

从排队打醋到热销全国

拼多多助力山西老字号焕发新生机

醋,是生活中不可或缺的饮食调味品,在不少喜食醋的地区,有“宁可一日无肉,不可一餐无醋”之说。

小桥流水古唐韵,一味陈香三晋风。在山西太原,最地道的醋香可弥漫一座城的大街小巷,只要有醋坊,就会有陈醋香。但味道最浓郁的地方,当属宁化府益源庆,这里的醋香飘600余年。

如今,小巷子已经“装”不下宁化府益源庆的“满满醋意”。如何才能让老陈醋的味道飘得更远?

太原市宁化府益源庆贸易有限公司总经理王小强介绍,自2010年发现互联网这片蓝海市场,已率先尝试,逐步布局。“我们明显感觉到,随着人们消费习惯的改变,公司自进入电商领域开始,年销售额逐年提升,由最初的两三千元一路攀升,已突破亿元。在今年1月的年货节期间,全平台销售额就达到了700万元,较去年同比增长37%。”王小强说。

拼多多平台“宁化府旗舰店”内,不同包装特色、不同规格的老陈醋都有不错的销售数据,其中2400毫升的原浆手工老陈醋已成为“当红爆款”,拼单近5万件,吸引了近5000条“五星好评”。此外,更有产品组合成功入选“百亿补贴”,成为南北消费者的信任之选。

借着互联网平台的东风,老字号正在努力尝试用“新瓶”装“老醋”,把长远的眼光放在电商平台,在这里挖掘出一片更广阔的蓝海。



▲老醋装“新瓶”,拼出新天地。沈晓凯 摄

曾经王府醋 飞入百姓家

“小巷地名凭店古,老醋雅号藉陈”。哪个品牌能精准形容山西人对醋的迷恋?柜台前,宁化府益源庆老店里的工作人员手扶着打醋的软管开关,非常“凡尔赛”地说:“就是这样的散打醋,光这一个老店,一天怎么也能卖几吨吧。遇上传统节日那可真不好说,十几吨是有的,这还没算网络的销售量。”

从五一一路进入太原市迎泽区的闹市,还有数百米的距离,一股扑面而来的醋香穿过屋檐,钻进鼻孔。外地人不禁皱起眉头,“老陈醋这么酸?”当地人则深吸一口气,“这味道,真正宗!”

继续往前走,眼前一亮的排队长龙是当地一道独特风景。从早晨开店开始,提着塑料桶前来排队打醋的男女老少络绎不绝,尤其在腊月初八等传统节日,望不见头的打醋队伍是太原人最熟悉的日常,也是宁化府益源庆手中一张最不需要宣传的名片。

实际上,年轻一代的太原孩子可能都不知道,“宁化府”只是太原市桥头街宁化府巷的一个街名,因生产品牌“益源庆醋”名气大、品质好,逐渐被当地人称为“宁化府醋”,并声名远扬。正是老字号的好味道,让两者密不可分。

明朝时期,醋曾是用来“以醋克盐、佐食面肴”的皇家专用。据考证,“益源庆”始创于1377年,“益源庆”是明太祖朱元璋之孙晋恭王朱桐庶五子朱济焕的王府作坊。后来,王府醋品“流落”民间,因其酸、香、绵、甜、鲜而声名远扬,成为太原醋作坊的执牛耳者,“宁化府益源庆”几个字早已成了太原人口中千金不换的招牌,成为家家户户餐桌上的不二选择。



▲宁化府益源庆老醋有600余年历史,排队打醋是太原人的日常。沈晓凯 摄

老坛酿好醋 古法传品质

宁化府益源庆至今还在桥头街原址保留着前店后厂的模式。一个个有了年头的老醋坛子,好似忠于职守的老兵,坚定地守候在老店后面的厂房里。太原市宁化府益源庆醋业公司董事长郝建国说:“见证太原历史的,就是现在活着的老字号。”

