清徐县保护文化遗产剪纸系列

山西清徐老陈醋传统酿造工艺

中國清徐

需要全本请访问 www.ertongbook.com

中国醋都 清徐

中国清徐

（保护文化遗产展纸系列）

山西清徐老醋

传统酿造技艺



中国醋都 清徐

中国清徐



中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐



中国醋都 清徐

中国清徐

（山西清徐老陈醋传统酿造工艺）

山西作为开启华夏文明的腹地，食醋文化产生的较早，相传『尧帝城西南有玉泉，尧王亲往酿醯』。这里所指的『西南玉泉』便是现在清徐杨房一带。



需要全本请访问 www.ertongbook.com

中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐

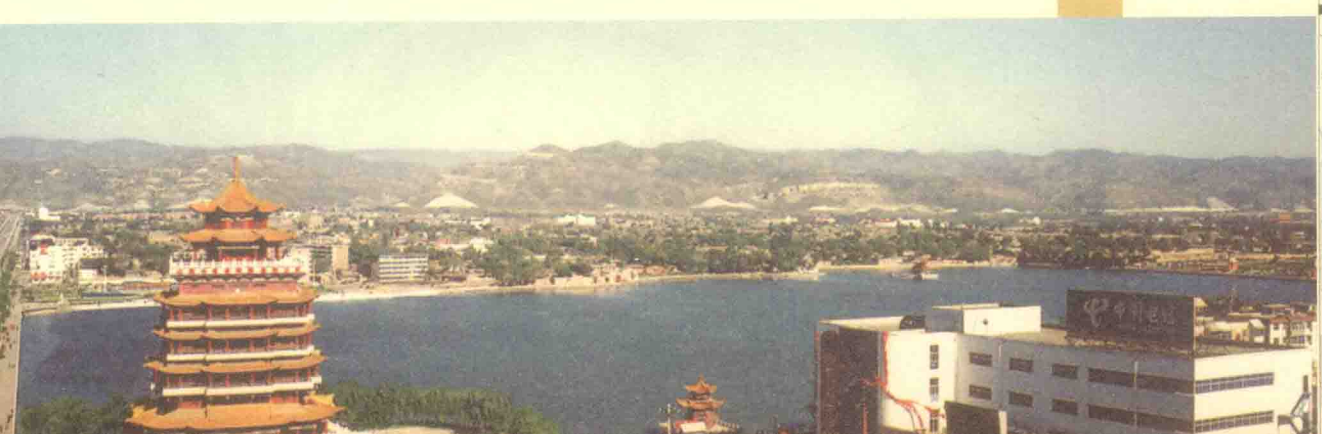


中国醋都 清徐

中国清徐

（山西清徐老陈醋传统酿造工艺）

到春秋战国时期，清徐人便已经以“液态发酵”方式，在各家各户的院子中，用缸、瓮酿醋，这种用料广泛，醋味平淡，自酿自食的酿醋行为在清徐民间一直沿用。



中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐

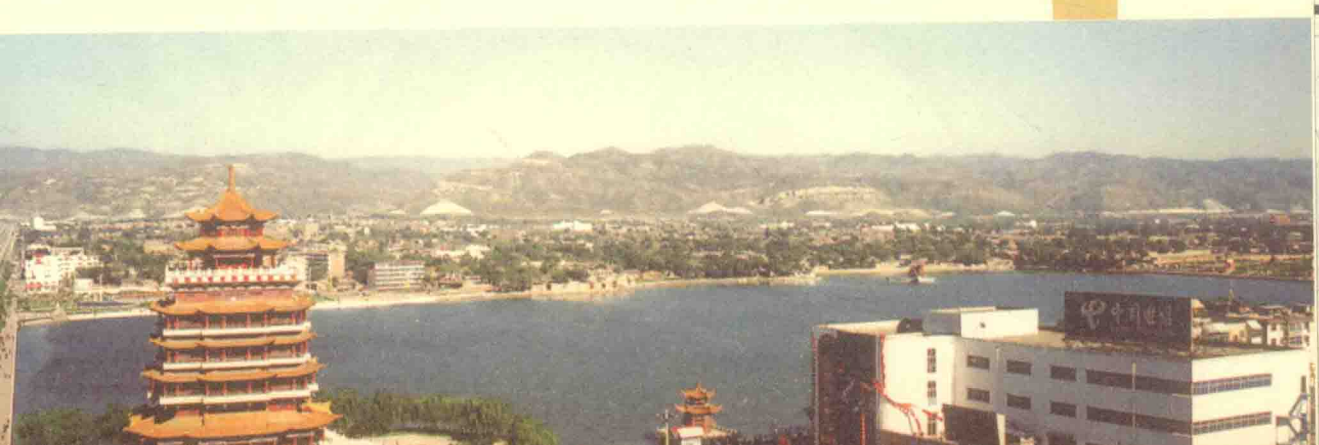


中国醋都 清徐

中国清徐

山西清徐老陈醋传统酿造工艺

西汉时期，清徐境内已经滋生出具有强大生命力的商业性醋作坊。北魏时期，清徐醋行业改液态发酵为固态发酵工艺，这一里程碑式的突破，为山西清徐老陈醋酿造工艺风格的形成奠定了基础。



