



质量把控



**匠心守护 醇味
醋香**

——山西惠而旺食品开发有限公司的坚守与传承

文本记者 马慧荣 图本记者 司敏

秋雨绵绵，如烟似雾。10月10日，走进位于沁县的山西惠而旺食品开发有限公司，排列整齐的醋缸静默于院落，空气中浮动着谷物发酵后特有的醇香，沁人心脾。

在醋酸发酵车间，工人们手握铲子，在缸里翻动着固态颗粒状的醋醅，手法熟练而有力。“一曲、二水、三工艺。”这是惠而旺食品开发有限公司总经理宋俊鹏常挂在嘴边的话，也是他对黄米醋酿造技艺的总结。作为省级非物质文化遗产项目沁州黄米醋传承人，他三十四年如一日，坚持用最传统的方式酿制醋香悠远的沁州黄米醋。

“好粮才能酿好醋”。该公司从原材料入手，采用营养丰富的沁州黄小米和王后泉矿泉水为原料，将沁县两大精品融为一体。沁州黄小米是当地特色农作物，而王后泉天然矿泉水则为米醋提供了独特的矿物质成分。这种对原料的严格把控，确保了每一滴沁州黄米醋都能完美呈现其独特的香气与风味。“酿造良心醋，绝不为了利益做勾兑、做添加，必须让消费者吃到原汁原味的好醋。”宋俊鹏始终坚守这一理念。

惠而旺食品开发有限公司在传承非遗技艺的同时，也积极承担社会责任。公司带动周边800余户村民种植沁州黄小米，并签订保价收购合同，户均增收5000元。不仅如此，沁州黄米醋非遗扶贫就业工坊还设立脱贫户、残障人士工作岗位，直接带动33人就业，人均年收入3万元。

如今，随着电商平台的发展，订单提示音在公司内此起彼伏，沁州黄米醋正走向更广阔的市场。即便如此，宋俊鹏依然保持着清晨品醋的习惯。轻啜一口新酿的米醋，酸味在舌尖绽开，回甘绵长。这味道，恰似他走过的工匠之路：34年光阴沉淀的不只是技艺，更是一方水土的馈赠与担当。

醋缸里荡漾的，不仅有时间的滋味，还有永恒的初心。



传统
酿造

