



推陈出新



古法技艺



陈酿飘香



技术成熟



一丝不苟

# 山西不老泉

## 醇爽厚道 酿好醋



历久弥香

被称为“中国醋都”的清徐县，醋企林立。其中，山西不老泉食品有限公司生产的老陈醋不仅绵长厚重，酸香适度，而且“不老泉”三个字背后，更蕴含了一段流传数百载的传说，为“中国醋都”的醋文化增添了一份悠然深远的厚重之感。

### 源自“不老泉”

初夏时节，阳光已经有了几分火辣。在不老泉公司的仓库前，公司负责人王浩指挥工人又装满了一辆货车。这些货车将满载不老泉公司的老陈醋驶向全国各地，送上人们的餐桌。

抹去头上的汗水，王浩给记者讲述了关于“不老泉”的那一段传说……

明清时期，山西清源（今清徐县）的制醋业已有相当规模，醋坊林立，王氏家族开办的王氏醋坊就是较著名的字号之一。王氏醋坊创建于明成祖永乐年间，创始人王恒既是掌柜，也是伙计，推起独轮车能给用户送醋，抄起家伙能搅醋醋子淋醋。明崇祯年间，王氏醋坊生产的醋供不应求。明朝末年，因战乱频繁，王氏醋坊停业。

清顺治十四年，停业18年之久的王氏醋坊利用老宅重操旧业。当时的掌柜王吉庆为解决淋醋水源，在宅院西南角处凿出神奇的“不老泉”水井一眼。用不老泉水酿制的老陈醋酸香适度，其味绵长，还兼具防病杀菌等功效，尤其是经“冬捞冰、夏伏晒”陈酿三至五年的老陈醋更为显著，王氏醋坊为此享誉大江南北。

相传乾隆皇帝无“不老泉”老陈醋不能下饭，即使西北驿道因战事吃紧的岁月，往返山西运输“不老泉”老陈醋的车辆从未停运。

在发展的鼎盛期，王氏醋坊日产300罐醋仍供不应求，长江南北到处可见刻着不老泉标记的醋罐和王氏醋坊的分号。清末，国运衰败，很多老字号举步维艰，但王氏醋坊凭着不老泉水和其独特的制醋工艺，在艰难的环境中生存下来。

### 传承数百年

不老泉公司旗下共有两大品牌系列，一为“不老泉”，一为“晋锡”。在不老泉公司的产品陈列台上，数十个品种的老陈醋有着不同的口味和功能。“不老泉老陈醋的口感绵、酸、甜、酸中有甜，余味绵长。”王浩说，正是这一品质，使得不老泉老陈醋得以传承数百年。

上世纪70年代，王氏醋坊传人王

### 再创新传奇

为留住百年老味，不老泉公司始终坚持古法生产，手工制醋，这虽然制约了产能的扩大、企业的扩张，但却让“不老泉”保留了自己的特色。

时代变迁，生产环境和市场也在变化，生产原料的品质、生产环节的技术提升，人们的口味需求都在发生变化。不老泉公司在保留产品特色的基础上，不断开发新的品种，适应新的需求，让传统工艺进一步发扬光大，让产品更丰富、口味更多元、品质更健康。

不老泉公司与山西省食品工业研究所、山西大学生物系强强联手，在坚持“冬捞冰、夏伏晒”传统工艺的基础上大胆创新，进行无公害绿色产品的研制开发，将人体所需微量元素在食醋中得以充分体现。同时，不老泉公司也是山西省食品工业研究所山西老陈醋实验开发基地，以及山西大学、山西师范

大学生物系学生实习基地。为保证老陈醋原料品质，不老泉公司自建千亩规模的高粱种植基地，专供公司生产。

不老泉公司已发展成为集科、工、贸为一体的中大型制醋企业，年生产优质食醋突破了50000吨，“不老泉”“晋锡”两大品牌在老陈醋市场拥有稳固的信任度和美誉度，六大系列60余个品种可满足不同的消费需求。

在刚刚结束的第十二届中国中部投资贸易博览会上，不老泉公司又签下千万元供货合同。王浩说，今天的不老泉公司正向一流的山西老陈醋生产基地迈进；明天的不老泉公司，力争创造新的发展传奇……

摄影 牛晨阳 文字 李俊华



名牌产品



罐装生产



严控质量



企业文化