

顾桥醋与国内名醋比较

□本报记者 金磊

食醋由于地理、气候、酿制原料和工艺条件不同，风味各异，没有统一的分类方法。按照地理分布，可分为黄河流域、淮河流域和长江流域三个部分。若按制醋工艺流程来分，可分为酿造醋和人工合成醋。酿造醋又可分为米醋（用粮食等原料制成）、糖醋（用饴糖、糖渣类原料制成）。米醋根据加工方法的不同，可再分为熏醋、香醋、麸醋等。人工合成醋又可分为色醋和白醋（白醋可再分为普通白醋和醋精）。醋以酿造醋为佳，其中又以米醋为佳。

酿造醋品种因选料和制法不同，性质和特点略有差异，但总的来说，以酸味纯正、香味浓郁、色泽鲜明者为佳。在使用时应注意清洁。存放在阴凉低温处，防止生霉、汁液混浊、香气散失、醋味淡薄或出现异味。

若按原料处理方法分类，粮食原料不经过蒸煮糊化处理，直接用来制醋，称为生料醋；经过蒸煮糊化处理后酿制的醋，称为熟料醋。若按制醋用糖化曲分类，则有麸曲醋、老法曲醋之分。若按醋酸发酵方式分类，则有固态发酵醋、液态发酵醋和固稀发酵醋之分。若按食醋的颜色分类，则有浓色醋、淡色醋、白醋之分。若按风味分类，陈醋具有浓郁的熏香味，酸味较浓；香醋具有特殊的焦香味，酸味较淡；麸醋则添加有中药材、植物性香料等，具有清香味特征，酸度适中。在上世纪七、八十年代，山西、镇江和顾桥醋系就是这三种香型醋的主要代表。

这里，我们从地理位置和气候、原材料、酿造工艺、色泽口感等不同角度，重点探讨一下山西、镇江和顾桥醋系迥然不同的特征。

（一）山西醋系的主要特征

中国微生物学鼻祖方心芳先生的《山西醋》中讲“我国之醋最著名者，首推山西醋与镇江醋。镇江醋醋而带药气，较山西醋稍逊一筹，盖上等山西醋之色泽、气味皆因陈放长久，醋之醋身起化学作用而生成，初非人工而伪制，不愧为我国名产。”

原料综述。山西老陈醋是以高粱、麸皮、谷糠和水为主要原料，以大麦、豌豆所制大曲为糖化发酵剂，经酒精发酵后，再经固态醋酸发酵、熏醅、陈酿等工序酿制而成。其主

要酿造工艺特点为：以高粱为主的多种原料配比，以红心大曲为主的优质糖化发酵剂，低温浓醪酒精发酵，高温固态醋酸发酵，熏醅和新醋长期陈酿，与其它名优食醋工艺的主要不同点有四：

以曲带粮。原料品种多样：其它名优食醋多以糯米或麸皮为原料，品种较单一。加之使用小曲（药曲）或麦曲或红曲为糖化发酵剂，用曲量很少，如小曲的用量为糯米的1%以下，麦曲的用量为糯米的6%左右，红曲的用量可达糯米的25%。山西老陈醋的高粱、麸皮的用量比高至1:1，使用大麦豌豆大曲为糖化发酵剂，大麦豌豆比为7:3，大曲与高粱的配料比高达55%~62.5%，名为糖化发酵剂，实为以曲代粮，其原料品种之多，营养成分之全，特别是蛋白质含量之高，为我们食醋配料之最。经检测，山西老陈醋含有18种氨基酸，有较好的增鲜和调味作用。

曲质优良。微生物种丰富：其它名优食醋使用的小曲主要是根霉和酵母，麦曲主要是黄曲霉，红曲主要是红曲霉，上述微生物种群在红心大曲中都能体现，而红心大曲中的其它微生物种群在上述曲种未必都能得到体现，特别是大曲中含有丰富的毒素，使山西老陈醋形成特有的香气和气味。

熏醅技术。源于山西，熏香味是山西食醋的典型风味：熏醅是山西食醋的独特技艺，可使山西老陈醋的醋香、熏香、陈香有机复合；同时熏醅也可获得山西老陈醋的满意色泽，与其它名优食醋相比，不需外加调色剂。

