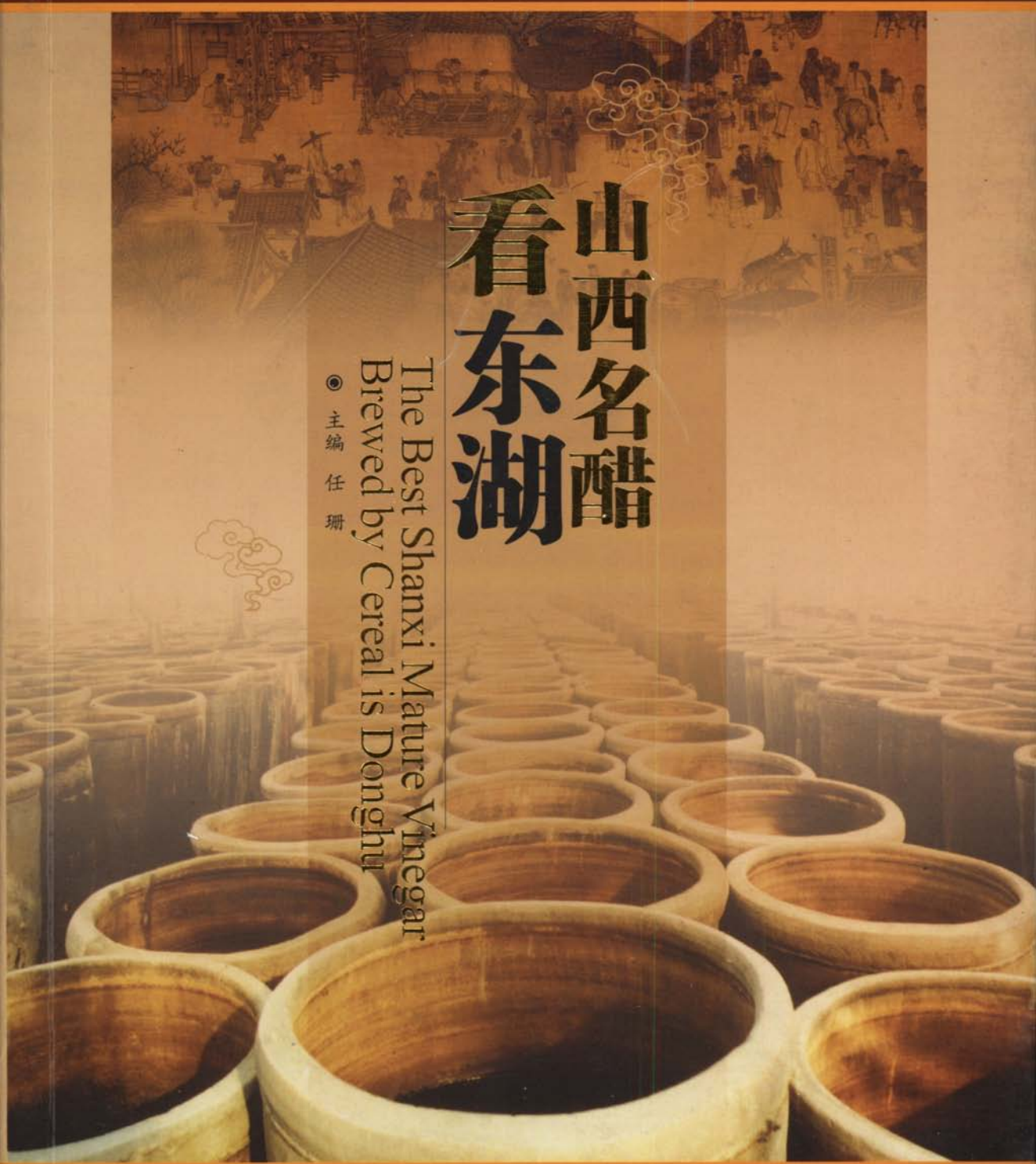
承 启 传 统 精 艺　　实 现 健 康 理 念



山西名醋 看东湖

The Best Shanxi Mature Vinegar Brewed by Cereal is Donghu

主编 任珊

山西人民出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

山西名醋 看东湖

The Best Shanxi Mature Vinegar Brewed by Cereal is Donghu

◉ 主编 任珊

图书在版编目(CIP)数据

山西名醋看东湖/任珊主编.—太原:山西人民出版社,2006.5

ISBN 7-203-05600-7

Ⅰ.山… Ⅱ.任… Ⅲ.①食用醋-食品工业-工业史-山西省②食用醋-基本知识 Ⅳ.①F426.82②TS264.2

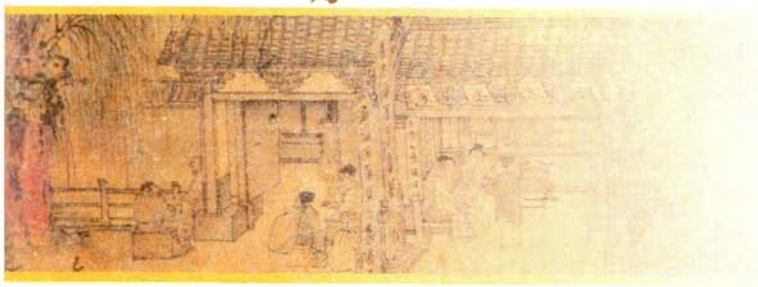
中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第045607号

山 西 名 醋 看 东 湖

主　　编:任　珊	网　　址:wwwsxskcb.com
责任编辑:张文颖	经 销 者:山西人民出版社
出 版 者:山西人民出版社	承 印 者:太原市金容印业有限公司
地　　址:太原市建设南路15号	开　　本:787mm×1092mm　1/16
邮　　编:030012	印　　张:14.75
电　　话:0351-4922220(发行中心)	字　　数:180千字
0351-4922208(综合办)	印　　数:1-3000册
E-mail:Fxzx@sxskcb.com(发行中心)	版　　次:2006年5月第1版
Web@sxskcb.com(信息室)	印　　次:2006年5月第1次印刷
