

# 从调味品到大健康产业 “中国醋都”酿出新赛道



图为杨建龙指导徒弟翻醋醅。

“自古酿醋数山西，追根溯源在清徐。”在山西这片酿造传奇的土地上，清徐如一坛历久弥香的老陈醋，在几千年的醋史演变中，始终占据着核心地位，被誉为“中国醋都”。其孕育的清徐老陈醋更是以“绵、酸、香、甜、鲜”的独特风味，被冠以“天下第一醋”的美名。

如今，山西省清徐县的醋业已发展成全产业链年产值破65亿元、带动10万人就业的富民产业。食醋年产量近80万吨，占据全国总产量的20%，山西总产量的80%，200余种醋产品远销30个国家和地区，“清徐老陈醋”的醇香已飘向世界。

从非遗工坊的陶瓮到智能车间的流水线，从灶台边的调味品到养生达人的健康饮品，这瓶传承千年的清徐醋，如何在新时代的浪潮中，既守得住老味道，又闯得出一片新天地？

## 古法传承载匠心

清徐老陈醋酿造技艺是清徐县地方传统技艺。以当地种植的红高粱为主要原料，以各种皮糠为辅料，以红心大曲为发酵剂并以曲代料，经合理配料、蒸料、采用稀醪厌氧酒化、固态醋酸人工翻醅、高温熏醅、高密度淋滤、高标准陈酿等工序，终制得具有“酸、香、绵、甜、鲜”五大特点的山西老陈醋。

醋。这种具有明显地方特色的技艺在清徐世代相传，经不断改进、完善，形成一套独具北方风格的高级食醋酿造技艺流程。

2006年，清徐老陈醋酿造技艺入选第一批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，山西水塔醋业股份有限公司（以下简称“水塔醋业”）是其传承保护单位。近日，记者走进水塔醋业生产园区内的宝源老醋坊博物馆。

宝源老醋坊博物馆负责人、清徐老陈醋酿造技艺县级非遗代表性传承人杨建龙介绍，先秦时期，清徐民间家庭制醋的条件已基本成熟；汉代，商业醋作坊在市井间兴起；宋代，清徐本地高粱取代小米成为主料，高粱醋诞生；明代之前，清徐陈年白醋已声名远扬。

真正奠定山西老陈醋独特风味的，是清代顺治年间的技艺突破。当地醋匠不断实践探索，在“醋化”和“淋醋”之间增加熏醅工艺，将陈年白醋改为熏醅，又增加“夏伏晒、冬捞冰”等陈酿工序，终酿出色泽黑紫、酸香浓郁、绵软醇厚的山西老陈醋。彼时，宝源坊、顺泰号、同泰庆等醋坊林立，清徐醋业步入鼎盛。

技艺的火种从未熄灭。武润威是清徐老陈醋酿造技艺国家级非遗代表性传承人、原水塔醋业董事长。上世纪80年代，时任清徐第二醋厂厂长的武润威，从老醋匠手中接过地缸酒精发酵、多缸式熏醅、高密度淋滤等濒临失传的核心技艺。如今，杨建龙等人又从武润威手中接过接力棒，让数百年的酿醋智慧得以延续。

技术创新引领产业升级

传承不止于复刻，老手艺也在时

代浪潮中长出了新筋骨。水塔醋业研发的“醋醅状态智能判别系统”，将老师傅们的经验转化为可视化数据，让“绝活”实现可复制传承。

紫林醋业的智能生产车间里，30台酿造一体机取代了传统陶瓮，屏幕上跳动的参数实时显示着发酵温度、湿度、酸度等关键指标。这套设备将“酵、熏、淋”三步工艺整合，通过传感器捕捉菌群活动数据，再由AI系统模拟老师傅的经验进行精准调控。原本需要5到6个工人轮班看守的工序，现在1个人就能监控全程，单线效率提高了约10%。

美锦醋业的“数字大脑”食醋酿造

数据库，将3000多个传统工艺节点转化为可量化的数字模型。在熏醅环节，过去老师傅凭“焦香不焦糊”的手

感判断终点，现在通过近红外光谱仪

实时监测美拉德反应程度，数据偏差

控制在1.5%以内。淋醋车间的机械臂

按照预设程序精准操作，避免了人工

操作时可能出现的杂质混入。

这种“传统工艺+智能制造”的模

式，既保留了老陈醋“绵、酸、香、甜、鲜”的传统风味，又解决了手工生产标

准化程度低、产能受限的痛点。

清徐醋业的技术创新并非闭门造

车，而是围绕市场需求，坚持科创赋能，建立产学研协同机制。清徐携手山西农大等科研院所成立山西老陈醋学院，建

立国家重大人才工作站和院士工作站，与中轻检验认证公司合作创立食醋品质

检测认证中心……这些先后成立的组织和平台，为清徐醋业提供了先进的

技术和高素质人才保障。目前，清徐

醋企已获有效专利287项，其中国家发

明专利53项，178个产品品种通过食醋

SC认证。

清徐县副县长刘紫霞表示，清徐是

全国最大的食醋生产基地，为进一步提升清徐醋乃至山西醋的国际影响力、品牌知名度，让山西老陈醋香飘世界，清徐正加快建设食醋特色专业镇和产业集聚区，把区域优势、资源优势、产业优势转化为发展优势、经济优

