传承小米醋文化 做强宝丰醋产业

创建“河南省小米醋文化之乡”专题

开栏的话

宝丰小米醋酿制有四千多年的历史，其味厚香醇、质量上乘，深受老百姓喜爱。历史上曾醋坊遍布、商铺林立，来往贩醋车乘络绎不绝……

宝丰县地处中原，四季分明，适宜谷物生长，境内泉水甘冽，为酿制小米醋提供了得天独厚的条件。在小米醋的发展过程中，逐步形成了深厚的小米醋文化。创建“河南省小米醋文化之乡”，进一步传承和弘扬小米醋文化，打响宝丰小米醋品牌，对于做大做强宝丰小米醋产业具有十分重要的意义。

去年，县政协通过调研，提出了创建“河南省小米醋文化之乡”的建议，得到了县委、县政府的高度重视和支持，批准成立了工作专班，全面启动创建工作，目前各项创建工作正在稳步推进。

为了让更多人了解宝丰的小米醋文化，为创建工作营造良好氛围，即日起，“宝丰政协”微信公众号携手本报联合刊登宝丰小米醋的历史渊源与传承、典故与诗词、宝丰醋产业的发展与现状等，以期增进广大干部群众对宝丰小米醋的认识，提高大家参与创建工作的热情，征求社会各界的意见建议，共同推进我县小米醋产业的发展。

醋的发展简史

仪狄造醋后，人们受到了酿酒过程的启发，酿醋技术不断完善。到周朝时，醋的酿造技术已基本成熟。《周礼》记载：“醯人掌共五齐七菹，凡醯物”。这里的“醯人”指的是专门负责酿造和管理醋的官员，五齐的意思，就是需要经过五个发酵阶段，才能成功酿造出醋来。当时“醯人”地位很高，在帝王贵族日常生活中占有重要的位置，祭神祀祖和款待宾客都要用醋，根据祭神祀祖人身份的不同，用醋量也都有一定的规制。《史记》记载，汉代初期社会稳定，推行休养生息，谷物产量提高，醋也开始大规模生产，醋的贸易发达，当时在交通发达的大都市里，每年贩卖醋千瓮，所赚取的财富，可以和千乘之家相比。东汉著作《四民月令》中记载：“四月四日可做酢，五月五日也可做酢”，说明当时有酿醋的固定时间。南北朝时，酿醋工艺更趋于完美，《齐民要术》中便有专门的“作酢法”一篇详细记载了酿醋工艺。同时，由于社会动荡，粮食短缺，而醋的酿造原料就是粮食。因此醋被视为奢侈品，官员在相互宴请时，往往把有无醋做调料视为宴席档次的重要评判标准。到了唐代，醋已经成为人们饮食生活中的必备品，《吴地记》记载，苏州平门“西北面有酱醋城”，说明当时日常生活中醋的用量非常大。宋代时，《梦粱录》中记载：“盖人家每日不可缺者，柴米油盐酱醋茶。”说明当时醋已经走入寻常百姓家，并成为家庭生活中不可或缺的物品。明清时期，因为原料不同，发酵环境也有差异，醋的种类增多，风味各异，形成各具特色的地方醋。李时珍的《本草纲目》中记载了米醋、曲醋、果醋等数十余种醋的酿造方法。

“醋”起源于“酒”

相传，大禹因治水有功，舜帝把天子之位禅让给了他。大禹当上帝王后，操劳国事十分辛苦。

大禹的女儿眼看着父王每天繁忙国事日渐消瘦，非常心疼。为了使父王的身心得到放松，便找了一个叫仪狄的人为父王酿酒。仪狄接到命令后，就在自己的家乡酿起了美酒。美酒酿成后，进献大禹，大禹喝了之后，觉得精神焕发，通体舒泰，飘然若仙，连声称赞，不知不觉一大坛酒很快喝光了。他酩酊大醉，酣睡不醒，直到第二天日上三竿，才匆匆赶去上朝。

一天，新筑的两段河堤即将合拢，却因大禹中午饮酒过量，一觉睡到了天黑，筑堤的民众没了指挥，工程没有合拢，夜间又遇大暴雨，洪水便从堤口冲了下来，民众陷入了水难之中。大禹非常痛心，悔恨自己酒后贻误了大业，说道：“后世必有饮酒误事而亡国者。”于是疏远了仪狄，并下令宫廷不再用酒。

正在酿酒的仪狄，本来觉得，禹帝的嘉奖应该快到了，不想等来的竟是一盆冷水，失意至极。他神情低落，精神恍惚，也就无心再管瓮中发酵之物，等过了几天，回过神来，才发现酒已经变成了“苦酒”。