Renmshb@sxskcb.com(综合办)	定　　价:86.00元

版权所有　侵权必究　印装差错　负责调换

·序·



坚持继承创新大开放 再创三晋名醋新辉煌

万良适

由山西老陈醋集团与新闻媒体联姻，众多专家、学者携手共同编著的《山西名醋看“东湖”》一书，即将正式出版发行。这是一件瞄准国内外大市场、实施品牌战略的大好事；也是一项将历史文化名品做强做大、再创晋醋辉煌的大实事。

半个世纪以来，作为一名在醋乡工作和生活的湖北人，我与晋醋结下了不解情缘。参加工作不久我就到清徐老陈醋厂的前身“美和居”当了半年的醋工；在任山西省轻工厅食品处处长、副厅长以至太原市市长时，对老陈醋这一历史名产，更是给予了极大的关注和支持，后来虽然调到省委和省政协工作，但对晋醋的发展和研究，仍然是情有独钟。退休后，我仍任山西省食文化研究会会长。几十年来，我一直在关心醋、研究醋，总是希望山西老陈醋能够为更多的人所了解、所共赏；更加企望以山西老陈醋集团为龙头的晋醋系列产品，能够香飘神州大



地、远销国际市场，为山西名醋赢得更大信誉，为扩大开放做出更大贡献。

《山西名醋看“东湖”》一书，从求真务实和唯物史观的新角度，系统总结介绍了山西老陈醋源远流长的悠久历史以及传统酿造工艺和独特品质。拥有两千多年历史的山西醋业，凝聚了劳动人民的辛勤汗水和智慧结晶，逐步形成了以高粱、大麦、豌豆为主要原料，大曲固态发酵、醋醅熏蒸、夏伏晒、冬捞冰等一整套独特传统工艺，酿造出的产品“酸、香、绵、甜、鲜”风味独特，成为全国乃至世界久负盛名的山西老陈醋，一直雄踞中国“四大名醋”之首。早在20世纪30年代，我国已故著名微生物学家方心芳先生，曾亲临“美和居”，对山西老陈醋的工艺进行了总结和肯定，并称“我国有四大名醋，首推山西老陈醋。”目前，其产品行销全国各地，并远销日本、韩国、东南亚和欧、美等众多国家和地区。

