



山西历史文化丛书 (第九辑)

总主编/李玉明

山西老陈醋史话

颜景宗

谭学良

/ 著



老陈醋产于“老醢儿”的故乡，是生活在黄土地上的人们祖祖辈辈勤劳和智慧结晶，是中华民族饮食文化苑里的一股清泉。我们拥有，我们自豪，我们骄傲！

山西人民出版社

责 编:王灵善
 张建英
复 审:杜厚勤
终 审:张安塞

图书在版编目 (CIP) 数据

山西老陈醋史话/颜景宗, 谭学良著. —太原: 山西
人民出版社, 2003.8
(山西历史文化丛书. 第9辑/李玉明主编)
ISBN 7-203-04867-5

I. 山... II. ①颜...②谭... III. 食用醋—食品工
业—工业史—山西省 IV. F426.82

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2003) 第 068759 号

山西历史文化丛书(第9辑)

山西老陈醋史话
颜景宗 谭学良 著

*

山西人民出版社出版发行

030012 太原市建设南路 15 号 0351-4922102

<http://www.sxep.com.cn> E-mail: sxep@sx.cei.gov.cn

新华书店经销 太原市新华胶印厂印刷

*

开本: 850×1168 1/32 印张: 14.375 字数: 288 千字

2003 年 8 月第 1 版 2003 年 8 月太原第 1 次印刷

印数: 1-1000 套

*

ISBN 7-203-04867-5
K·314 定价: (全套 10 册) 30.00 元

《山西历史文化丛书》编委会

顾问:王 谦 李立功 王庭栋 任继愈

马 烽 姚奠中 申维辰

主任委员:赵雨亭

副主任委员:李玉明

委 员:(按姓氏笔画为序)

马玉山 马志超 王志超 王宝库

王灵善 牛崇辉 白云 任茂棠

刘 江 刘 巩 刘在文 刘纬毅

刘贯文 成葆德 齐荣晋 李元庆

杨建峰 陈扬炯 陈墨章 张 领

张国祥 张根玉 张捷夫 罗广德

武丕仁 赵劲夫 赵瑞民 赵曙光

郭维明 高 可 高专诚 高培湖

陶正刚 柴泽俊 阎广洪 梁豫秦

谢 恺 谢洪涛 楚 刃 雷忠勤

目 录

- 一、源远流长四千年,陈醋醇香甲天下…… (2)
- 二、久负盛名扬四海,精湛技艺占鳌头 … (21)
- 三、曲为醅之根良曲出佳酿…………… (28)
- 四、食醋——最具代表性的山西食文化… (31)
- 五、食醋文化纵横录…………… (36)

引 子

老陈醋是山西的骄傲，是生活在黄土地上祖祖辈辈人们的勤劳和智慧结晶；是中华民族饮食文化苑里的一枝独秀。我们拥有，我们自豪，我们骄傲！

无论走到哪里，说起山西，就会想到老陈醋；说起老陈醋，“老醃儿”便是它的故乡。

山西是我国食醋的重要发祥地，素有“醋乡”之称。山西酿醋业的产生、发展和进步，同我国的饮食文化一样源远流长，自成体系，独树一帜；它有着浓郁的民族文化传统和鲜明的乡土气息。闻名遐迩的山西老陈醋历史悠久，工艺精湛，风格独特，驰誉海内外，堪称华夏文明之宝。

纵观山西老陈醋发展史，不难看出，它是中华民族黄河文化的一颗璀璨明珠；“蒸酵熏淋曲为母、酸绵香甜五谷魂”，它在全国四大名醋行列中居于其首；调和五味，平衡饮食，“醋之为用，无所不入”，“酒为百药之长，醋乃千药之长”。健康人离不开醋，醋是最廉价的保健食品；山西是制醋大省，更是食醋大省，名列全国之冠；曲为酒、醋之母。如果说，发酵技术发明是中国科技对世界的一大贡献，那么，早在三百多年前的明末清初，山西太原徐沟的一代制曲宗师无名氏所著的《看曲论》，集历代曲师实践经验之大成，则是我国系统全面论述制曲技术的“惟一的中国制曲书”。早在殷商时代，出生在山西平陆县圣人涧的一代贤相传说就为武丁提出“若作和羹，尔惟盐梅（酸、醋）”的治国之策，认

