

醋香飘“山头”

——张亚军和他的醃醋

□文/图 本报记者 木二东



在晾晒区的醋瓮



张亚军醋坊酿制的包装醋



张亚军舀起一勺醋，查看醋的色泽

初秋的上半，阳光暖暖地洒在柳林县庄上镇山头村的土地上。张亚军的醋作坊里，一股浓得化不开的醋香早早弥漫开来，混着阳光的味道在空气中萦绕，引得路人不自觉地放慢脚步。

这时，作坊迎来了常客——附近张家湾村的张文文，他提着空壶走进院子，一开口便透着熟稔：“咱们本地的醋真香了，给我打上十斤。”

再往里走，那股醇厚绵长的醋香愈发浓烈。这座二层楼的小院便是醋香的源头，推门而入，40岁的张亚军正蹲在院子里仔细检查醋瓮。听到动静，他直起身，见是张文文，立刻露出憨厚的笑容：“您来啦，刚晒好的新醋，尝尝？”说着，他随手从旁边的瓮里舀出一勺醋，递到张文文面前。勺中，深邃的醋液轻轻晃动，酸香里裹着谷物发酵的微甜，勾得张文文直咂嘴：“就冲这味儿，再远也得来。”

整个院子便是作坊，屋里和院子里被百余口醋瓮塞得满满当当。这些陶瓮肩并肩站成方阵，有的瓮口还被报纸紧紧地裹着。“这口是去年的新醋，那口是陈了三年

的老醋。”张亚军介绍道。

“我爷爷一辈儿就是酿醋的。”他回忆道，爷爷凭借精湛技艺，以柳林当地优质小米、糜子为主要原料，酿造出的小米醋风味独特，曾在十里八乡小有名气。然而，随着时代变迁，家里一度不再以酿醋为生，仅每年酿一两缸留作自家食用。张亚军的语气里带着惋惜，他小时候最盼着父亲开瓮的日子，揭开盖子的瞬间，酸香能飘满整个家，“那时候觉得，这世上再没有比咱家醋更香的东西了。”

转折发生在十几年前。随着人们越来越注重食品健康，纯粮酿造的老陈醋重新受到青睐。“父亲说，老手艺不能断，便又拾掇起了作坊。”张亚军记得，小时候跟着父亲张金柱学酿醋时，常手忙脚乱，“蒸米的时候火太急，把糜子蒸糊了；发酵时没控制好温度，整缸醋都坏了。”父亲没少骂他，但骂完了还是会一点点教他看火候、辨醋色。

如今，张亚军已能独当一面。2024年，他被认定为第三批柳林县非物质文化遗产马家醃醋麻糖醃瓜瓜制作技艺代表性传承人。“这不仅是份荣誉，更是份担子。”他郑

重地说。

“蒸米火要匀，得让糜子慢慢‘喝’够水，这样发酵出来才够味。”他一边用长柄木铲翻动着米粒，一边介绍。只见每一粒米都吸足了水分，变得圆润饱满，散发着淡淡的米香。醃醋的酿造有着严格的流程：选用优质糜子、小米，经过浸泡、发芽、捣芽子、蒸米、发酵、沥水、熬汤，取其精华，去其糟粕，得到“醃”；再将醃、釉、水按一定比例装入瓮中封口，在35℃左右的室温下，经过长时间发酵，最终酿成酸绵、醇厚、鲜美的醃醋。

最后的晒醋工序要在院子里完成，陶瓮接受阳光照射。“夏天晒够一百天，冬天冻上三个月，这叫‘冬捞冰夏伏晒’，能把水分蒸发掉，醋才够醇厚。”张亚军解释道。

除了酿醋，张亚军还掌握着用纯粮熬成的醃制作麻糖、醃瓜瓜的技艺。加入老来红、芝麻后，经过炒花、吊醃、踩、切等数十道工序，凭借多年的手工操作经验和传统技艺，制作出的麻糖、醃瓜瓜酥脆、香甜、纯正，是当地颇具特色的美食。

说话间，张亚军的手机响了，是外地客

户来催单。“您放心，今天就能发顺丰。”挂了电话他笑着说，“以前只做周边生意，现在通过线上线下结合，上海、广州的客户都有了。”

如今，作坊里的一百多瓮醋，每一瓮约260斤，价格为每斤20元、10元、6元不等，满足不同客户的需求。“6块的是散装醋，村里人买得多；20块的是陈年老醋，装在礼盒里，适合送礼。”张亚军说，每年光靠卖醋和麻糖，就能有十几万元的收入，“比出去打工强，还能守着家，守着这门手艺。”

在张亚军的推动下，这家以手工作坊为起点的企业改良生产工艺，在保持传统风味的基础上，提高了生产效率和产品质量。同时，注册自主品牌“山头醃醋”，通过线上线下结合拓宽销售渠道。

如今，不仅十里八乡的人们上门买醋，越来越多的外地客户也通过网络认识并爱上了“山头醃醋”。他望着整齐排列的醋瓮，眼里满是憧憬：“等将来，想建个更大的作坊，让更多人尝到山头村的香醋，让这门手艺一直传下去。”