

安阳市级非物质文化遗产项目

五谷醇香醋

林州五谷醇香醋起源于明洪武年间，距今有六百多年的历史。五谷醇香醋精选太行山区特产的高粱、玉米、大麦、豌豆、麸皮、米糠为主原料，土蜂蜜为辅料，采用传统技艺，经“蒸、酵、熏、淋、陈”五步骤 36 道工序酿造而成。其色泽褐紫，液体清亮，酸香浓郁，食之绵柔，醇厚不涩，具有特殊的醋香、熏香、陈香、酯香、醇香，五味自然协调，口感绵酸、醇厚，回味绵长、微鲜。简言之其特点为：“绵、酸、香、甜、鲜”。五谷醇香醋中不添加任何食品添加剂、防腐剂，久放不腐，越放越香。

五谷醇香醋含有丰富的钙、铁、糖类、醋酸、氨基酸、葡萄糖、麦氨酸、甘氨酸、脂肪酸等多种有益成分，对人体有较多好处，常食纯粮醋，能软化血管，防癌抗癌、益气补气，强筋壮骨、增加食欲、解除疲劳、调节人体酸碱平衡，促进新陈代谢等功效，是理想的养身健体和调味佳品。

其传统手工技艺采取家庭传承方式，祖辈相传，由于抗日战争期间，醋坊经战争摧残，已不复存在。通过老辈人祖辈传承的五谷醇香醋制作技艺口口相传，仍然存续下来。经第十六代传人王力军筹资新建醋坊，得以将这一技艺传承下来。



林州市非物质文化遗产（五谷醇香醋）制作技艺

林州市非物质文化遗产五谷醇香醋酿造所用原料：高粱、玉米、麸皮、豌豆、米糠、大麦、土蜂蜜。

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军



林州市非物质文化遗产（五谷醇香醋）制作技艺

林州市非物质文化遗产五谷醇香醋酿造五步骤中发“酵”中的翻缸工序。图为五谷醇香醋第十七代传人王成龙正在翻缸。

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军



林州市非物质文化遗产（五谷醇香醋）制作技艺

林州市非物质文化遗产五谷醇香醋酿造五步骤中的“蒸”料工序。图为五谷醇香醋第十七代传人王成龙正在观看蒸料的成熟度。

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军



林州市非物质文化遗产（五谷醇香醋）制作技艺

林州市非物质文化遗产五谷醇香醋酿造五步骤中的“熏”制工序。

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军



林州市非物质文化遗产（五谷醇香醋）制作技艺

林州市非物质文化遗产五谷醇香醋酿造五步骤中“陈”酿中的品醋工序

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军





林州市非物质文化遗产五谷醇香醋系列产品

拍摄地点：五谷香醋坊 拍摄时间：2013年5月18日 拍摄人：王力军