醋香悠长翟集行

□ 裴功立

时光沉淀岁月味道，一缕醋香，牵起半生乡愁。上世纪八十年代的乡村画面，至今清晰如昨：老家门前的老槐树下，常有一辆油亮的木制小推车静静停靠，车身两侧悬挂着重重的醋桶，桶口覆着洁净的白布。悠长的吆喝声穿透街巷，沙哑质朴、意韵悠长：“换醋喽——翟集小米醋！鸡蛋换醋！”

老爷爷质朴的叫卖声响起，让沉寂的村落瞬间鲜活起来。乡亲们闻声而出，或拿鸡蛋、或端瓷碗、或提空瓶，围聚树下，烟火热闹，岁岁寻常。年少的我，也总欢喜地跟着母亲挤在人群里。卖醋老人慈祥含笑地掀开桶盖，一缕醇厚温润的醋香骤然漫溢开来，清冽不呛、酸中含甘，带着小米独有的清甜肌理，丝丝缕缕沁入心脾，引得年少的我心生垂涎。老人手持竹制醋提，动作娴熟沉稳，一勺一勺赭色透亮的米醋缓缓入碗、入瓶，也将质朴醇厚的人间滋味缓缓注入了岁月深处。

一盏翟集米醋，温润了寻常烟火，丰盈了一日三餐。母亲做菜，总少不了这一味鲜香。清脆黄瓜淋上少许米醋，爽脆生津、清冽开胃；家常凉菜、炖菜滴上几滴，烟火滋味瞬间鲜活灵动。而最令我念念不忘的，是秋日一碗热气腾腾的红薯面条，米醋拌蒜泥，霎时一阵醋香扑面而来，令我胃口大开。母亲静坐一旁含笑凝望，满眼温柔慈爱。一碗家常面，一缕陈醋香，沉淀成我童年最温润、最难忘的烟火记忆。

深秋清和，秋高气爽。承蒙老友盛情相邀，我奔赴宝丰城东约18公里的千年古村——翟集。一次寻常邀约，让尘封已久的儿时醋香记忆再度苏醒，也让这场寻香之旅，满含期待与温情。

秋日的翟集，天高云淡，风清景明。田野褪去丰收的喧嚣，归于从容静谧。漫步村中，道路两旁绿树成行，秋风拂过，枝叶轻摇；果蔬含韵、花木参差，满目融融秋色。古村民居错落有致，飞檐翘角、青砖黛瓦、雕花窗棂、古朴门楼，历经千年风雨洗礼，沉静厚重、古韵悠悠。

微风过处，醋香萦绕、漫溢街巷。素有“中原醋都”美誉的翟集，是东汉名将、“大树将军”冯异的故里，亦是中国历史文化名村、中国传统村落。千年醋韵流转，文脉生生不息。不远处的广场上，村民随乐起舞、笑语盈盈，一派安宁祥和的景象。古老的村庄乘着乡村振兴的东风，旧貌换新颜，处处焕发出勃勃生机。



位于革命老区李庄乡的翟集米醋一条街。　图片来源网络

一边走一边听老友娓娓道来翟集米醋的千年文脉：此地酿醋历史源远流长，始于商周、兴于两汉、盛于明清。早在商代盘庚时期，翟集先民便取用村东运粮河清冽甘泉，制曲淋醋、酿酱成集；春秋战国父城兴立，人文荟萃；至东汉，醋坊林立、技艺成熟，翟集米醋一度被誉为“宫廷御醯”，美名远播。千百年来，勤劳朴实的翟集人守一艺、兴一业，以古法酿醋传家、以特色产业兴村，让千年老手艺成为富民兴村的特色基业。

循着缕缕醋香，漫步米醋一条街，满眼皆是烟火盛景。沿街醋坊鳞次栉比，老字号牌匾古朴典雅，各色醋旗迎风舒展、猎猎生姿。路边整齐排列的老醋缸沉静古朴，静默承载着时光的沉淀。冯异醋业、白雀醋厂、马家祖传小米醋、德盛堂等百年老字号齐聚于此，慕名采购、寻味研学的游客往来不绝，街巷熙和、烟火繁盛。