为“治国安邦”之道犹如调和“五味”，君臣要“和衷相济、和谐共进”。由此不难看出山西醋文化底蕴之深厚。

一、源远流长四千年，陈醋醇香甲天下

山西是黄河文化的核心地区，也是华夏饮食文化的主要发源地。从历代典籍中可以看出，早在公元前四五千年，就有“神农教民稼穡于长子”、“后稷种百谷于稷山”、“舜耕于历山(垣曲)”、“嫫祖养蚕于夏县”的记载。农业是饮食文化的物质基础，也是古代人类社会政治、经济、文化等活动的主要载体。山西醋业就发迹于这片沃土之中。

1. 醋的发明肇自商代伊尹“说汤以至味”和传说“若作和羹，尔惟盐梅”

人类饮食从茹毛饮血到开始熟食，发生了质的变化。但当时并无调味品，吃的只是食物的本味。到了新石器时代，耐酸耐热、不漏水的陶器出现，才引发了调味品的问世。咸盐和酸梅的使用，食物才有了最简单的味道，后来人们发明了梅的代用品——醋（古称醯、酢、苦酒）。醋不但可以调味，而且可以除腥解腻、杀菌消毒。《吕氏春秋·本味篇》记载：夏朝末年，生于今豫西伊河之畔的伊尹应商汤之求，身背鼎俎（锅和砧板）去见成汤，并以“调味之事”作比喻给成汤讲治国之策。其中讲到“调味之事，必以甘、酸、苦、辛、咸，先后多少，其齐甚微，皆有自起。鼎中之变、精妙微纤、口弗能言，志弗能喻……”提出调味要做到“甘而不浓（浓）、酸而不酷、咸而不减（涩嘴）、辛而不烈、淡而不薄、肥而不膩

的效果。可见当时的人们对调和五味的烹饪技艺已有了相当的研究,不仅用以调味,还用来比喻调和国家大事。

人类最初食酸是由带酸味的食物引发的。“若作和羹,尔惟盐梅”,这里的梅即酸梅,同时还有杏、山楂、沙棘、酸枣等酸味食物。还有以昆虫中取酸的,相传上古有“嚼蚁而酸”的说法,是用蚂蚁当酸作调味的。在《列子》和《庄子》中还谈到一种叫“食醢”的小虫子,可见昆虫作醋古之有之。据《醋乡话醋》一书载清徐一带老人们讲,当地常见的一种草本科酸性植物叫“醋柳”,其叶似柳,其茎分节,高可盈尺,嚼之绵酸,春生秋茂,经冬而枯,百姓多有用以制酸菜的习俗。尧都平阳,亦有用蓂莢作调味之说。东汉应邵著《风俗通义》中有“古太平(今襄汾县)蓂莢生于阶,其味酸,王者取之以调味,后以醢醢代之”。可见用蓂莢取酸食之远比醢醢为早。班固的《白虎通义·符瑞》中也记载:“蓂莢者,树名也。月一日一莢生,十五日毕。至十六日一莢去。故阶莢而去,以明日月也。”这种叫蓂莢的植物亦作古时的月历,用其月初生莢,月中落莢之规律与月的圆缺相吻合,故用于月历。另一个用途当属酿醋了。清乾隆年间修纂的《平阳府志》记载有“城南十里伊村有蓂莢亭”,伊村在上古时期为唐尧故里,可见临汾古时就有人食用植物醋。传至清道光年间,当地已有“三合盛”、“太平号”、“益发诚”等几家规模较大的醋坊。醋坊门前挂一木制葫芦,意为盛醋的器皿,也是酿醋、售醋的标志。1931年太平米醋以浓烈的酸度而远近闻名,尤以“三合盛”醋坊的米醋最为著名。近销曲沃、稷山、绛县,远销青海、甘肃、宁夏。

