

村子记事

往事千年 醋香依然

A

传奇：故事里的“宫廷御醋”

传说中，商朝年间，就有先民在翟集聚居遂成村落，翟集在历史传承中曾名“巾车乡”“白集”“翟集镇”等。

翟集醋的酿制，据传始于商朝盘庚年间，当时有刘姓家族，祖居山西，有一手制醋手艺，因战乱举家沿路乞讨至翟集，品尝村中井水，乃制醋佳泉，遂定居于此开办醋坊。

翟集醋坊名传说与东汉名将冯异有关。在乡民口中，出生于父城的冯异为翟集酿醋刘氏家族的外孙。而据《后汉书·冯异传》载，冯异为人谦和，战功卓著，号“大树将军”。冯异曾奉命率部北上打仗，途中将士因水土不服而患肠胃病。冯异令部下速回故里翟集调运米醋千桶，命将士以醋佐餐，将士之疾不日而愈，士气大振。冯异凯旋还朝，光武帝刘秀大喜，钦封翟集米醋“宫廷御醋”。自此，翟集米醋名扬天下。

冯异死后，被刘秀敕封为阳夏侯，葬于翟集（现李庄乡李庄村）。

另有传说称，翟集醋始于东汉，盛于明清。明朝皇帝朱棣为翟集米醋御题“上乘佳作，稀世精酿”；清朝皇帝乾隆下江南路过开封府曾带翟集米醋作为醒酒礼品，御赐醋匠黄马褂一件。此后，翟集作坊林立，各地商贾络绎不绝，翟集便以“醋都”著称，甚是繁华。

翟东村村民付英杰近年来致力于整理翟集酿醋历史，根据相关史料，他认为村东的运粮河古名清河，楚太子驻守父城，这条河成为调运军粮的水上通道，由此称运粮河；北魏地理学家酈道元的《水经注》则描述“（汝水）又东南与龙山水会，水出龙山龙溪，北流际父城县故城东”。“清河、运粮河、龙山水，无论何名，都可以说明这条河流淌了千年。”付英杰说。

村民林春阳对相关历史也有所了解，他推测说：“翟集这里在古代应该是一个码头，有水、有粮、运输也方便，所以有人在此制醋。”

“我们小时候就是听着这些故事长大的，制醋的起源已经不可考，但是村内很多人会酿醋是事实。”70岁的杨恩说，他祖父是山西酿醋老师傅，清末受翟集大地主马家邀请来此，为当地酿醋提供技术支持。



垛盐存放的小米醋

□本报记者 杨岸萌/文 张鹏/图

“民以食为天，食以醋为鲜。”提起翟集醋，宝丰县翟东村85岁的退休教师王钦迟竖起了大拇指。在他小时候，家里就有醋坊。

传说中有“醋都”之称的翟集村，位于宝丰县城东20公里的李庄乡，为商周应国、春秋楚国父城所在，因人口增长，现分为翟东、翟西两个行政村。2019年1月，住建部、国家文物局公布第七批中国历史文化名村，两村联合申报的翟集村榜上有名。

运粮河在村东蜿蜒向北汇入汝河，村东南大树将军冯异墓冢默然而立，横穿村南的311国道旁，醋店林立……千百年过去，一缕醋香绵延至今。

5月28日，记者一行再访翟集，在醋香中听传奇故事，观酿制流程，品上乘“佳酿”。



王汉魁为顾客打醋



王汉魁揉搓小米，便于加快发酵

B

作坊：代代传承醋香未变

有人说，酒香在宝丰，醋香在翟集。

从李庄乡政府向北拐到311国道，西行至翟集（翟西村、翟东村），道路两旁醋店林立。翟集老醋坊就是其中之一。

店内墙壁上，挂着“地方特色名醋”“宝丰旅游推荐商品”“优秀酿造师”等牌匾，还有一块“光荣之家”的牌子。

家住市区鹰城广场附近的梁国英听完55岁老板王汉魁的介绍，打开醋缸闻了味道后，买了一壶醋：“回家尝尝看，好吃了再来买。”

