

阆中‘保宁醋’

醋是川菜非常核心的调料。四川本地最好的醋叫‘保宁醋’。英国女作家扶霞·邓洛普在《川菜》一书中，曾这样描述保宁醋：阆中北部出产，用麦麸、大米和其他几种谷物酿制而成，还加了草药混合物做成曲子。这种醋有种深沉的红棕色，香味深远浓醇，淡淡回甜。

保宁醋是四川南充阆中的标志性地方特产，与山西老陈醋、江苏镇江香醋、福建永春老醋并称为“中国四大名醋”。相传保宁醋始于五代唐长兴元年设保宁军治时，距今已有一千多年历史。

2023年26日至27日，“行走中国·2023海外华文媒体美丽四川行”活动走进南充市。前往位于南充的阆中古城，感受古城千年风华，了解保宁醋的历史文化。



海外华文媒体参观四川南充阆中古城

本报第384期介绍了阆中古城，本群介绍保宁醋。

阆中古城山围四面、水绕三方，其风貌独具一格，建筑布局以中天楼为轴心次第展开，街巷百条，古韵悠长，现存“唐宋格局、明清风貌”的古城近两平方公里，是全国保存最完好的四大古城之一。



保宁醋生产车间一角

保宁醋与阆中本地旅游业也有着千丝万缕的联系。20世纪末，由于经营不善，保宁醋曾一度濒临倒闭。几经转手，一位私人老板接手了保宁醋。为了振兴这一老字号，这位老板依托阆中旅游对保宁醋产品进行策划、营销，帮助保宁醋“起死回生”。

如今漫步阆中古城，数十步就能看到

一家打着保宁醋招牌的商店。四川人的生活离不开醋，醋是川菜中一味重要的调味品。保宁醋酸味柔和、色泽棕红，素有“离开保宁醋，川菜无客顾”一说。随着川菜的流行，保宁醋行销全国。

华文媒体代表来到位于阆中古城外的保宁醋博物馆。该博物馆依托古代观音寺而建，昔日天王殿、罗汉殿、大雄宝殿等明代木结构建筑已改建为展示保宁醋历史脉络与文化遗产的展厅。通过墙上的历史资料可知，保宁醋曾在1912年获得过巴拿马万国博览会金奖。作为当地特产，保宁醋也担当起文化交流的使者，这一点体现于日本、德国等国家的外国友人用本国文字留下的“墨宝”，提笔之间道出对保宁醋的喜爱。

穿过“三大殿”来到保宁醋手工老作坊，在门口便能闻见醋酸发酵的浓郁气味。老作坊保留了保宁醋古法酿造的整个流程。保宁醋精选本地优质小麦、玉米、大米、糯米等为主要原料。曲药中富含三十多种发酵所需、同时也有益于人体的微生物。发酵是保宁醋制作工艺中最为重要的工序之一，在打碎的原料中加入松华井水，配

以碾碎的曲药，在实操中进行固态有氧发酵。后将发酵成熟的醋醅倒入淋醋缸进行三次循环冲淋、过滤得到“生醋”，再将“生醋”倒入锅中，用明火熬制，充分灭菌和工艺处理，最后将熬制好的醋分等级存放在不同缸中进行陈酿。



海外华文媒体参观保宁醋手工作坊

近年来，阆中加大了对“保宁醋传统酿造工艺”的传承和保护力度。2021年6月，国务院公布第五批国家级非物质文化遗产代表性名录，传承千年的保宁醋传统酿造工艺成功入选。保宁醋不仅是调味佳品，而且含有多种营养元素。鉴于此，保宁醋还研发出醋保健品，发掘其健康价值。

中国四大名醋

“油盐酱醋茶”这5个字中，醋位列其中，说明醋是每个家庭、日常生活里不可缺少的调味品。

平常大家在买醋的时候，都是略知一二的，因为醋这玩意，主要就分为香醋、陈醋、米醋和白醋这四大类，都是根据要烧的菜、要吃的美食或自家口味而挑选，像酸味较淡的米醋、香醋，一般就炒青菜、调蘸酱勾味用，酸度高的陈醋，会运用在需调配重酸重色泽的菜式（如糖醋类、猪脚醋等菜式）。

中国4大名醋，你知道哪几种？原来醋品地位高低差别大，涨知识了，这“四大名醋”分别是山西老陈醋、四川阆中保宁醋、江苏镇江香醋、福建永春老醋，每一种醋品，都是享誉中外的著名醋品，下面小鹿就给大家谈谈这4个著名醋品的特点和相关信息

山西老陈醋

山西老陈醋素有“四大醋之首”、“世界上最好的醋”等名誉，产于山西省清徐县，是北方醋的代表性醋品，自酿造食醋工艺盛行至今，已有3000多年的历史。

主要酿造原料：豌豆、高粱、红心曲及部分谷物

醋品特点：因为醋品酸度高，山西老陈醋的色泽呈深黑紫色，但也因为酸度高的原因，山西老陈醋不用添加防腐



剂，都可以做到长期不易变质，很健康。陈醋口感醇厚，醋香柔和持久，可以很清晰地表达出原始陈醋的纯度、香气、色泽、浓度和酸味五大特点。

江苏镇江香醋



简称“镇江香醋”，其酿制工艺分为三个步骤：酿酒、制醋、淋醋，也正因为酿醋工艺复杂，需要近2个月的酿制时间。**主要酿造原料：**以优质糯米为主料

醋品特点：醋色呈棕红色或深褐色，镇江香醋具有独特而持久的醋清香气和糯米甜味，醋味淡酸而不酸涩，醋味清香微甜，用于增加菜肴鲜味，增鲜提香效果非常好。

四川阆中保宁醋



保宁醋的酿制醋历史超过一千年，因产于四川省阆中市保宁镇，就直接以地方名“四川阆中保宁”而命名，现属地方传统名优特产，而且因为保宁醋的酿造原料里有添加部分药材，具有健脾开胃，活血化瘀等“食养效果，所以保宁醋又称“药醋”。

主要酿造原料：以大米、麸皮、糯米、小麦、为原料，配以多种中药材如麦芽、当归、黑梅、肉桂、当归等。

醋品特点：该醋呈黑紫色、紫红色，有

强烈的醋酸味，因其醋酸味浓，酸浓色深，常用于制作各种经典川菜，是必备调味品之一，有“川菜精灵”的美称。

福建永春老醋



这老醋的历史很悠久，早在北宋早期，民间已有酿造老醋的独特工艺，而后才让福建永春老醋得以闻名，现属国家地理标志产品。

主要酿造原料：主以优质糯米为原料，红曲米为糖化剂，发酵成液态醋后，还需陈醋多年成老醋后才可使用。

醋品特点：醋味香醇爽口，酸甜可口，醋呈棕黑色，和山西老陈醋一样都是无需添加盐和防腐剂等添加剂，可以保证久藏不腐，而且永春老醋中因长时间发酵原因，醋中富含各种氨基酸、营养物质和对人体有益的一些微生物等营养，人体更易吸收。