

一壶醋的学问

山西老陈醋的奇妙旅程

主讲人：张铭烨老师





醋的起源：一场美丽的意外

- 🍶 酿酒师之子黑塔，将酒糟泡入水缸后遗忘
- 🍶 21天后启封，酸香扑鼻，酒变成了醋
- 🍶 “廿一日”加“酉”字，造出“醋”字
- 🍶 一场疏忽，成就了餐桌上不可或缺的酸味

醋的发现，不约而同



猿醋

野果自然发酵成酸甜果醋



古罗马酸酒

酸败葡萄酒用作调味品



中国“苦酒”

由酒变酸，早期醋的别称



山西人为什么 离不开醋?



山西老陈醋：酸、甜、绵、香，回味悠长



日常必备：蘸饺子、拌面条、
炒菜皆不离醋



民间俗语：“有醋可吃糠，
无醋肉不香”

走进山西醋都，探访老醋坊



山西·清徐



传承数百年的酿造五步——

蒸

酵

熏

淋

陈





1

蒸

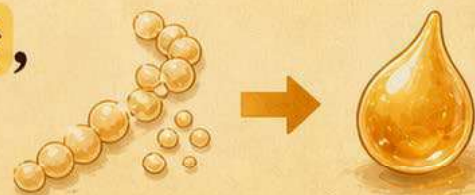
将优质高粱浸泡后高温蒸熟，
