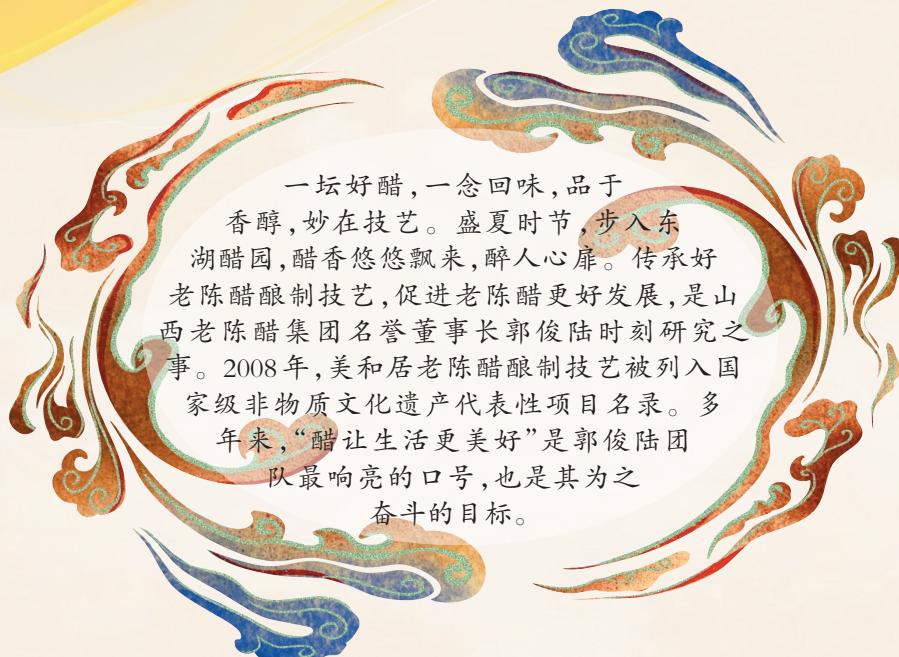


美和居老陈醋酿制技艺： 醇厚飘香韵悠长



匠心独运岁月凝

旅游文化促发展

守正出新拓未来

一滴醋，百年心。郭俊陆说，“醋韵绵长，这是匠心和岁月酿制的礼物，要精心酿出幸福味儿。”

在美和居精酿车间，该技艺的蒸、酵、熏、淋、陈等流程一目了然。先进入一个“磨坊”，此处即“蒸”的阶段。筛选后的优质高粱，在这儿经过手工石磨、入甑蒸熟等工序，相当于醋产品的萌芽。往里走，有数十口大缸，一派古朴气息。郭俊陆把缸口上封着的塑料膜撕开一角，一股浓郁的酒醅香味扑鼻而来，“七窍”仿佛瞬间被冲了个澡。郭俊陆介绍：“蒸好的高粱和大曲融合，在此进行18天的酒精发酵环节，之后再加入麦麸皮、谷糠等进行醋醅发酵，每天翻搅醋醅，直至发酵结束。”

“简单的翻搅二字，其实很有讲究。”郭俊陆说，在这个“酵”的阶段，要翻搅到位，此处温度约35摄氏度，工人师傅需翻搅均匀，并左右倒缸，每天人均翻170口至180口缸。“要精益求精，绝不能糊弄。”郭俊陆表示。继续前行，出现了诸多灶台，即“熏”的阶段，使醋增色、增香、增酯。郭俊陆介绍：“随着熏醅的时日增加，其颜色逐渐变深。”只见他从首缸和末缸各取了一撮醋醅：前者呈黄色，后者呈黑褐色。随后，熏过的醋醅经循环套淋，“淋”阶段后的成品，即为新醋。

拾级而上，楼上透明的玻璃房映入眼帘，“陈”的阶段在此展开。这儿阳光充足，醋味刺鼻。郭俊陆笑着说，“请深呼吸，会起到预防感冒、鼻炎等作用。”新醋在此经过“夏伏晒、冬捞冰”的陈酿过程，最终形成绵酸香甜鲜的独特滋味。



醋园常年接待省内外学生、教
师及家长参观学习，特色研学游让学
生从课堂学习延伸到生
活实践学习，建立起新一代对传
统文化认知感、归属感及
文化自信。

多年来，开展的“醋
动五谷”“探秘山西老陈醋”“魅
力东湖妙‘醋’横生”“醋与生
活”“奔跑吧醋园”等多项独
具特色的研学活动，广受好评。

“真解暑、好酸爽。”观赏后
品尝着老陈醋冰淇淋，张子豪
无比欣喜。在这儿，醋心巧克
力、老陈醋元宵、老陈醋冰
淇淋、老陈醋月饼等，生动诠释了
“万物皆可醋”。自开园以来，年
接待量超30万人次，已成为山西
接待国内外各界人士、展示山西
悠久特色文化的亮丽名片。



记忆档案

美和居老陈醋酿制技艺，太原地区极具特色的传统技艺，与西周以来的制醋工艺一脉相承，发展于明洪武元年（1368），以“蒸、酵、熏、淋、陈”五大古法技艺为核心。采用山西黄土高原的高粱、豌豆、大麦、谷糠、麸皮五谷原料，经固态发酵和“夏伏晒、冬捞冰”的独特陈酿，使醋液在四季温差中自然浓缩，形成“绵、酸、香、甜、鲜”的醇厚风味。

“不仅要继续把醋的酿制技
艺传承下去，还要创新和探索，助其熠
熠生辉，享誉全国与世界。”作为美
和居老陈醋酿制技艺国家级非遗代
表性传承人，郭俊陆一直在前进的
路上奔忙。多年来，他率领团队
在联合国总部举办“和平与健康”专
题论坛活动，在纽约举办“东湖、美
味、健康”巡展，在哈佛大学进行“东
湖老醋文化”交流活动，在意大利参
加“国际醋酸菌大会”等，带着一颗
“走出去、请进来”的心开展多项国
际交流活动。

2024年，郭俊陆荣膺“全国非遗
物质文化遗产保护工作先进个人”、首
届“特聘晋醋大师”称号。今年1月，
在山西省第八届暨全国第九届山西
赛区烹饪服务职工职业技能竞赛中，
依托美和居老陈醋酿制技艺创
新研发的“老西醋宴”脱颖而出，
荣获山西特色食材宴金奖。目前，郭
俊陆已带出了数十位徒弟，其中的
张慧如成长为晋阳工匠。

悠久的历史、卓越的品质、丰富
的产品使老陈醋不断拓展“朋友
圈”，出口量逐年递增，已出口美国、
德国、加拿大、澳大利亚、日本、韩国
和东南亚等多个国家和地区，深受
青睐。

目前，郭俊陆团队正在积极打
造醋娃创新工作室，涉及文创产
品研发、生活美学、文旅融合等多领
域发展，将以“科技创新+产业升级”
为核心，通过文化IP赋能、产品创
新与生态构建，让千年醋香焕发新
生。未来，还将融入AI智能技术，
赋能升级。

一缕缕醋香，穿越岁月长廊，温
柔地浸润着心脾，更在氤氲香气中，
映照出人间烟火里生生不息的希望
与未来。

记者 李静

图片由受访者提供