

勾兑醋风波引发市民疑问:市面上酿造醋咋不多见,它是怎样酿造出来的

# 传统醋“夏晒冬捞”耗时一年 100斤经过晾晒储藏只剩30多斤

□本报记者 李萌博

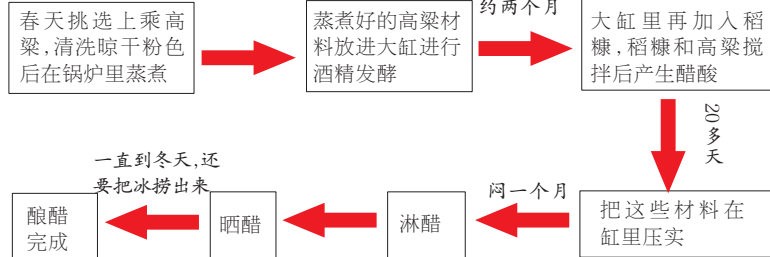
连日来,“勾兑醋”的风波引发了广大市民对食醋的关注。市民纷纷关心到底什么是勾兑醋?什么是酿造醋?两者在工艺上有什么区别?9日,记者来到长清区一家沿用传统工艺生产天然酿造醋的企业进行了探访。



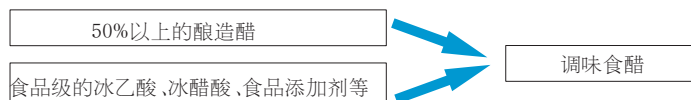
姜来凤介绍说,传统工艺酿造的醋都要这样放在大缸里封在仓库进行储存。(记者 李萌博 摄)

## 酿造醋和配制醋的工艺流程

### 酿造醋:



### 配制醋:



## 传统工艺酿醋成本高,很多企业都放弃了

在省城长清区有一位叫姜来凤的创业者,她曾在济南几家酿造酱油和醋的企业打工很多年,学到传统酿造技术后,2004年回老家开办了一家酿造厂。她的酿造厂一直沿用传统工艺酿造酱油和醋,目前产品数量虽然不多,但得到了不少消费者的认同。

9日上午,记者来到姜来凤位于长清区的酿造厂房。姜来凤带着记者先参观了储藏醋的仓库,仓库是密封的,在一层玻璃板外能看到里面放置着数十个大缸,姜来凤说,这些大缸里储藏的醋最早

是2005年酿造的,因为这些醋采取的是传统的酿造方法,不需要加入类似防腐剂之类的添加剂就可以保存若干年,而且时间越久味道越醇厚。

“目前在济南继续沿用传统工艺生产醋的企业已经非常少了。”姜来凤坦言,因为用传统工艺酿醋,成本非常高,生产时间很长,不如配制醋节约成本和生产时间,所以很多企业都不采用这种传统工艺,自己之所以一直坚持,原因在于她的生产规模不大,厂里一共只有七八名工作人员,产品数量不多,但质量过硬,有一些固定的消费群体,所以企业效益还不错。

## “夏晒冬捞”耗时一年才酿出好醋

“我们酿醋使用的原材料都是长清当地农民种的高粱。”姜来凤介绍说,附近的老百姓一般都在大洼里种植高粱,高粱不施化肥,每年春天,他们收了这些高粱后,再从中挑选出质量上乘的高粱作为酿醋的原材料,清洗晾干后再进行粉色,最后在锅炉里进行蒸煮,“蒸煮的火候非常讲究,必须蒸到软了,但不能化了。”

酿醋的第二步是把这些蒸煮好的高粱材料放进大缸里进行酒精发酵,这个过程大约需要两个月。之后进入第三步,在这些大缸里再加入稻糠,稻糠和高粱搅拌均匀后产生醋酸,这个过程需要20多天。姜来凤

说,这期间工作人员经常要去把缸里的这些材料都翻一翻,工作量比较大。

进入第四步,要把这些材料在缸里压实,然后再闷一个月,这时候才会产生出那种醇厚的醋香味,最后一步就是淋醋了,以所得醋液再浸泡熏醋,淋得新醋。到这一步醋才初步生产出来,算下来差不多需要四个多月,时间也已经由春天进入了盛夏,接下来很重要的一个过程,就是利用夏天阳光进行晒醋,然后一直到冬天,要把缸里的冰捞出来,这叫“夏晒冬捞”,这样耗时一年时间,醋才算最终酿出来。

