



宛丘陈醋： 民间雅号 **一滴香** 陈楚风流百代情

文 / 本刊主笔 王 玺

俗语有云，开门七件事，柴米油盐酱醋茶。由此可见醋的重要性。醋自古以来一直在人们的生活中有着举足轻重的作用。

提起醋首先会想起山西老陈醋，但是在河南省周口市淮阳区有这样一家企业，被誉为“天下醋宗”，甚至于“中国品牌日”登上了美国纳斯达克大屏。近日，记者来到了羲皇故都、中原水城——淮阳，一探宛丘陈醋。

周口市淮阳区古称陈州、宛丘，是中华文明的发祥地之一，历史上曾三次建国、五次建都，有“一千年看北京，三千年看西安，五千年看安阳，八千年看淮阳”之说。宛丘醋又称宛丘陈醋，是“中国长寿之乡”河南省周口市淮阳区非遗项目、地方传统名产。宛丘陈醋始创于1810年的清嘉庆年间，距今已有二百多

年的历史。宛丘陈醋曾在国内多次获奖，并于2019年5月10日“中国品牌日登陆美国纳斯达克大屏展示。

河南宛丘醋业坚持“夏伏晒、冬捞冰”的古法酿造技艺，严选优质东北高粱、晋中豌豆、豫东玉米等五谷作物，其宛丘老陈醋（匠心陳）系列和礼盒（金致装）系列，食之酸而不涩、香而微甜、愈存愈醇，畅销全国20多个省市，深受消费者喜爱。

宛丘陈醋存放时间越久，口味越香醇。这是因为它具有得天独厚的地理环境与独特的精湛工艺。纯手工酿造，主要原料是优质高粱、大麦、豌豆、麦麸等五谷杂粮；主要营养成分氨基酸、糖、有机酸、维生素、无机盐及醇类。

在制作过程中，采用红心大曲为发酵剂，经

合理配料、蒸料、厌氧酒化、固态醋酸发酵，再经高温熏醅、高低缸淋滤、高标准陈酿等 40 多道工序，历时 60 多天精制而成。

好的工艺需要传承，宛丘陈醋全程采用传统酿造工艺，沿袭着几百年来酿造要求，一点都不敢含糊。经至少三年的储存晒制，成品的宛丘陈醋色泽亮丽，入碗挂壁，集酿香、料香、醇香、酯香为一体，具有“色、香、酸、醇、浓”的鲜明特点，因口感“酸而不涩，香而微甜，色浓味鲜”，在民间享有“一滴香”的雅号，获得大众喜好和业内专家的好评。

宛丘醋业董事长葛杰表示，其实不仅山西人喜欢“吃醋”，就连很多河南人也是无醋不欢。特别是淮阳人，“吃醋”已经成为了一种习惯、一种文化、一种情感寄托。在周围的商界朋友中，就有不少来自于淮阳，他们说不管走到哪，都忘不了咱们的宛丘老陈醋。

当地谚语有云：好水酿好醋。宛丘老陈醋对水质的要求十分严格。只有淮阳这片土地下蕴藏的水源才能做出好醋，这里的水质酸碱均衡、蕴含丰富的微量元素和矿物质，现代水源采用净化还原的特殊工艺处理，这样酿出来的醋更加酸香绵甜。

作为淮阳区传统特色产业，宛丘醋业集传统工艺、现代技术于一体，具有传承历史、拓展淮阳知名度的名牌效应，是淮阳的金字招牌。宛丘陈醋飘香百年，它悠久的历史、优良的品质将铸就新的辉煌。如今的宛丘醋业不忘初心，致力于打造周商品牌的“乡愁记忆”，承载着周商文化的发展复兴、传统工艺的匠心精神；凝聚着周口人万千眷念的深切情意，团圆纳福的美好祝福。愿与天下周商携手奋进，以更加优质的“周口好礼”谱写“周口故事”。■

