

山西老陳醋緣何歷久彌“香”？

一垛垛滿滿的穀倉，一排排頗具年代感的褐色大缸，一個個頭頂紅布、身著粗布衫的工人手持木鏟，專注地翻弄著經過嚴格配比、加工的原材料……這是在山西清徐縣首批AAAA級旅遊景區——孟封鎮的“寶源老醋坊”看到的場景。時針回撥到1428年，寶源醋坊建成，小小的作坊裡，工匠們彎腰曲背對著醋缸翻醋，一代代工匠們傳承著老陳醋傳統釀制技藝。

“我們要傳承好傳統工藝，做優醋產品、做大醋產業、做強醋文化，塑造‘山西陳醋好，好醋在山西’的品牌形象。”太原市農業農村局相關負責人表示，山西省食醋相關企業數量位列全國第一，省內接近80%的食醋產量分佈在太原，“中國醋都——清徐”的名片逐步叫響，太原作為省會，在帶動山西省醋產業發展方面義不容辭。

如今，太原市清徐縣已聚集起“水塔”“紫林”等多家知名食醋企業。山西老陳醋能夠流傳千年、經久不衰，讓人食之不忘，從家常調料走向國際舞臺，背後有著怎樣的“產業密碼”？歷史悠悠醋香醇——匠心堅守傳統工藝

醋，古稱“醯”，山西人因愛食醋，被稱為“老醯兒”。早在公元前八世紀，太原已有醋坊；明代，“美和居”醋坊創立“薰蒸法”，“白醋”由此變為“黑醋”；新中國成立後，“美和居老陳醋釀造工藝”被認定為“國家級非物質文化遺產”。

源遠流長的釀造工藝，傳至今天留下的是近乎嚴苛的生產標準：飽滿純正的五穀，要經過“蒸釀黑淋陳”5大工藝，從選料到製成共82道工序，至少400多天，才能收穫色香味俱佳、綿香酸甜的老陳醋。

“蓋上等山西醋之色澤、氣味皆因陳放長久，醋之醋身起化學作用而生成，初非人工而偽制，不愧為我國名產。”中科院院士、我國工業微生物學的開拓者方心芳先生在其文章《山西醋》中曾這樣記述。每味原料的精挑細選，每個環節的精准考究，成為山西醋業傳承至今並不斷發展壯大的法寶。

“大麵製作要用澱粉含量高的大麥和上等雜色豌豆配比；入甑蒸熟，高粱要粉碎成7、8瓣才達到標準；製作醋醅，要每天翻醅，汗流浹背是常態；加溫蒸制，溫度和時間的控制最關鍵；淨水沖淋出來的‘原醋’還要經過至少一年‘夏伏曬、冬撈冰’的陳化……”清徐曲醋廠退休老醋工武守誠談起制醋工

藝滔滔不絕，仿佛還原出制醋人日復一日的辛勤。

“難得，難得，了不起！”這是中國食品工業奠基人秦含章先生在太原考察山西老陳醋釀造工藝時發出的感歎。以“東湖醋”為代表的山西醋業堅持選用上好糧食為原料，採用傳統工藝，確保產品“綿酸香甜鮮”的口感不受影響、不打折扣。“我們做的是良心醋，老陳醋不搗鬼，不哄人。”武守誠堅定地說。

正如老醋工的名字“守誠”，一代又一代山西制醋人秉持著晉商“信譽至上”的信念，不僅築起了誠實守義的精神豐碑，更收穫了交口稱讚的廣闊市場。

潮流滾滾醋香遠——主動求變創新產銷手段

時代變遷、技術發展、需求變化……在日新月異的市場競爭中，山西老陳醋面臨著江蘇鎮江香醋、福建永春老醋、四川閬中保寧醋等地方名優產品的較量，新環境下如何脫穎而出，成為山西醋業“老字號”們的一大難題。

走進“水塔”醋業的制醋間，一排排玻璃瓶在傳送機器上整齊地排著隊，一隻接一隻，有條不紊地被自動化機器灌裝進滿滿當當的成品醋。另一邊，是灌裝好的瓶裝醋裝箱，機械手橫向、豎向各一次，一個紙箱子就折好了，靈活程度不亞於人手。放眼整個工廠，只有6個工人悠閒地“監督”著自己的生產線。

