

山西泽州 大阳“立品”小米醋 传统技艺的现代传承



人说山西好风光，地肥水美醋更香。独特的资源禀赋，让山西与醋紧密相连，悠悠醋香飘千年，成为三晋大地上鲜明的文化符号。其中，山西泽州大阳“立品”小米醋以其独特的口感和深厚的历史文化底蕴，赢得了广大消费者的喜爱。

大阳古镇和小米醋

小米醋，国内品牌众多，各家各具特色。在山西省泽州县大阳镇，就有一家生产小米醋的企业——山西立品酿造有限公司。该企业前身是“泽州县大阳王保法小米陈醋厂”，王保法是大阳小米陈醋酿制的第十代传人。据大阳小米陈醋酿制的第十代传承人王全义介绍，大阳小米陈醋的创始人王铭成生活于清代康乾盛世，彼时，大阳镇为“阳阿县”。据考证，阳阿古镇距今已有 2600 余年历史。明清时期，大阳经济发展达到鼎盛，是全国制针业的中心，人称九州针都。大阳的针，供应着当时的每一个家庭，并且远销中亚一带。这使得大阳人走遍全国，走向世界。大阳商号众多，其商品形成了大小不等层次多的辐射圈。一是钢针，除供应国内市场外，还远销海外；二是铁货，行销河南、河北、山东、内蒙古、陕西、甘肃、宁夏、青海、新疆等地；三是粮食。其市场覆盖潞安府及泽州；四是煤炭、日用杂货。当时的窑歌、炉歌、卖针歌的出现，商会活动的场所关帝庙和标志运河商贸文化的金龙四大王庙的修建等，都是浓郁的工商业文化特点，同时，也体现了走出去，引进来开放性的大商业特点。

“诚信为本”，“义中取利，义中取和”，“和气生财”，“团结进取”，“讲义气、讲相与、讲帮靠”等是大阳工商文化的核心内容。大阳工商文化的讲读书、重科举、学而优则仕，这是不同于其他晋商学而优则商的文化特点。王全义说，经济繁荣、人居万家、

商贾云集，五里长街出现了米市、花市、菜市等七大大市场和染坊、香坊、烟坊、糖坊、醋坊等十大手工业生产作坊，其中王铭成的醋坊十分有名。

之所以有名气，是王铭成酿的小米醋醇厚绵软好喝。都是小米醋，王家的咋不一样呢？原来，乾隆中期，王铭成改进了醋曲配方，进一步提升了小米醋的品质，制作木桶封闭储藏。这一次重大的技术革新，使阳阿米醋随着商家“复泰祥”和“协记”字号远销河南、安徽、山东、河北等地。阳阿米醋的声誉日渐提高，王铭成制醋的巷子也由“端方巷”被人们称为“醋坊巷”，这一名称一直沿用至今。

王铭成的后人，代代以制醋为业，恪守制醋的工艺流程和工匠精神，不断提高小米醋的品质，享有极高的市场声誉。上世纪 80 年代，王保法认真总结了前辈的工艺技术，依旧保持老曲制醋工艺、广泛与同行交流合作，改进老曲制作为“沙土管”制曲增强了传统工艺的科技含量，进一步提升了产品的质量。

王全义和他的小米醋

作为大阳小米陈醋酿制第十代传承人，王全义在继承先辈们古法制醋的基础上，不断研发创新。

2023 年 6 月 17 日，在晋城市功能农业协会的邀请下，山西省醋产业协会秘书长胡红娟、山西农业大学食品科学与工程学院教授贾丽艳两位专家深入山西立品酿造有限公司问诊把脉。王全义介绍了企业的相关情况，并组织相关人员召开了座谈交流会。

座谈会上，胡红娟、贾丽艳两位专家肯定了山西立品酿造有限公司在团队学习力、传统工艺传承等方面的优势，指出了企业在产品研发、生产流程等方面的漏洞和不足，并分别从自身专业角度出发，为企业在设备升级、工艺改进、亮点挖掘、市场营销、非遗申报、标准制定等方面提出了非常详尽的提升改进意见。

晋城市功能农业协会张国平秘书长对企业也给予了厚望，并表示，下一步协会将利用自身优势对企业进行重点扶持，帮助企业优化市场定位、挖掘文化故事、规范生产工艺和企业管理，也希望企业能够主动加强沟通交流，认真落实专家们提出的改进意见，争取再上新台阶。

王全义说，在三晋大地，醋被视为一种珍贵的食品和饮品，也被赋予了多种寓意和象征。人们认为，醋可以带来健康吉祥等好运，因此在山西的传统文化中，醋经常被当做馈赠佳品。如今，山西的醋产业也在不断发展和创新。

