

郊区打造“太行深处有人家”旅游品牌系列报道

舌尖上的郊区

醋

如果有一种味道,它融入了每个山西人的骨髓,代表了山西人的日常生活,那这个味道可能就是山西老陈醋了。

农家乐菜肴的香味还未散去,阳泉市裕盛源农产品开发有限公司生产的“晋阳府”老陈醋、酱油、面酱的香气就已扑鼻而来。本期,记者带您走进位于郊区李家庄乡汉河沟村的“晋阳府”老醋坊,了解传统的手工制醋工艺,探寻酱缸里的秘密,品尝属于山西人的“舌尖记忆”——老陈醋。



『晋阳府』老陈醋

蒸 酵 熏 淋 陈

成就惊艳时光的晋香晋味

人们常说“无酒不成宴”,在山西是无醋不成餐。汪曾祺的《五味》,开篇即是:“山西人真能吃醋!”文中写到几个下馆子的山西人点菜前先喝三调羹醋,让人们忍不住感慨:“山西人吃饭,无醋不欢。”

山西制醋历史悠久,酿醋产业遍布各地,郊区的“晋阳府”便是一个响当当的醋品牌。这里酿制的老陈醋以其独有的绵、酸、香、鲜著称,已成为郊区的文化符号,深深根植于当地百姓的内心。

市裕盛源农产品开发有限公司厂区内,醋元素随处可见。厂区入口的门卫室,是一个巨大的醋瓶造型,给人以强烈的视觉冲击。古色古香的“晋阳府”老窖、妙趣横生的醋文化展示墙绘、整齐排列的数百口晒醋大缸,让人眼前一亮。制醋手工坊飘出的醋香味,让人迫不及待地想去了解美味背后的故事。

在市裕盛源农产品开发有限公司的制醋手工坊,最先映入游客眼帘的是入口处“纯粮蒸酿采自然灵气,妙手调和汲天地精华”的楹联。制醋手工坊的技术负责人刘润昌热情地当起游客的向导,带领游客透过观摩通道的玻璃,参观手工坊的各个生产车间。

俗话说,先有酒才有醋,要做好醋先要有好酒。刘润昌介绍,“晋阳府”老陈醋是以高粱、谷糠等为主要原料,以大麦、豌豆所制大曲为糖化发酵剂,经酒精发酵后,再经固态醋酸发酵、熏醋、陈酿等工序酿制而成。原料要选品质优良的,每道工序所需的温度、湿度、时长都大有讲究,酿制一坛好醋通常要经过几个春秋。

山西老陈醋作为中国四大名醋之一,熏香味是它区别于其他的典型风味。熏香味从哪里来?刘润昌说最主要是得益于咱们山西独创的熏醋技术。制醋的主要原料在经过研

磨、蒸制、搅拌、酒精发酵和醋酸发酵工序后,就会熏醋。熏醋是酯化过程,通过熏醋使醋增色、增香。接着,工人通过淋醋工序,把醋醋中的醋酸及有益成分过滤出来。刚淋好的“新醋”口感欠佳,需要经过“夏伏晒、冬捞冰”的陈酿。三年陈酿、五年陈酿、八年陈酿……融入风的味道、阳光的味道、时间的味道,终于形成了“食而绵酸、口感醇厚、滋味柔和、余香绵长”的“晋阳府”老陈醋。

了解了传统手工制醋的过程,游客被刘润昌引到醋产品展示厅。木质展架上,醋、酱油、面酱等“晋阳府”品牌系列产品整齐陈列。除了常见的按年份划分的手工老陈醋,“晋阳府”老醋坊还有姜味醋、蒜味醋、辣味醋、五香醋等风味醋,原汁酱油、鲜味生抽、儿童酱油等酱油,甜面酱、老黑酱等面酱,绞股蓝灵芝醋口服液等。游客现场品尝各类产品,更加深刻地体会到了酿造过程的艰辛。

“如今,咱们‘晋阳府’的产品有5大类、100多个品种,在本地老百姓当中积攒了口碑。此外,我们的产品还销往国内20多个地市,就连新疆、广东也有我们的经销处。”市裕盛源农产品开发有限公司负责人贾小刚说。

离开市裕盛源农产品开发有限公司时,不少游客会带上一一些“晋阳府”老陈醋回家。“来‘晋阳府’老醋坊参观体验一番,我对咱山西老陈醋的历史和酿醋技艺有了深层次了解。山西人的餐桌上少不了醋,咱本地的‘晋阳府’老陈醋物美价廉、吃得放心。”游客白莹说。

郭鑫璐文/图