“水塔”醋業相關負責人介紹，老陳醋的製作仍在採用傳統工藝，但製成後的灌裝、封蓋、裝箱、堆放、運送等流程，已經全部實現了自動化、機械化、標準化。自動化設備的引進，大大提高了生產效率，產品質量也更加穩定，更能適應當前市場的巨大需求。

來到“紫林”醋業的生產工廠，一個像履帶一樣的機器吸引著到訪者的目光，傳送帶呈45度角向上，均勻地吊掛著幾個無蓋的金屬盒子，循環往復地運送著醋醅，落下、鏟起、再落下。原來，這是為減輕人工手工翻醅的工作量而設計的“翻醅機”。

“這幾年用工成本猛漲，如果堅持手工翻醅，會帶來成本上漲，無形中就提高了老陳醋的價格。機器翻醅，在保證老陳醋基本品質的基礎上，成本更低，給不同需求的消費者提供了對比選擇的空間。”“紫林”陳醋相關負責人介紹道。



版權圖片

無論是引進機器提高生產效率，還是改進技藝擴大比價空間，這些改變都是山西食醋企業與時俱進、追趕潮流的生動寫照。

太原市農業農村局產業科負責人介紹，目前，太原老陳醋工藝呈現以東湖為代表的傳統業態，以水塔、紫林為代表的漸進式創新業態，以山西梁汾醋業有限公司為代表的技術革新業態，推陳出新，傳承跟進。每種業態各有優勢，但無論哪種業態，都不會故步自封，而是結合自身特點和市場需求，逐步進行優化改進。

在市場引導、主體創新的多重作用下，山西醋業的產品形式也得到極大豐富，除了改進提升調味醋口感品質外，保健醋、醋飲料、醋月餅、醋餅乾、醋心巧克力等創新產品紛紛出現在消費者的視野中。消費形態從低附加值的快消品擴展到高附加值的文旅服務，通過開展老陳醋工業旅遊，實景傳播陳醋歷史文化，既帶動了體驗式消費，又進一步塑造了區域品牌形象。

未來欣欣醋香傳——多舉措保障產業發展

“山西的現代農業發展，要打好特色牌”，作為山西農產品的亮眼“名片

”，走出山西農業的“特”“優”之路，老陳醋當仁不讓。

山西省委、省政府提出推進以釀品等農產品精深加工十大產業集群發展，通過充分挖掘醋文化傳統和釀造工藝，推動傳統釀造工藝向現代化釀品工業生產轉型，提升“山西陳醋”省級區域公用品牌形象，努力提高山西省釀品在國內市場佔有率。

太原市委、市政府對此高度重視，組建專班，出臺系列配套措施，為釀品“保駕護航”、為醋產業“添火助力”。

財政支持方面，充分利用中央資金支持山西旱作高粱優勢特色產業集群發展，支持研發推廣釀醋專用高粱，為釀品獲得穩定優質生產原材提供保障；對“水塔”“紫林”“東湖”等醋企在擴大規模、產品研發、技術改造、利益聯結等項目給予扶持，不斷支持、鼓勵、帶動各醋企優化、升級產業鏈，提高附加值，提升品牌競爭力。

標準保障方面，針對食醋產品國家標準對地域產品特色、工藝特點不能具體體現的制約，制定嚴於國標的山西陳醋地方標準，通過提高山西陳醋的工藝標準、總酸指標等要求，提升准入門檻

，統一行業規範，突出山西陳醋產品質量，促進山西陳醋產業可持續發展。

政策引導方面，針對省內醋產業集聚度較低、各自為戰的情況，政府出面聯合龍頭企業，搭建醋產業集群平臺，集中宣傳“山西老陳醋”這一地理標誌品牌，提升“母品牌”知名度；整合各醋企的優勢資源，形成系列產品組合拳，發揮頭部企業的“航母效應”，帶動各醋企品牌“百花齊放”。

“推動老陳醋從太原走向全國，使之成為山西鄉村振興的新支撐、農業轉型發展的新亮點、文旅融合的新載體，我們任重道遠！”太原市農業農村局負責人介紹，近年來太原醋企“小、散、亂”的情況得到很大改善，醋企逐漸走向合作競爭的良好局面。

