

清徐老陈醋酿制技艺：

五艺精耕出珍味

山西人的餐桌上，总少不了
一瓶老陈醋。凉拌菜里滴上几滴，酸
香瞬间唤醒味蕾；饺子蘸着吃，醇厚的滋味
能中和油腻；就连炖肉时加一勺，也能让肉质更
鲜嫩，汤汁更浓郁。这抹独特的酸香，早已融入山西
人的饮食基因，而其正宗源头，便在清徐。

作为山西老陈醋的发源地，清徐的酿醋历史悠久。
一代代匠人坚守传承的清徐老陈醋酿制技艺，
让这独有的风味穿越时光，香飘四方。2006年，
该技艺入选第一批国家级非物质文化遗产代表
性项目名录。山西水塔醋业股份有限公司是其传承保护单位。

古法传承载匠心

酸鲜绵甜香悠长

守创相济焕新颜

杨建龙查看
原醋陈酿状态

走进水塔醋业生产园区，右侧是宝源老醋坊博物馆。青砖灰瓦、古木雕刻，尽显古朴韵味。

“相传，尧帝城西南有玉泉，帝亲往酿‘苦酒’，就是我们今天所吃的醋，这事儿就发生在我们公司这一带。”宝源老醋坊博物馆负责人、清徐老陈醋酿制技艺县级非遗代表性传承人杨建龙介绍，后人以尧帝为师，开启了绵延不绝的酿醋史。先秦时期，清徐民间家庭制醋的条件已基本成熟；汉代，商业醋作坊在市井间兴起；宋代，清徐本地高粱取代小米成为主料，高粱醋诞生；明代之前，清徐陈年白醋已声名远扬。

真正奠定山西老陈醋独特风味的，是清代顺治年间的技艺突破。当地醋匠不断实践探索，在“醋化”和“淋醋”之间增加熏醅工艺，将陈年白醋改为熏醋，又增加“夏伏晒、冬捞冰”等陈酿工序，终酿出色泽黑紫、酸香浓郁、绵软醇厚的山西老陈醋。彼时，“宝源坊”“顺泰号”“同泰庆”等醋坊林立，清徐酿醋业步入鼎盛。

技艺的火种从未熄灭。武润威是清徐老陈醋酿制技艺国家级非遗代表性传承人、原水塔醋业董事长。上世纪80年代，时任清徐第二醋厂厂长的武润威，从老醋匠手中接过“地缸酒精发酵”“多缸式熏醅”“高密度淋滤”等濒临失传的核心技艺。如今，杨建龙等人又从武润威手中接过接力棒，让数百年的酿醋智慧得以延续。



杨建龙
指导徒弟
翻醋醅



水塔
捞冰
晒醋场

记忆档案

清徐老陈醋酿制技艺是清徐县地方传统技艺。以当地种植的红高粱为主要原料，以各种皮糠为辅料，以红心大曲为发酵剂并以曲代料，经合理配料、蒸料、采用稀醪厌氧酒化、固态醋酸人工翻醅、高温熏醅、高密度淋滤、高标准陈酿等工序，终制成具有“酸、香、绵、甜、鲜”五大特点的山西老陈醋。这种具有明显地方特色的技艺在清徐世代相传，经不断改进、完善，形成一套独具北方风格的高级食醋酿制技艺流程。

接下来就是醋酸发酵了。杨建龙的徒弟常东保正戴着铜指帽翻醋醅，过程中“叮叮当当”声响不断。“醋酸厉害，戴上铜指帽能避免腐蚀手指。”说着，他手腕一转，黄白色的醋醅在翻动中逐渐松散。他解释，与酒醅的厌氧发酵不同，这一步需充分供氧，且温度控制在35℃以下，防止腐坏。

最惊艳的是熏醅工艺，黄白色的醋醅经熏制逐渐变成了绛紫色，焦香与酯香交织。“咱这醋从不用色素，全靠这火熏出颜色与醇厚。”杨建龙指着醅料强调，熏醅是山西老陈醋独有的核心工艺，也是拥有醇厚香气的关键。

淋滤环节则采用明清古法，循环套淋两次，确保榨清淋净，无沉淀。不过，这还不是终点——一万口大醋缸在晒醋场列队，等待着“夏伏晒、冬捞冰”，去除醋中的水分与挥发酸。“陈醋需存半年，老陈醋至少一年，越陈越香。”杨建龙摸着被晒得发紫的缸壁，“这样才能酿出酸香绵甜、回味无穷的老陈醋。”

醋史展厅的过道间，时光仿佛在此凝缩。玻璃罩内，元代的黑釉醋缸、明代的龙纹醋缸、清代的窑变醋缸依次排列；一旁，《看曲论》泛黄的纸页上，大曲工艺的记载字字珠玑，与古缸相映成趣，勾勒出醋文化的历史脉络。

“现在的宝源老醋坊，是在明代‘宝源坊’遗址上重建的。”水塔醋业党支部书记、副总经理赵建强望向屋檐，“当年创始人韩宝源坚持质量第一、诚信经营，让这醋成了皇家贡品，清末至民国战火连绵，坊子没了，但用心酿好醋的根没断。”

这份对根脉的坚守，在2006年有了新的延续。水塔醋业按明清风貌重建老醋坊，从生产工艺、酿酒器具到匠人服饰，完整复原了古代酿酒场景。如今，博物馆常年游人如织，不仅成为了山西醋文化的展示窗，更成了游客沉浸式感受醋韵的“体验场”。

7月21日，老陈醋品尝区里的酸香格外诱人。来自广东的陈玉玲捏着试饮杯，先尝5年陈酿，酸得眯起了眼；再抿10年的，眉眼舒展开来，笑言：“这酸不扎嘴，绵乎乎的，带回去让家里人也尝尝。”

传承不止于复刻。车间里，杨建龙凭色泽、温度等细节判断发酵状态，手把手向徒弟传授实操技艺；武润威主编的《中华醋典》，系统梳理醋的起源、历史与生产工艺，让流淌在时光里的智慧“有章可循”。

老手艺也在时代浪潮中长出了新筋骨。水塔醋业研发的“醋醅状态智能判别系统”，将老师傅们的“望闻问切”经验转化为可视化数据，让“绝活”实现可复制传承；面对消费升级，陈皮醋、保健醋等新品不断涌现，将传统工艺与现代营养学巧妙结合，酸香里添了新意。

正如老陈醋必经“夏伏晒、冬捞冰”淬炼方能醇厚，这门技艺，也在坚守与创新中愈发鲜活。老陈醋的酸香，既能唤醒祖辈的味觉记忆，也能打动当下的食客，这才是非遗技艺最珍贵的模样。

见习记者 孙佳敏
本版摄影 张澍宏