

非遗三绝酿晋味 千年匠心续华章

本报记者 孙露

非遗之美，美在匠心。它不仅镌刻在独一无二的技艺里，更沉淀于一代人对传统的坚守、传承与创新之中。刘老醪儿的大同味醋，酸香透骨，是岁月发酵出的老味道；积德益的糕点，酥软甘甜，是手心里揉出的旧时光；浑源正北芪的炮制，药香潜藏，是山河草木间凝练的养生智慧。它们穿越风霜，依旧熠熠生辉……



大同味醋酿造



游客参观“刘老醪儿”醋坊



积德益糕点制作



浑源正北芪加工

大同味醋

醋，山西名片，三千年酸香未改。山西人酿醋，南北工艺各异、地域特征明显。大同独以“味醋”见长——多粮多曲，味层繁复，老陈醋亦负盛名。其中，“刘老醪儿”古法酿造，堪称北味典范，入选省级非遗名录。

“刘老醪儿”这一品牌，其历史可追溯至1392年，当时刘永庆在大同代王府创立了刘老醪儿醋坊。历经600多年的岁月沉淀与世代相传，“刘老醪儿”已成长为一项享誉中华的百年老字号，其美誉与品质经久不衰。如今，50岁的刘秀敏作为大同味醋非遗代表性项目第五代传承人，致力于大同味醋酿造技艺的传承和发扬。

“夏酿于烈日，秋晾于风露，冬藏于冰窖，春启则十里香。”“刘老醪儿”

一口醋香，酿尽千年古法

的酿造技艺是一部写在时光里的匠心史诗，80余道工序中，藏着匠人对自然与微生物的深刻洞察。“蒸粮要透，制曲要匀，发酵要足，陈酿要久，方能得一坛好醋。”刘秀敏向记者介绍，大同味醋酿造主要以高粱、黍米为主粮，搭配大同特有的高寒作物苦荞、燕麦，既保留北方杂粮的醇厚，又赋予醋品丰富的营养基底。在发酵环节，以天然黍米帘子曲为糖化剂，用曲量高达50%—60%，“以曲代粮”让微生物群落更趋活跃。天然大缸醋母循环培养，形成独特的“菌系家谱”，风味层次远胜普通食醋。在清蒸环节，麸皮、谷糠经高温清蒸去除杂味，全程无醋糟回用，做到“渣清到底”，确保醋品纯净无瑕。

最具特色的当属双边同步发酵与破冰抽醋。前者为北派独有的“固态双边发酵”工艺：低温入缸后，酒精发酵与醋酸发酵同步进行，经“前低温、中高温、后缓落”的温度调控，微生物在动态平衡中生成上百种风味物质；后者则是大自然的馈赠：成醋入缸陈酿四季，冬月破冰取醋，天然冷浓缩让水分与醋体自然分离，醋品更显醇厚，香气愈发纯正。

从代王府传出的酿醋技艺，正以非遗之韵、匠心之魂，香飘万里，续写传奇——“刘老醪儿”产品矩阵已拓展至13个系列百余种，从大众喜爱的味醋、陈醋，到高端的老陈醋、醋膏，再到创新的粮果甜醋、醋冰淇淋，满足了多元消费需求。

积德益糕点

从1875年御膳房飘出的“积德钰”，到今日焕发新生的“积德益”，一块糕点，把宫廷味道与市井烟火完美融合。省级非遗名录里，它用“古法自然，复兴中点”的执念，让鼓楼老街的排队记忆，撞进当代生活美学。

“积德钰”自晚清年间由御膳房师傅创立。在80年代万商崛起的大潮中不幸关闭，但何金莲这位曾任“积德钰”门市部主任的坚韧女性，凭借对糕点制作的热爱与不懈努力，在东街老槐树下重新开设糕点铺，更名为“积德益”。这一举动，不仅让“昔日王谢堂前燕”的宫廷美食得以流传，更将传统糕点制作技艺传承至今，成为家喻户晓的老字号糕点铺。