天下名醋在中国，“四大名醋”晋为首，三晋名醋看“东湖”，这是历史形成的无需质疑的事实。但被誉为醋乡、醋都之称的三晋大地，为什么会产出如此神奇的山西老陈醋呢？众多专家、教授和学者们从各自不同角度论证了这种奇特现象。这其中不仅有炎黄子孙繁衍生息的地域水土之条件，而且也是大自然恩赐的具有得天独厚的酿醋之环境。山西地处黄土高原，气候干燥，温差较大，属于少水低温地带，适宜种植高粱、大麦、豌豆等“抗逆性”较强的作物。这类农作物虽然产量不高，但吸收天地日月之精华，有着独特丰富的营养价值。当地劳动人民充分利用本土特产，巧妙地运用独具特色的酿造发酵技艺，以一方水土之灵气，酿造出闻名天下、经久不衰之佳品。山西老陈醋不仅成为醋乡人民的光荣和骄傲，而且已成为我们中华民族宝贵的历史遗产。

《山西名醋看“东湖”》一书，以科学发展观的新视角，从不

需要全本请访问 www.ertongbook.com

同层面揭示了山西老陈醋的多种功能和实用价值。随着现代科学文明的发展,城乡人民生活水平的不断提高,人们普遍追求健康长寿。食醋已不仅仅是烹饪佐餐的调味品,而是逐渐成为调节人体生理平衡、安神养颜、防病治病、健身强体的保健品。在《本草纲目》等古籍中就有许多关于醋能养身健体的记载。尤为可喜的是,当前山西老陈醋的食疗健体作用已被大多数人所公认。头疼感冒了,喝点热腾腾的醋姜汤,就会轻松许多;消化不好了,喝口凉生生的醋糖水,也能立马见效。所以人们说:"家有二两醋,不用请大夫",这也是对醋的一种赞誉。最近我曾看到外国生产的美容醋胶囊,包装华丽,价格昂贵,畅销市场。细一研究,它的基本成分是"谷物醋",又一了解,这"谷物醋"就是从咱们山西买走的"东湖"牌老陈醋。这件事也告诉我们,山西老陈醋不仅具有抗病毒、防癌变、降血压、降血糖、降血脂、软化血管、防治伤风感冒等功能,而且又有美容润肤等奇特效应。山西醋业在科学发展观的思想指导下,已经和正在开发具有多种疗效和保健作用的苦荞醋、保健醋、醋胶囊和醋饮料等促进人们健康长寿的生命佳品。

《山西名醋看"东湖"》一书,以科学发展观的新理念,围绕中部崛起的新机遇,提出了瞄准国内外大市场,坚持自主创新大开放,再创三晋名醋新辉煌的战略目标。山西酿醋业不仅具有悠久的历史,丰富的文化内涵,而且已有了现代化设备与规模,更有广阔的市场前景。只要我们面对现实,既继承弘扬传统,又勇于开拓创新,山西醋业一定能够进一步做强做大。

具体措施有以下几点:

一.以太原为基地,以山西老陈醋集团等醋业集团为核心,以资本运作为纽带,统一品牌、统一生产、统一营销,逐步走向集团化、规模化经营之路,并要积极上市融资,增强发展实力。

二.依托山西农业大学食品系、山西大学生命科学系、山西



医科大学营养系以及山西省食品工业研究所等科研院校，培养充实专业人才，对酿醋的工艺、质量、醋的微量成分、防病保健机理进行系统研究，运用现代科学技术指导醋业生产和销售，提升山西老陈醋的科技含量和宣传效应。

