



葡萄酒厂工人巡检发酵设备,保障生产安全。



益华公司蓄酒的橡木桶已有百年历史。



古法熬炼使用的铁锅



建厂初期的酿酒工具

汾水之滨的太原城,总在砖瓦褶皱里藏着令人惊喜的味觉记忆。当清徐益华炼白葡萄酒生产线与宁化府益源庆醋坊双双入选省级工业遗产名录,那些在时光中发酵的滋味密码,正裹挟着历史的醇香扑面而来。

走进清徐葡萄酒有限公司的展览区,静默百年的橡木桶在阳光下散发着诱人的琥珀色,这里封存着中国炼白葡萄酒活态传承的基因。

自唐代“羌管吹杨柳,燕姬酌蒲萄”的盛唐遗韵,到1921年山西省清源县益华酿酒股份有限公司成立,开启机器大工业化生产葡萄酒的先河,再到1949年,这里酿造的葡萄酒、白兰地等成为中华人民共和国第一届政治协商会议和开国大典专用酒……山西省益华炼白葡萄酒生产工艺在蒸汽机械与手工技艺的交响中完成蜕变。

如今,这条流水线上,巨大的蒸馏机仍泛着岁月包浆的光泽;发酵池底,还凝结着几代酿酒师的汗水;展览馆里,当橡木塞发出悠长的启封声……这里流淌出的不仅是醇香的美酒,更是一段厚重的工业史诗。

醉人的香气飘逸在几十公里外的宁化府老街,与益源庆醋坊600多年的醋香慢慢融合。

跨过“益源庆”的木门檻,时光陡然倒流。旧年间的醇房正在讲述着1817年“宁化府益源庆”日产300斤的骄傲;曲块在醋缸里苏醒,坚守着“一字无欺堪做主,千金唯诺好通商”的佳话;菌丝如春雨般蔓延,在600多年的时光中,见证了山西醋业乃至中国醋业的发展历程……阵阵酸香在蒸腾的雾气里流转,化作墙垣间挥之不去的沉香。

一代代“益源庆”的匠人们,遵循着古老的纯粮双固曲法发酵食醋制作工艺,让高粱在微生物的魔法中幻化出绵长酸香。车间里,一边是仍在吱呀作响的古老工具,一边是现代机械的韵律,奇妙的和声形成了传统酿造智慧与现代工业文明的时空对话。

轻启一坛“老醋根”,浓香霎时溢满室,褐如墨玉的醋液在容器中流转,竟能拉出不断的金丝。这封存的何止是醋,分明是能饮的岁月、可品的春秋。

当清徐的炼白葡萄酒流淌着中西合璧的琥珀光泽,当宁化府的陈醋沉淀着黄土地最本真的酸香底蕴,太原这座古老工业城市正用独特的滋味密码,讲述着属于中国制造的浪漫故事。工业遗产保护从来不是将时光封入琥珀,那些在橡木桶里沉睡的酒魂,那些在醋缸中跳跃的菌群,都在等待某个清晨,被重新唤醒成这个时代最动人的工业诗篇。

时光窖藏



酒液澄清工序



工人查看密封情况,确保葡萄酒品质不受影响。



观看短视频

统筹 孟中
摄影 贾鹏
文字 米国伟
美工 平原
编辑 王金国

►太原宁化府益源庆醋业有限公司醋酸发酵车间工人在翻缸。

▼宁化府益源庆醋坊



上世纪80年代市民在益源庆排队打醋的场景。



1817年益源庆蒸料用的铁甑



粮食斗



蒸料作业