

# 愿用千年时光 酿造人间酸爽

## “王村醋人”在坚守中努力续写王村醋的辉煌

文/片 记者 赵原雪 吴昱

### 酿酒千年

小米醋博物馆位于淄博市周村区王村镇，是一家“活”的博物馆。这是一座大约1600平方米的土色醋缸样式建筑，是全省唯一一家因酿醋而建造的小米醋博物馆，曾因一举斩获9项国际大奖而蜚声中外。

在这个由200吨耐火砖垒砌而成的巨大粮仓中，阳光向其虚实相嵌的构造折射而去，呈现各式各样醋瓶的光影。不同的瓶身象征一段不同的历史，连接着王村醋的前世今生。

在这个存放着王村人历史记忆的博物馆中，小米醋味，如同随着日出日落浮动在博物馆墙体上，那从未停歇的光影，经久不散。

侯沅坪时常穿梭在博物馆中的各个角落，从王村起源至醋酿工艺，直至博物馆的尽头……

看着王村醋里程碑式的印记与代代沿袭技艺的继承者们的画像，萦绕他心间的那种恍如隔世的感觉再次涌上心头。

侯沅坪，山东华王酿造有限公司总经理，同时也是王村醋第七代传承人。

“天底下叫王村的地方有很多，但会酿醋的仅我们一家。”侯沅坪的底气，其中之一便来自王村灿烂千年的酿醋文化。

北魏著名农学家、高阳太守贾思勰曾经在其农学名著《齐民要术》中对王村酿酒酿醋之法进行了详尽记述。嘉靖二十五年《淄川县志》中也有关于王村“春分酿酒拌醋”习俗的记载……

而在王村世代生活的毕氏家族，正是最早的王村醋传承者。

资料称，自明朝以来从事酿造业的这一家族曾创办了最早的酿造业大字号——“井泉居”，历经明、清、民国，后公私合营并进王村酿造厂。

传承在岁月中接续。1956年，王村酿酒酿醋的经营者响应国家号召，由王村12家老字号公私合营成立王村供销社副食品加工厂，此后，纳入国家计划成立了国营淄博市王村酿造厂。

后来，这一闻名遐迩的厂子改

驱车行驶至淄博最西处，在滨州与淄博边界的反复切换中，终于到了小米醋博物馆。

博物馆中，有一群酿醋人。

传承人侯沅坪站在这座空谷回响的偌大醋瓮形建筑中缓缓地抬起了头，那一刻，日光从瓮口处倾泻而下。这光、这景、这味，自接棒王村醋以来，侯沅坪日日都在体会。他知道，自己要守护的，不仅是一道守正的食醋之味，更是历代王村醋人绵延千年的深耕历史。



王村醋传承人毕娟在醋房中展示古法酿造技艺。

制为山东华王酿造有限公司并不断延续。

“追溯历史的话，我们酿醋的历史距今已有千年……”侯沅坪说。

在他看来，正是得天独厚的产业基础与历朝历代的技艺叠加，成就了当今的王村醋业。

### 21道关

进入3月，便是酿醋最佳季节。气温的逐步爬升放慢了匆匆而行的脚步，时间也仿佛变得冗长。

王村人的“酿酒拌醋”，到了静等醋酸发酵的时节。

走进酿造工坊，酿酒师傅孟超附耳听瓮，判断酒曲发酵的程度。一道看似不经意的手艺活，想要练到炉火纯青，通过缸内细微的气泡声就能分辨大概，孟超练了15年。

掀开密封已久的油纸盖，充分融合的酒曲伴着醋酸味瞬间充斥鼻腔，这便是王村醋最原始的味道。

醋房中摆放着几百口醋缸，侯沅坪从缸中舀起满满一瓢尚未

加工成的纯醋，然后，让其瀑布般顺势而下，酸味弥漫开来。

这是历经一道道工序制成的王村醋，留着手工酿制后特有的醇香。

据资料显示，王村醋的酿造技艺起源于龙山文化时代，北魏时期成熟，经过上千年的演变，最终口口相授将王村醋的老味道完整地传承至今。

采访中，记者注意到，虽然从酿造工坊迈进醋房仅有几步之遥，但从最初的原料到摆上餐桌的老曲精酿，却需要整整一年的光景。

在这一年中，蒸煮出锅、薄摊使冷、试温加曲、踩匀、入瓮、撒麸皮、发酵、拌料、接传、抄缸、拨缸、存醅、封缸……直至最后装瓶灭菌，包装成品，21道工序，一道道试验，缺一不可。

