



山  
西  
不  
老  
泉

初夏时节，阳光已经有了几分火辣。在不老泉公司的仓库前，公司负责人王浩指挥工人又装满了一辆货车。这些货车将满载不老泉公司的老陈醋驶向全国各地，送上人们的餐桌。

抹去头上的汗水，王浩给记者讲述了关于“不老泉”的一段传说……

明清时期，山西清源（今清徐县）的制醋业已有相当规模，醋坊林立，王氏家族开办的王氏醋坊就是较著名的字号之一。王氏醋坊创建于明成祖永乐年间，创始人王恒既是掌柜，也是伙计，推出独轮车能给用户送醋，抄起家伙能搅醋坛子淋醋。明崇祯年间，王氏醋坊生产的醋供不应求。明朝末年，因战乱频繁，王氏醋坊停业。

清顺治十四年，停业18年之久的王氏醋坊利用老宅重

### 源自“不老泉”

操旧业。当时的掌柜王吉庆为解决淋醋水源，在宅院西南角处凿出神奇的“不老泉”水井一眼。用不老泉水酿制的老陈醋香适度、其味绵长，还兼具防病杀菌等功效，尤其是经“冬捞冰、夏伏晒”陈酿三至五年的老陈醋更为显著，王氏醋坊为此享誉大江南北。

相传乾隆皇帝无“不老泉”老陈醋不能下饭，即使西北驿道因战事吃紧的岁月，往返山西运输“不老泉”老陈醋的车辆从未停运。

在发展的鼎盛期，王氏醋坊日产300罐醋仍供不应求，长江南北到处可见刻着不老泉标记的醋罐和王氏醋坊的分号。清末，国运衰败，很多老字号举步维艰，但王氏醋坊凭着不老泉水和其独特的制醋工艺，在艰难的环境中生存下来。



### 传承数百年

不老泉公司旗下共有两大品牌系列，一为“不老泉”，一为“晋锡”。在不老泉公司的产品陈列台上，数十个品种的老陈醋有着不同的口味和功能。“不老泉老陈醋的口感绵、酸、甜，酸中有甜，余味绵长。”王浩说，正是这一品质，使得不老泉老陈醋得以传承数百年。

上世纪70年代，王氏醋坊传人王三狗利用传承300余年的酿酒工艺优势，与山西省食品工业研究所创办了山西省食品工业研究所清徐老陈醋厂。在商品紧缺、凭票供应的年代，该厂承担着山西老陈醋的生产、研究与开发的责任。之后，清徐老陈醋厂扩大生产规模，成立了山西清徐王氏醋业有限公司。为凸显企业的历史传承，公司更名为山西不老泉食品有限公司。



### 再创新传奇

为留住百年老味，不老泉公司始终坚持古法生产，手工制醋，这虽然制约了产能的扩大、企业的扩张，但却让“不老泉”保留了自己的特色。

时代变迁，生产环境和市场也在变化，生产原料的品质、生产环节的技术提升、人们的口味需求都在发生变化。不老泉公司在保留产品特色的的基础上，不断开发新的品种，适应新的需求，让传统工艺进一步发扬光大，让产品更丰富、口味更多元、品质更健康。

不老泉公司与山西省食品工业研究所、山西大学生物系强强联手，在坚持“冬捞冰、夏伏晒”传统工艺的基础上大胆创新，进行无公害绿色产品的研制开发，将人体所需微量元素在食醋中得以充分体现。同时，不老泉公司也是山西省食品工业研究所山西老陈醋实验开发基地，以及山西大学、山西师范大学生物系学生实习基地。

为保证老陈醋原料品质，不老泉公司自建千亩规模的高粱种植基地，专供公司生产。

不老泉公司已发展成为集科、工、贸为一体的中大型制醋企业，年生产优质食醋突破了50000吨，“不老泉”“晋锡”两大品牌在老陈醋市场拥有稳固的信任度和美誉度，六大系列60余个品种可满足不同的消费需求。

在刚刚结束的第十二届中国中部投资贸易博览会上，不老泉公司又签下千万元供货合同。王浩说，今天的不老泉公司正向一流的山西老陈醋生产基地迈进；明天的不老泉公司，力争创造新的发展传奇……



爽  
厚  
道  
酿  
好  
醋



名牌产品



技术成熟



灌装生产



一丝不苟



严控质量



文 摄  
字 影  
李俊华

古法技艺

牛晨阳

企业文化