使淀粉糊化，变得软糯适口，
为后续发酵打下基础。



2. 酵



蒸熟的高粱拌入大曲，曲中的微生物将淀粉转化为糖，
再进一步将糖分解为酒精，释放出浓郁酒香。





3. 熏

发酵后的酒醪拌入谷糠，
放入特制陶缸，以文火熏烤。
高温让醪体染上红褐色，
并产生独特的焦香。
这是山西醋独有的工艺，
奠定色、香、味基础。





4. 淋

将熏好的醋醅装入底部有孔的淋缸，缓缓注入沸水。热水浸润醅层，将酸、香、色素充分溶出，收集流出的深色液体即为生醋。





5. 陈

生醋封入大缸，置于露天经历“夏伏晒、冬捞冰”。
夏季水分蒸发，冬季结冰后捞出冰块，
醋液不断浓缩。

经数年陈酿，**酸**、**绵**、**甜**、**醇**诸味融合，方为老陈醋。

实拍：蒸粮与发酵工艺

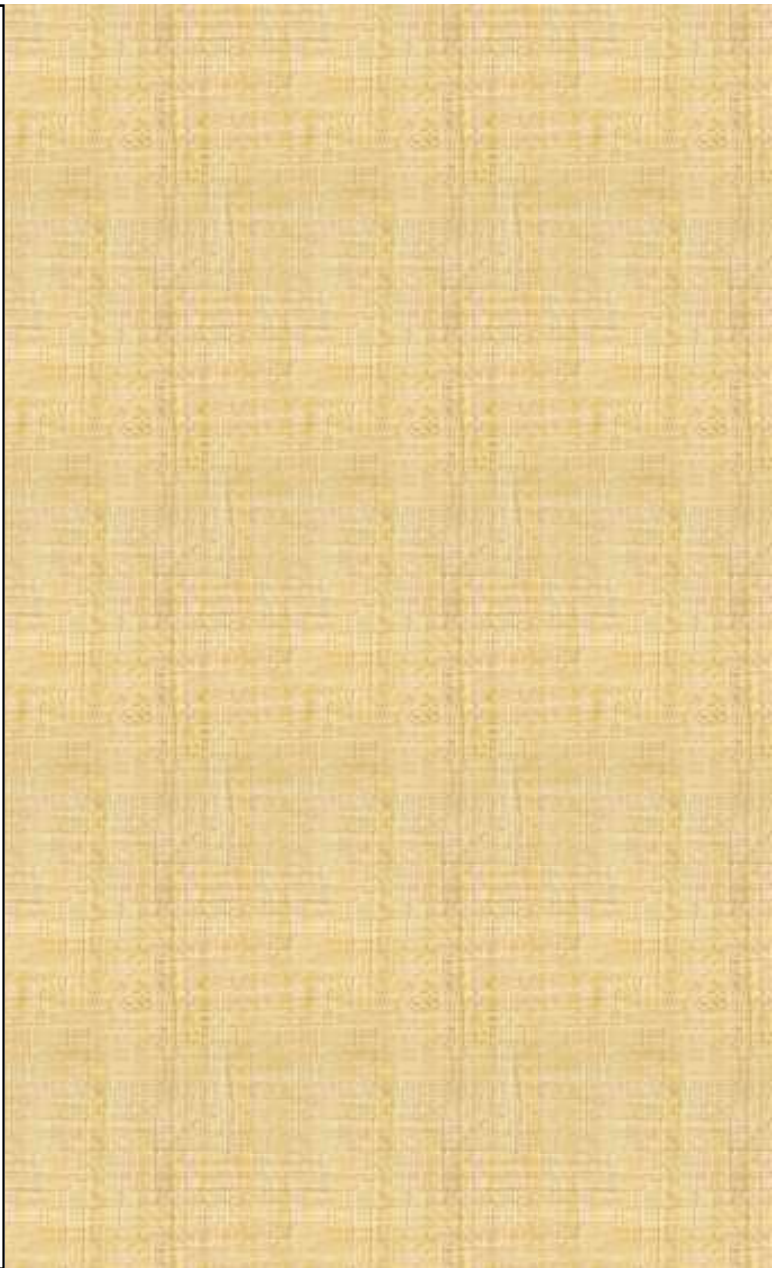
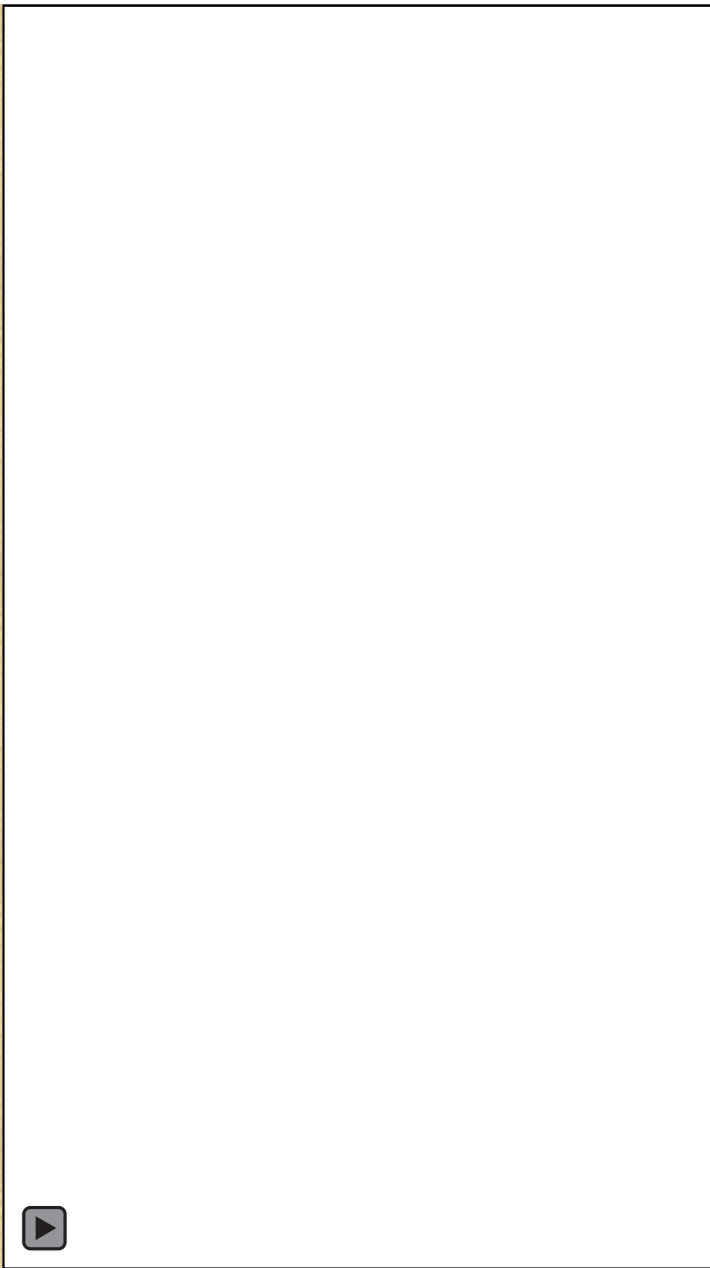


