



临夏麸子醋

给临夏美食添香

让河州味道更浓

——州级非物质文化遗产代表性项目临夏麸子醋酿造技艺



本报记者 马健 刘刚林

临夏麸子醋酿造部分工序展示



“开门七件事，柴米油盐酱醋茶。”那么，醇香的老醋是如何酿制的？延续至今的古法酿醋技艺应如何传承下去？近日，记者走进位于临夏经济开发区的临夏肖占林清真食品有限公司，探访州级非物质文化遗产代表性项目——临夏麸子醋酿造技艺，寻味百年老醋起源到现代醋业的发展历程，近距离感受临夏丰富的饮食文化底蕴。

小时候，每家每户都有一个用来装醋的空瓶子，拎着醋瓶去副食商店买醋，当老板揭开醋缸盖子时，醋香味儿直往鼻子里蹿，沁人心脾！那时候的醋分双醋和单醋，所谓双醋，就是醋酸味浓一点，反之，单醋的醋酸味就淡一点。长大后，各式各样精美包装的醋出现在各大超市的货架上，而人们钟情的还是记忆中家乡熟悉的味道——麸子醋！



临夏麸子醋酿造技艺传承人肖占林

走进麸子醋酿制厂区，空气中弥漫着淡淡的醋香。进入传统麸子醋非物质文化遗产体验馆，整整齐齐地摆放着各种手工麸子醋系列产品，一些过去用于酿造手工醋的器皿和盛放香醋的醋坛陈列在展厅，向来访者诉说着临夏麸子醋的前世今生。

“醋有天然的杀菌、抑菌作用，多闻醋还可以预防感冒。”临夏麸子醋酿造技艺传承人、州级非物质文化遗产传承人肖占林介绍，“临夏麸子醋酿造技艺是先辈们口传心授的民间传统手工技艺，流传至今仍广泛应用。不采用传统方法，酿出来的醋就不是那个味道了。”

据了解，临夏麸子醋主要原料为麦麸、玉米、青稞、小米、大米、高粱、药曲及36味中药。主要工艺流程有原料粉碎、加水润糝、蒸料、出甑、冷却、加药曲搅拌、入池、糖化发酵、拌谷糠麸皮、翻坛、醋化发酵、熏醋、淋醋、包装等20多道工序完成。制作时，先将粉碎后的玉米等原料加水浸泡，让原料充分吸足水分，进行原料液化、糖化等煮料工序，随后进入72小时的酒精发酵过程，再拌入麸皮、谷糠，装入缸内，进入醋酸发酵工序，期间每天至少翻坛一次，温度控制在42℃，发酵13天左右，醋酸味较浓，发酵温度不再上升时结束。发酵后的醋醋装入熏缸，经7天左右的熏制，醋醋呈黑红色、发亮为最佳。最后进入淋醋工序，加入调料进行调配，分批淋制，制醋完成。

“老辈人酿醋很劳累，酿醋技艺既要秉承，也要创新。”肖占林说，以前麸子醋的加工形式多以家庭小作坊手工制作为主，由于工艺复杂、设备简陋和产量有限等制约因素，逐渐淡出市场。目前，临夏麸子醋的生产以正规食品企业生产为主，利用临夏本地药材资源和特殊的人文环境，在将近二百年的传承历史中凝聚几代人的智慧和心血，形成临夏麸子醋独特完整的酿造体系，坚守沿用传统的古法酿造技艺，并实现规模化生产。

“只有创新才有时代价值，才有传承意义。”肖占林说，肖占林酿出了真正有“老味道”的临夏麸子醋。同时，在传承、保护、坚守传统酿造技艺的基础上不断开拓创新，研制出的产品品质逐年提升，具有绵、酸、香、甜、鲜的特点，在临夏乃至西北地区独树一帜、自成一体。产品种类也扩大到小米醋、麸子醋、熏醋、牛肉面专用醋、香醋、白醋、甜醋、青稞醋、手工醋等10个系列25个品种，产品远销新疆、西藏、浙江、福建、广东、河北等地。

“传承酿制技艺，以极致匠心酿成一坛好醋，守真与坚持缺一不可。”肖占林表示，将临夏麸子醋推向全国，是他的梦想，同时，他希望将传统醋坊酿造技艺与旅游业结合起来，发展集生产、研发、体验、销售、研学游、观光游为一体的工业旅游园，全方位展示传统酿醋的历史文化和发展变迁，让传统文化、非遗技艺“火”起来。

临夏麸子醋主要原料