突出陈酿。以新醋陈酿代替陈醋陈酿：镇江香醋等均经陈酿陈酿代替新醋陈酿，陈酿期分别为20~30天和一年左右；唯有山西老陈醋是以新醋陈酿代替陈醋陈酿，陈酿期一般为9~12个月，有的长达数年之久。传统工艺称为“夏伏晒，冬捞冰”，新醋经日晒蒸发和冬捞冰后，其浓缩倍数达3倍以上。山西老陈醋总酸在9~11度，其比重、浓度、粘稠度、可溶性固形物以及不挥发酸、总糖、还原糖、总酯、氨基酸态氮等质量指标，均可名列全国食醋之首。并由陈酿过程中酯化转化，醇醛缩合，不挥发酸比例增加，使老陈醋陈香细腻，酸味柔和。

综上所述，山西老陈醋的典型风味特征为：色泽棕红，有光泽，体态均一，较浓稠；有本品特有的醋香、酯香、熏香、陈香相互衬托、浓郁、协调、细腻；食而绵软，醇厚柔

和，酸甜适度，微鲜，口味绵长，具有山西老陈醋“香、酸、绵、长”的独特风格。

（二）镇江醋系的主要特征

镇江香醋具有“色、香、酸、醇、浓”五大特色。其色泽清亮，酸味柔和、醋香浓郁、风味纯正、口感绵和、香而微甜、色浓而味鲜，且久存其质不变，并更加香醇。与山西醋相比，镇江香醋的最大特点在于微甜。尤其沾以江南的肉馅小吃食用的时候，微甜更能体现出小吃的鲜美。

镇江香醋的酿造是用含有多种微生物的大曲（麦曲）为糖化发酵剂进行酿醋。在这个过程中先是由曲霉所分泌的淀粉酶将原料中的淀粉转化为葡萄糖，同时又由酵母菌所分泌的酒精酶将葡萄糖转化为酒精。

大曲在酿制镇江香醋中起到极其重要的作用。它的主要功用是作为糖化发酵剂，同时它的分解蛋白质、产酯等功能与镇江香醋特有的风味、特色有着密切的关系。

镇江香醋制造麦曲一般在阴历7月至8月间，此时正当荷花盛开，莲蓬结子的高温季节，所以制成的曲称为“伏曲”。大曲经不少于8个月的贮存后才投入使用。

大曲（麦曲）是由小麦、大麦和豌豆为原料经过大小十几道工序制作而成。小麦含有丰富的霉菌繁殖所需要的营养成分，并具有适当的粘着力，特别适合大曲的生产。如使用大麦，必须添加适量的豆类以补足营养成分和粘着力。镇江香醋大曲使用生料制曲，在贮存期内，镇江地区独特的温度、湿度、微生物条件与生料发生复杂的生化反应，曲块上自然形成多种微生物共存体系及复杂酶系。镇江香醋大曲酶系全，液化、糖化能力强，代谢产物多，在整个酿造过程中，产出多种有机酸。如：醋酸、乳酸、苹果酸、琥珀酸、葡萄糖酸、柠檬酸等，此外还有氨基酸、还原糖、酯类等。还产出许多有益的风味和香气物质，这是形成镇江香醋独特风味的物质基础。



镇江香醋之所以能够超过其它同类产品，主要原因就是采用独特的“固态分层发酵”工艺。“固态分层发酵”工艺是醋酸发酵过程中一个很重要的关键过程，是镇江制醋业1400多年来丰富的技术积累。通过“固体分层发酵”的方法，保证原料有足够的氧气、一定的营养比例、恰当的水份和适宜的温度，有利于醋酸菌的繁殖，以利于逐步将原料中的酒精氧化成醋酸。