中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐



中国醋都 清徐

中国清徐

山西清徐老陈醋传统酿造工艺

随后，翻酷供氧工艺，涓缸淋滤工艺，白酷熏制工艺，在清徐世世代代酿醋艺匠们的相传相承，互学互补中相继问世。



需要全本请访问 www.ertongbook.com

中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐

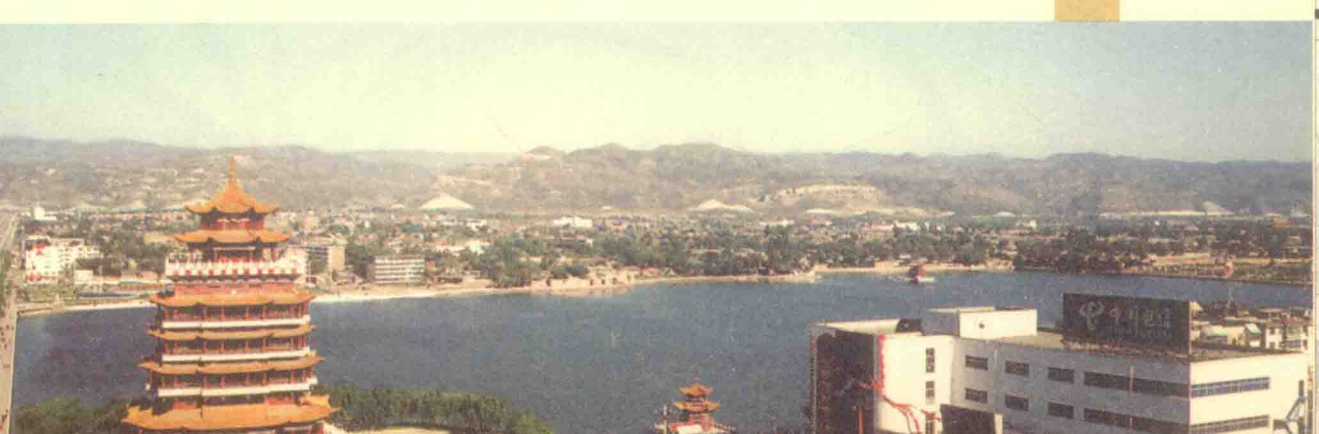


中国醋都 清徐

中国清徐

山西清徐老陈醋传统酿造工艺

到明末清初，山西清徐老陈醋完善了陈酿工艺。解放后，山西水塔老陈醋股份有限公司出色地传承和发展了山西清徐老陈醋传统酿造工艺和技能，促使这一特具民族风格的中国北方型名醋传统酿造工艺更加完满。



中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐



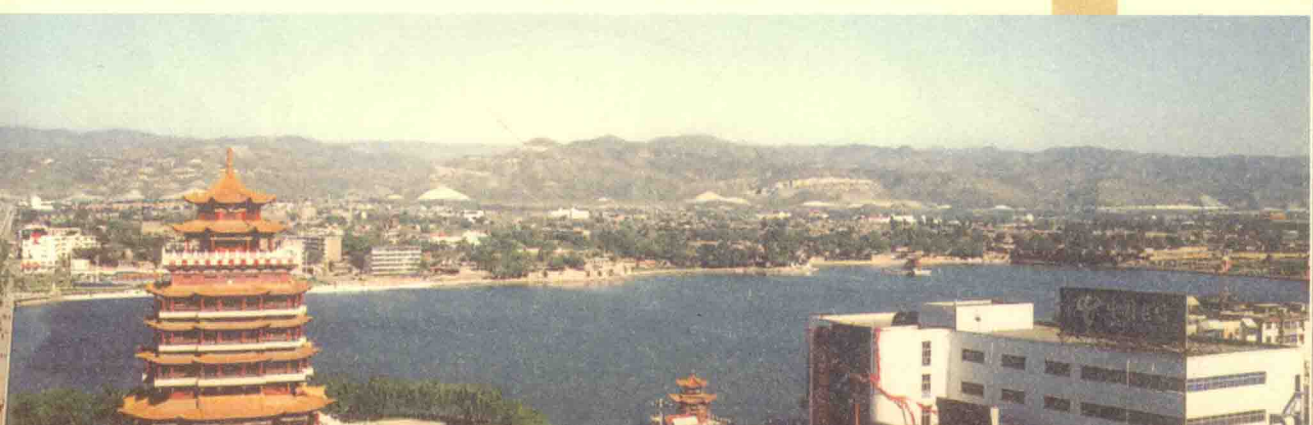
中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐

《山西清徐老陈醋传统酿造工艺》

酿造清徐老陈醋要经过十一个步骤，二十多个环节。



中国醋都 清徐

中國清徐

中国清徐



中国醋都 清徐

中国清徐

（山西清徐老陈醋传统酿造工艺）

备料：能做酿醋的原料很多，但根据清徐众多酿醋师傅多年来的生产经验，以高粱所酿制的食醋口味最佳，因此老陈醋完全以高粱为原料。



需要全本请访问 www.ertongbook.com