

安徽口子酒业股份有限公司 2012年第7期 总第100期

元末明初老窖池 屈指可数的



元末明初老窖池

有一批元末明初的珍贵文物，它们不像《富春山居图》和釉里红瓷器那样陈列在博物馆的玻璃罩内，而是几百年来以一种特殊的生命形态存在着。这就是元明老窖池。白酒发源于中国，“酒”作为文字，最早出现在甲骨文中。古人建造窖池用于酿酒的时间也许更早，然而国内现存至今最老的一批活文物窖池却是始建于元明时期。

这些活着的老窖池非常珍贵，几百年来未间断酿酒。在安徽省淮北市濉溪县，就有这样一批活文物窖池。老酒坊百年历史的木制厂房内，酿酒的工艺步骤都沿着最古老的方式，甚至能见到几乎失传的地锅蒸馏。一条条方形的文物老窖池像肥沃的农田，窖池之间阡陌相连，酿酒师傅们熟练地推着木制独轮小车穿梭在“田间小路”上。阳光透过小巧的雕花木窗，将一枚枚回纹图案的光斑映在铺满金黄色稻壳的窖池中，古朴而安详。

※寻访元末明初老窖池

中国酿酒历史可追溯至殷商时期，各地古代窖池的遗址并不罕见，然而至今仍可以酿酒的活文物窖池真可谓凤毛麟角。

在地处中国南北交界的安徽省淮北市濉溪县，有一条古色古香的老街——濉溪黄石板街，曾是当年濉溪古城最繁华的地段。如今，这条一公里长的老街已成为文物保护单位。走过老石板街，行至濉溪老城南大街中段、典当巷左侧，一股醉人的酒香扑面而来。这是口子酒业的厂区，建国前曾是私人糟坊“小同聚坊”。元末明初的活文物老窖池就在此地。

六百多年前，明朝才刚刚建立的时候，濉溪古城的酿酒业已日渐繁荣，酿酒作坊达十余家。酿酒师傅们采用濉溪特有的老城花土建造发酵池，粮食在窖池中发酵，生成了酒精和各种香气，因此窖池是酿造好酒的关键。老城花土是濉溪这方酿酒福地的天赐宝物，红色的泥土中生长繁殖着各种有益的厌氧真菌，非常适宜发酵酿酒。几百年来，濉溪酿酒师傅们不间断地培育着这些老窖池，并扩建窖池群的规模。

这些老窖池酿出的酒品质极佳。相传清朝光绪年间，口子酒业的前身“同聚糟坊”就是凭借这些珍贵的老窖池独占濉溪七十二家酒坊之魁，名震江淮。

口子酒业现存的始建于元末明初的老窖池有几百条之多，目前已被精心保护起来，一部分继续用于酿酒，其他则用于科学研究。2008年第三次全国文物普查中，口子元明老窖池群和隋唐老井。1951年老酒厂建筑群共同构成的口子窖酒遗址被评为“重要考古新发现”。

※用文物酿酒的奇人

在濉溪濉溪古城文物保护区不远的百年酒坊中，数十位有绝活儿的老酒师，用半个世纪的时间将酿酒守成一门艺术。

走进口子酒业的石板街厂区，时间恍若施展了法术，一切都回到了从前那纯朴的岁月里。高大结实的全木制厂房已有百年历史，雕花的门窗，整块巨石磨成的水池，木制的蒸锅用红杆吊起了锅盖。师傅们用独轮小木车熟练地奔走在老窖池和蒸锅之间，运送着一车车发酵成熟的酒糟。老窖池底部和四周围壁上覆盖着一层厚厚的黑色老窖泥，散发着浓郁的酒香。窖池的一角有根竹竿直通窖底，酿酒师通过这根竹竿就能知道窖池中发生的变化。几百条文物老窖池整齐排列在数间贯通的厂房里，形成视觉的纵深感，向窖池群的尽头走去，仿佛走过了六百年。