“晋人嗜醋”由来已久，它是山西饮食文明的一个重要体现。相传 3100 多年前商代的武丁时期，我国已采用曲蘖酿酒，用盐和梅子供烹饪调味了。史载，武丁任用傅说（音“悦”）为相，君臣二人作了一次推心置腹的对话，记为《说命》三篇。书中傅说拿“若作酒醴，尔惟曲蘖”、“若作和羹，尔惟盐梅”比喻治国之策。意思是说，治国大事如同制作“和羹”，要调和五味，君臣协和，和协共进，才能治理国家。此后，武丁与傅说同心协力，励精图治，使殷商中兴，举国大治。傅说是我国上古时期卓越的政治家、军事家、哲学家、建筑科学家，商朝“武丁中兴”时的贤相，被国人尊为“第一圣人”，对以后我国思想文化的发展产生了深远的影响。他所居住的虞地傅岩下被后人称为圣人涧。为纪念他的历史功绩，人们为他树碑立传，至今平陆县还保存有“圣人涧傅说碑”一通，就是历史的见证。

傅说的“若作酒醴，尔惟曲蘖”、“若作和羹，尔惟盐梅”之论，其中的“酒醴”、“曲蘖”、“和羹”、“盐梅”，足以表明至迟在 3000 多年前的山西河东地区，已采用曲蘖酿酒，用盐和梅子供烹饪调味。我国著名酿造学者方心芳先生在《中国酒曲集锦》一书的代序《中国（酒）曲的重要意义》一文中指出：“中国利用霉菌酿酒至少已有 4000 年的历史了，一些外国学者认为霉菌应用的发明和中国医药学的创造可与四大发明媲美。”还有学者认为，中国的曲蘖酿酒技术是中国“四大发明”之外的第五大发明，它始终并驾于埃及、巴比伦、古希腊、古罗马以及现代欧美世界的酿饮文明。

又据民间传说，由于殷高祖成汤的提倡，还把每年的农

历九月二十六日定为食醋节。

总之，河东是孕育中华文化的摇篮，是尧舜禹建都之地，也是商周王朝的腹心地区；华夏醋文化的发源地主要就在河东一带。

2. 源远流长，代有发展

南齐大医学家陶弘景著《本草经集注》曰：“醋之为用，无所不入，愈久愈良，亦谓之醯，似有苦味，俗呼苦酒。”《广自叙》说：“性好醋，失此则诸味不调。”《孔氏传》载：“盐咸梅酸羹须醋以和之。”清·章穆纂《调疾饮食辩》记：“是醋也者，有邪则散邪，无邪则饮正，乃仙品也。”俗语“民以食为天，食以味为先，味以酸为首，酸甜苦辣咸”。欲得美味佳肴，必须用醋作调料，正如宋代《清异录》所云：“酱，八珍主人也，醋，食总管也。”中华饮食文化鲜明的特色就在于她那以“调味”为核心的内容，以营养为终极目标的饮食观，并集中表现两者的和谐与统一。孙中山先生因此把我国的烹调技艺誉为世界之冠。

在酿造调味食品的家族中，食醋是最重要的成员。古往今来“民以食为天，食以味为先”以及“食以醋总管”的提法不胫而走，随着生产的发展和社会的演进，食醋作为调味食品影响与日俱增。

