

百年老醋“源盛号”：纯手工酿造 用料考究



阳曲源盛号醋坊有限公司，源于山西省阳曲县侯村乡西万寿南社村小作坊，因老旧窑洞年久失修，于1989年迁移阳曲县青龙村。

青龙村文化源远流长，现被评为全国传统古村落，AAAA级旅游景区。青龙村始建于春秋时期，在明朝末年已经初具规模，清朝康熙乾隆年间进入了辉煌期，又称为青龙古镇，古镇是集商贸、农耕、军事、文化于一体的历史名模，从明朝末年开，青龙古镇就是一个店铺林立，客栈通布，商铺云集的商贸集镇。

阳曲县源盛号手工醋非遗传习所，其传统的酿造制作工艺可以追溯到19世纪中期，历经悠悠岁月，至今已有百余年历史，家庭式手工作坊，一直坚持古法非遗技艺的人工制作，现占地面积600平方米，共有房屋15间，临古街门面房一间，现有员工10人，年产手工醋10吨，现存放成品醋15吨，年销售量10吨。

该公司在阳曲县侯村乡西万寿金泉村承租旱地农田60余亩，无公害种植自产自销模式，源盛号手工醋醋技艺

为阳曲县非物质文化遗产。源盛号手工老陈醋是以优质高粱、大麦、豌豆(人工踩粬)、谷糠、高粱壳、麸皮、五谷为主要原料，酿造工序以蒸煮、酒精发酵、醋酸发酵、熏醋、淋醋、陈酿等工序繁琐，无任何机械完全靠人工手工制作完成，历时45天酿造而成，一直坚持夏伏天晒冬天捞冰，剔去水份的过程，久而不腐，主要以色泽棕红，食而绵酸，醇厚柔和，越放越好。陈酿三年以上开始销售，是家家必备的老陈醋。源盛号手工老陈醋根据太原市标准计量质检院检测指标显示：源盛号手工醋有丰富的对人体有利的元素和18种氨基酸，经分析营养价值高，氨基酸含量2060.86mg/ml，其中人体必须的八种氨基酸齐全，总含量是普通食醋中的7.6倍，明显高于普通食醋。2022年9月成立源盛号醋坊有限公司，近几年扩大生产规模，提高产能，让更多的人品尝到纯手工酿造的“源盛号”老陈醋，使得阳曲县非遗手工醋醋技艺得到传承和推广，使得大家看到不一样的非

与俱进，在保留原汁原味的基础上改进包装。利用网络多媒体手段，拓展销售市场，迈向全国各地。进一步推进传统工艺流程的研发，使传统手工艺在现代化市场经济情况下得以良性健康发展。让更多的人吃到纯手工健康酿造食醋，回味最早前的酸、香、醇的味道，飘香省城、流向全国，吸引喜欢品鉴醋的客户来实地考察，让更多媒体亲临现场拍摄非物质文化遗产手工艺，讲述老醋坊故事，从而保护和传承非物质文化遗产。

(赵浩田 文/图)

遗、不一样的手工酿醋，带动就业人员增加收入，作坊成为乡村振兴的知名企业，传承人在2023年被评为入选乡村文化和旅游的带头人名录，根据现代人口味研发制作新产品，使传统工艺