三. 充分利用山西丰富的农副产品资源和独特的自然生态环境，大力开发苦荞、黄芪、党参、红枣、山楂、葡萄等具有营养保健功能的特色醋、功能醋，并要借鉴“可口可乐”的经验，积极探索老陈醋的浓缩工艺，制成母液，统一配方，发展各种风味的有益健康的醋饮料，形成老少皆宜、遍布全球的新型保健饮品。

四.大力弘扬根祖文化、晋商文化和食醋文化，加大与媒体的联姻合作，建立与健全现代营销机制，进一步扩大开放，实现跨越，开拓国内外更广阔市场。山西省劳动模范、优秀企业家、山西老陈醋集团董事长兼总经理郭俊陆同志，执掌“东湖”老陈醋品牌，既继承和弘扬了老陈醋的传统技艺，又大胆开拓创新求发展，现已取得了显著成绩，积累了丰富经验。

我们完全可以相信，只要我们提高认识，自主创新，全力以赴，开拓市场，山西老陈醋一定能够再创辉煌，以无愧于我们的祖先和后代。山西老陈醋这个具有悠久历史的民族品牌，一定会再以促进人们健康长寿的生命品牌誉满全球。祝山西老陈醋集团发展壮大，愿《山西名醋看“东湖”》一书赢得广大读者青睐。

【作者简介】 万良适，曾任山西省轻工厅食品处处长、轻工厅副厅长，太原市市长，山西省委常委、秘书长，山西省政协党组副书记、副主席。现任山西省食文化研究会会长、《食品与文化》杂志主编。曾著有《汾酒酿造》、《漫话山西醋》等书。食品高级工程师。

·序·

感悟山西醋文化

——写在《山西名醋看“东湖”》出版之际

李玉明

“不识庐山真面目，只缘身在此山中”。作为山西人的我，从小至老天天食醋，习以为常，但对于山西人做醋、爱醋的悠久历史，对于生活中离不开的醋，如何于人健身益智，因没有认真研究过，故知之甚少。但是，读过《山西名醋看“东湖”》文稿后，那丰富的史料，科学的论证，生动的事实，令我从文化与现实生活的视角，对山西老陈醋有了认识上的升华和诸多的感悟。

比如说，我们山西是中华民族的主要发祥地之一，二千多年前就成为醋的发源地，随盐酒之后，几近同华夏人与生俱来，这其中醋与人类生命的生存关系，可能体现得最突出，以至后来“老醯（音“西”，古代醋名）儿”成了山西人的代名词，甚至有“阎老西的兵交枪不交醋葫芦”之说。视醋如命，莫过如此。

比如说，明末清初，“酿醋第一坊”的“美和居”，以“夏伏晒，冬捞冰，反复淋”新工艺生产的老陈醋，使醋在酿造中生



物因子产生新的变化，可促进人体营养平衡的保健成分大大增多，长期为人们所青睐。尤其是随着现代“文明病”的泛滥，“少盐多醋”的健康时尚正风靡开来，“家有二两醋，不用去药铺”、“醋是随饭吃的药，更是顿顿吃的饭”，醋对人之重要愈益凸显。有着增强新陈代谢、延缓衰老功能的老陈醋，已成为人们追求健康长寿的必需品。

比如说，醋是人类饭菜的调和品，有利于人体酸碱平衡稳定，在有效改善体质的同时，还利于人们诚实和谐性格的形成以及心理健康和聪明才智的发挥。记不清哪位哲人说过：“性格决定命运”，山西历史上曾出过众多“调和鼎鼐”的宰相，与他们性格平和有一定关系。和谐是什么？和谐是一种事物相对平衡的美，是人们在社会生活中温良恭谦让的行为美德。当年那个醋坊老字号取名“美和居”，体现了前人对醋的认识和实现和谐社会的良好愿望。

