

# 于真处 赏非凡 —— 揭秘口子窖的传奇故事

安徽口子酒业有限责任公司 2011年第6期 总第87期

1886年，德国人发明了汽车，从此全球各地开始研发汽车，然而100多年后，世界上顶级汽车品牌依然在德国，历史证明了一个真诚执着的态度才是百年品牌的根基，德国人对于汽车的精神，一如口子人对于白酒的态度，从前身酒坊到建国后的酒厂，无论时代如何变迁，口子一直不变的是独特的酿酒工艺财富和对待酿酒的真诚态度，也因为如此，才能造就口子窖如金品质，更留下很多传奇的故事与世人传说。

你可知每一瓶口子酒的来历，从制曲到发酵，从封坛到窖藏再到灌装质检，它走过了怎样一段传奇的旅程？



## 千金不换红心曲



有一种几乎失传的酒曲比黄金还珍贵，这就是“红心曲”。口子酒独有的红心曲，是成就口子酒独特风格的灵魂。切开红心曲，曲块的剖面上呈“两面一点红”，棕红色的曲心，外围有两道褐色圈纹，散发出浓厚的曲香味，远远望去便如一朵盛开的菊花，鲜艳夺目。这种红心曲如今只在淮北濉溪口子酒厂能看到，制作红心曲的特殊技艺通过师傅带徒弟的方式代代相传至今。

制作红心曲是一段艰苦的修行。首先需要挑选出师三年以上，手艺娴熟的制曲师。制曲期要选在盛夏三伏天，这个时候的温度最为适宜，整整三十六个日夜制曲师们轮班劳作保证昼夜有人看守曲堆。师傅们要在炙热的曲堆旁不停地进行翻曲，还要时刻控制温度和湿度。三十六天之后大功告成，用制曲师的心血换来的红心曲块被整整齐齐地码放在仓库里，如此来之不易的红心曲可谓是千金不换。

## 六百多年老窖池



除了活文物小酒坛子，口子还有一宝，那就是六百多岁的老窖池。俗话说“老窖出好酒”，没有三十年以上历史的老窖池很难酿出上等的好酒，然而口子的窖池竟有六百年之久，并且一直在使用，从未停止过酿酒。

2008年全国第三次文物普查重要新发现之一——始建于元末明初的口子老窖池沿用至今，老窖泥中含有许多现代仪器也检测不出的神秘有益物质，这些老窖泥历经岁月历练已然无法复制，这成就了口子窖独一无二的品质。

可以想像一下，在明朝才刚刚建立的时候，口子古镇的酿酒先辈们就已经采用老城花土建造发酵池用于酿酒了。那些老窖泥迄今也有六百多岁了，听酒厂的老师傅说，用这些老窖泥发酵四个月，酿出来的口子窖酒奇香无比。这些老窖泥如今是口子人的宝贝，就算再用六百年时间也做不出这样好的窖泥了。这么多年来窖池中的老城花土，早已喝饱了泉水，闻够了酒香，化作了弥足珍贵的老窖泥，滋养着孕育它的地方。

平日里，这儿是口子人的禁地，也是酿酒人心中最神圣的地方，口子人生怕惊动了地气，只有经过耐心守候，在发酵完毕时，才朝圣般地取出滴滴奇珍的口子美酒。

制涂料封住，竹篓分大、中、小，按酒品质不同分装不同。

封酒主要材料是楚纸和秘制的涂料，每坛窖藏的酒子窖都用楚纸封住坛口，封口为27层，把楚纸撕开放在案板上，每张纸涂一层糊，每两张再从背面涂一次，涂纸时一定要快，涂好后开始封坛口。先用棉纸打磨坛口，再把涂好的楚纸按比例撕开，围在坛口处。围好后，用竹子做的把子在四周刷几遍。楚纸封酒的好处就是使酒体充分与自然界接触，最大化促进其老熟。