山西醋好，最为突出的特征是“陈”，就是长期而精湛的发酵与酿造。惟“陈”才有酸而不烈，绵而带香，甜而又鲜，咸而不涩；它取千年酿造之精华，集先辈辛勤与智慧于一体。

早在儒家经典之一的《周礼·天官冢宰》里就有了记叙

酿造发酵全过程的记载。其意是酿酒要先从发酵开始,然后产生大量二氧化碳,谷物开始膨胀,部分上浮;继而糖化旺盛,醪转甜,有淡酒味;进而发酵旺盛,气泡增多,嘶嘶作响;然后酒精渐增,浸出液转呈红色;最后发酵完成,糟下沉,酒即成。《礼记·曲礼》篇又总结出“兼用六物”的较为科学完整的酿造经验,可称作酿造“六法”。其中说:“乃命大酋:秠稻必齐,曲蘖必时,湛炽必洁,水泉必香,陶器必良,火齐必得。兼用六物,大酋监之,毋有差货。”意思是:冬季来临,酒正(酒的专官)要大酋做好六件事:一要备好质优的高粱和稻子;二是制曲蘖要选好时日;三是浸泡、蒸煮原料要重视清洁;四是选用的水质要好;五是用的盛器精良不能有渗漏;六是掌握好火候,使发酵温度适宜。督促执行好这六法,必能酿出好酒。至今杏花村汾酒厂的“七条酿酒秘诀:人必得其精,水必得其甘,曲必得其时,高粱必得其实,器具必得其洁,缸必得其湿,火必得其缓”,正是对两三千年前“六法”的继承。而明朝正统元年(1436年)山西临汾西杜村的赵家存仁、存义、存礼三兄弟在北京开设的“六必居”酱菜园,就是根据《礼记》中所载古代酿造六法引为“六必居”字号命名的酱菜园。其所生产的酱菜,都是严格按照六法的要求制作的,从而名声大振,至今仍是北京乃至全国闻名的酱菜园。酿酒如此,腌酱菜如此,酿醋同样如此。山西酿醋技艺虽与汾酒有所不同,但其基本特征是一样的,尤其使用高粱和大曲这两个基本要素是汾酒、陈醋与全国名酒、名醋明显的不同之处。继而北魏贾思勰撰写的《齐民要术》一书又详细记述了包括今山西、河北、山东等地在内的二十

三种酿醋法,从用高粱、小米和笨曲看来,至今山西酿醋工艺的基本要素仍是从那时的“粟米曲作酢法”、“秫米酢法”和“秫米神酢法”演变而来的。专家考证认为老陈醋之技法,应属“秫米酢法”的演化。

到了宋代,地处太行山深处的壶关县,就有“家家有醋缸,人人当醋匠”的记载。壶关辛寨醋始于宋朝,那时村里有位李醋匠,因向宋王朝献醋有功,被提升为传令官。这个村遂发展为“家家有醋缸,人人当醋匠”的酿醋村。至今,峰泉牌辛寨老陈醋,仍是山西名醋中一枝奇葩。一南方客商曾写风物诗赞道:“襄垣黑酱徐州市,荫城铁货辛寨醋。”

在元代,醋被政府榷沽办课,成为国课的收入部分。《元史·食货》载:“腹里醋课三千五百七十六锭四十八两九钱。”山西属元代腹里之地。山西醋不但成为当时社会经济的一个组成部分,而且也成为国课(税)的一个重要来源。

发展到明代,山西醋已成为朱元璋之孙宁化王朱济焕的王府贡品。坐落在今太原市宁化府胡同的太原益源庆醋厂,当年就是为宁化王府酿醋、磨面、制酒的作坊。至清嘉庆年间已具有日产 300 余斤的能力,为当时最大的酿醋作坊。现该厂院内仍保存有“嘉庆贰拾贰年柒月吉日成造”的铁甑。阎锡山统治时期,其八大高干及山西名流丁果仙、丁巧云府上常年食用益源庆的醋,至今仍然是太原市民购醋的好去处。

