

# 太原品牌 品牌强市

## 开栏的话

楼阳生书记在参加省政协十二届四次会工商联组讨论时提出,要努力进入产业链供应链中高端。围绕做强做优基础产业、培育壮大新兴产业、谋篇布局未来产业,主动研究市场、把握需求、优化供给,让更多产品占领省内市场、拓展国内市场、进军国际市场,不断提升品牌影响力和市场占有率。为贯彻楼阳生书记指示精神,市委、市政府提出品牌强市战略,不断提升太原品牌影响力和市场占有率,做强做大太原品牌企业,推进太原经济高质量发展。

太原日报社新闻采编中心、全媒体指挥中心、视觉策划中心持续报道太原农牧业、工商业、服务业品牌企业和品牌产品,深度报道品牌企业、品牌产品精良的原料、先进的工艺、规范的管理,使“太原品牌、品牌太原”更加深入人心。

共享太原品牌,喜迎新春佳节。“两节”期间,我们先期推出《太原品牌 品牌强市》专题报道,让爱品牌、用品牌成为我们的消费习惯,成为我们爱省会、建太原、塑形象的具体行动。活动结束后,权威部门将组织评选太原品牌十强;发布太原十大名产、十大名吃、十大名(饭)店、十大商超、十大新春网红打卡地榜单。希望消费者广泛关注,积极投票。



国家级非物质文化遗产

老陈醋酿制技艺·美和居老陈醋酿制技艺

中华人民共和国国务院公布  
中华人民共和国文化部颁发  
2008年6月



东湖醋园旅游大卖场。



游客在老醋窖参观。



东湖醋园院内陈晒缸。



东湖醋园一角。



东湖醋园老陈醋体验中心。



醋客外景。

腊月十九,阳光正好,三三两两的游客,在东湖醋园闲散漫步。一对夫妻模样的客人,却直奔醋坊,“我们来打点醋”。住在附近的老两口笑呵呵地说,“吃做东湖了,其他字号酸味重,他家的口感带点甜。”

这话,让东湖老陈醋的掌门人郭俊陆听来直竖大拇指:“吃醋的行家!”中国酿造业泰斗、百岁老人秦含章,曾有类似评价:“我到过许多地方,也尝过各种醋,我个人感觉‘东湖’山西老陈醋可与法国的葡萄酒酒作比,风味最醇厚,酸中带甜,口感很好,饮后滋味无穷,引人入胜,令人难忘。”

说酿醋的历史,那可远了,北魏时期,贾思勰的《齐民要术》总结了1400年间24种制醋方法,大多源自山西。这是山西老陈醋名列“四大名醋”魁首的原因之一。不过,山西老陈醋在明代初期才完善了最后一道工序。东湖醋园的博物馆里,有这段历史的还原:明洪武年间,“美和居醋坊”在传统的醋化与淋醋工艺之间,增加了一道熏醋工艺,促进酯化,增加醋的色泽,抑制细菌过度繁殖。此后,“蒸、酵、熏、淋、陈”,定型为一整套成熟的酿醋工艺,老陈醋告别“尖酸寡淡”,有了“绵、酸、香、甜、鲜”的口味特色,“可冲和江湖野首之瓦缶,亦足调适华堂贵胄之鼎饔”。

1956年,“美和居”等20余家著名醋坊公私合营成立清徐曲醋厂,后发展为山西老陈醋厂。1957年,以清徐县城的东湖命名,组合设计湖中的水图凉亭图形为“东湖”商标。1996年,山西老陈醋集团有限公司成立,不断传承创新工艺,“东湖”名播天下。

郭俊陆,山西老陈醋集团有限公司董事长,也是“美和居老陈醋(熏蒸法)酿制技艺”这项国家级非物质文化遗产传承人。在老郭心里,工艺与文化、养生诸多概念相通,但内里是

诚实做人、踏实做事、明白做工作的理念,“在‘老’的问题上一定要充满自信、自觉、定力,‘老’的一定要坚持,因为它是铸就品牌的重要组成部分。”

“东湖”老陈醋,原料取自本地生产的高粱、大麦和豌豆,“蒸、酵、熏、淋、陈”五道工艺,酿制工序一道不能少,陈放时间一天不敢缺,这是立身之本。“熏蒸”以增醋添色加香,“夏伏晒、冬捞冰”以纳天地之灵气,陈五谷之精华,难怪中国微生物学奠基人方心芳在《山西醋》中写到,“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,初非假人工而伪制,不愧为我国名产。”

今天的“东湖”,早已不止一种产品,口服液、保健醋、老醋花生、老醋月饼、醋心巧克力、黑芝麻醋丸、醋灸贴、醋足贴等等,践行着“醋让生活更美好”的产品理念。字号也远超播誉省内,在联合国总部、纽约、哈佛大学等地都展示过魅力,还摘得“世界名醋博览会”金奖桂冠,不断为山西醋扩大国际影响。销售渠道也早跳出单一的商超,AAAA级旅游景区“东湖醋园”、AAA级旅游景区“老西醋博园”,在调味品行业、酿造行业颇负盛名,被称为“最好的醋文化集散地”。

看着打醋的老两口“满载而出”,老郭说:“您过年不给孩子们寄点儿?”老爷子摆了摆手,“嘿,早就备下了,一天也缺不了!”

腊月二十三至二十八,东湖醋园将举办新春回馈活动:带着东湖标志的包装物,可领取老陈醋1瓶;凭本版报纸可享8.5折优惠;来东湖醋园参观体验可享8.8折优惠。同时举办一系列公益活动:医务人员、环卫工人、交警凭证件和本版报纸可领取产品1份;市民凭本版报纸可领取老陈醋1瓶(每日派发原醋3000瓶);市民凭赠券可在马道坡专卖店领取产品1份。



员工正在检查醋储量。



新品迭出。



福源昌老醋坊醋酸发酵车间。



游客在东湖醋园参观东湖醋史展览。

# 东湖醋 有点甜

摄影: 宿晓健