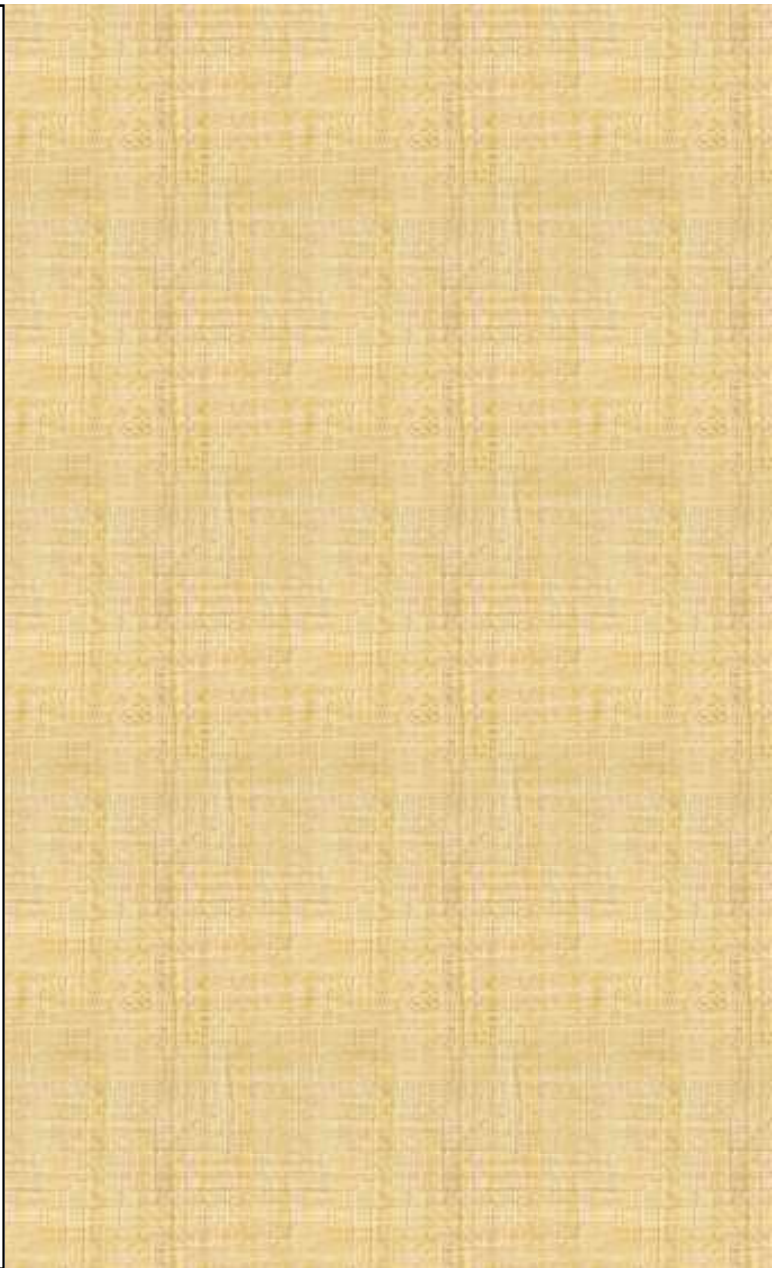
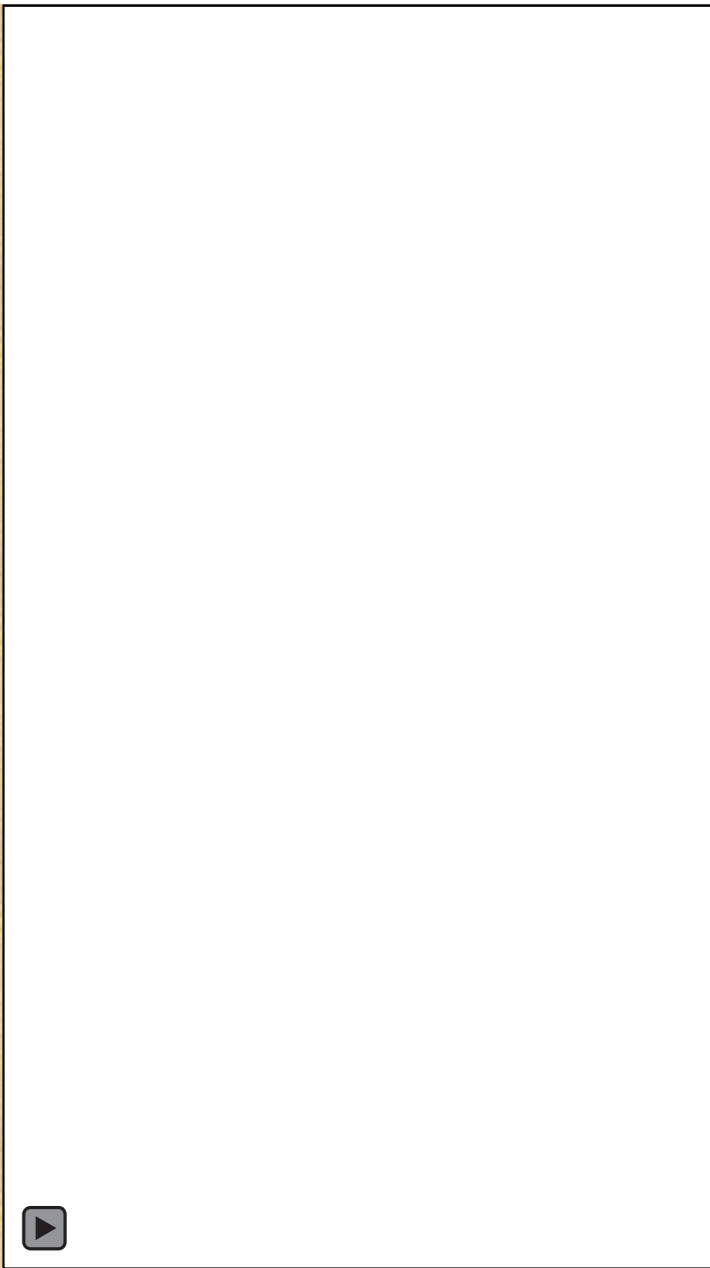
实拍：熏醅与捞冰陈酿