3. 晋商裨闾创五洲,陈醋醇香扬四海

明清时期,山西商人从盐业起步,发展到棉、布、粮油、茶、金融等各个行业都雄踞一方。山西酿醋业在晋商创天

下的同时也进入了一个鼎盛发展时期。山西老陈醋等一大批名醋就形成于那个时期。

山西老陈醋的发祥地是太原清徐县，而传授其绝技的则是介休人王来福。清顺治年间，介休县草氏巷五岳庙对门有个“通德如”醋坊，就是王来福创办的。王来福起先以卖草料为生，当时他所在的介休县经济发达，就连酒糟、醋糟也被车夫抢去喂了牲口，他遂起制醋之念，便自己开办了醋坊，由于苦心钻研，很快学会了酿醋技术。酿出的醋绵酸，味浓，购者甚多，成为显赫一时的大商号，后来迁至清源。改号美和居。由于他聪明好学，经营有方，生意红红火火，夏天满院堆着醋缸，任凭风吹日晒，冬天又怕醋缸冻破，数九寒天，不得不天天从醋缸里捞出冰块，但却意外地发现经过“夏伏晒”、“冬捞冰”的隔年醋酸味更浓，风味更好，生意也就更兴隆了。遂把隔年的醋，叫老陈醋，大概就在此时，山西醋冠上了“老陈醋”的芳名。据说有一年，朝里有位钦差大臣到清徐，吃了王来福制作的醋，连连夸好，县令便馈赠十篓。钦差回京复命，献醋于顺治帝。顺治赐宴钦差时，同众臣一齐品尝了从清徐带回的醋，都说好醋，顺治帝即兴写下“山西老陈醋”五个大字，随即送达清徐县，并命王来福进京，专为御膳坊制醋。王来福进京见驾跪奏：醋绝有三：水质、原料、工艺；晋水制醋最宜，愿回清徐专为皇上制作。于是，顺治封其为九品宫膳作师，从此，“山西老陈醋”牌子高悬“美和居”醋坊，名声一举大震。

经考证王来福对山西醋的发展主要有两个方面的贡献：（一）山西醋的原始色泽为白色或黄酱色，他将高粱发酵

好的醋醅用炉火熏烤,使之糖化成焦糖色,再引淋制使其成酱色,又增加了熏香味。(二)“夏伏晒,冬捞冰”,“隔年陈酿”工艺被应用。这就是老陈醋最早的起源。

关于老陈醋起源还有一说是在平阳府。相传 300 多年前平阳府有一个叫“祥泰盛”酱菜园,某年冬天,与一只取暖用的火炉紧邻的一缸醋醅,被火烤成亮晶晶的深紫色,且香气袭人,用其淋出来的醋有股扑鼻的熏香味,酸甜柔和,汁浓色褐紫,别具一格。掌柜如获至宝,从此改为生产高粱熏醋出售,名扬三晋。它就是现在的临汾第一酿造厂前身,该厂生产的“尧都牌”熏醋 1985 年获国家优质产品银奖。

晋商醋坊里发行钱票,用于流通购物,恐怕在全国也仅自一家了。2000 年我省潞城县发现一块清朝咸丰年间醋坊发行印制钱帖的木质票版。该版长 17cm,宽 9cm,版面四周雕刻“万福不断头”简明纹饰,纹饰上下两端刻“细看图章”四个字,票版中心上端有钱铺堂号“盛兴号”,自左至右为“本铺向(现)在潞(城)邑东下黄村开设醋坊,凭帖到×××本号取大钱×××文,×字×号,咸丰×年×月×日票”。

通过对该版研究证明:清咸丰年间山西潞城下黄村的“盛兴号”既是钱铺又设立醋坊,即在印制发行本号钱帖票通行使用的同时还做酿醋买卖。同时还告诉人们,如果持“盛兴号”发行的钱票使用兑换时,若一时找不到“钱铺”地址,也必能打听到“醋坊”所在。这叫以“醋为媒,扬钱铺之名”,可想潞城商人为发展自己的金融业用心之良苦。