宁化府的老陈醋酿制技艺是山西陈醋酿造工艺的代表之一,也是山西现有采用全固态发酵(纯高粱双固曲法酿醋)的非物质文化遗产。

在日新月异的今天,这里依旧保留着最传统的工艺。其独创的酿制技艺,加上以忻州、晋中一带产的优质高粱为主料,借助用大麦和豌豆制成的天然大曲菌群与自然气候,经过24天左右的微生物全固态自然发酵,方可酿出甜、绵、香、酸的醋来。十道工序均由老师傅们用双手亲自把控,每一口都回味无穷,久存不变质。

老陈醋之所以“陈”,体现在淋出原醋的基础上还要经过一个“夏伏晒冬捞冰”的陈放过程。陈放时间可至数十年。几百年来酿醋的经验表明,陈酿一缸新醋,除去一半以上的水分后,便能达到颜色黑紫,过夏不霉,过冬不冻,醋才能达到高浓度。在此过程中,醋的各种物质再进行充分的化学反应,使老陈醋产生出浓郁的香气。目前只有益源庆曲法酿制技术才能将深层次诠释出的酸、香、绵、甜融为一体。

在郝建国看来,品质与传统工艺始终是老字号一直以来生存的根本。而一个不争的事实是,这种坚守在市场竞争如此激烈的当下非常艰难。

“我们常常开玩笑,会做醋的师傅一定会做酒,因为所用原料一样,而做醋的工艺却比酒复杂。一般酒10天就能装瓶,而醋至少要24天。在宁化府益源庆,我们的招牌就是传承下来的好品质。”郝建国说。



▲坚持古法老坛酿醋工艺 沈晓凯 摄



好物凭借力 创新助发展

创业易,守成难。正如全国所有老字号企业所面临的问题一样,如何继续打响醋招牌,是宁化府益源庆必须面对、思考的发展之路。唯有让宁化府迅速切入更广阔的市场,变成更加多元化的品牌,将中国传统的醋文化、醋的食用价值、保健价值与消费者的生活方式完美结合,在继承传统工艺和高质量的基础上,与消费者建立更直接切身的反馈通道,老字号才能在创新中不断发展,拥有新的活力。

好风凭借力,插上“翅膀”才能芳香四溢。直连近9亿用户的全国颇有影响力的农副产品上行市场拼多多等电商平台,成为众多老字号企业重焕新机的支点。

为提升农产品附加值与溢价能力、推动产业良性发展,2022年起,拼多多发起“寻鲜中国-多多好农货”项目,在全国优选最新鲜的当季蔬果食材和老字号品质农副产品,通过尝鲜直播、专区推介、地标宣传等方式,通过“农地云拼”实现“产销直连”,精准满足近9亿消费者的消费分层需求,提升好产品的品牌价值与效益。

宁化府老陈醋就是这样的好味道,成为首批入选的“老字号”之一。活动期间,消费者打开拼多多app,搜索“寻鲜中国”“多多好农货”“好农货”等关键词,即可直达专区,选购时令地标农货,品尝新鲜、实惠的好味道。

无论是在排队长的老店前,还是在拼多多的官方旗舰店,有着深厚文化底蕴的宁化府益源庆带着山西人特有的踏实、本分、勤劳品质,正在尝试将老陈醋的新故事讲给更多人,让响当当的山西醋飘香万里。

寻鲜中国好农货

寻鲜中国好农货

优选品质 产地直发

时令好货
原产地地标
优质蛋白
现摘现发
百亿补

原产地地标

宁化府 旗舰店

1.25L X 2瓶
6年6度

买就送 桌上瓶*2

宁化府手工六年老陈醋

券后¥29.93 已拼4.4万件

新店开业 保质冲量

【低价促销】干蒜头批发
5斤大蒜新蒜新干蒜山东

券后¥2.8 已拼10万+件

▲宁化府手工六年老陈醋入选“寻鲜中国好农货”专区。(平台截图)