



技术成熟 保障产能



农耕文化 历史悠久



食醋文化 源远流长

幸福滋味 水塔酿造

“酿醋自古数山西，追源溯流在清徐”。山西水塔醋业股份有限公司就坐落在山西老陈醋地理标志产品核心区域——中国醋都·清徐。从一个名不见经传的企业，经过40多年的发展，水塔醋业已经成为全国农业产业化重点龙头企业、国内大型食醋生产企业。

在水塔醋业生产厂区，既可以看到现代化的食醋生产设备，也能看到纯手工的传统老陈醋酿造技艺。陪同我们的酿醋老师傅讲，山西老陈醋与其他醋的区别就在于“陈”。

在水塔醋业生产厂区，有一片规模宏大的陈酿区。陈酿区里整齐排列有1万口大醋缸，每口大醋缸可以盛醋500公斤，经过“夏伏晒、冬捞冰”的陈酿过程，大概为一到数十年不等。陈酿一缸新醋，除去一半以上的水分后，才能达到颜色黑紫、过夏不霉、过冬不冻，只有经过一个完整陈酿周期的醋才能称作老陈醋。接下来进入灌装环节。水塔醋业的灌装区由6条自动化灌装线组成，可24小时连续灌装。生产线采用封闭式灌装，经过严格的灭菌、消毒后自动灌装。这也是国内同行业中规模较大，自动化、标准化程度较高的灌装生产线。

为了突破醋文化的地域及人群局限，让更多人了解山西老陈醋传统制作工艺，也让更多的普通民众以更加多样的形式了解、熟悉醋文化，并加入到保护、宣传非物质文化遗产的行列中来，水塔醋业2008年投资6000余万元建成“宝源老醋坊”，现已成为国家AAAA级旅游景区。

重建的“宝源老醋坊”采用明清建筑风格，青砖灰瓦、古木雕刻结构，分原料间、蒸料间、酒醋间、醋醋间、熏醋间、淋滤间、陈酿间等，工人身着明式服饰，使用木斗、木桶、簸箕、木锨等工具，采用人推碾、古法酒精发酵、古法淋滤等传统技艺，一步步再现古代酿醋场景。此外，宝源老醋坊还设有农耕文化展区、醋文化展示区，里面收集了自春秋战国以来的各种酿醋器具、农耕器具、文献典籍等历史文物。通过古今器皿展示、文献典籍摘记、农耕文化演示、产品实物陈列等形式，向前来参观的游客充分展示了山西老陈醋深厚的历史文化底蕴。

在采访中，酿醋老师傅还教了我们几个选醋的小窍门——

第一，看“执行标准”。山西老陈醋执行标准为GB/T19777，酿造食醋执行标准为GB/T18187。建议消费者在购买食醋时，优先选择执行上述两个标准的食醋。

第二，看“配料”。如果配料为高粱、麸皮、大麦、豌豆等粮食作物，说明该醋是由纯粮酿造而成。纯粮酿造食醋是单独或混合使用各种含淀粉、糖的物料或酒精，经微生物多菌种发酵酿制而成。从营养角度来说，纯固态发酵酿造食醋产品营养更丰富，因此建议消费者优先选择标签上标有“酿造食醋”字样的产品。

第三，看“总酸”。酿造食醋酸度≥3.5g/100ml，山西老陈醋历经“夏伏晒、冬捞冰”，陈酿12个月，酸度≥6.0g/100ml。

除了看标签外，挑选醋还可以看以下几个要素。一看，看颜色，山西老陈醋呈琥珀色或红棕色；看体态，体态澄清，无悬浮物，底部有粮食发酵产生的自然沉淀。二闻，山西老陈醋特有的陈香味和酯香味，香气浓郁不刺激。三尝，山西老陈醋可直饮，入口绵柔，回味绵长，味浓醇正。



非遗传承 古法精酿



手工翻醋 展示传统



入口绵柔 回味悠长



品种丰富 备受青睐



水塔陈醋 美名传扬



包装精美 古色古香



坛坛陈醋 历久弥香



宝源醋坊 底蕴深厚

摄影 宿晓健 柴杰梁 文字 司勇



规模宏大 陈酿万缸