学，在路易斯安那大学糖业学院获得理学硕士后，又转往威斯康星大学进修。

业发展史》荣获1977—1981年全国优秀科技图书奖。1986年9月11日加入中国共产党。

陈驹声是迄今为止我国第一位实际从事微生物工业发酵的科学家。1922年他大学毕业后即到山东济南溥益糖厂附设的酒精厂（今山东酒精总厂前身）担任技术工作，这是一家由中国人自己开办的最早的几个酒精厂之一，使用甜菜制糖后的废糖蜜为原料发酵生产酒精。陈驹声刚来到该车间时，主持技术工作的是从日本聘请的技师渡边，由于渡边对以甜菜糖蜜酿造酒精没有经验，在使用糖蜜酿造酒精时，未将糖蜜特别处理，致使发酵遭遇困难，开工后屡试屡败。陈驹声大胆接受了试验重任，悉心研究发酵失败的原因，设法免除之，终于使发酵得以顺利进行，达到预期的酒精产率。这一成果得到当时担任公司技术顾问的德国专家林德曼和日本专家堀宗一的签字认可。为此，厂方特别举行酒精出货庆贺大会，当场宣布陈驹声晋升为工程师，加薪一倍，并取代了渡边的技术主任职务。23岁的陈驹声以出色的成绩开始了自己后来70年的工业微生物学生涯。在美国进修期间，曾跟随当时闻名的酒精发酵专家欧文氏（W.L.Owen）研究酒精制造。回国以后被聘为新开设的中国酒精厂总化学师，又成功地用甘蔗糖蜜作原料大量生产酒精。后来陈驹声一直是酒精酿造界的著名专家，长期担任上海酒精厂的高级顾问。1955年，当时我国酒精酿造中仍采用固体曲工艺，这种工艺劳动强度大，占地面积大，严重限制了扩大生产。而美国和日本早已采用液体曲。为此，陈驹声首先提出开展液体曲的研究，在上海市和当时的食品工业部支持下，液体曲制酒精被确定为1957年全国性科研重点项目，有中国科学院微生物研究所、食品工业部制酒局上海科研所、华南工学院和上海市轻工业研究所参加，由上海市轻工业研究所负责，该所发酵组在陈驹声指导下，于1959年全面完成，并在生产中应用。陈驹声于1958年与其他作者合作编著了《液体曲研究》一书，1959年又编著了《酒精发酵研究》。在上海科技大学工作期间，他已经80多岁，还在指导细菌发酵生产酒精的试验。在当时，这是全世界的研究热点。

20世纪30年代初，在中央工业试验所工作期间，陈驹声还对我国传统的酱油酿造工艺改良做出过贡献。他从酱油曲中分离出蛋白酶活性很强的米曲霉，制成纯种曲，分发给各地试用，既提高了酱油的产率，又缩短了制曲时间，还不受季节限制。在缩短酱油酿造时间方面，他创立了所谓“Y”式酿造法，即把酱油曲中的大豆和麦子分开加盐水发酵，然后再合并发酵，可以在两个月中制成成熟的酱油。小试验成功后，他利用一个数百平方米的旧造纸厂的平房建造了100多个保温发酵池，批量生产酱油，获得成功，立即引起了国内酿造界的重视，被认为是中国酱油酿造改革的先声。他也是国内首先开展以豆饼代替大豆，以麸皮代替小麦，生产酱油的试验者之一。这些技术的推广，为国家节约了大量粮食。为推广新法酱油的生产工艺，他曾开设酱油讲习班，自编讲义，自任讲师，为酿造界培养了不少人才。

陈驹声思想敏锐，经常查阅文献，了解学科发展动态并笔耕不辍的习惯直到临终前都没有改变。由于他能熟练掌握英文和日文，在当时本行业年轻人普遍外文水平不高的状况下，为本单位，乃至全国及时提供了许多新鲜信息和决定研究方向的建设性意见。例如在上海开展的细菌淀粉酶研究、糖化酶与蛋白酶的生产和应用研究、浅盘发酵生产柠檬酸的研究及其他有机酸发酵研究、谷





Chen Qiongsheng

氨酸和核苷酸的发酵生产研究等，他都能及时写出专门书籍，对从事有关工作的年轻人有很大的帮助。

陈驹声是微生物学界少见的著作等身的科学家。从1928年商务印书馆出版他编著的第一本书《世界各国之糖业》开始，60多年里他编写了数十部著作，超过千万字。抗日战争时期他编写的大学丛书《酿造学总论》和《酿造学分论》，洋洋洒洒140万言，1941年由商务印书馆出版，是当时少见的教科书。1953年编写的《实用微生物学》，也是20世纪60年代之前许多非医学微生物学专业工作者案头常备的书籍。《中国微生物工业发展史》是我国迄今唯一记录工业微生物学在我国发展的专著。他主编的《发酵工业词典》也是本行业少见的常用工具书。

