

探寻大同饮食老字号之七

“刘老醃儿”：传承古技写新章

本报记者 王锦华



醋作为山西的特产之一，已有3000多年历史。山西人酿醋，南北工艺各异、地域特征明显。在大同，多以酿造味醋（多粮多曲、味道丰富的醋）和陈醋为主。其中，“刘老醃儿”古法酿造是大同味醋工艺的典型代表。

“刘老醃儿”是山西刘老醃儿醋业有限公司的产品品牌，其前身为明洪武二

十五年（1392年）刘永庆创立于大同代王府的“刘老醃儿醋坊”，距今已有600多年的历史。2017年，“刘老醃儿”第五代传承人刘秀敏注册“刘老醃儿”商标。2020年，“刘老醃儿”被山西省商务厅认定为“三晋老字号”。

记者在采访中了解到，“刘老醃儿”自创立以来历经五代传承，大同味醋酿

造技艺也在其历代传承中得以不断创新与发展。清光绪十八年（1892年），刘永庆后人刘会才在大同府朱衣阁街重开刘老醃儿醋坊，并沿用祖辈传统味醋酿造工艺，成为“刘老醃儿”的第一代传承人。1915年，刘会才之子刘兴汉作为“刘老醃儿”的第二代传承人，在缸角街开设了名为“万和源”的缸房，生产酒、醋、酱、酱油。1918年，刘兴汉又将“万和源”改回“刘老醃儿”。1933年，刘兴汉长子刘步云接手刘老醃儿醋坊，成为“刘老醃儿”的第三代传承人。他不仅将“刘老醃儿”味醋工艺整理总结，形成较完整的大同味醋酿造技艺，还将“刘老醃儿”味醋打造成古城名品。

1956年，以“刘老醃儿”为主体的大同制醋业10多家私人作坊，组建成立大同市公私合营新华酱醋酿造厂，刘步云与原刘老醃儿醋坊的掌柜及酿造师一起进入该厂工作。自此，“刘老醃儿”品牌暂时停用。1995年，“刘老醃儿”的第四代传承人刘西竹重新开设刘老醃儿醋坊。他在坚守大同味醋传统酿造技艺的基础上进行创新，所酿之醋入口绵酸无涩感、清香柔和无杂味，深受人们喜爱。1996年，“刘老醃儿”的第五代传承人刘秀敏在协助父亲进行生产经营的同时，努力为老字号注入文化元素。她先后在云冈石窟、潘家园文化广场、鼓楼东街等特色街区开设味醋文化体验店，

均采用前店后厂的作坊模式，让刘老醃儿醋坊为更多人所了解。2020年，刘老醃儿老陈醋制作技艺被列入大同市第六批非物质文化遗产项目名录。2021年，刘秀敏被公布为市级非物质文化遗产项目代表性传承人。

采访中记者了解到，“刘老醃儿”的第二代传承人刘兴汉在扩大醋坊规模之初，就定下“循古法，遵今律”“守本心，利他人”的家规家训。此后，历代传承人在遵循古制的同时，不断探索与完善酿造工艺，使这一传统古法制醋技艺历经时代变迁，至今仍焕发出勃勃生机。记者在采访中了解到，通过精准把控多粮多曲、辅料清蒸、双边发酵、固态陈醋、高温熏蒸、串香热套、夏晒冬抽、陈酿熟化等工序，“刘老醃儿”遵循传统古法制醋技艺酿造的食醋色泽棕红、酸甜适度、醇厚柔和、口味绵长。而在市场占有率日渐提高的同时，“刘老醃儿”也不断丰富完善产品种类。目前，“刘老醃儿”已开发出陈醋、老陈醋、米醋、熏醋、味醋等13个系列上百个品种。

记者在采访中还了解到，山西刘老醃儿醋业有限公司将建设晋北大同味醋项目传承博物馆，并将在全国各大特色街区、老字号街区开设刘老醃儿醋坊沉浸式体验店，以向更多人展示大同传统味醋制作技艺，让更多人了解大同味醋文化。