再比如，有人问我：山西众多的地方特色文化中哪个最贴近群众？我说当然是醋。山西老陈醋是高粱发酵酿制的，比米醋更有味道，是山西人智慧创造的结晶，人人需要它，天天离不开它，是与人的生活联结在一起的醇香美味的佳品。

以上这些对醋文化的感悟，可能并不自然贴切，请恕我爱乡爱醋之情难以自已。我多年从事三晋文化研究，深知“醋源醯祖”是山西根祖文化的重要组成部分。近 20 年来，随着文化强省建设，大院文化、根祖文化、佛教文化、晋商文化的研究与弘扬，可谓有声有色，成就斐然，影响广泛。20 年前，我们就将醋文化列为三晋文化研究的重要选题，但我总觉得，最能代表山西地方特色的老陈醋文化，还未得到很好的发掘研究。编辑出版《山西名醋看“东湖”》一书，为山西老陈醋研究开了个好头。我代表三晋文化研究会表示真诚的祝贺！

老陈醋是祖先留下的宝贵的文化遗产，我们要好好地深入

发掘研究，不仅是要研究到把原产地山西老陈醋列入“世界文化遗产名录”之中，更重要的是让山西老陈醋使全国乃至全世界人们的生活变得更加有滋有味。

【作者简介】 李玉明，曾任山西省吕梁地委副书记、吕梁行署专员、山西省委宣传部副部长、山西省政府秘书长、山西省人大常委会副主任，现任三晋文化研究会会长。





扛着传统的大旗拥抱时代

郭俊陆

10年的时光，在山西老陈醋的发展史上，并不太长，只是一个短暂的瞬间。但在中国改革开放发生巨变的飞速发展时期，对继承、弘扬全国“四大名醋”之首的山西老陈醋来说，却是使几百年的老传统产品适应时代的重要转机和创新阶段。

回顾组建山西老陈醋集团10年来的历史，一幕幕往事历历在目，一步步历程感受颇深。企业知名度可以迅速打造，但名牌产品是不可能速成的。虽然我们拥有宝贵的资源——山西老陈醋的深厚文化积淀和“东湖”几十年的品牌效应，但是，我们必须与时俱进。

历经磨炼，我们克服了各种困难，传承了山西老陈醋的优良品质，开拓了老陈醋的运用领域，使山西老陈醋的根扎得更深，名扬得更远。

从老陈醋被发明以后至20世纪90年代初，近700年的时间，人们一直用“调味品”这个词来将老陈醋归类并使用。但是，从1996年以后，山西老陈醋开始以新的气质和形态走向世界：

需要全本请访问 www.ertongbook.com

作为调味品的液态山西老陈醋仍然保持旺销，同时出现了固态的老陈醋胶囊、保健醋、醋饮料等发挥山西老陈醋优势的多功能品种，与此同时，它的包装也越来越趋向精致典雅。这是时代赋予的角色，是改革开放的历史机遇为山西老陈醋插上了飞翔的翅膀。

我想说的是，在所有的变化因素中，最大的变化是人的变化。首先是观念的更新，是人的思想的进步，是人对科技成果的吸纳。

因此，回顾10年路，如果说山西老陈醋在山西老陈醋集团有限公司的努力下，其形象和品质都有显著提升的话，在我的内心里只有两个字可以表达，那就是“感谢”——

感谢党的改革开放的好政策。它犹如强劲的东风，吹开束缚，使“东湖”醋业有了更大的自主创新的发展空间。

感谢各级领导的关怀和大力支持。在山西老陈醋集团建立和发展的各个时期，国家有关部委和省市领导先后到公司调研考察、指导工作，给予公司和全体员工极大的关怀与鼓舞，并从财力、物力及政策等多方面给予“东湖”老陈醋及时的扶持。