其中，拨缸是保证王村醋味道至关重要的一环。

只见徐俊华紧握铁锨奋力一铲一抬，满满一铲子醋醅被迅速拨进旁边的大缸中，就是这样反复拨铲，反复倾倒，醋醅中的多菌种充分吸氧，进而让原料中融合的多重

本味渐渐飘出……

几分钟的时间，徐俊华全部拨缸完成，额头上细密的汗珠浸湿帽檐。

此时的醋缸周围，酸味浓郁，已经彻底熟练掌握拨缸技巧的制醋匠人——徐俊华露出满意的微笑。

侯沅坪告诉记者，王村醋最地道的醇香，就藏在这代代相传的古法工艺酿制的技艺之中。

“只有融入了时间、阳光以及双手的温度而酝酿出的味道，才是一瓶真正的上等好醋，王村醋始终如此。”他说。

### 坚守与传承

走出晾晒房，侯沅坪的步伐更为坚定。

2017年，侯沅坪正式开始由传承人毕娟传授王村醋、王村黄酒传统酿造技艺。彼时的王村醋已在国乃至世界的舞台上大放异彩。

“王村醋传统酿造技艺”“王村黄酒传统技艺”列入山东省非物质文化遗产名录；王村醋被列为“十

三五”国家重点出版物出版规划项目《中国传统发酵食品地图》的地标代表。2019年春节期间，王村醋受邀参加“中华老字号故宫过大年展”活动，流香千年的王村醋文化在故宫大放异彩……

接棒后，侯沅坪在不到一年的时间全面掌握了酿醋的传统技艺，并带着王村醋继续参加各种展会、展览，把王村醋、王村黄酒传统酿造技艺带到全国各地。

2019年，侯沅坪参与设计了文创系列包装，荣获首届山东省文化和旅游商品创新设计大赛银奖、“非遗+旅游”文创大赛“传统工艺类”三等奖。

“传承发扬王村醋的重大使命，在我这里，应该也必须继续。”他说。

他同时表示，在“收益为王”的快节奏时代，王村醋所坚持古法手造的生产模式，同其他的手造产品一样，也面临产量少、成本高、生产规模难以扩张、传统技法后继无人等一系列问题，因此，对于一个流淌着千年历史血脉的制醋行业而言，如何做到真正的传承，考验的不仅是产品在市场的存在，更是酿醋人对一段历史、一种味道的认同与挖掘。

对此，侯沅坪等一众制醋工匠认为，坚持品质和初心，是让王村醋存续的关键。

“这是我们王村醋人一直以来坚守的事情。”他说。

在他看来，千年以来，王村醋坚持山地小米酿造，坚持传统手工技艺酿造，坚持零添加酿造并贯穿始终，“这是我们王村醋人的匠心，也是对品质的心血倾注。”

侯沅坪表示，在未来，王村醋将继续秉承“优质、健康、养生、安全”的经营理念，做专做精做细小米醋，坚守老字号的传承匠心精神，以小米醋博物馆为媒介传播浓厚的醋文化，以多元化的形式展现王村醋——小米醋的独特魅力，让王村醋同镇江香醋、山西陈醋一样，成为中国小米醋代表品牌。

“我有着将王村醋、王村黄酒传统技艺传承与发扬的使命，我将培养更多的传承人，把这些传统技艺继续传承下去，让更多的人了解和认知王村醋和王村黄酒文化。”侯沅坪说。

# 上班不能“摸鱼” 摸鱼可来这里

## 鱼台这场摸鱼比赛引来万名游客



摸到大鱼的游客脸上笑开了花。

记者 李从伟 见习记者 丁安顺

亲近自然，尽享绿色生态；找回童年，体验田园乐趣。7月23日，第六届中国·鱼台龙虾节系列活动王鲁镇“鲁王杯”摸鱼比赛在王鲁镇孟楼村开幕，活动吸引了万余名游客参与。

上午9时20分，随着一声“活动开始”的口令响起，“摸鱼好手”们卷起裤腿，光着脚丫跳入水塘。水塘内霎时热闹了起来，不少选手追逐着鱼儿四处游动，引得鱼儿跃出水面，现场呐喊助威声不绝于耳，场面甚是壮观。整个摸鱼比赛完全免费，并设特等奖和一二三等奖，并有一定的奖金奖励。

“活动很有趣，大家不仅能够体会到摸鱼的乐趣，还能回忆旧时生活中的简单快乐。”来自

济宁城区的市民何女士兴奋地说，此次活动，让大家通过摸鱼获得“回归大自然，亲近大自然”的美好体验，让成年人回味儿时摸鱼的快乐时光，让青少年感受“融入大自然、徒手摸鱼”的无穷乐趣。

据了解，王鲁镇目前已连续举办四届摸鱼比赛，通过举办此类节庆活动，带动了稻米产业、现代农业、稻（藕）虾共作、毛木耳等产业的发展，借助惠河、西支河生态治理工程，丰富乡村旅游，做大文旅产业，助力乡村振兴。



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑：马纯潇 组版：洛菁