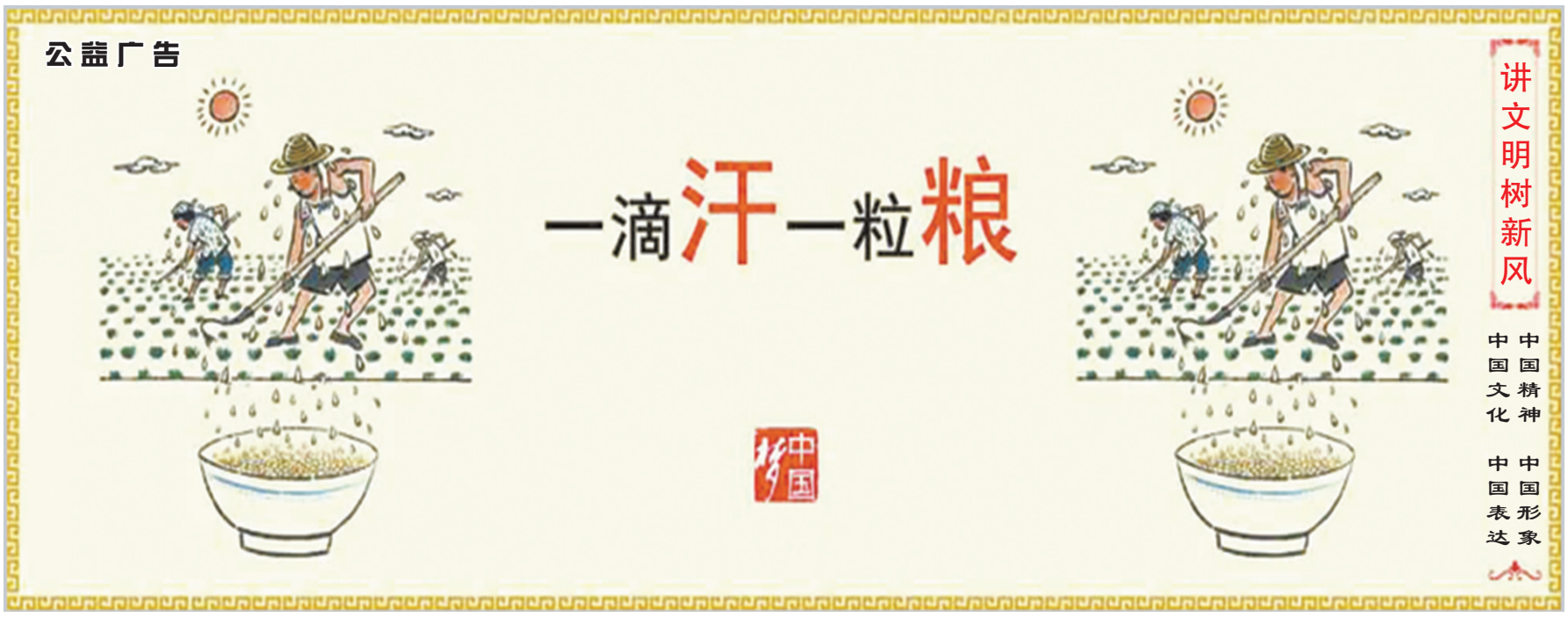
酿酒的师傅们不舍得倒掉，就往饭菜里调了一些“苦酒”，入口后却惊奇地发现，饭菜变得特别有滋味。这里的“苦酒”，就是今天所说的“醋”了。

醋为啥叫“醋”

“醋”这个字很有意思。就字本身而言，“酉(yǒu)”为古代的酒器，“昔”则是过去、很久的意思，“酉”与“昔”组合后，可理解为“醋”需要酿造很久，说明醋是在酒器中发酵变质后生成的。

醋在古代被叫的最多的名字就是苦酒。古人把舌头感知到的味道分为五种：酸苦辛咸甘。酒可以有苦辛甘三种味道，“苦酒”就是指酸酒。正因为“苦酒”是发酸的酒，后人就把“苦酒”作为醋的别名。

醋被仪狄创造出来后，就一直广为流传。到了周朝，醋被称为“醯(xī)”，宫廷之中已经有了“醯人”。史载周天子食谱中醯为上品，在这一时期，醋的地位比酒更高一些。

在南北朝时期，醋的名字还叫做酢(cù)。醯在《说文解字》中释为酸，也称酢，现在日本仍用“酢”字称醋。醋在我国南北朝时被人视为贵重奢侈品，官员、名士之间宴请，把有无醋作调料视为招待档次高低的一条标准。

醋的名字在历史上第一次被提出来是在唐朝。《广韵》记载：“酢浆也，醋也。”这也是“醋”字第一次登上历史舞台。从此，醋成为了家家户户必备的调味品。