## 100斤醋晾晒储藏后只剩30多斤,一斤能卖10块钱

姜来凤介绍说,真正的好醋一般是指储藏三年以上的老陈醋,醋经过一年时间酿造出来之后,再把它封存起来进行储藏,中间不需要加入任何防腐剂,放得越久,味道就越醇厚。

“不过在这个过程中,经过这种晾晒和储藏,醋的数量实际上是一直在减少,所以生产的成本也就比较高。”姜来凤表示,假如前四个月生产出

的是100斤醋,经过“夏晒冬捞”之后,到了年底,差不多只剩下40多斤了,然后再储藏3年时间,最后也就只剩下30多斤了。

姜来凤说,因成本较高,像三年以上的陈醋要卖到每斤10元,所生产的酿造醋一般都是面向省城部分高端消费者以及一些单位的团购,因为质量过硬,受到了这部分消费者的青睐。

## 卫生部回应:

### “勾兑”陈醋符合食品添加剂标准就安全

针对山西“陈醋勾兑”事件,卫生部新闻发言人邓海华8月9日表示,“陈醋勾兑”事件的关键是对食醋概念的判断。邓海华说,根据国家规定,食醋分为酿造食醋和配制食醋,酿造食醋是指单独或混合使用各种含有淀粉、糖的固料或者酒精进行微生物发酵酿造而成的液体调味品,配制食

醋以酿造食醋为主体,酿造食醋占50%以上,再与食品级的冰乙酸、冰醋酸以及食品添加剂等混合配制而成的调味食醋。这些醋中的食品添加剂都要符合国家食品添加剂有关标准规定。如果是按规定生产的,不管是酿造的还是配制的食醋都是符合安全标准的。(据新华社)

## 省城食品专家解疑:

### 配制醋并非对人体都有害,酿造醋口味和营养更好

“现在网上对‘勾兑醋’的说法并不严谨,严格来说,‘勾兑醋’应该称为‘配制醋’。”9日,济南市食品工业协会专家委员会委员董泰告诉记者,根据国家的“配制食醋标准”,“配制食醋中酿造食醋的比例不得小于50%”,也就是说,只要食醋里含有一半以上的酿造食醋,就完全符合国家的标准,只是在口感上不如酿造醋,但对人的健康无害。

董泰表示,从工艺上来区分,酿造醋

主要是采用谷物为原料,通过微生物进行发酵,生产的时间比较长,而配制醋则是以一半以上的酿造食醋,再配以醋酸等生产出来的食醋。“按照国家的标准,配制醋里也完全可以加入适量的添加剂,但前提是添加剂的成分和数量要完全符合国家的标准,只要符合标准,配制醋实际上对人的身体并没有危害。”董泰说,就口味和营养成分而言,配制醋显然比不上酿造醋。(记者 李萌博)

## 相关链接:

### 如何区分配制醋和酿造醋?

据董泰介绍,酿造醋之所以贵,一是酿造时间长、产量低、成本高;二是天然的营养价值高。消费者完全可以根据两种醋的特点进行区分。首先,酿造醋的香气非常浓,而配制醋的香味要淡一

些;其次从口感上讲,酿造醋的滋味比较柔和,但配制醋比较呛人;最后从色泽上看,酿造醋看起来显得比较稠,而配制醋则看上去很稀。(记者 李萌博)

# 一个电话-制氧机免费搬回家

海氧之家自2004年上市以来,凭借过硬的产品和优质的服务,得到了广大客户的一致认可,连续七年被消费者协会评为“重质守信3.15放心品牌”,2011年又被中国社会科学院授予“中国制氧机行业10强企业”和“中国制氧机十大著名品牌”双十荣誉,今回馈全国新老客户,特在本月举行大型回报活动。

## 海氧之家-您身边的氧疗专家!

- 采用国际分子筛技术,耳麦、软管两种方式,吸氧从此舒服轻松!
- 每分钟产生并释放100万个(流动值)负离子,插电即出氧,低碳、环保!
- 数码显示、精确定时、氧浓度可调、操作简单!
- 符合国际A级用氧标准,安全放心!
- 不需要添加剂,无后期投入,一次投入,终身受益!
- 噪音低、耗电小、重量轻、使用方便!

应补氧人群: ●失眠、颈椎病、糖尿病患者等; ●学生、孕妇、亚健康人群; ●心脑血管疾病患者; 高血压、心脏病、心梗、中风、动脉硬化、高血脂等; ●呼吸系统疾病患者; 气管炎、哮喘、肺结核、肺心病、慢阻肺、老慢支等。



## 活动内容:

- 活动期间55周岁以上的老人可凭有效证件申请免费体验一个疗程;
- 活动期间打进电话即可免费获赠高级防紫外线太阳伞一把;
- 活动期间订购海氧之家3090TA制氧机,可享受500元现金优惠;
- 活动期间订购海氧之家3090TB制氧机,赠送高级营养节能锅一套;
- 活动期间订购海氧之家系列制氧机赠送养生杯一个;
- 活动期间订购三台以上即可享受团购优惠;

活动时间:2011.8.1—2011.8.25

咨询电话: 0531-81900353 81900453  
联系地址: 济南市花园路200号群康佳园1-1302室

免费送货 货到付款