势和竞争优势，早日实现醋产量百万

吨、醋产值百亿元的“双百”目标。

## 从调味品到大健康产业

在大多数人的认知中，醋只是一

种调味品。但在清徐，醋已经被赋予

了全新的内涵——从厨房调料到健康

食品，再到美容护肤品，醋的产业边界

正在不断拓展。

在紫林醋业食醋微生物菌种库，

记者看到了已采集保留的上千种源于

食醋发酵的微生物样本。该公司研发

部部长郎繁繁介绍，近年来，公司通过

对食醋健康功效机制的解析、挖掘，打

造了“醋+”的产品矩阵，让醋产品不仅

是液态产品，还会以饮料、糖果等多种

形式呈现。

“健康中国，醋能起大作用。我们研

发的党参黄芪醋、苦参杜仲叶醋、枣花蜜

青稞醋等药食同源的功能醋已经上市，

消费者的接受度很高，目前还在开发一

系列新的醋保健产品。”郎繁繁说。

除了传统的老陈醋、陈醋、熏醋等

主导产品外，清徐还延伸开发出符合

市场消费趋势的风味醋、保健醋、醋饮

料等新型功能系列产品体系，拥有六

大醋产品系列，共计200多个品种。这些

产品不仅畅销全国，还远销至澳大利亚、加拿大、美国。

此外，清徐醋业还向美妆个护领

域延伸。苹果醋沐浴露、老陈醋洗发

露、醋皂、米醋紧致丝滑面膜等产品陆

续上架，创造了新的增量。

“现在，清徐醋企普遍加大技术研

发投入，用‘新标准’‘衡量’‘老味道’，把

老陈醋从调味品做成大健康产业、

养生产业。这已成为老陈醋产业改造

升级的新路径。”郎繁繁说。

清徐醋业的技术创新并非闭门造

车，而是围绕市场需求，坚持科创赋能，

建立产学研协同机制。清徐携手山西农

大等科研院所成立山西老陈醋学院，建

立国家重大人才工作站和院士工作站，

与中轻检验认证公司合作创立食醋品质

检测认证中心……这些先后成立的组织

和平台，为清徐醋业提供了先进的

技术和高素质人才保障。目前，清徐

醋企已获有效专利287项，其中国家发

明专利53项，178个产品品种通过食醋

SC认证。

清徐县副县长刘紫霞表示，清徐是

全国最大的食醋生产基地，为进一步提升

清徐醋乃至山西醋的国际影响力、品牌

知名度，让山西老陈醋香飘世界，清徐正

加快建设食醋特色专业镇和产业集聚区，把区域优势、资源优势、产业优势转化为发展优势、经济优势和竞争优势，早日实现醋产量百万

吨、醋产值百亿元的“双百”目标。

（综合）

## 宁夏奶产业“入圈”年轻市场

8月9日，由宁夏夏进乳业打造的“nice茶”饮品店，以及由金河乳业打造的“山下有牛”饮品店店内人头攒动，“贺兰山下新鲜现打”等标语十分吸睛。“山下有牛”饮品店店员告诉记者，目前店内酸奶类饮品较受欢迎，许多年轻人都冲着“宁夏本地奶源”卖点来的，期待喝到新鲜、健康的饮品。

“茫茫沙海”酸奶、“青岩叠雪”牛乳茶、奶油巧克力杯……今年以来，宁夏牛奶产业开启了花式上新模式，涉足奶茶、餐饮等新领域，这些具有宁夏本地特色的饮品在年轻群体中成为

热门话题。艾媒咨询数据显示，2024年中国新式茶饮市场规模达到3547.2亿元，到2028年有望突破4000亿元。“本土奶企涉足奶茶领域对宁夏奶产业转型

发展具有重大意义。”宁夏奶产业协会会长罗晓瑜表示，从B端供应链到C

端消费场景的跨越探索之路，既是在

消费升级浪潮中的创新探索，也是宁

夏奶企构建全产业链竞争力的战略突

破。

宁夏地处黄金奶源带，是中国重

要的优质奶业基地之一，也是全国生

鲜乳主产区，乳制品加工产值达200

亿元。然而，近两年受生鲜乳价格下

跌等因素影响，宁夏奶产业遭受重

冲击。

为摆脱行业困境，宁夏各地及奶

企聚焦年轻市场，多路突围，各有招

数。

在吴忠市利通区，一桌创意研发的

“生态牛乳宴”正推动奶产业与餐

饮、文旅等产业深度融合。5月，2025

年吴忠全国生态牛乳美食烹饪邀请赛

在利通区举办，来自全国的烹饪名厨

现场研发了热菜、面点、汤羹等多个品

类的牛乳美食。“酸奶南瓜杯”“椰香牛

奶”……

传承不止于复刻，老手艺也在时

近年来，宁夏塞尚乳业已成为多家知名食品企业长期稳定的合作伙伴。宁夏塞尚乳业有限公司董事长闫建国表示，未来还将研发“轻轻酸奶”、奶啤等新产品，拥抱年轻消费者。“宁夏拥有高品质的奶源，我们希望通过生产出高附加值产品，让宁夏乳品走向全国、走向全球。”闫建国说。

（中新）

近年来，宁夏塞尚乳业已成为多家知名食品企业长期稳定的合作伙伴。宁夏塞尚乳业有限公司董事长闫建国表示，未来还将研发“轻轻酸奶”、奶啤等新产品，拥抱年轻消费者。“宁夏拥有高品质的奶源，我们希望通过生产出高附加值产品，让宁夏乳品走向全国、走向全球。”闫建国说。

近年来，宁夏塞尚乳业已成为多家

知名食品企业长期稳定的合作伙伴。

近年来，宁夏塞尚乳业已成为多家