

这种醋据说上了《清明上河图》



在生活中,您也许经常食用山西高粱酿造的老陈醋、江苏镇江的米醋,可您知道么,我们河南也有历史悠久、醇香宜人的醋。为此,记者来到有“醋乡”之称的正阳王勿桥。传承2000年的王勿桥醋,兼容南北,独创小麦酿造,坚守古法制醋,先后入选首批河南老字号、河南省非物质文化遗产名录,现正在申报国家级非遗。

郑州晚报记者 潘登 文/图



晾晒醋缸

酿醋用的神奇井水 有个传说

说起这神奇井水的起源,会提到这样一个流传下来的故事:“当年,光武帝刘秀被王莽追杀,来到王勿桥,人困马乏,饥渴难耐,难以行路,突然发现路边有一口井,取水解渴,喝后满口生津,精神大振,连叹:‘好甜的井水,用此井水必能酿好酒好醋!’”

故事真实性难以考证,但刘秀所称赞的井水确有其奇特之处。在当地有这样一首民谣:“千年古井水出奇,一街两井水味异。东井水苦涩难咽,西井水甜甘如蜜。奇水酿佳品,妙用百病医。”

一条街之隔,街西的井水是甜的,街东的井水却有点苦涩,这种现象至今没有科学的解释。经科学化验,井水中的硒、锌、碘等多种对人体大有裨益的微量元素、矿物质的含量均超过其他井水的3倍以上。

用当地这种井水酿造的食醋甘香醇厚、甜酸相宜,很快王勿桥醋名闻天下。明清时期,王勿桥醋的兴盛达到巅峰,不仅作为食醋进入千家万户,而且作为一种珍贵礼品,被一些达官显贵、文人墨客相互馈赠。

据悉,王勿桥制醋起自西汉末年,距今已有2000年的历史。

端午节未婚女子踩曲,初伏入缸

小麦、井水等原料的独特,加上古法酿造,让王勿桥醋在我国酿醋业和醋文化中独树一帜。

王勿桥醋古法酿造技艺传承人李志业说,王勿桥醋的生产工艺对原料、时间、地点、环境等条件的要求十分严格,首先在每年的头伏第一天,必须完成选料、制曲、配料这一系列过程,然后是晾晒、发酵、淋醋、入窖、灭菌、熬制、入窖等18道工序。

李志业说,众多工序中有三道颇具特色。相较于大多数酿醋采用机器制曲,王勿桥醋坚持人工踩曲,在每年的端午,由未婚年轻女子踩曲,过去是赤脚,现在则会套上一次性脚

套。其次是初伏入缸,当日会举行规模颇大的封缸仪式,过去醋坊人家会净身更衣,虔诚叩头,焚香祭拜醋神,希望得到神灵的佑护,酿造出品质优良的上等好醋。

李志业说,好多年前,已经不拜醋神了,他们现在靠生产流程控制、科学化验来保证醋的质量。

封缸后,要经过140天自然发酵,才启封将醋取出,接着进行下面的工艺,最后成醋还要入窖,封藏3到5年,现在还有窖龄更长的产品。

这就是坚持古法酿造的王勿桥醋为什么叫伏陈醋的原因。



醋厂师傅正在整理制醋用的大曲

已经入选省级非遗 积极申报国家非遗

45岁的翁新立已经酿了25年的醋,祖传三代酿醋,从小在自家醋坊的氤氲醋香中长大。

“过去酿醋全程是人工,哪个环节弄不好,醋就坏了,成品率和原料出品率很低。”翁新立说。

改革开放后,小醋坊开始抱团发展,建成了醋厂,王勿桥醋走上了复兴之路。

对传统工艺不断进行挖掘、整理、研究、完善,使之日益精湛,产品品质、风味、功能更加独特,成品率和原料出品率进一步提高。

采用现代科技手段,对传统工艺进行一系列改革,丰富了酿造技艺。1998年成功研制出“以小麦为原料、半地下池生产优质食醋新工艺”,被鉴定为国内领先水平,填补国内同行业空白,实现了王勿桥醋酿造技术史上的新突破。

王勿桥醋先后入选首批河南老字号、河南省非物质文化遗产名录,目前正在积极申报国家非物质文化遗产。

《清明上河图》开卷驴队场景有可能就是贩运王勿桥醋

“晨曦初露,郊外河边官道上,一支负重的驴队,正缓缓走来。”熟悉北宋著名画家张择端代表作《清明上河图》的人们,马上就能忆起画作开卷中的这一画面。

据传,《清明上河图》驴队的意境就取材于当时王勿桥人赴京城汴梁贩运王勿桥醋的情景。

正阳县非物质文化遗产保护中心工作人员熊华民说,传世画作中的场景是否取材贩运王勿桥醋,尚无确证,但当年王勿桥人确实利用驴子这一交通工具远赴汴梁(今开封)贩运过醋。

一些上了年纪的王勿桥人回忆说,早些年,他们还赶着驴车往周边卖醋。

李志业说,现在王勿桥醋不出本地差不多就卖完了,供不应求。一方面是醋的口感好,没有任何添加剂、色素;另一方面跟坚守古法酿造带来的产能不太高有关,王勿桥每年产醋也就数千吨,跟山西、江苏醋在产量、市场上没法比。目前王勿桥醋在改进传统工艺提高产能的同时,也在积极稳妥扩大市场。



如果您有兴趣参与“家乡的味道”拍摄活动,请扫二维码报名