太原醋產業已培育出“水塔”“紫林”“東湖”3個中國馳名商標，14個山西著名商標，5個省級名標。全市醋年產量70萬噸左右，佔全國的14%，全省的78%，行業產值達30多億元。產品行銷全國，出口美國、德國、加拿大、澳大利亞、日本、韓國和東南亞等20多個國家和地區，深受國內外客商青睞。

中國到底哪裡的腰子最好吃？

中國人為什麼愛吃腰子？最早是因為“補”。

不似其他食材，人們鍾情的腰子，是因被品嘗才美味。炭火生烤、清水漂洗、油鍋爆炒……國人總有辦法讓口中的腰子腥氣盡失，“似腰非腰”。食之飽腹，欲生幻象，是腰子讓兩者結合生成食欲。之於大多愛吃腰子的人，這種體驗是私密的，猶如珍視堅果的松鼠，腮幫子裝得再鼓，也休想讓它吐出一顆。

對講究老球嫩腰的老饕們來說，火候掌握與騷味處理，決定一串烤腰子是否值得入口。

新鮮的原山羊腰對半切開，去掉騷腺，要兩支釘子才支撐得起。將其置於果木炭之上，先急火鎖住水分，後慢火炙烤，讓溫度滲入內部纖維，六成時轉大火，忽氤氳騰起，融化的油脂滴入木炭中勾起“地域之火”，秘制的調料壓制著豬腰原本的腥氣，配合淋油、幾經翻轉，腰子表層的油脂已沸騰，泛起陣陣“岩漿”，在美拉德效應的作用下，攝人魂魄的焦香與“滋滋”聲充斥感官，宛若神跡。

這樣烤出的羊腰愛不愛呢？牙齒破入焦脆的外殼，探進鮮嫩多汁的內裏，切斷，任由舌肌將其捲入口腔，適宜的溫度和泛香的孜然，掩蓋了其原有的腥臊。每一塊味蕾都在極力感知這不可多得的刺激。“@## \$% ^ &***% \$ \$T_&”——亂碼，是異常興奮的神經傳送給大腦的唯一信號。

不似大串羊腰，望京小腰體型雖小但味道卻毫不遜色。豬腰處理過後切成小塊兒，醃製後裹層白肉串穿烤制。精巧的腰子受熱均勻，熟得快，烤得焦，幾分鐘一把，源源不斷地慰藉著食客。愛起么蛾子的東北燒烤，把白肉換成青椒，更有別致風味。

人們對美食的探索，絕不會囿於單一食材。肉類與碳水，永遠是最佳搭配，腰子也一樣。

在保定府夜幕下的燒烤攤，你躲不過這樣的對話：“一幅火燒卷腰子！”“行嗎！” 臘肉火燒不足以表達保定人對火燒的愛，極品要配極品，正如好火燒要配烤腰子。晚上找個燒烤大排檔，撿杯“邯鄲大麵”，邊撿肉筋邊等火燒卷腰子。看著烤串大叔把火燒架在

腰子旁邊，不時地將腰子飄出的羊油蹭在火燒上，火燒烤得脆亮。當腰子填進火燒裏，粗暴的油脂又滲進軟綿的火燒內部了……

河南的永城縣，隱藏著另一種獨特吃法——雞蛋爆腰子。一個“爆”字，足見爽口。裝著一卷包了雞蛋與腰子的烙餅，上口一咬，孜然味悠長，粘著辣醬的芝麻香噴，油炸過的蛋香讓人吃驚，腰子倒居弱勢了。

最驚豔的還是其層次豐富的口感，外層烙餅勁道彈牙，中層煎蛋外側焦脆，裏側的蛋液卻與腰子水乳交融，最內層的，當然是外焦裏嫩的烤腰子。雞蛋爆腰子的傳說，也在流傳在鄭州的市井中。

為了製作一碗爽貼的腰花面/粉兒，精明的晉江人用水處理腰子。經過人工過濾，重新蓄滿淨水的腰子又恢復青春，Q彈無比。胡椒提味，筒子骨高湯提鮮，鹵過的腰花在斷生前就要與面一同出鍋，極為考驗製作對時間的把控。“一燙抵三鮮”，剛端上來的腰花面是極燙的，有了溫度的保證，才讓慢慢回熱的麵條根根分明，腰花也不至過腥。又脆又燙的腰花安撫著過早的湖北人，濃郁的胡椒味也溫暖著來自河南的異鄉客。

