

李兴发:为了国酒茅台鞠躬尽瘁

回忆我的父亲之(3)走火入魔的勾兑

□李明英



他,针对茅台酒质量的不稳定,用了千百次的反复实验,终于寻找到了白酒勾兑的规律;他,率先提出茅台酒香型划分的理论依据,成为白酒香型划分的鼻祖;他,用无限忠诚于国酒茅台的心血,换来对茅台酒及其白酒业的卓越贡献;他,被评为白酒界的高级酿酒工程师、中国食品协会酱香酒顾问;他,2000年10月13日永远离开我们后,其石雕像由茅台酒厂集团高高竖立在中国酒文化城的现代馆内;他,就是被国人尊称的“酱香之父”——李兴发。

多个酒样。父亲整日把酒勾了又勾、调了又调,节假日也从不休息,简直把家当成了工作室。父亲由于劳累过度和体内血糖过低,曾多次晕倒。母亲说,父亲每天都是凌晨两点多才睡觉。刚躺下,突然又想起点什么,马上又起来在家里的小工作室勾兑酒来。

有次父亲早上起床就吐血,母亲马上报告了厂里,并及时请来医生,医生见父亲脸色苍白、满头大汗、说话无力,赶忙对他进行了急救处理。因为父亲连续几个通宵勾酒,他身体出现的这种危急病态,完全是累出来的。父亲每天上班,都要尝取五六十坛酒,最多一天要品尝百余坛,在品酒过程中经常吐血。但父亲不管身体再不好,始终没有放下对茅台酒的研究。很多时候,父亲都是带着病去到生产一线、二线视察工作。就怕生产一线、二线出现质量问题。即使在当年动乱的岁月里,父亲每天要被抓去挂牌批斗,但批斗回来,他照样坚持上班,照样坚持在工作室里反复勾兑酒、反复品尝酒。

父亲住的那间屋子里,摆满了坛子、罐

子,他收集的样酒特别多,除了不同轮次不同年份的茅台酒外,还从街上小摊上买来农民自家烤出来的玉米酒、高粱酒等散酒。父亲用这些酒进行勾兑,形成很多小样,经常叫母亲和我们几姊妹品尝。母亲说父亲经常在半夜三更也起来品尝他勾的小样。父亲认为这样可以训练他的勾兑技术,可以帮助他更好、更准确地勾兑茅台酒。为了勾酒的需要,父亲的生活要忌许多口,不能吃辛辣的食物,吃荤、吃素都只能用一点酱油蘸着吃。父亲每天都泡在酒库里,一只大手上吊着十几个小样瓶,装了不同年份、不同轮次的茅台酒,勾兑品尝,再勾兑再品尝,反反复复,然后把结果记录在一个随身携带的笔记本上。茅台酒厂的工人,不管是谁,只要碰上我父亲在品酒,准会被叫住尝上两三个小杯我父亲调好的酒样,如果你说不出个子丑寅卯,就别想走开。这也是我父亲为了提高勾兑技术而想出来的“仙方”。反正“研究酒”的念头,始终绷紧了他全身的每一条神经,渗透了他全身的一个个细胞,达到了“走火入魔”的境界。



作者简介:李明英,“酱香之父”李兴发女儿,排行老九,从小在父亲手把手的指导下,学会了酱香酒的勾调技巧。1984年,进入茅台酒厂附属酒厂的“劳服司”上班。1993年,经过严格考试,考入茅台酒厂,在制曲车间上班。半年后,调入茅台酒厂酒体勾调中心。父亲李兴发去世后,组建贵州李兴发酒业有限公司,现任高级工程师。



九暹
JIUXIAN



中报酒业
ZHONGBAO WINE

品 / 九 / 暹 / 享 / 自 / 在 / 醉 / 山 / 水

5.1

放假去品酒!

劳动&不劳动

2018九暹·首届酒友踏青品酒游

限额9名
只需9元

黄河滩里“健步走”，窑洞门外“跳一跳”，品酒之时“猜一把”……参与游戏的你，可能就是九暹要找的“酱酒专家”。踏青、游戏、品酒、奖励、体验窑洞生活……样样与你有关，你行你就来！

报名时间: 2018年4月16日-25日
活动时间: 2018年4月29日-30日
活动地点: 楚河汉界风景游览区





电话报名: 13460306639 王先生
15981860492 杨女士

网上报名:



关注“中报酒业”
点击“我要品酒”