镇江温暖湿润的气候环境十分适宜微生物的生长。在镇江香醋多年的发展和传承过程中，香醋酿造的极端酸性环境对醋酸微生物进行自然选择和驯化，各种微生物经过遗传、变异、消长和衍化等微生物群落的演替，形成了镇江香醋独有的酿造微生物区系，特别是醋酸微生物生态环境中富集了丰富的可耐强酸的醋酸菌种。镇江香醋所用的醋酸菌种对镇江香醋风味的形成有着特定的意义，它不仅耐高温，而且产酸高、酶系全、微生物菌群丰富、代谢能力强。对80多种醋酸菌种进行分离筛选，其中二株产酸速度快，酒精转化高、香气成分足、醋化率强的醋酸菌种经中科院鉴定为“巴斯德醋杆菌”。

独特的菌种、丰富的酶系、特有的工艺，在镇江香醋的酿造过程中产生了大量的醋酸和有机酸以及醇、醛、酯等物质，形成了一个良好的缓冲体系，造就了镇江香醋中酸含量很高但并不刺刺激感，且酸味柔和、口感风味独特的品质特色。

（未完待续）

中国饮食文化



中国人的传统饮食习俗是以植物性食料为主。主食是五谷，辅食是蔬菜外加少量肉食。形成这一习俗的主要原因是中原地区以农业生产为主要的经济生产方式。但在不同阶层中，食物的配置比例不尽相同。因此古代有称在位的皇帝为“肉食者”。

中国人饮食特点是以热食、熟食为主，这也是中国人饮食习俗的一大特点。这和中国文明开化较早和烹调技术的发达有关。中国古人认为：“水居者腥，肉腥者臊，草食者膻。”热食、熟食可以“灭腥去臊除膻”（《吕氏春秋·本味》）。中国人的饮食历来以食谱广泛、烹调技术的精湛而闻名于世。史书记载，南北朝时，梁武帝萧衍的厨师，一个瓜能变出十种式样，一个菜能做出几十种味道，烹调技术的高超，令人惊叹。

在饮食方式上，中国人也有自己的特点，这就是聚食制。聚食制的起源很早，从许多地下文化遗存的发掘中可见，古代炊间和聚食的地方是统一的，炊间在住宅的中央，上有天窗出烟，下有篝火，在火上做饭，就食者围火聚食。这种聚食古俗，一直至后世。聚食制的长期流传，是中国重视血缘亲属关系和家庭观念在饮食方式上的反映。

在食具方面，中国人的饮食习俗的一大特点是使用筷子。筷子，古代叫箸，在中国有悠久的历史。《礼记》中曾说：“饭黍无以箸。”可见至少在殷商时代，已经使用筷子进食。筷子一般以竹制成，一双在手，运用自如，即简单经济，又很方便。许多欧美人看到东方人使用筷子，叹为观止，赞为一种艺术创造。实际上，东方各国使用筷子其源多出自中国。中国人的祖先发明筷子，确实是对人类文明的一大贡献。

从中国人发展史饮食发展历程来说，各个朝代饮食习惯也不完全相同，而是各有特点。周秦时期是中国饮食文化的成形时期，以谷物蔬菜为主食。春秋战国时期，自产的谷物蔬菜基本都有了，但结构与之不同，当时早田作业主要是稷，又称谷子，长时期占主导地位，为五谷之长，好的稷叫粟之精品又叫黄粟。黍是大黄粘米仅次于稷，又称粟，是脱粒的黍。麦、大麦、菽，是豆类，当时主要是黄豆，黑豆，麻，即麻子。菽和麻都是百姓穷人吃的，麻又叫苧。南方还有稻，古代稻是糯米，普通稻叫粳米，周以后中原才开始引种稻子，属细粮，较珍贵。菰米，是一种水生植物茭白的种子，黑色，叫雕胡饭，特别香滑，和碎瓷片一起放在皮袋里揉来脱粒。

汉代是中国饮食文化丰富时期，归功于汉代中西（西域）饮食文化的交流，引进石榴、芝麻、葡萄、胡桃（即核桃）、西瓜、甜瓜、黄瓜、菠菜、胡萝卜、茴香、芹菜、胡豆、扁豆、苜蓿（主要用于马粮），莴笋、大葱、大蒜，还传入一些烹调方法，如炸油饼，胡饼即芝麻烧饼也叫炉饼。淮南王刘安发明豆腐，使豆类的营养得到消化，物美价廉，可做出许多种菜肴，1960年河南密县发现的汉墓中的大画像石上就有豆腐作坊的石刻。东汉还发明了植物油。在此以前都用动物油，叫脂膏，带角的动物油叫脂，无角的如犬，叫膏。脂较硬，植物油有杏仁油、奈实油、麻油，但很稀少，南北朝以后植物油的品种增加，价格也便宜。