## 楚纸封坛得真传



“谷雨，杜康造酒，恐无血而味去，鲁班曰：汝酒出，吾自有筭至。遂以蜀竹、楚纸造之，盛浆味愈胜琼，终世不羸，堪称奇物，后世子弟得之真髓，延传至今，寥寥无几。”

每年的谷雨季节，口子人要做一件神圣的事情——封酒。口子人封酒遵循古法，采用师徒代代相传的技艺，自制竹篓用于储存、搬运刚生产的原酒，并给坛酒封口贮藏于地下，口子地下酒窖里所有的坛酒都是这样封制。封酒技师制作的竹篓是祖师爷鲁班传下来的，这种竹篓装酒多久都不变味，先将竹片削成六层，然后编制成四方形竹篓，内层用楚纸和秘

## 万吨真宝地下藏



几百年来，在江淮平原的地下有一处秘密的地下宝藏。那些宝藏就是口子窖的地下藏酒，窖藏的规模有数万吨之多，分为南库群和北库群。这些地下酒窖是几代口子人的藏酒圣地，真正的好酒才有资格被贮藏在此。

刚出炉的原酒里面的分子，就像一堆很乱的砖，窖藏是使酒分子重新有序排列，就像把砖堆整齐了，喝起来绵顺而又充满力量，不像新酒那样毛刺呛口。百年地窖内一个个落满灰尘、封条字迹已模糊的大酒坛子整齐排列着，静静沉睡。在这里，基础酒窖藏时间不得少于五年，而调味酒则不少于十年。口子窖是“酒中君子”，说藏几年就是几年，不到时间

决不出窖。

在百年地下窖室的核心区域，是口子窖高档年份酒的藏酒圣地——小坛酒库，这里终年恒温恒湿，窖室里聚集多年老酒酒气和江淮平原百年地气，入室则觉天香袭人，飘然欲醉。2600年前口子古镇先人用小麻坛储酒，可加速酒体老熟，使酒的层次更为丰满，口感更好，但是小麻坛制作复杂成本高，在酒窖中占地面积大，故此技艺几乎失传。小麻坛装酒经楚纸封坛后在此储藏几十载，酒分子经漫长岁月的自然调和重组后变得醇甜绵长，窖香幽雅。

## “小灯探照”真严格



有一群专门用眼睛和探照灯工作的人。他们每隔两个小时轮换一班，长年累月做着重复枯燥的工作，他们就是口子窖的质检员。他们的工作是用小灯探照酒瓶内，看酒里是否干净无瑕。为了保证每一瓶口子窖酒瓶的洁净度，除了机械化流水线的清水清洗和酒精消毒之外，为了以防万一，口子人坚持多道质检，数十年来一直保留着这道严格的工序。

“小灯探照”又被质检员们称为“钻瓶子”，就是左手握瓶，右手持小灯头伸入瓶子里，仔细检查酒瓶内壁的洁净状况。一只眼睛累了就换另一只眼睛，一双眼睛累了再换另一双眼睛。在此种劳动强度下，一般人连续工作四小时后会产视觉疲劳，但口子人为了万无一失，规定每个工人两小时

就必须轮换一次。这些最认真的质检员们用日复一日“小灯探照”的方法，坚守住了口子窖的品质。

时间写成文字，就是历史；时间凝成液体，就是口子窖。真正的好酒经得住时间的寂寞，口子窖两千六百年的历史都溶在了口子窖的瓶子里。千年流光转世，繁华在变，口子人对做酒的情感始终不变，随意拿起一瓶口子窖，都能感受到口子人千百年来丝毫未减的酿酒热情。口子窖的故事人们耳口相传，不胜而走，还有哪些不为人知的传奇，请关注下期继续揭秘口子窖 ■

口子窖  
六年窖藏

真藏六年 十里飘香

# 口子窖

## 中国兼香型白酒领航者



中国兼香型白酒  
分标委荣誉监制