

历史悠久话说山西醋 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/43/2021\\_2022\\_\\_E5\\_8E\\_86\\_E5\\_8F\\_B2\\_E6\\_82\\_A0\\_E4\\_c34\\_43604.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/43/2021_2022__E5_8E_86_E5_8F_B2_E6_82_A0_E4_c34_43604.htm)

山西制醋历史悠久，山西人爱吃醋遐迩闻名。《尚书》记载了这样一个故事：殷高祖武丁为聘请一位叫傅说的人出来做他的宰相，致词曰：“若作酒醴，尔惟曲蘖；若作和羹，尔惟盐梅。”这里所说的梅，就是酸梅子，当时是当作醋来使用的。殷武丁这几句话的意思是：你的才干多么卓绝呀假若是作甜酒，你就是那关键的曲和蘖；假若是作羹汤，你就是那必不可少的盐和醋。可见，早在公元前12世纪以前，山西人不但已经有了吃醋的习惯，而且把醋作为赞许人的高超品格和卓越才能的象征。辞源记载：“醋本作‘酢’，是一种酸性调味品。”醋“一名苦酒，周时称醯，汉时称醋”（《物原事考》）。周代有“醯人”之官，醯者，醋也。“醯人”就是管理酿醋一类的官。春秋战国时醋还是比较贵重的调味品，汉代才普遍生产。司马迁的《史记货殖列传》、崔是的《四民月令》也都有制醋的记载。因此，历史学家郝树侯教授推断：至少在公元前497年以前，即“晋阳古城”建立以前就有酿醋者了。山西的醋由于酿制得法，所以它不但品种繁多，而且质量精美，成为山西人们生活中不可缺少的调味品。它从牌号分有老陈醋、陈醋、普醋、双醋、特醋、名特醋、味醋等；从生产工艺分有熏醋、黄醋、回流醋、封缸醋、淋醋等；从所用主要原料分有高粱醋、玉米醋、小米醋、柿子醋、果醋、红薯醋等；从所用曲的类别分，还有大曲醋、快曲醋、自然发酵醋等。真是琳琅满目，各具特色。醋为什么在山西人的生活中

占有重要地位？晋中（包括太原）一带的居民习惯吃面食，用醋来调味，清爽利口，有滋有味，促进食欲，帮助消化。根据文献记载和临床经验，醋在医学上也有较高价值，古代医书有这样的记载：“醋酸温，开胃养肝，强筋暖骨，醒酒消食，下气辟邪，解鱼蟹鳞介诸毒，陈久而味厚气香者良。”清乾隆四年，京师太医集中全国名医，为治疗宫妃郁血病而制造的“定坤丹”，采用的20多味药料，其中不少药料都要用老陈醋炮制后才能使用。此外，人们在日常生活中，还实践出醋的许许多多奇妙的用途。山西醋业由于有悠久的历史 and 深厚的文化意蕴，现已成为山西独有特色的工业旅游项目。山西老陈醋集团公司经过设备改造，彻底改变了过去醋业能吃不能看的生产环境，创办了“醋疗园”，已接待前来参观和康体的海内外游客近10万人次。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)