王全义说：“我当过兵，虽然退伍了，但全心全意为人民服务的誓言是刻在骨子里的。帮扶退伍军人，迈向美好生活，是我不断奋斗的目标。”

王全义是这样说的也是这样做的。2023 年 8 月 29 日，由山西省退役军人事务厅、山西省人力资源和社会保障厅、山西省农业农村厅、山西省军区政治工作局联合主办的主题为“退伍不褪色 创业赢未来”山西省第四届退役军人创业创新大赛上，王全义的小米陈醋项目获得三等奖。

山西退役军人创业创新大赛自 2021 年开赛以来，已成功举办三届，共有 186 个项目参赛，33 个项目获奖，培养了一大批科技含量高、带动能力强的好项目、新业态，树立了一大批退役军人成功创业的好榜样、新标杆。前三届大赛的成功举办，为做好退役军人创业扶持工作积累了经验，明确了方向，起点更高、领域更宽、路径更明、力度更大、实效更多、影响更广。



王全义和他的小米醋能在这样大赛上获奖，是对他和他酿造的小米醋最好的肯定。

山西立品酿造有限公司酿造的小米醋，以当地优质小米、甜井水为原料，承袭千年古法酿造工艺，结合自主研发的三边麸曲发酵技术，历经大小 40 多道工序制作而成，具有色、香、酸、柔、醇、绵六大特色，在小米陈醋市场受到广大消费者的好评。让消费者吃到安全放心的醋，是每一位山西人的殷殷期望，更是山西泽州大阳立品醋业的服务宗旨。

(张明 李星宜 文/图)

相关阅读

食醋的选购

酿造醋品种虽因选料和制法不同，性质和特点略有差异，但总的来说，以酸味纯正、香味浓郁、色泽鲜明者为佳。选购食醋时，应从以下几方面鉴别其质量：

1. 闻香味：优质醋具有食醋固有的气味，没有其他气味。
2. 认准食醋产品包装上注有的“纯酿造”之类的字样。否则，就意味着产品是勾兑出来的。
3. 看产品标准号，如果注明是 GB/T 18187 即为酿造醋。
4. 再看总酸含量，对酿造醋来说，数字高的好，比如总酸度 6% 的就比 3% 的好。
5. 摇一摇，没有加增稠剂和焦糖色素的醋，质地浓厚、颜色浓重、品质较好，不必追求透明。
6. 尝尝味道，酸香浓郁、味感柔和醇厚的产品品质较好。
7. 优质酿造产品成本远比勾兑醋成本低，购买食醋时勿贪图便宜。

吃醋禁忌

1. 正在服用某些西药者不宜吃醋，因为醋酸能改变人体内局部环境的酸碱度，从而使某些药物不能发挥作用。磺胺类药物在酸性环境中易在肾脏形成结晶，损害肾小管，因此服此类药物时不宜吃醋。正在服碳酸氢钠、氧化镁、胃舒平等碱性药时，不宜吃醋，因醋酸可中和碱性药，而使其失效。使用庆大霉素、卡那霉素、链霉素、红霉素等抗菌素药物时，不宜吃醋，因这些抗菌素在酸性环境中作用会降低，影响药效。
2. 服“解表发汗”的中药时不宜吃醋，因醋有收敛之性。中医认为，酸能收敛，当复方银翘片之类的解表发汗中药与之配合时，醋会促进人体汗孔的收缩，还会破坏中药中的生物碱等有效成分，从而干扰中药的发汗解表作用。
3. 胃溃疡和胃酸过多患者不宜吃醋，因为醋不仅会腐蚀胃肠黏膜而加重溃疡病的发展，而且醋本身有丰富的有机酸，能使消化器官分泌大量消化液，从而加大胃酸的消化作用，以免胃酸增多、溃疡加重。
4. 对醋过敏者及低血压者应忌用。因吃醋会导致身体出现过敏而发生皮疹、瘙痒、水肿、哮喘等症状。另外，一些对醋有不适者应谨慎食用。患低血压的病人吃醋会导致血压降低而出现头痛头昏、全身疲软等不良反应。
5. 老年人在骨折治疗和康复期间应避免吃醋，醋由于能软化骨骼和脱钙，破坏钙元素在人体内的动态平衡，会促发和加重骨质疏松症，使受伤肢体酸软、疼痛加剧，骨折迟迟不能愈合。
6. 不论你的胃有多强健，都不适合在空腹时喝醋，免得刺激分泌过多胃酸，伤害胃壁。在餐与餐之间，或饭后一小时再喝醋，不会刺激胃肠，有助于消化。