

“益源庆”宁化府老陈醋酿造技艺： 守护晋味根与魂

“山西人真能吃醋！”
汪曾祺在《五味》的开篇就为山西人的独特偏好记了一笔。很多太原人，对老字号益源庆的醇厚酸香特别偏爱。2011年，“益源庆”宁化府老陈醋酿造技艺被列入山西省第三批非物质文化遗产代表性项目名录。走进宁化府60号建筑，640余年的酿醋传承里，藏着的是老太原人的味觉记忆和三晋醋香的根魂。



成效伟在查看醋醅的发酵情况



市民在排队打醋

岁月沉淀香绵长

“山西自古酿好醋，好醋还是宁化府。”

宁化府，说的其实是位于桥头街宁化府的老字号益源庆。益源庆始创于明朝洪武年间，最初名为“一元庆”，后来成为明太祖朱元璋之孙朱济焕府上制醋的皇室作坊，才更名为“益源庆”。历经明、清、民国，昔日的王府醋进入百姓餐桌，成为了家家户户离不了的那一口醇香，老百姓也更习惯称其为“宁化府”。根据店内保存的清嘉庆二十二年（1817）铸造的蒸料所用铁甑推断，彼时益源庆的生产规模就已达到日产食醋150公斤，成为当时山西最大的酿醋作坊。

每每路过桥头街，不用刻意寻找，空气中弥漫的醋香和拎着空壶排队等候的人流都会告诉你，要找的地方到了。

至今，益源庆老店依旧保留着前店后厂的经营模式。每日最热闹的便是散打“口粮醋”的柜台，早上8时一开门，吃惯了这一口的老太原人，附近面馆、包子铺的店家，慕名打卡非遗老字号的游客……经常把不大的店面挤得满满当当。早已见惯的工作人员一点不慌，熟练“拿捏”打醋的软管，一捏一放间，醋液被迅速灌满，壶身不会漏出一滴。

“醋不就是酸吗？还分十二年、二十年？”“现打的醋，能有什么不同？”柜台上不同年份的陈醋和打醋的人流惹得福建游客黄先生连连发问。直到真正品尝过后，他才发现醋与醋确实不同。益源庆的老陈醋闻起来就有一种融合了粮食发酵的醇香、熏烤后的焦香以及岁月沉淀陈香的复合香气。轻抿一口，醇厚的酸唤醒味蕾却不刺喉，细细一品，柔、绵，还有隐隐的甜，更加回味悠长。

古法技艺今传承

斑驳的陶缸、古旧的铁甑，历经岁月沉淀早已凝固的醋膏，甚至一砖一瓦中沁润的有益菌系……走进宁化府益源庆醋坊，不仅是一次与明清固态发酵制醋工艺的相遇，更见证了活着的“粮食转化艺术史”。

山西人吃醋讲究，酿醋更是精益求精。这一点在“益源庆”宁化府老陈醋酿造技艺传承人、57岁的成效伟身上体现得淋漓尽致。尽管已经过了白露节气，根据古法，成效伟把每日的投料推迟至午后开始。“大概要到国庆节后，才会调回来。”成效伟解释，这主要是因为夏天气温高，推迟投料，缩短润料的时间，能最大限度降低高温引起的微生物活动。

从16岁起，成效伟就跟随师父曲豪做学徒，与醋打了40多年交道。蒸料的时长火候、翻料时的手感、发酵过程中温度和味道的细微差别……都需要数十年“功夫”的积累。

益源庆老陈醋的魅力，源于对传统工艺的坚守。选料苛刻，必须使用忻州、晋中一带产的红高粱，颗粒均匀饱满；豌豆则必须用晋西北产的小豌豆，制醋用水也要经过特殊处理。高粱经过粉料、蒸料，再与大麦和豌豆制成的醅子充分混合，封入缸中，就进入了酒精发酵环节。成效伟用手背触碰缸壁，感受

着缸内温度变化，仔细查看塑料布内的气泡，细听缸内“吱吱”“咕咚”的发酵声……几个动作下来，酒精发酵的程度就已经心里有数。酒精发酵完成，醋醅再次倒缸，进入下一步的醋酸发酵。与前一步的密封静置不同，此时的醋醅像婴儿一样，需要师傅手工为它翻身，才能更好地接触空气、发酵。再经过高温熏醋、高密度淋滤……从一粒高粱到一滴原醋至少需要576个小时，每一缸新醋还要经过一年以上的陈放，完成“夏伏晒、冬捞冰”，最终浓缩成半缸老陈醋。这是成效伟从师父那里继承的“活儿”，他也悉数传给后辈。



益源庆老店内醋产品琳琅满目

非遗绽放新魅力

老字号创建不易，常青更难。市场经济大潮来袭，以醋扬名的益源庆深知，唯有不断创新突破，让“老面孔”成为“新地标”，方可在守住根魂的同时，绽放出全新魅力。

“这可能是山西最好吃的醋味冰激凌。”离开太原已半个多月，大连游客李先生依然对益源庆的老醋冰激凌念念不忘。640多岁“高龄”的益源庆，也开始玩转“国潮”，推出老醋冰激凌，将老陈醋的醇厚酸爽巧妙融入冰激凌的绵密甜香，只需自助扫码，就能解锁山西限定味觉密码，成为游客们跃跃欲试的“网红单品”。

“卖醋的同时卖文化，让产品的附加值大大提升，也是对山西醋文化和醋品牌的宣传。”成效伟告诉记者，为了更好地吸引年轻人的目光，讲好老字号的故事，益源庆还开创性地打造了“宁化府小王爷”“益源庆千金”等数字藏品和全新二次元形象IP。“爱吃醋的小王爷”和“会酿醋的小千金”从明朝来到了数字元宇宙，带来了更足的市井活力。

山西老陈醋的根魂不能丢。益源庆还在醋的功能上做加法，将醋的食用、药用、保健价值和消费者的生活方式结合起来，打造了黄芪老陈醋等健康系列醋，更令人惊喜的是对醋食品的延伸开发，沙棘醋糕、燕麦老陈醋……都给消费者带来不同的酸爽口味。

如今，宁化府益源庆醋业正在阳曲县建设太原市宁化府味业食品有限公司，很快还会在迎泽区建设大型的宁化府益源庆醋工业园区，可实现旅游、产学研一体化发展。

宁化府益源庆醋坊不仅是一座传统醋坊，更是一座文化遗产的瑰宝。老陈醋的传承，不只是味道，更是历史的沉淀与文化的延续。

记者 魏薇 文/摄

记忆档案

“香酸绵甜调味益身好醋铸成中华老字号；蒸酵熏淋夏晒冬捞精艺酿出宁化小巷名”。益源庆醋坊始建于明朝洪武年间，因其香甜绵酸鲜的独特风味而闻名。益源庆老陈醋具有独特的制作工艺，始终坚持纯粮酿造和传统发酵方法，确保了无添加的天然品质。2011年，“益源庆”宁化府老陈醋酿造技艺入选我省第三批非物质文化遗产代表性项目名录。