青塘粽子：经典美食 百年传承

吃粽子，是端午节的传统习俗。虽然如今粽子随时都能品尝得到，但每到端午节前，采买粽子仍是人们必做的一件事。日前，记者走访市场发现，一款来自我省吕梁市临县安业乡前青塘村的粽子受到不少人的喜爱。

据了解，前青塘村是中国历史文化名村、中国传统古村落，有“鱼米之乡”之称，该村的粽子生产已有700多年的历史。这里生产的青塘粽子，精选黄河贡枣、黄米、东北基地江米、青塘苇叶马莲，取地下百米甘泉，用传承百年的秘方古法泡米，经

纯手工制作、高温蒸煮而成。其中，黄米又被称为“软米”，用其包制的粽子是北方粽子区别于南方粽子的一大特点。来自东北基地的江米，一年只收获一季，土地长达半年的休眠期保证了其糯性强、入口柔。青塘粽叶是天然生长的，具有天然的芳香。黄河贡枣又称“蜜浸甜枣”，是精选无污染油枣，经去核、白砂糖蜜浸而成。其成品为半透明琥珀色，肉质柔软有弹性、不黏手、爽口，曾专供皇家食用，有“人参果”“天然维生素”之美誉。

好料出好粽。青塘粽子造型棱角分明，色泽清亮鲜嫩，口感糯滑筋



道，粽味鲜香悠长，是既具有北方粽子特点，又蕴含深厚历史文化积淀的传统美食，也是馈赠亲朋好友的极好选择。（一凡）

云中茶事

围炉煮茶有讲究

近年来，围炉煮茶不再是年长者的专属，也成为年轻人的新社交方式。在茶室内，年轻人围炉而坐，一边闲聊，一边品茶，再配上精致的茶点，仪式感满满。不过，记者在采访中了解到，围炉煮茶也是有讲究的，不恰当的茶品或手法会破坏茶的滋味。那么，如何才能煮出一壶好茶呢？

据紫玄和茶庄的茶艺师介绍，煮茶并不是说将茶叶放进壶中煮就可以了，煮茶的方法和所选茶叶都是有讲究的。如老白茶、乌龙茶、熟普洱茶、黑茶等适宜煮饮，绿茶、黄茶、新白茶等因芽叶细嫩，煮饮反而会破坏内含物质，滋味口感变苦涩。另外，茶叶不同，煮饮的方式也不同。一般来说，煮茶的方式主要有两种。一种是将茶叶直接放进壶里煮，适合滋味较轻的茶类，如寿眉、贡眉等；另一种是先将茶叶用盖碗冲泡后再煮，适合滋味较浓的茶，如黑茶、熟普洱茶等。

记者在采访中了解到，煮茶时最好使用陶壶、玻璃壶或银壶。煮茶前应先烧一壶热水，冲淋所使用到的茶具。然后，壶中热水至冒泡沸腾时投入茶叶。出汤时，壶中最好留1/3的茶汤，这样后续的茶汤会更加均匀稳定。（一凡）

我家厨房

麻辣小龙虾

每当夏季来临，也就意味着一年一度的“剥虾盛会”要在各个城市拉开帷幕了。有人说，没有小龙虾的夏天是不完整的。而翻看各家店的菜单，清蒸、十三香、蒜蓉、麻辣、香辣……光看名字就让人垂涎三尺。其实，足不出户，你也能吃到鲜香美味的小龙虾。

食材：鲜活小龙虾、蒜末、葱、姜、香叶、桂皮、八角、花椒、干辣椒、啤酒及火锅底料一块。

做法：将鲜活的小龙虾放在水里，加

适量盐，泡1个小时左右。之后，用牙刷将小龙虾刷洗干净，并去掉虾胃、虾线。锅中热油，先将处理好的小龙虾炸至泛红捞出，以使小龙虾肉质紧实鲜美。之后，锅中再次热油，放入花椒、香叶、桂皮、八角煸香后捞出，再放入葱、蒜末、姜片、干辣椒炒香，加入火锅底料，倒入小龙虾翻炒均匀。最后，加啤酒、糖、盐、蚝油、味精翻炒均匀，煮10分钟左右即可出锅。

（孟维鹏）



紫玄和茶庄

安吉白茶 杭州龙井

地址：东信茶叶街926号
电话：13513524658