

大同醋香何时不再被“稀释”

本报记者 牛瑞芳

马年春节,古都大同不仅迎来了如潮的游客,更迎来了世界的瞩目。大同文旅经过多年的沉寂与沉淀,终于迎来原本属于它的辉煌。伴随着文旅一起火起来的除了大同美食,还有风味特产,大同醋便是其中之一。作为山西标志性特产的老陈醋本应是游客带走的“大同记忆”,也是本地文化与匠心的载体。然而在热闹售卖背后暗藏的种种乱象,让这份醇香变了味,透支着大同文旅特产的口碑。

遍地开花乱象生

步入古城,浓浓的醋香扑面而来。不知从何时起,古城里卖大同醋的店铺遍地开花,分布密集,在鼓楼东西街、东南邑等古城核心区域卖醋的店铺可谓“三步一岗五步一哨”。这家是中华老字号,那家是非遗传承正规店;这边始于“道光年间”,那边始于“万历年间”;这家称“手工酿造”,那家称“手工头淋”;这家有玫瑰醋,那家有桑葚醋……更有甚者,记者在位于鼓楼东街口一家品牌店内看到有“30年”的陈醋,而此品牌于去年年底才正式开业运营。

记者在采访中发现,原本每斤几元的醋在古城的这些店铺里要卖数十元乃至上百元,一款称为“窖藏30年、8度”的醋每斤288元,有的商家甚至以“年份、酸度、礼盒”为由层层溢价,一个5斤装的礼盒要几千元。而在采访中记者听到商家说的最多的一句话是:“这些都是卖给外地游客的,本地人没人买”。

文化为本正清源

面对市场上“说法各异”的大同醋,入选我市第八批非遗代表性项目名录的“田源酿造”技艺传承人高瑞举说,老字号、非遗之所以能够自带流量、畅销市场,深层次的因素是城市文化底蕴的释放与共鸣。在城市文化复兴及文旅振兴的推动下,大同老字号在品牌建设、促进消费、传承技艺、诚

信经营等方面发挥着积极作用,更能激发企业守正创新。“这是城市文化赋能的结果,而非在产品上加上一些炒作噱头。”高瑞举说。

田源酿造技艺起源于1934年,由高家祖辈高镇从一口醋缸、一个人酿造起源,后将手艺传承至今,秉承匠心精神,坚持纯粮、纯酿、纯手工,世代酿造。目前,田源酿造有限责任公司主要生产田源纯粮手工酿造食醋、北魏红泉黄酒、田源养生黄酒和料酒等30多个系列产品。旗下品牌“北魏红泉”被认定为第二批大同老字号。田源酿造公司厂区内有陈醋、黄酒、料酒生产区。酿醋时选料、蒸料、制曲、发酵、翻缸、熏蒸、沥这些程序,在各位老师傅人与料的磨合中,在香气浓郁的熏陶下,步步到位;酿造黄酒时,七八百斤米、蒸之前淘洗6次以上、发酵三个月到两年;翻缸环节全靠手工劳作的师傅们……“纯手工的活儿虽累,但考虑到现代化机械产出来的‘纯’远没有靠手工酿出的‘醇’,我们一直坚守着这份‘苦差事’。”高瑞举不无感慨地说。为了深耕大同醋文化,“田源酿造”还历时两年打造了大同田源醋文化博物馆,以“前馆后厂”为模式,成为我市弘扬醋文化、传承非遗技艺的载体,而且j是我市研学参观的新场所,每年接待研学观光者数千人。



大同田源醋文化博物馆

甜醋之说,在技术层面上是不可能的”……在连日的采访中,专业人士纷纷对目前大同醋乱象一针见血地指出。如何改变这种浮夸现象,醋公馆的负责人曹志雁认为,传承不泥古,创新不离宗,诚实守信,用口碑赢市场。“虚假的宣传和虚高的价格是一种急功近利、杀鸡取卵的做法,透支的是大同文旅特产的口碑。”曹志雁不无担忧地说。

采访中记者了解到,醋公馆的“又见白登”陈醋,源自阳高县大白登曹氏陈醋。大白登曹氏陈醋制作技艺历史悠久,曾有“南有宁化府、北有白登醋”的说法,现已传承到第六代。2020年,大白登曹氏陈醋制作技艺被列入大同市非物质文化遗产项目名录。