以上为山西老陈醋酿造关键环节实景记录

醋





醋的超能力：天然清洁消毒



水壶除垢

加水与醋煮沸，水垢轻松脱落



砧板杀菌

稀释醋液喷洒，减少细菌滋生



冰箱除味

碗装醋放入角落，吸附异味



温馨提示：操作时请大人陪同，避免接触眼睛

醋的超能力：民间生活妙用



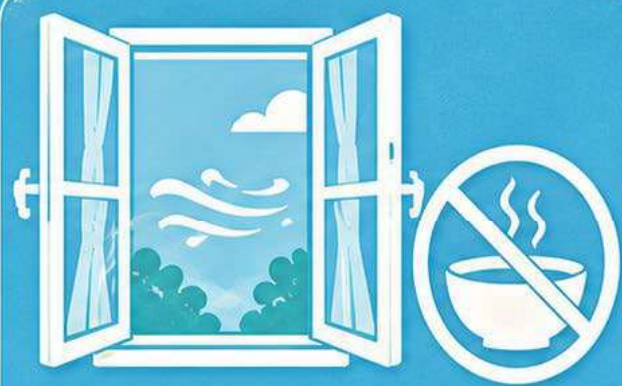
酸脆小菜

醋泡白萝卜片，少量品尝，
胃不适者不吃



蚊虫叮咬

清水和肥皂清洗，冰敷止痒，
避免抓挠



室内通风

熏醋不能预防感冒，
还可能刺激呼吸道



特别提醒：以上方法不能替代治疗，身体不适及时告诉大人并就医



醋的新潮 跨界吃法



醋心巧克力

巧克力加入陈醋，
酸甜平衡，风味升级



醋味甜品

醋冰淇淋、气泡醋饮，
酸味提升甜感，
带来新奇味觉体验

一壶醋的学问，你学会了吗？

蒸、酵、熏、淋、陈



醋泡鸡蛋——

用白醋浸泡生鸡蛋，
观察蛋壳变化，
几天后成为弹力球



水壶清洁——

帮妈妈用水壶煮醋除垢，
见证清洁魔法



回家试试，下节课分享你的发现！