现今我省各地的老陈醋厂,多由明清时期知名的酿醋业发展而来:清徐老陈醋厂由“美和居”,“聚庆诚”,“福源

昌”，“协和泉”20余家醋坊于1956年合营建厂生产东湖牌老陈醋；太原酿造厂的晋泉牌山西老陈醋，是由解放前“宝丰裕”、“世兴号”等45家酿造作坊于1956年合营而成；临汾第一酿造厂的“尧都牌”高粱熏醋，是300多年前“祥泰盛酱菜园”演变过来的；太原‘益源庆’醋厂益源庆名醋，系明太祖朱元璋之孙‘宁化王’朱济焕的王府制醋作坊；榆次南六堡醋厂的南六堡曲醋是清代酿造作坊发展至今；榆次怀仁村四眼井酿醋厂，由清顺治年间‘义泉泰’醋坊发展而来；陵川玉泉陈醋厂的玉泉牌陈醋，传说是‘八仙’之一的何仙姑赐于该村一股‘玉泉’水酿造的醋；榆次陈醋厂的涂河牌名醋，襄汾太平醋厂的米醋，其前身是清道光年间“三盛合”“太平号”“益发成”醋坊发展起来的；壶关辛寨醋厂的峰泉牌陈醋，始于宋朝一李姓所创等。

由于晋商的兴隆，不仅商贸扩大到全国各地，同时也把山西醋业播撒到祖国各地。早在明朝万历初年，介休商人侯大升到安徽颖州（现阜阳市）开办醋坊，名为“大升陈醋”，驰名城乡，加上颖州交通十分便利，“大升陈醋”就逆流而上到河南，顺流而下达江苏、安徽，享有极高声誉。解放后，阜阳醋厂继承挖掘“大升陈醋”技艺，终于1983年重新问世。

辽宁省喀喇沁左旗蒙古族自治县大城子镇喀左精制陈醋。据说是当时从山西迁来的七户人家，家家会做醋，从此制醋技术传到这里，陈醋也随之美名远扬。到清光绪年间，当地的王爷每年向慈禧太后进贡时，将此醋列为贡品之一。

闻名全国四大名醋之一的江苏镇江恒顺酱醋厂，其创始人朱兆怀所办的糟坊，竟然是利用山西商人的资金办起

来的。相传朱兆怀祖辈经营由山西商人运来的铁和煤炭生意,1840年鸦片战争那年,这位山西商人要回去运货,业务暂委托朱氏,岂料因战乱再也没有去镇江,朱氏就侵吞了这笔铁、炭销售款办起糟坊,以百花酒的酒糟生产出香醋。历经一百六十余年的发展,镇江香醋成为闻名全国的名品。

还有河南安阳市酿造厂生产的传统名产“彭德陈醋”,其原料配置、酿造工艺,特别是熏制、陈酿和名称,都和山西老陈醋如出一辙,很大可能是从山西制醋人那里传过去的。正是:“晋商捭阖创五洲,陈醋醇香传四海”。

发展至民国二十五年(1936年)山西知名酿醋坊多达五十三家,其中太谷十二家,蒲县七家,清源六家,曲沃五家,汾城四家,襄陵、汾阳、新绛各三家,徐沟、翼城、河津、沁县等各二家,祁县、平遥各一家。据《中国实业志·山西省》载:“晋人嗜醋,凡小康之家,皆自酿造”。

在广大农村,酿醋技术已成为妇女的普通技能,一般农户每年都要酿造一次,以供全年食用。

与此同时,山西酿醋技艺也日臻完善和成熟,产品质量、风味等均居全国领先地位。我国著名发酵专家方心芳和孙颖川先生于民国二十三年六月(1934年)纂写的调查报告《山西醋》结论中指出:“我国之醋最著名者,首推山西醋与镇江醋。镇江醋醞而带药气,较之山西醋稍逊一筹。盖上等山西醋之色泽气味皆因陈放长久,醋之本身起化学作用而生成,初非假人工而伪置,不愧为我国名产”。“凡经此一冬三伏之醋,色浓体重,亦称陈醋”方先生在这份报告中还提供 出太原、介休、清源、塘沽、天津等八家醋的