几十位经验丰富、技术最老练的口子酿酒师傅，分三班在这里劳作。他们在古朴的酒坊里复原出2700年濉溪酿酒古法的精髓，以濉溪原产地的五谷和隋唐老井的清泉酿酒，选最好的元末明初老窖池发酵，用几近失传的地锅“大蒸大回”蒸出最好的口子美酒。



※不可复制的神秘老窖泥

活文物窖池的珍贵之处在于那些不可复制的神秘老窖泥。元末明初建造的活文物窖池无间断使用至今，老窖泥中含有1000多种有益微生物，微生物群形成了一个微妙的生命循环系统使得老窖池从几百年前“活”到了今天。

数百年来，代代相传的酿酒师傅们不间断地润养着这些宝贵的老窖泥。在古时，濉溪口子酿酒先辈们用酒尾、上好的酒糟、濉溪地下古泉水和老城花土一起翻拌后投入窖池中，以培养老窖泥。这些老窖泥历经岁月滋养而弥足珍贵，含有许多现代仪器也检测不出的神秘有益物质。黏实的老城花土最适宜作为微生物群的家，亿万枚微生物们在窖泥中繁衍数百年。

构建出一个精巧奇妙的微观生态圈，为口子美酒创造出极为丰富的芳香成分。

用文物老窖池发酵后的酒醅经蒸馏后加入秘制酒曲再次入窖池循环发酵，正所谓“千年窖池万年糟”。由于酒醅经过元明老窖池发酵，蒸出的酒体呈现出独特的微黄色，奇香无比。



※首创人工老窖泥技术

今天，文物老窖池在勇于创新的口子酿酒巧匠们的手中，焕发出无与伦比的光彩。口子人独创的高温堆积固态发酵工艺与老窖池相结合，将老窖泥的优势发挥到淋漓尽致。口子人还在文物老窖池的基础上潜心研究，发明了“人工老窖泥技术”，为行业作出了巨大的贡献。

1963年，一场大雨淹没了口子酒厂的部分发酵池，导致出酒率大大降低，可这些出事故的发酵池却意外酿出了好酒。国家第三届白酒评委、口子首届酿酒大师、被誉为“酒乡神舌”的房艺武老先生，研究了元明老窖池的窖泥成分，带领口子人通过科学试验找到规律，于1964年发明了固态法酿酒人工培育老窖泥技术，一举打破了“非百年窖池不出好酒”的酿酒神话。

在口子酒业工业园，工人们遵循古法建造新窖池，先用濉溪特有的老城花土铺在窖池的底部和四壁，将培育好的人工老窖泥加入豆饼、苹果等营养成分之后铺入窖池中，经过土壤分析合格后投入酒糟，再铺上一层松软的稻壳，最后盖塑料膜，就可以静候发酵了。

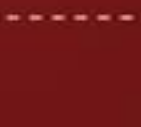
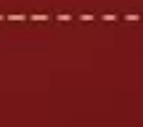
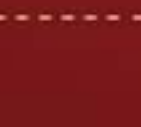
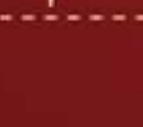
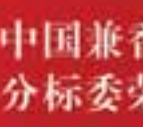
亿万枚厌氧菌群的繁衍赋予了老窖池不灭的生命奇迹。在那静静的窖池中，有无数生命生生不息，无数肉眼看不见的微生物在不断构造出微观世界的平衡，正如地球上的宏观生物圈，蒸酒后丢弃的酒糟也加入了新的生态循环，为植物的根茎注入养分，空气中弥漫的分子滋养着植物的枝叶。漫步在口子酒业的厂区内，草木茂盛，花朵鲜艳，林荫道上酿酒工人缓缓而行，蜘蛛在雕花铁门上悠闲地织网，自然与人在这里形成了美好的平衡。也许正是这种天人合一的和谐，使得这些古老的窖池从元末明初“活”到了今朝。

口子窖

—真藏实窖 诚待天下—



地址：安徽省淮北市三堤口 ■ 电话：0561-6898888 ■ HTTP://WWW.KOUZI.COM



中国兼香型白酒
分标委荣誉监制