采访中曹志雁说,他们在继承祖传酿醋秘籍的基础上,大胆改革陈醋酿造工艺,并结合现代酿造技术,创新发展陈醋系列产品。陈醋具有少沉淀、贮藏时间长、不易变质等特点,大白登曹氏陈醋与其他陈醋相比酿造工艺独特。首先是在配料比例上进行了改革,通过新的配方提高了陈醋质量;其次是根据当地气候掌握翻醋的火候,并提高翻醋温度,从而提高了醋的酸度,使微生物、益生菌的营养成分充分释放;第三是由过去晒醋一年后淋醋改为晒醋三年后淋醋,比重醋发酵时间长1000多天,从而极大地提高了醋的有益功效和清香气;第四是采用液态发酵,对陈醋的色泽、口感及质量、储存时间都起到了关键作用。采访中记者了解到,醋公馆的“又见白登”陈醋有手工老陈醋、手工陈醋、手工大曲醋、手工高粱醋、手工保健醋等系列产品。

一坛好醋,藏着谷物的精华、时间的沉淀、匠人的坚守;一座古城,承载着历史的底蕴、城市的温度、游客的期待,大同正努力将“醋香”沉淀为城市的文化自信。当传承与创新并行,监管与自律同在,大同的醋才能真正成为经得起检验的城市名片。



醋公馆技术人员进行质检

醋香赋能强口碑

“保健醋与日常食用醋是两种完全不同的酿造工艺,保健醋光是发酵就需5年时间,一夜之间市场上哪来这么多保健醋”“7度的醋已是酸度极高,度数再高人的口感已无法承受”;“我们酿醋技术已经六世传承,没见过30年的陈醋”“醋本来就应该是酸的,何来



大同田源醋文化博物馆

大厂排档

在大同,想找一家够热闹、够好吃、够有氛围的夜宵,开街街的大厂排档,绝对是近期最火的店。上千平方米的开阔空间,复古工业风混搭市井烟火,白天是文创园里的安静一角,到夜晚就变身为人声鼎沸的美食聚集地。

走进大厂排档,第一感觉就是敞亮又热闹。没有局促的小桌小椅,宽敞的用餐区搭配暖黄灯光,烟火气扑面而来,耳边是滋滋的烤肉声、爽朗的谈笑声,不管是三五好友撸串喝酒,还是一家人热热闹闹吃顿晚餐,都自在又舒服。

作为一家主打烧烤与融合菜的排档,大厂排档的菜品丰富到让人选择困难,从经典烤串到创意特色菜,每一款都不踩雷,闭眼点都好吃。红柳羊肉串是必点招牌,大块羊肉穿在红柳枝上,炭火现烤,外焦里嫩,肉质紧实不膻,撒上秘制调料,一口下去肉香四溢,是大同人最爱的地道烧烤味,性价比比较高。



秘制罗氏虾堪称店内TOP1,每一只都个头饱满,秘制酱汁浓郁入味,虾肉Q弹鲜甜,裹着浓稠的汤汁,一口一只越吃越上瘾,是来店必打卡的特色菜。肉松茄盒颜值与口味双在线,外酥里嫩,茄盒软糯多汁,搭配咸香的肉松,口感层次丰富,不油不腻,大人小孩都爱吃。还有大厂烤鸡、奶香土豆、燕麦香蕉、大同臭豆腐等特色菜品,烤鸡外皮焦香、肉质鲜嫩;奶香土豆绵密香甜,入口即化;燕麦香蕉焦香软糯,是解腻神器;地道大同臭豆腐外酥里嫩,臭味浓郁、香味十足,每一款都能戳中味蕾。

除了烧烤和特色菜,店内还有各式凉菜、锡纸菜品,搭配清爽饮品,解辣又解腻。店内还有现场演出,吃饭的同时还能感受沉浸式的快乐,彻底释放一天的疲惫。性价比也是大厂排档的一大亮点,菜品分量足、价格亲民,新店开业还有代金券福利,人均几十元就能吃到撑,打工仔、学生党都能无压力打卡。

在大同,深夜的快乐,从来都离不开一顿热气腾腾的排档。大厂排档用烟火气治愈人心,用美味征服味蕾,既有市井的热闹,又有精致的口感,是属于大同人的深夜食堂。

(孟维鹏)

2026年《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

以牧鲜 达领先
山西塞北兄弟牧鲜食品有限公司
地址:大同市云州区农业示范区 电话:13753289908 13070567251

ZJLD 李渡
1308申遗献礼
0352-5555535
国宝李渡文化体验店
御河西路水泉湾龙园(御河西路与平景街路口)

魏欣源烧麦
好食材 大同味
电话:138 3522 8788
魏欣源食品有限公司(平城区小南头街道艾庄村)
魏欣源烧麦餐饮馆(平城区御河西路御西景苑)

建设“国际美食之都”
三年行动计划
即将收官