

太原品牌 品牌强市

一进腊月,过年的气氛一天浓过一天。在太原桥头街宁化府益源庆醋业的门店前,排队打醋就成为一道景观,人们不只要泡制腊八蒜,过年蘸饺子吃的,也必是少不得这口新鲜酿造的名醋。

“其实排队打醋,一直就是宁化府的‘标签’,只是过年前更甚,有些市民凌晨四五点钟就开始等候开门了。”居住在日新月异的城市中心,还喜欢拎个醋壶来这里打散醋食用,全都因为守着这样一家有着600多年历史的老牌醋厂。



嘉庆铁甑 见证历史



传统工艺 蒸煮糊化



手工翻醋 古法酿造



晾晒食醋 历久弥香



排队打醋 并州一景

# 到宁化府打醋去

## 600年醇香绵延

“益源庆”是太原市宁化府益源庆醋业有限公司的字号,始创于1377年,具有644年生产、销售名醋历史,是迄今为止山西制醋历史最早的完全继承和保持了传统纯粮全固曲法酿制食醋工艺的中华老字号和山西老陈醋龙头企业之一。其古老的纯粮全固曲法酿制食醋工艺(宁化府益源庆老陈醋酿造技艺)2010年首次申报就被列入太原市非物质文化遗产,2011年又列入山西省非物质文化遗产。

“益源庆”所产名醋深受消费者喜爱,有着悠久的历史渊源。我们今天说起宁化府,首先想到的并不是它曾

为明代晋王第五子宁化王朱济焕的府第,而是醋。相传朱济焕为了孝敬自己喜欢吃醋的父亲,专门在此处建了一座醋坊。随着“益源庆”日益发展壮大,所供白酒、名醋,特别是“益源庆醋”更以其独特的风味,成为进贡王府、皇宫,联络达官显贵的资粮。

到1817年,“益源庆”已具有了日产300余斤醋的规模,为当时山西最大的制醋作坊。1984年7月,已更名为太原市益源庆调味副食商店的“宁化府”,日产量已增加到1吨,每日慕名排队购买散醋的顾客络绎不绝,为数不多的瓶装产品行销全国多个省市。

## 20年快速发展

1989年,宁化府益源庆新的集生产、办公、销售为一体的四层综合大楼建成投产。至1997年股份制改革后,宁化府益源庆醋业有限公司进入快速发展期。经过20多年的努力,“益源庆”注册资本已由原来的50万元增加到1360万元,经营范围由以经营单一的调味醋为主扩大为7大系列80多个品种,拥有了5个醋分厂、8个直营店,成了山西醋业最具发展潜力的龙头企业之一。

“益源庆”制定了品牌发展规划和文化兴企战略,坚持以传承、创新、发展老字号为己任,秉承踏实实酿醋、老老实实做人,诚信、务实、保质、创新的企业精

神,狠抓产品质量,使“益源庆”品牌的知名度蜚声海外,声名远播。

在同业竞争日趋激烈、原辅材料价格上涨、成本不断提高的情况下,“益源庆”仍坚持采用传统工艺和配方,虽然技术标准允许在醋品中含有少量防腐剂,但“益源庆”仍不惜成本保持纯粮酿造,不添加任何防腐剂,产品质量在同行业中独占鳌头,获得广大消费者的认可和青睐,各项经济指标以每年两位数的速度增长,其中企业净利润比改制前的1996年增加了25倍,上缴税金增长了5.1倍,销售收入翻了5番,职工人均工资增长了5倍。

## “十四五”未来可期

宁化府益源庆的名醋、陈醋、老陈醋有什么区别呢?“益源庆”的老师傅介绍说,名醋是采用优质高粱、大曲为原料,传承“益源庆”600余年独特的生产工艺,经24天发酵精酿淋出,通过精致过滤,沉淀少,色泽清亮;陈醋是在名醋的基础上,经过3至6个月伏晒精制而成;老陈醋则要经过一年或一年以上夏伏晒、冬捞冰制成。“十四五”期间,要将“益源庆”老字号更好地传承下去,迫切需要建设现代化工业园区,建设企

业技术中心,提高研发能力,扩大检验范围,保证醋产品质量稳定,打造高端醋品牌,建设统一产品质量、统一包装、统一销售渠道的集约化企业,进而降低生产成本、提高管理效率,使企业集中核心力量,获得可持续竞争发展。2020年,太原市宁化府益源庆醋业有限公司投入1000万元建成了3000平方米的寺庄包装生产车间,购买了4条灌装生产线,并计划2021年3月正式启动,投产后包装醋产品将达2万吨。



知名品牌 声名远播



食醋文化 源远流长



品种繁多 备受青睐



机械罐装 保质保量



流水作业 包装精良



销售散醋 深受欢迎