分析资料。以醋酸含量而论,山西五家醋厂的醋酸含量都在63.6—76.8g/1000cc之间,另一家最低者也达46.8g/1000cc。而塘沽、天津两家的醋酸含量仅在21—27.8g/1000cc之间。两地相比山西醋酸含量高出两倍多。

4. 改革开放好环境 醋乡醋业展雄风

新中国成立后,出现了不同形式的酿醋业。一是由公私合营。如太原酿造厂就是由解放前的“宝丰裕”、“世兴号”等45家酿造作坊于1956年合营而成;二是由各地投资增建和新建,1956年起,国家实施粮食统购统销计划政策,至改革开放前的近三十年间,一直在计划经济的条件下缓慢发展。全省仅有清徐醋厂,太原酿造厂,太原益源庆醋厂等几家规模较大的企业和产品,发展尚好。

改革开放以后,规模发展壮大,生产力得到极大解放,酿造企业同其他行业一样得到蓬勃发展。据1988年版《山西轻工业志》统计资料,到1985年底全省酿醋企业分布在十二个地市的63个县(市),其中专业醋厂31户(不包括乡镇企业),年产醋54966吨,除太原酿造厂,清徐醋厂归轻工系统外,全属商业、供销系统企业。发展至2002年全省酿醋企业有1100余家,产量达到23万吨余,占到全国总产量的十分之一,居于全国各省市第一位。产品品种发展到上百个。建成了山西老陈醋集团公司,山西水塔陈醋集团公司,山西四眼井酿造集团公司等几家年产万吨以上的规模企业,而且还涌现出全国第一酿醋村——榆次张庆乡怀仁村,全国第一大酿醋县——清徐县。从而带动了全省酿醋业的发展,产品销售到全国31个省市自治区,还出口到日本,荷

兰、美国、新加坡等国及香港特别行政区。

与此同时,山西醋业也随着社会主义市场经济的发展而拓展到全国各地,南至贵阳市、广州市,北至哈尔滨市和内蒙古东升市,西达新疆和甘肃两省区,以及北京市郊区和河南郑州市。尤为值得一提的是兰州市小二黑食品有限公司。该公司总经理张建强系山西籍军队转业干部,为回报家乡养育之恩,遂以赵树理作家名著《小二黑结婚》主人翁“小二黑”定为企业名称,特邀山西酿醋专家颜景宗为其生产老陈醋,短短三年时间,产量达到5000吨以上,产品很快占领了兰州甚至西北各省市场。

老陈醋历来被誉为全国四大名醋之首,改革开放的二十多年里,先后获奖的优质老陈醋系列产品,如清徐醋厂的“东湖牌”老陈醋,太原酿造厂的“晋泉牌”老陈醋,分别于1982年和1985年、1990年连续三届荣获国家优质产品银奖;临汾市第一酿造厂“尧都牌”熏醋于1985年和1990年连续两届荣获国家优质产品银奖。山西水塔陈醋股份有限公司(山西老陈醋集团股份公司)的“水塔牌”(醋)商标2002年荣获中国驰名商标,同时也跨入了全国优秀调味品二十强之列。据省食品工业办公室统计资料显示,改革开放的二十年间,全省有二十多个企业的老陈醋系列产品98次荣获国优(9次)、部优(12次)、省优(77次)的称号,这在全国也是第一家。

新中国成立之初,全省酿醋企业虽然规模大了,厂家多了,但基本上仍处于古老的作坊式阶段,沿用传统的工艺。1959年,纪文海先生编纂出版了《山西清徐老陈醋》一书,