感谢众多专家教授和社会各界有识之士的鼎力相助。是在大家的关注和指导下，才使得“东湖”醋业不断创新，总有新成就。

感谢“东湖”醋业的职工。是他们兢兢业业奋战在不同的岗位，为企业的不断提升和发展作出默默奉献，使得“东湖”醋业一代传一代，扎扎实实地走向成熟。山西老陈醋通过大家的辛勤劳动，造福人类，代代传承，其中凝聚了多少人的汗水。

感谢与我们合作共事的醋业同行、新闻媒体的朋友们。我们深知，市场大潮，波涛汹涌，对于我们这种靠传统酿造工艺为生的老企业，要想站稳脚跟，并且谋求发展，没有各个环节的同仁对山西老陈醋的了解、理解和关心，并和我们一道为保护和推广“东湖”老陈醋不懈努力，我们就会面临困难。是你们排除



假冒伪劣的干扰，与“东湖”通力合作，使正宗山西老陈醋走进万户千家，让消费者用上了放心醋、营养醋。

今天，“东湖”醋业又站在一个新的起点上。我们将以大开放的视角，在工艺流程革新、产品创新、市场开发、废物利用、循环经济等方面进行探索，进一步拓宽企业发展之路，使我们这个老企业在科学发展观的指导下，迈开步伐，实现跨越式发展。

【作者简介】 郭俊陆，山西老陈醋集团董事长、总经理，山西省太原唐久贸易有限公司董事长、优秀企业家、劳动模范。兼任中国调味品协会常务理事、中国商业经济学会理事、山西省商业学会副会长、太原市连锁经营协会副会长、太原市食品工业协会副会长、太原市台商联谊会副会长等职。



山西名醋看東湖

The Best Shanxi Mature Vinegar Brewed by Cereal is Donghu

Contents | 目录



序

坚持继承创新大开放 再创三晋名醋新辉煌 / 万良适 …… 1

感悟山西醋文化 / 李玉明 …… 5

前 言

扛着传统的大旗拥抱时代 / 郭俊陆 …… 8

引 子

“东湖”老陈醋是不可多得的好醋 / 卢重镇 …… 13

第一章 / “东湖”足迹

薪火传承话“东湖” / 郭守祥 …… 20

从计划走向市场——一个老醋工的回忆 / 王培德 …… 59

山西老陈醋集团连创 6 项全国第一 / 庆 文 …… 65

一缕醋香 无限情缘 / 杨 彧 …… 67

第二章 / 工艺品质

读《山西醋》,看山西老陈醋的工艺精华
和质量特色 / 王元太 程光胜 …… 78

从酿造学观点看“东湖”山西老陈醋 / 秦含章 …… 86

仔细是我们的生命 / 刘存瑞 …… 91

用科学指导实践 / 秦晋冀 …… 94

第三章 / 老醋新貌

包装山西老陈醋 / 从容国 …… 100

产品与包装赏析 / 晓 光 …… 108

荣誉解读 / 文 博 …… 112

“东湖醋园”成为注册商标 / 孟 斌 …… 117

解说“东湖醋园” / 处 之 …… 119

第四章 / 市场风云

"东湖"老陈醋享誉海内外 / 冬　子 …… 129
石家庄打假之战 / 晋　冀 …… 137
成都反侵权之战 / 红　卫 …… 145
长治打假之战 / 旭　飞 …… 147
太原正名之战 / 韩　敏 …… 149

第五章 / "东湖"风采

"非典"肆虐时，"东湖"出击日 / 刘　波 …… 162
两岸"醋王"携手，全球征集"醋联" / 郭华荣 …… 169

第六章 / 专家论坛

老陈醋，新出路 / 程光胜 …… 176
山西老陈醋与食疗 / 赵　霖　鲍善芬 …… 180
浅谈老陈醋的健康作用 / 霍军生 …… 188
让天然酿造醋深入人心 / 杨绿茵 …… 193
树起"醋"龙头，叫响"醋"品牌 / 王正刚 …… 196
山西老陈醋的药用功效 / 康永政 …… 199