明清饮食文化是又一高峰，是唐宋食俗的继续和发展，同时又混入满蒙的特点，饮食结构有了很大变化，主食：菰米已被彻底淘汰，麻子退出主食行列改用榨油，豆类也不再作主食，成为菜肴，北方黄河流域小麦的比例大幅度增加，面成为宋以后北方的主食，明代又一次大规模引进，马铃薯，甘薯，蔬菜的种植达到较高水准，成为主要菜肴。肉类：人工畜养的畜禽成为肉食主要来源。满汉全席代表了清代饮食文化的最高水平。

我国八大菜系

菜系，又称“帮菜”，是指在选料、切配、烹饪等技艺方面，经长期演变而自成体系，具有鲜明的地方风味特色，并为社会所公认的中国饮食的菜肴流派。

中国饮食文化的菜系，是指在一定区域内，由于气候、地理、历史、物产及饮食风俗的不同，经过漫长历史演变而形成的一整套自成体系的烹饪技艺和风味，并被全国各地所承认的地方菜肴。

早在商周时期中国的膳食文化已有雏形，以太公望最为代表，再到春秋战国的齐桓公时期，饮食文化中南北菜肴风味就表现出差异。到唐宋时，南食、北食各自形成体系。到了南宋时期，南甜北咸的格局形成。发展到清代初期时，鲁菜、川菜、粤菜、苏菜成为当时最有影响的地方菜，被称为“四大菜系”。到清末时，浙菜、闽菜、湘菜、徽菜四大新地方菜系分化形成，共同构成中国传统饮食的“八大菜系”。

鲁菜起源于山东的齐鲁风味，是中国传统菜系中唯一的自发型菜系，是历史最悠久、技法最丰富、难度最高、最见功力的菜系。商朝末年鲁菜是雏形时期，也是药膳相结合的起源，是著名的历史人物太公望所创制，在《姜太公传略》中相关记载，代表作品：太公望红焖鸡，源自营丘之战，起源并传承于今日日照市。明、清两代，鲁菜已成宫廷御膳主体，对京、津和东北各地的影响较大。在八大菜系之首。一般认为鲁菜内部分为两大派系，分别以济南和胶东两地的地方菜演化而成。有时也分为四大派系，为以上两种加上孔府菜和药膳（食疗养生）。

特点是清香、鲜嫩、味醇而著名，十分讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。

川菜是中国八大菜系之一，起源于四川、重庆，以麻、辣、鲜、香为特色。川菜的出现可追溯到秦汉，在宋代已经形成流派，在明末清初辣椒传入中国一段时间后，川菜进行了大革新，逐渐发展成了现在的川菜。原料多选山珍、江鲜、野蔬和禽畜。善用小炒、干煸、干烧和泡、烩等烹调法。以“味”闻名，味型较多，富于变化，以鱼香、红油、怪味、麻辣较为突出。川菜的风格朴实而又清新，具有浓厚的乡土气息。蓉派川菜精致细腻，渝派川菜大方粗犷。川菜是中国最有特色的菜系，也是民间最大菜系。川菜素来享有“一菜一格，百菜百味”的声誉。特点在于味型多样。辣椒、胡椒、花椒、豆瓣酱等是主要调味品，不同的配比，化出了麻辣、酸辣、椒麻、麻酱、蒜泥、芥末、红油、糖醋、鱼香、怪味等各种味型，无不厚实醇浓，具有“一菜一格”、“百菜百味”的特殊风味，各式菜点无不脛炙人口。