一口香酥，唤醒中式生活

多年来，从小作坊到现代化的食品加工厂，“积德益”始终秉承“百年德益、传承匠心、臻制美好、大同味道”的理念，在传承传统工艺的同时，对糕点的配方、流程、风味不断创新，打造出独具特色的产品。

记者在采访中了解到，积德益糕点是以胡麻油、面粉、糖等为原料，经过配料、搅拌、成型、烤制、冷却、检验、包装等步骤制作而成。主料、辅料均不添加任何化学制剂成分。在生产过程中，从选原料、配制馅料到成型，均是纯手工操作。“正是凭着传承上百年的传统制作方法、严谨的工艺流程，才打造出品种多样、造型精致、味道香甜、色泽红亮的积德益糕点。”大同市积德益食品有

限责任公司总经理、非遗代表性传承人罗龙飞说，尤其是代表产品“云中八绝”——槽子糕、糖蜜果、家常果子、混糖饼、枣蓉酥、小杂、酥皮点心、油茶面，深受大同人的喜爱。

“这款南瓜蛋黄粽子以高山粽叶、五常江米、稷山蜜枣为原料，经洗米、洗叶、泡米、成型、煮制、冷却、真空、灭菌八道工序制作而成。”罗龙飞细数“粽子经”时，眼里闪烁着匠人追求精益求精的执着。

为把传统糕点的魅力转化为长效品牌力，“积德益”搭建全景文化体系：非遗体验、标识、视觉、空间一体升级，再以精致店设与陈列，将匠心融入现代消费场景，让中式糕点重返日常，唤醒对美食与文化的眷恋。

浑源正北芪

浑源是“中国黄芪之乡”，恒山黄芪被誉为“正北芪”，广受业内推崇，其传统加工技艺入选第五批省级非物质文化遗产代表性项目。

“正北芪生长于恒山山脉，质地绵软如鞭杆，断面金井玉栏菊花心，豆香浓郁粉性足，传承千年野生工艺，每一根都是时间沉淀的滋补珍品……”国庆中秋假期，浑源黄芪文化园中国恒山黄芪博物馆讲解员薄锐正耐心为游客讲解正北芪的独特品质与深厚文化。

据史料记载，早在1500多年前的北魏时期，浑源便有了采制黄芪的记载；至元朝，种植规模扩大；清代更被列为“贡品”进献朝廷。

剃头、剪须、切段、打捆、焖润、切片、修剪、分类……日前，记者走进山

一口药香，赋予道地价值

西北岳神普生物科技股份有限公司的黄芪加工车间，特有的药香扑面而来，工人们正有条不紊地忙碌着。“下刀要稳、准，力度和角度稍有偏差，就会影响黄芪片的品质。2毫米的厚度，既利于有效成分析出，又能保持片形完整，这是现代机器难以完全替代的。”切片工张宏一边操作，一边熟练地演示。

他说，正北芪从原料的精细处理到切片的干燥，整个过程包含十几道严谨的工序。每一道工序都忠实地传承着古老的工艺标准，确保最终产出的黄芪终成“金井玉栏菊花心，气香味甜粉性足”的臻品。

据浑源正北芪加工技艺非遗代表性传承人康尧介绍，道地药材的种植、采集与炮制技艺，被视为非物质文化遗产

产的重要部分。这些传统技艺的传承与保护，对于确保道地药材的纯正品质与独特价值，具有至关重要的意义。在当今社会，随着科技的发展和现代化进程的加速，这些传统技艺正面临着前所未有的挑战。然而，正是这些历经千年的非遗技艺，赋予了道地药材以独特的生命力和价值。

如今，浑源正北芪远销东南亚、日本、韩国、加拿大、英国、美国等80多个国家和地区，广东丽珠、天津赛诺等知名药企常年订货。其周边产品黄芪酵素、黄芪茶、黄芪啤酒、黄芪洗护套装、黄芪粗粮饼干、黄芪荞麦乳茶、黄芪牙粉等20余款黄芪创新产品，以及以黄芪为原料制作的珍珠丸子、养生炖家鸡、养生火锅等美食，让道地药材“七十二变”的可能成为现实。

大同非遗·
古都魅力