

刘老醃儿，酿出大同味道

在大同，有一家中华老字号——刘老醃儿醋业，传承有630多年的悠久酿醋历史。

刘老醃儿醋业一年到头，从春到冬，一心只为酿造香醇的醋。春天，精心挑选高粱、苦荞等五种粮食作为主料；夏天，醋醅在高温中充分发酵、暴晒；入秋后，便进入压醅、熏醅环节；而冬天，气温骤降，工人们要在零下25摄氏度的低温环境中破冰抽醋。1000公斤的原醋历经夏伏晒、冬捞冰的工序后，最后只剩下300公斤陈醋。

依靠代代相传的传统工匠技艺，刘老醃儿醋业所酿的醋入口绵酸、酸香醇厚。如今，作为中华老字号，刘老醃儿醋业在坚守传统的同时不断创新，现已开发出13个系列、百余种产品。此外，还打造了醋文化体验馆，让香醋这一传统文化得以永续流传。

本报记者 张占兵 摄



东南邑刘老醃儿醋文化体验馆，工人们在冬月举行破冰抽醋仪式。



▲ 高温蒸煮五种粮食



▲ 拉醋冰与游客互动



▲ 添加发酵剂醋母



▲ “刘老醃儿”第五代传承人刘秀敏向游客展示醋冰。



▲ 品鉴刚打出来的醋冰



手工翻醋加速醋酸生成



利用天然冷资源冷陈酿工艺破冰抽醋