



流在翟集人血脉中的传承

□本报记者 杨岸萌 文/图

孟夏伊始，初秋乃成，一年一季，醇香绵柔。

酒香在宝丰，醋香在翟集。依山傍水的翟集先民取村旁运粮河清澈甘甜的河水，选本地种植的优质小米，顺应自然时节，用天然的温度酿出这人间一味。

一天二两醋，不用上药铺。饭前一杯醋、面食炒菜加醋、孩子们打完醋回来半路喝上一口，在翟集村方圆，醋，是当地人生活中不可或缺的一味，也是流淌在他们血脉中的传承。

耳濡目染中，翟集村村民绝大多数都会酿醋。现在，村里有大小酿醋作坊150余家，更有村民闲来无事酿制两三缸醋醅，只为自己食用或送亲朋。

2021年，冯异米醋传统酿造技艺被列入省级非物质文化遗产代表性项目。半个多月前，中原米醋非遗体验中心（以下简称体验中心）揭牌，把“生态、观光、体验”元素有机结合，形成独特的米醋非遗酿造技艺文化观光区。

1月14日，记者参观了体验中心和翟集村龙头企业冯异醋业有限公司的生产车间，这里生产的冯异米醋是翟集米醋中的优质名牌产品。

A 严选料遵古法

隆冬时节，三九寒天，沿311国道驶向翟集村，忽闻醋香扑鼻，收回看向路旁青青麦苗的视线，转头，路两边林立的米醋、陈醋招牌映入眼帘，已然进入宝丰县李庄乡翟集村的地盘。

翟集村南有擂鼓台山，一脉河水从山上蜿蜒而下，向北流入汝河。有典记载，古时河水丰沛，战争年代河中可运粮草，是名为运粮河。

运粮河千年不断的河水清澈甘甜，先民取水打曲淋醋，酿出来的醋集“色、酸、浓、醇、甘、香”于一体，享誉悠远。相传，生于斯的东汉云台二十八将之一的大树将军冯异曾以家乡米醋治疗兵将水土不服引起的肠疾。

冯异醋业有限公司的创始人王长松今年已是81岁高龄，在他童年的记忆中，村内家家户户酿醋，常年醋味弥漫。公司总经理王浩是王长松的孙子，也是翟集冯异米醋酿造工艺传承人，在他的主导下，公司成立了体验中心。

走进体验中心，醋香味更为浓厚。陈列架上摆放着不同年份、品种的醋。陈列室墙壁上则展示了酿醋所需的原料，这也是冯异米醋酿造技艺中最为严谨的地方。

主料只有小米，不掺其他杂粮。早年村民多种谷子，如今公司严选谷子基地5000余亩，酿醋所用的小米均出自这里；除了小米，为在后期熬制过程中制出不同风味或口感的系列米醋，还要加入肉桂、丁香、白芷、陈皮等佐料和中药材调味，成品米醋醇厚甘酸，香鲜悠长。

陶缸、陶坛、木锨、木铲、木槌，遵循古法酿制，也为避免在酿制过程中使用金属而产生一些化学反应，在酿制的过程中所用工具皆为陶木制品，最大限度保持了米醋的原始风味。



酿造师傅在查看陈放的醋醅

B 酿一季陈三年

初夏时节，选取小米后，经润水、蒸料、糖化、酒化、固态醋酸人工翻醋、变温发酵、封盐锁缸后固态陈放。陈三年，开缸淋滤、高温灭菌、产品罐装，经21道工序乃成。零添加，无防腐，自然存放即可保存长久。

为什么要陈放三年呢？王浩说，冯异米醋保存最原始的固态发酵和固态存放方式，越陈越醇，久陈不坏，陈放三年的醋醅淋出的米醋味道更加绵柔，口感更好。根据《本草纲目》记载：“唯独陈旧三年以上的米醋方可入药，其他醋仅能食用，不可入药。”在他们公司，陈放的醋醅有8年、15年、30年和少量40年的，陈放的醋醅有6000余缸。

在20多道酿制程序中，最为辛苦的是固态醋酸人工翻醋。

米醋的发酵完全依照自然的温度进行，每年的6、7、8三个月气

温最高，正是酿造的好时节。

醋醅入缸直至发酵成功，需要45至60天时间，一般情况下，每隔2至3天就要进行一次翻醋。发酵使用的陶缸约80厘米高，固态醋醅装进去半缸约200至300斤（1斤=500克），以便翻醋、后期合缸。醋醅入缸后，根据与空气接触的程度和外界温度，从上至下层层发酵。

翻醋时，老师傅需要用手感知每缸醋醅的温度、发酵的深度，逐层翻醋。站在缸边，弯腰下去，用手仔细搓揉，把因为发酵升高的温度降下去。“温度达到多高该翻、翻多深、翻多长时间才能把温度降到要求的高低，这些全凭手感经验。”

68岁的老师傅李长根说，一开始用手翻即可，等到翻至缸底，大半只胳膊都要用上。盛夏时节，师傅们手臂上戴着加长至大

臂的袖头，一遍遍翻动醋醅，这也是整个酿制过程中使用人工最多、消耗体力最大的环节。

王浩说，在酿造过程中，许多地方都要靠老师傅望、闻、品、摸等经验来操作。口传身授，现场示范、观察指点是翟集冯异米醋的主要传承方式。

发酵完毕，两个半缸合成一缸，需用木槌层层击打压实；最上方封盐，杀灭表层醋酸菌，再以塑料薄膜封口，盖上草编的盖子。最后的几个步骤，主要是为了隔绝空气中的氧气，避免喜氧的醋酸菌再次活跃导致二次发酵。陈放期间，还要定期检查醋醅，一旦有局部色泽变异，需要立即处理，否则一缸醋就会坏掉。

陈放结束，用地下富含矿物质的地下水淋醋醅，小火慢熬，同时也起到高温杀菌的作用。每年，公司要生产销售3500吨米醋。

C 甘酸鲜老少喜

37岁的陈永生是公司的生产负责人。他家在翟集邻村，别人家小孩长大了打酱油，他和小伙伴们在童年时期总是被父母叫去打翟集冯异米醋。

陈永生说，他小时候，几乎每天都有翟集村的人骑着自行车带着大桶米醋走街串巷去周边村子叫卖。他们家里人都喜欢吃。近些年，翟集村其他小作坊也有人开车或骑着三轮车叫卖。“我家小孩8岁多，非常喜欢吃醋，吃面条、饺子，醋是必需品。”

而在同村人“留白”（网名）的记忆中，被指派去打醋，走到半路总会忍不住喝上一口；周边村民很多有在饭前饮醋的习惯。市民王女士的印象中，前些年，春节前总有人沿街叫卖翟集醋，还有人把翟集冯异米醋作为节礼送给亲朋好友。

现在翟集冯异米醋远销全国各地，因其香鲜回甘的味道、红棕澄澈的色泽、醇厚绵柔的口感广受欢迎。除了传统的销售模式，公司目前与电商公司合作，在村

子周边培养了几十位主播，在线上分销推广。

小米黑豆醋、葛根米醋、银杏枸杞醋、富硒醋、醒酒保肝醋，小米醋有健脾胃、助消化、舒筋活络、杀菌消毒等功效，在小米醋的基础上，公司近年还开发出了不同种类的养生醋，很受养生人群欢迎。

未来，公司计划在全国各地设立冯异米醋专营店，以城市合伙人的销售模式推广米醋，让更多人品尝到这一人间美味。