

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。

杨建龙查看
原醋陈酿状态

古法传承载匠心

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”之间增加熏醋工艺,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”“多缸熏醋”“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。

酸鲜绵甜香悠长

清徐老陈醋酿制技艺展示区内,原料间、碾磨间、蒸料间、酒醅间、醋醅间、熏醋间、淋滤间依次排开,“蒸、酵、熏、淋、陈”五道工艺,如一幅活态画卷,在人们面前徐徐展开。

原料间内,豌豆、麸皮等近80种原料用木斗整齐盛放。“主料必须是咱们晋中一带种植的高粱,辅料搭配大麦、稻壳、麸皮等,比例须搭配得当。”杨建龙透过玻璃指着高粱比画,语气里满是讲究。“碾成4到6瓣最合适,太小会流失营养,太大不易发酵。”

隔壁蒸料间,穿蓝布衫的师傅正拿木锹翻动木罕里的高粱。旁边,前一晚闷好的原料已稳稳上锅,蒸汽升腾中,醇厚的粮食香气弥漫开来。“这是酿醋的底子活儿,蒸够两小时才算到位。”

酒醋同源,做醋得先会做酒。酒醅间的陶缸里,蒸好的高粱拌入大曲与水,正“咕嘟咕嘟”冒泡。凑近一闻,浓郁的酒味直往鼻孔里钻。“到这一步,酒就酿好了,醋啊,得比酒多熬几道关。”杨建龙笑道。

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。

最惊艳的是熏醋工艺,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。”杨建龙指着醋料强调,熏醋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。”

守创相济焕新颜

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、酿醋器具到匠人服饰,完整复原了古代酿醋场景。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

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、高温熏醋、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工艺流程。

杨建龙
指导徒弟
翻醋醅

水塔捞冰晒醋场