1982年5月6日，上海市工业微生物研究所，上海科技大学在上海科学会堂联合召开“庆祝陈驹声教授从事工业微生物工作六十周年学术报告会”，年逾80的陈驹声的贡献得到了国家和同行的肯定。他的老同学，时任全国人大副委员长的胡厥文先生作诗祝贺：“民强端赖能生产，国富全凭科学工，不倦勤攻六十载，前程贡献利无穷”。

陈驹声家学渊源，多才多艺，既是著名的微生物发酵专家，又擅丹青、工书法，还是诗人。在他晚年自费印刷的诗集《观微集》中，记载着1975年他用五言古风描绘微生物的诗篇“漫谈微生物”，他用诗的语言将微生物的特点精炼地表达出来。这也许将成为微生物界的绝唱。特恭录于此：

大块一微尘，细菌之所宅，数如恒河沙，何啻千万亿，空际长浮沉，地中暗栖息。物小而害大，无处不侵袭，蟹之草木枯，触者人畜疾。虽然闻莫惊，其理有可述。天生万物中，生存有定律，共生与抗生，变化乃无极，有害即有益，操纵在人力。酵母同霉菌，相处久相习，酝酿成浊醪，理浅原易识，利用此共生，久传酿酒术。两菌相斗时，一菌辄败北，胜者显何能？治病料可必，又凭抗生力，遂创奇药物。何况菌体中，富含蛋白质，何曾夺我粮，却可增我食。匪夷之所思，矿石亦能蚀，用之于冶金，不使一物失。饲之以石油，变化更百出，居然作衣裳，助耕复代织。宙合若洪炉，风火日蒸炙，万汇生其中，无异一瓦甃。近代科学精，体会多奇获，臭腐化神奇，斯道宜羽翼。



魏岳寿

W E I Y A N S H O U



Wei Yueshou

魏岳寿：微生物学先驱

毕业回国后魏岳寿即参加了北伐战争，在国民革命军的技术单位服务，1927-1930年在上海国立卫生实验室从事研究工作，并于1929年秋兼任国立劳动大学农学院农艺化学系教授。1930年，他在国立中央大学农学院创建我国第一个农艺化学系，担任系主任和教授至1937年。1935年，他受实业部的推荐，曾兼任中国酒精厂总工程师。抗日战争期间，魏岳寿在资源委员会工作，在四川、云南等省创建并管理过多家酒精厂。1945年，台湾回归祖国怀抱，他受陆志鸿校长之聘，前往台湾接收由日本经营的台北帝国大学，该校更名为国立台湾大学。1946-1957年，任台湾大学工学院院长兼化学工程系主任，并在农业化学系教授微生物学。1957年，受中央研究院代院长之聘，负责筹建了中央研究院化学研究所工作，担任筹备处主任，至逝世前一直任该所所长，1970年4~5月间，短暂代理过中央研究院院长职务。1959年，任台湾中国生理学会理事，1962年，被聘为“胡适纪念馆管理委员会”副主任委员。

魏岳寿的科学生涯开始于日本求学期间，他在喜多源逸教授指导下学习化学和微生物学，并研究真菌学。1926年10月，泛太平洋学术会议第三次会议在日本东京召开，魏岳寿以大学生的身份，作为我国留日学生组织中华学艺社的代表与竺可桢、任鸿隽、翁文灏、胡先骕等中国科学社的代表一起参加会议，向会议提交了他的第一篇研究报告：“两种新的致东方木结构房屋腐朽的霉菌”(Two new kinds of mould putrefying wooden houses in the orient)，这是目前我国关于非医学微生物学的第一篇试验研究报告。在京都大学学到的工程技术功底和化学、微生物学等方面的知识，为他归国后在应用微生物学方面进行开拓性工作准备了较好的条件。魏岳寿从一开始就把自己的研究工作紧密地和人类的日常生活结合着，而且终生不渝。1927年归国后，他在上海劳动大学农学院农艺化学系带领学生们从事我国传统发酵食品中微生物的分离和研究工作，1929年在美国的《科学》(Science)杂志上报道

人物简介

魏岳寿(1900-1973年)，字孟嘉，1900年9月3日出生于浙江省鄞县，1973年6月4日逝世于台北。魏岳寿出生在鄞县的一个绅士家庭，父亲魏伯桢是当地的名流。在上海南洋中学毕业后，魏岳寿于1921年考取政府公费入日本京都大学化学工程科深造，1926年毕业归国。