“我上世纪90年代去当兵，退役之后回家务农。我父亲一直酿醋，小时候我常给他打下手。有这手艺，我就想干脆酿醋算了。”王汉魁说。

1998年前后，王汉魁跟随父亲专心学习了两年酿醋技艺。2000年，他在311国道旁的自家田地里建起了厂房，后厂前店，酿醋、售醋。

“当时我是第三家在这儿盖厂房，现在路两边已经有60多家了，三分之一是前店后厂。”王汉魁说，他卖的醋一般都是当年酿制的。

穿过前店，走过用于浸泡、淋制的小院，就是醋厂。厂房内170多口大缸都

盖着盖子，空气中醋香味弥漫。打开盖子，里面是正在发酵的米糠料；厂房东头，是用于熬醋的大锅和沉淀设备。

翟集醋一般为米醋，酿制主料一般都是小米，据说翟集村周围原先都种植小米，现在已经无人种植，使用的小米大多来自山西、内蒙古。

每年五一前，王汉魁都会准备好原料，5月上旬开始酿制，目前正是入缸发酵的时候，每天都要手工揉搓，15天倒一次缸，以使糠料均匀发酵。

“发酵的时候最关键，要时刻关注温度，不能过热、不能过凉，很操心。刚开始酿制的那几年，总会出现一两缸坏掉的。”王汉魁说，“发酵完成倒缸加盐后以备随时淋制，我每年大概会做170多缸，卖完一批就淋制一批，当年就能卖完，一般都是顾客慕名上门来买。”

王汉魁有一家网店，是小女儿帮他开的。可惜的是他不太会用智能手机，目前一瓶醋都没有销售出去。“我只有俩女儿，已经出嫁的大女儿有固定的工作，小女儿在外打工，以后这一摊子都要交给她来管了。”

C

手艺：十余道工艺古法酿制

翟集醋以优质小米、大麦、豌豆为原料，以五香调料为辅料，采用传统工艺酿制而成，具有醇厚柔和、清香爽口、体态澄清、色泽鲜亮、久储不坏的特点。

备料、粉碎、混合、润水、扬料、蒸料、入缸糖化、出缸拌料、入缸发酵、倒缸加盐、淋制、熬醋、灭菌、包装，最后成品出炉。在翟西村翟集陈醋厂厂长付德申办公室内墙壁上，贴着“翟集醋生产工艺流程图”。

室内靠墙一排架子上，摆放着多个古朴的醋瓶，另一边则摆放着四个大陶瓮，分别为陈酿米醋、优质陈醋、精品陈酿、至尊特酿等。

1994年，在村子的醋香中熏大的付德申接手了宝丰县经贸委醋厂。其时，村民制醋尚属小打小闹——一家制几个醋醋，制出来的醋不多，除了自己食用外，逢年过节挑着担子到乡里卖。

“当时只有县供销社、李庄供销社醋厂和咱们这个厂子上点规模，我接手厂子后，立马请了一个老师傅，我们厂的醋注册商标就是‘翟集’牌。1994年至1998年，是厂子最红火的几年。”想起当时繁忙的情景，付德申笑着说，一天三班倒，用人七八十个，

制出来的醋供不应求。

2003年，付德申的翟集陈醋厂搬到了翟西村。

院内西厢，数十口陶缸整齐摆放。缸内米黄色的醋醋突起，上有白盐压镇。

“一口缸装有两个醋醋，倒缸加盐，最上层用盐镇。时间长了，醋头渗到缸下头，米糠料鼓起。到了现在这一步，制醋的大部分工作已经结束，之后会先淋制一部分，卖完了会继续淋制，而缸内的东西则可以长时间存放。”付德申介绍说，西厢的醋有两年三年的，北屋摆放的则有八年十年的。“陈醋陈醋，越陈越好。”

而东厢，则有浸泡池、淋制池、熬醋大锅、沉淀池、灌装包装设备。“淋制的时候，先把缸内的料、醋头、盐等放在一起浸泡，然后加水淋制，淋完加五香调料，然后沉淀、灌装。根据在缸内‘陈’的年份、水醋比例来给醋分级别。”

翟集醋的生产，一直是多家经营。现在翟集及周边，有大小酿醋企业、作坊200余家。其中创建于2003年的“冯异”牌翟集米醋厂，酿制的米醋现为中国绿色食品，曾获全国农产品博览会金奖、河南省农业产业化重点龙头企业奖、中原贡品、河南省老字号等称号。



冯异故里仿古建筑