老友告诉我，翟集米醋之所以香传千年、历久弥新，贵在坚守古法、敬畏时序。当地人恪守“清明取水、端午制曲、夏至酿醋、大伏封缸、经年陈酿”的古老时序，甄选饱满小米为原料，入陶缸自然发酵，人工翻醅、循序淋醋、封缸久藏，不添杂料、不逐速成，任凭时光沉淀风味，终得酸柔回甘、醇厚绵长的正宗老味道。

今年六旬的翟师傅，便是坚守古法的资深匠人。他自幼承家学，十几岁跟着父亲入坊学艺，四十余载深耕醋艺，从青涩少年熬至鬓染霜华。日复一日、年复一年，他守着一排排古朴陶缸，潜心翻醅，细致淋醋，严谨把控火候时序，不贪产量，不图速成，唯求醋香纯正、风味本真，默默守护着翟集米醋代代相传的非遗老手艺。

初见翟师傅，一身布衣朴素淡然，面容敦厚、神情沉稳，周身萦绕淡淡醋香。谈及半生酿醋生涯，他眼眸温润、心怀赤诚，言语间满是对古法技艺的敬畏与珍视。据他介绍，翟集小米醋酿造工序繁复严谨，在特定季节、自然状态下，经选料、润水、蒸料、拌料、糖化、酒化、固态醋酸人工翻醅、人为变温发酵、封盐镇缸、固态陈放、淋滤、灭菌、成品入缸等多道工序而成。酿出的米醋久储不坏，醇厚甘酸，香鲜悠长，自然成色，体态澄清。小米醋在具备一般醋品特点的同时，还有很好的健脾功效。

听罢匠人所言，我心生敬意。翟师傅抬手舀出新淋米醋，澄澈透亮、色如琥珀。轻呷一口，酸而不烈、柔而绵长，酸底藏米香，回味带甘润，千年技艺的醇厚滋味，尽在唇齿之间流淌。

辞别翟师傅，我们走进冯异醋业中原米醋非遗体验中心。青砖灰瓦、镂花木窗，场馆古色古香、雅致沉静。数百口老醋缸整齐陈列，浓郁醋香扑面而来。一群研学孩童围立缸前，认真聆听古法酿醋历史与工序的讲解，眼神澄澈、求知热烈。近年来，这里成了非遗体验、红色研学、文化科普的打卡地，千年醋文化在传承中焕发新生。

老友满脸自豪地细数翟集醋产业的蜕变升级。近年来，我县深挖千年醋韵文脉，活化非遗酿造技艺，坚持传承与创新并举、保护与发展并重，通过培育龙头企业、规范作坊生产、拓宽销售渠道、延伸产业链条，推动传统老手艺迈向现代化、品牌化、产业化发展新路。如今翟集村现有在册酿醋企业、作坊130多家，年产米醋近5500吨，年产值6500多万元，就地吸纳八百余名村民就业。同时带动周边小米种植产业发展，逐步形成原料种植、古法酿造、产品销售、文旅研学一体化的完整业态。

依托历史文化古村、非遗醋韵特色，翟集村持续提质人居环境，厚植文化底蕴，壮大特色产业，让老手艺焕发新活力、让古村落展现新气象，以非遗产业赋能乡村振兴，带领群众稳稳增收、稳步致富。

夕阳西坠，暮色温柔，为错落黛瓦、古朴宅院、沿街醋坊镀上一层温润柔光。驱车离去，缕缕醋香依旧萦绕衣襟，儿时悠长的叫卖声仿佛又在耳畔响起。

一趟翟集寻香之旅，读懂一味陈醋的千年沉淀，更读懂一方水土的匠心坚守。醋缸沉淀的，是岁月醇香；匠人坚守的，是文脉初心；乡村焕新的，是振兴希望。