而在江南的語言飛地——杭州，那兒的“腰花片兒川”叫得熱切。豬肉連同冬筍片、蘑菇片、雪菜碎滑進滾燙的豬油裏，編香後融一碗大骨熬湯，配上爆腰花做澆頭，這才不辜負“余”得半生的杭面。生炒過的腰花嫩滑爽口，就著“片兒川”，豬油渣點點，這份杭州獨有的味道，算是領教了。

若不喜湯麵，可以叫一碗腰花茄汁拌川，重油卻不枉地道。桐鄉的腰花拌



川會配上鱸魚絲，鱸魚絲鬆脆的口感為食客增添了不少樂趣。廈門人喜歡用豬腰搭配其他豬雜，作為沙茶面的輔料。沙茶粉與花生醬為沙茶面的湯底添加了異國情調，作為輔料的豬腰子與鮮蝦，更能切中本土人的義氣江湖。

不論麥穗還是裹衣，雕制後的豬腰總會在旺火油鍋中捲曲，鑊氣十足。北派的爆炒腰花在魯菜中撥得頭籌，南派川菜——火爆腰花與之不分伯仲。無論南北，腰花都離不開肆意的火舌與爆香的蔥蒜辣椒。南派會在配菜上加入竹筍，以慰藉時令，而北方，用秘制鹵汁和豆瓣醬守著濃油赤醬的追求。

津門名菜——老爆三樣，喂足了挑剔的喂都人。腰子不嫩不離花，非豬裏脊不上漿，非鮮豬肝不用。一盤正宗的老爆三醬汁濃郁、蒜味十足，萬不可加配菜，那不正宗。福州菜愛醋溜，雕花大腰配著新鮮海蜇以及油炸鬼塊，爆炒後噴香醋，一盤醋溜腰子也是極為下飯。

除了火爆腰花，十分HOT的四川腰花怎能不用辣油浸透？冒腰花貴在滑嫩，配著辣油感受腰花跳動於舌尖，搭配腦花，再辣也能忍受。可扛過腰花有點困難，多種類辣椒輪番轟炸，不辣到大汗淋漓不算真漢子。麻油雙腰更是賺得人心，豬腰配著“雞腰”，聽起來就有營養，麻油一淋，還分什麼雞豬。大腰子片成薄片貨或雕成鳳尾，裹上蛋液下火鍋燙個15秒，也是巴適得很。

上海人不喜重口，腰子拿來香糟最好。在浸入糟油前，腰花便託付給了時間。烹熟的腰花雖厚實，但定要自然冷卻，用室溫環抱疏散內部熱量，讓表皮水分一點點蒸發，不緊不慢。這才能保證腰花浸入糟油後，鹵汁吸得更飽，使香味浸入骨髓。

對於一個半冰箱都是煲湯料的廣東人來說，老火靚湯就是一切。花大力氣煲湯，除了祛濕，不就為了一個“補”字嗎？“精氣十足”的嫩腰不用來煲湯，著實可惜，可是腰花講求口感鮮

嫩，老火慢燉就不太合適了。一碗薑汁浸腰花，讓營養與口感達到完美平衡

牛三星湯更是老羊城人的青春回憶。牛三星湯源起於上世紀的牛雜攤鋪上，選取內臟最嫩的部位——牛腰、牛心、牛肝，配上濃郁鮮甜的湯底，煮好後爽脆彈牙，強強組合嫩滑不貴，應了那句“做人要（腰）有心肝”。這是一碗有操作的牛雜湯。

腰花煲湯不是廣東人的獨創。在南昌，做腰子湯一定要搭配肉丸；配著豬油拌面，揚州的腰花湯也能填飽饑腸；在臺灣，滑滑嫩嫩的豬腰清湯，還會搭配冬粉哦。

論腰子在中華大地七十二般變化，“征服世界”的野心可見一斑，絕非孤勇。不過仔細想來，這中醫的“腎”可絕非一顆腰子這麼簡單，僅靠腰子，又能補充多少精氣？沒人在意，好吃就行。有了大補的加持，每咬一口的滿足與舒暢，更與何人說？