第七章 / 情系"东湖"

老领导，老乡亲 / 晓　琴 …… 210
"东湖"醋进了中南海 / 小　波 …… 212
老专家与老陈醋 / 马　飞 …… 214
醋香传递两岸情 / 皇　禾 …… 215

第八章 / 对醋当歌

醋缘深深 / 赵修身 …… 217
时尚老陈醋，那一份酸酸的甜蜜感 / 陈淑萍 …… 222

编后

感悟企业文化 / 赵修身 …… 225
不尽"东湖" / 任　珊 …… 228

附录

山西老陈醋集团有限公司"东湖"、"美和居"发展大事记 / 晋　集 … 231



·引 子·

“东湖”老陈醋是不可多得的好醋

卢重镇

一. 缘起

2006年4月初,趁着春假之便,笔者应邀赴山西省太原市参访山西老陈醋集团有限公司“东湖”老陈醋生产工厂。谨将参访心得陈述如下,除了作为个人今后教学的参考资料之外,也以本文恳请业界同好指正、交流。

二. “东湖”老陈醋的生产工艺和台湾目前采用的生产工艺之比较

“东湖”老陈醋的生产工艺基本上延续了自明洪武元年(公元1368年)“美和居”醯坊所始创的“熏蒸法”,做出绵、酸、香、甜、鲜的老陈醋,生产流程包括蒸、酵、熏、淋、陈5大步骤。醋酸发酵的阶段是采用固态发酵法,“熏” 制使得醋具有特殊的烟熏味,“淋”出的醋还得经过最少1年的“夏伏晒、冬捞冰”的低温浓



缩熟成过程。

台湾目前采用的食用醋酿造法则是液态发酵法。该法的精神是从生物化学的基础来设计整个生产流程，以最快速、最高度的基质转换率为目标。换言之，设计重点是放在“醋酸生成”的发酵工艺上，而不是以食用成品醋为目标的“醋”的发酵。

台湾目前市场占有率最高的是“工研醋”，原料是糯米，成品醋每 100 毫升中含 5.0 Kcal 能量、0.1 克蛋白质、1.1 克碳水化合物和 181 毫克钠。依据有关标准，食用醋分成酿造食醋和合成食醋两大类。酿造食醋包括谷物醋、果实醋、其他酿造醋、高酸度醋和调理食醋 5 类。谷物醋的成分应为每 100 毫升含醋酸 4.2%以上、无盐可溶性固形物 1.3%以上。

从生产工艺来看，“醋酸发酵”明显要比“酿醋”的收益高、成本低。然而这就好比“酒精发酵”与“酿酒”的比较 ——生产目标是高酒精产出率还是获得一瓶醇厚怡人的美酒？水耕栽培的高产蔬菜与传统有机土耕栽培的蔬菜在风味上的差异已不言而喻。由此，我们可以清楚地知道我们的选择。

“东湖”老陈醋所用的曲粉是由豌豆和大麦混合压制成砖型曲块发酵而成。台湾的高粱酒则是单纯的以小麦粉碎压制成直径 25 厘米、厚 9 厘米的圆曲饼进行发酵。制曲工序以培育微生物菌体为目标，理想的基质碳/氮比为 10:1，40%豌豆和 60%大麦混合物的碳/氮比约为 12.5:1、小麦的碳/氮比约为 18.3:1。山西老陈醋的制曲配方显然较合理。

台湾的曲饼比方型曲块大，中心部分应含有较多量的嫌气性微生物。这些微生物在方型曲块中应也都存在，只是各菌种的分布比例不同。

在台湾，将曲粉加入高粱饭中进行固态发酵以生产高粱酒。老陈醋的高粱酒发酵阶段则采用液态发酵法，由于发酵醪的孔隙率不同，老陈醋的发酵醪具有明显的水果香，但较少高级酯类

需要全本请访问 www.ertongbook.com