粤菜即广东菜，发源于岭南。由广州

菜、潮州菜、东江菜三种地方风味组成，三种风味各具特色，是起步较晚的菜系，但它影响深远，世界各地的中餐馆，多数是以粤菜为主，在世界各地粤菜与法国大餐齐名，国外的中餐基本上都是粤菜。因此有不少人，认为粤菜是海外中国的代表菜系。

粤菜特点是丰富精细的选材和清淡的口味。味道讲究“清、鲜、嫩、滑、爽、香”，追求原料的本味、清香味，粤菜调味品种类繁多，遍及酸、甜、苦、辣、咸、鲜。

苏菜即江苏菜系。江苏菜系在烹饪学术上一般称为“苏菜”，由南京、徐海、淮扬和苏南四种风味风味组成，是宫廷第二大菜系，今天国宴仍以淮扬菜系为主。

江苏菜系选料讲究，刀工精细，口味偏甜，造型讲究，特色鲜明。由于江浙地区气候潮湿，又靠近沿海，所以往往会在菜中增加糖分，来去除湿气。江苏菜很少放辣椒，因为吃辣椒虽然能够去除湿气，但是容易上火。因此，江浙菜系是以偏甜为主。苏菜风格源于宋代开封，宋室南迁带人并逐渐占据主要地位。今天开封饮食仍然与江苏有诸多相同之处，如小笼包、桂鱼等等。

闽菜是以闽东、闽南、闽西、闽北、闽中、莆仙地方风味菜为主形成的菜系。以闽东和闽南风味为代表。

闽菜清鲜，淡爽，偏于甜酸。尤其讲究调汤，汤鲜、味美，汤菜品种多，具有传统特色。闽东菜有“福州菜飘香四海，食文化千古流传”之称，有以下鲜明特征：一为刀工巧妙，寓趣于味；二为汤菜众多，变化无穷；三为调味奇特，别是一方。

闽菜最突出的烹调方法有醉、扣、糟等，其中最具有特色的是糟，有炆糟、醉糟等。闽菜中常使用的红糟，由糯米经红曲发酵而成，糟香浓郁、色泽鲜红。糟味调料本身也具有很好的去腥臊、健脾胃、消暑火

作用，非常适合在夏天食用。

浙菜是以杭州、宁波、绍兴和温州四种风味为代表的地方菜系。浙菜采用原料十分广泛，注重原料的新鲜、合理搭配，以求味道的互补，充分发掘普通原料的美味与营养。特别是杭菜中的湖上帮和山里帮两大风味技术体系，都强调原料鲜嫩，现取现做。还有不少水中帮和山地植物富含多种营养成分，对身体健康十分有益。

徽菜起源于安徽省徽州地区，是古徽州的地方特色，其独特的地理人文环境赋予了徽菜独有的味道，由于明清徽商的崛起，这种地方风味逐渐进入市肆，流传于苏、浙、赣、闽、沪、鄂以至长江中、下游区域，具有广泛的影响，明清时期一度居于八大菜系之首。根据2009年出版的中国徽菜标准，正式确定徽菜为皖南菜、皖江菜、合肥菜、淮南菜、皖北菜五大风味，沿江菜、沿淮菜、皖南菜的总称。因为徽州人喜爱常年饮茶，所以徽菜一般弄油赤酱，所谓重油、重色、重火工，芡重，色深，味浓。同时由于徽州山多水多食材，徽菜注重食材的本真，以烹饪山珍水产见长，代表菜肴有“毛峰熏鲥鱼”、“火腿炖甲鱼”、“腌鲜鳜鱼”、“黄山炖鸽”、“雪冬烧山鸡”等。

湘菜是中国历史悠久的一个地方风味菜。湘菜特别讲究调味，尤重酸辣、咸香、清香、浓鲜。夏天炎热，其味重清淡、香鲜。冬天寒冷，味重热辣、浓鲜。

湘菜调味，特色是“酸辣”，以辣为主，酸寓其中。“酸”是酸泡菜之酸，比醋更为醇厚柔和。湖南大部分地区地势较低，气候温暖潮湿，古称“卑湿之地”。而辣椒有提热、开胃、祛湿、祛风之效，故深受湖南人民所喜爱。剁椒经过乳酸发酵，具有开胃、养胃的作用。

