



“风味最醇厚，酸中带甜，口感很好，饮后回味无穷、引人入胜、令人难忘。”  
这是中国酿造业大师秦含章对“东湖”老陈醋的由衷评价。

# 杏花岭区 东湖醋园扑鼻香

选

蒸

熏

淋

酵

陈

东湖醋

走进位于杏花岭区的东湖醋园，最容易直观地感受到“东湖”的绵长历史与创新历程：明洪武元年（1368年）创立的“美和居醋坊”，以山西高粱、豌豆、大麦、谷糠、麸皮五谷为原料，首创“熏蒸法”“夏伏晒、冬捞冰”陈酿工艺，增酯添色加香，纳天地之灵气，陈五谷之精华，一改过去山西醋尖酸寡淡为“绵、酸、香、甜、鲜”特色风味，完善了“蒸、酵、熏、淋、陈”五步酿醋工艺，成为山西老陈醋的原创者。

1934年，中国微生物学奠基人方心芳先生在其著作《山西醋》中提及：“盖上等山西醋之色泽气味皆因陈放长久，醋之本身起化学作用而形成，绝非藉人工而伪制，不愧为我国名产。”科学公证地介绍了山西老陈醋，奠定了山西老陈醋作为中国四大名醋之首的地位。

1956年，“美和居”等21家醋坊公私合营成立清徐曲醋厂，后发展成为山西老陈醋厂，次年，“东湖”商标首度露脸。1996年，山西老陈醋集团有限公司成立，“东湖”名播天下。

今天的“东湖”，已不止是一种产品，醋口服液、保健醋、老醋花生、老醋月饼、醋心巧克力、黑芝麻蘸丸、醋灸贴、醋足贴等产品琳琅满目，名播远近，不仅在联合国总部、纽约、哈佛大学等地进行过展示，还摘得“世界名醋博览会”金奖桂冠，为山西醋扩大了国际影响。

古香古色的东湖醋园，是国家级非遗生产性保护示范基地，身临展览馆和醋疗园，仿佛走入了醋文化的历史长廊，自西汉以来各种酿醋器具、农耕器具和700余个醋疗药方，以古今器皿展示、文献典籍摘记、照片图片写真、产品实物陈列等形式罗列，充分展示了山西老陈醋的历史文化底蕴。自2000年开园至今，年接待量约30万人次，已成为山西接待国内外各界人士、展示山西悠久特色文化的“亮丽名片”。

坐在雕栏画栋、满园飘香的小院内，山西老陈醋集团有限公司董事长郭俊陆表示：公司将始终秉承“承启传统精艺，实现健康理念”企业宗旨和“老老实实做人、踏踏实实做事、明明白白做工作”实干精神，通过“良心处世、苦心经营、用心做事”的诚信作风，坚守纯粮酿制独特工艺，完整保留国家级非物质文化遗产——“美和居老陈醋（熏蒸法）酿制技艺”。

“东湖”发展，大有可为。山西老陈醋集团有限公司现在已经从单一的酿造企业上升到“一二三产业”联动发展的全产业链企业。从源头到加工再到产品销售，都有着严格的把控——

第一产业有种植业、畜牧业。自有的高粱种植基地已达上千亩，确保了“东湖”醋酿制的原料来源，从源头上保证了产品的安全和高质量。老西醋博园内养殖了鸡鸭鹅羊，尤其以醋糟喂养的肉羊，肉质鲜美，这些畜禽主要用于供应旗下的餐饮品牌——老醋食府来使用。

第二产业有酿造老陈醋、糕点制作、休闲零食等加工制造业。东湖醋作为国家级非物质文化遗产老陈醋酿制技艺的结晶，已经在调味品市场占据一席之地，并且远销海外。以醋泡豆、老醋芝麻沾、醋醋饼干、醋醋月饼为代表的休闲食品，也以其健康美味的食品理念，赢得了一大批消费者的芳心。

第三产业方面，开发了一系列配套的餐饮、旅游、住宿等服务。老醋食府融合东湖醋每一款不同度数醋的特点优势，结合晋菜口味，创新推出了“郭老西醋宴”的数十道菜品，“郭老西醋宴”还参加了2021中国国际餐饮博览会，并开启加盟模式。

目前，由公司打造的山西特产总汇，以场景化传播、抖音直播、现场体验为展示形式，集农业种植、生产加工、展示展销、宣传推介、招商引资、旅游服务于一体，突出体现山西独特的地理人文，传统技艺传承，展示三晋文化魅力，向世界讲述山西故事，让世界了解三晋，向世人奉献代表山西特色、具有山西符号的名优特精品。

杏花岭区融媒体中心供稿

