

►8年陈酿的醋产量极小,每斤价格为78元,市面上几乎见不到。

事发十几天后,关于山西醋的争论和质疑开始降温,而让山西醋陷入“勾兑门”风波的山西省醋产业协会原副会长王建忠,在惊天言论后选择了回避。

他没想到,自己一句“山西老陈醋95%都是勾兑”的话,让整个山西醋业焦头烂额。

醋产业协会会长曹文杰一星期就累得“瘦了五六斤”,除了忙着向媒体介绍正宗山西老陈醋的生产工艺,还要澄清很多不实传言。

在这个闷热的夏季,他们努力扶起被王建忠打翻的“醋坛子”。

“95%勾兑醋”是误读?

事情源于一个外地记者对王建忠的电话采访,而打这个电话的记者“不懂醋,对问题的理解受到了行业限制”,事后,王建忠这样解释。

这导致了8月6日的一则新闻称,山西省醋产业协会副会长王建忠表示,“市面上的山西陈醋95%为勾兑醋,且大多添加防腐剂”,这一说法立刻引起了各界的广泛关注,山西醋眼看要成为又一个集体出现食品安全问题的选项。

王建忠觉得,“我的发言被误读了,我的意思是说,山西95%以上的醋是添加了国家允许添加的食品添加剂苯甲酸钠。”

“王建忠肯定有其他目的,他本身也有醋厂,这是不是打压同行,给他自己生产的醋做宣传?”当地一家醋企业负责人告诉本报记者。

除山西金醋生物科技有限公司外,王建忠还有另外一家醋业公司——山西醋产业发展有限责任公司。公司介绍显示,山西醋产业发展有限责任公司是由山西省醋产业协会参股经营的省内第一个醋产业发展项目。

对于王建忠的言论,协会内部很快形成了对其不利的局面,几大醋企负责人在协会的召集下,紧急召开会议,对王建忠进行严厉抨击。

山西醋协对其“严重不负责任的言论表示强烈谴责”,并于7日发布严正声明:山西省所产的山西老陈醋,山西陈醋全部是纯粮酿造,根本不存在醋精勾兑,更没有所谓的95%为醋精勾兑。而因王建忠不负责任的言论和行为严重侵害了山西醋产业的健康发展,严重侵犯了山西省食醋生产企业的名誉,协会保留对其提起诉讼,追究法律责任的权利。

这几个“严重”,迫使王建忠辞去了醋产业协会副会长的职务。另一说法是,醋协会责令王建忠辞职,但未获相关当事人认可。

王建忠办公室内挂有“佛”“道”“禅”三个大字。当地媒体记者转述,面对这三个字,“王建忠的表情一下子放松下来,可一提起近期的醋风波,他的戒备状态便表露出来。”

什么是老陈醋

对于王建忠所说的山西老陈醋,就连当地人也有疑惑:到底什么是老陈醋?

记者在太原市上肖墙路一家超市看到,事发后,这里醋的品种仅限于化府、东湖醋业等山西知名醋企业产品。货架上的醋品种从1年陈酿到5年陈酿不等,多数在配料表中标明含有添加剂,并有保质期。

“老陈醋不是不用标注保质期,其本身酸度就能防止醋变质,也不用使用添加剂吗?”太原市民陈先生在选择时向营业员咨询,得到的答复是,“我们也不清楚。”

在太原市东湖醋业马道坡



被打翻的“醋坛子”

文/片 本报记者 张子森

山西省醋产业协会原副会长王建忠一句“山西老陈醋95%都是勾兑”的话,让整个山西醋业焦头烂额。这句话被误读了吗?到底什么是老陈醋?屡受质疑的山西醋品牌如何恢复形象?



醋厂组织游客参观,以挽回山西醋形象。

厂区,记者观摩了老陈醋的生产流程。

正规的老陈醋原料包括麸皮、高粱、大麦、豌豆、谷糠等,第一道工序是将高粱碾碎,碾碎高粱时,用的还是传统的石磨。

碾碎的高粱煮熟后,再用大麦和豌豆生产出来的大曲加上水进行有氧发酵,形成含有酒精成分的混合物,再使用麸皮和谷糠二次发酵。二次发酵过程中,需要制醋工人徒手定时搅拌并搓碎。接下来的程序是熏,六天熏六次,然后放到巨大的钢制容器中浸泡13小时,淋出来的便是醋。

“刚淋出来的是鲜醋,含有大量水分,但不含任何添加剂。”东湖醋业讲解员称,新醋的保质期非常短,市面上的袋装醋普遍属于这种。

而真正的老陈醋,还需要最后一道“陈”的工艺,业内称之为“夏伏晒,冬捞冰”,原理是让新醋中的水分逐步蒸发,“陈的年代越久,酸度越高。”

在东湖醋业展示给游人的生产车间内,硕大的缸体中分别放着不同年份的陈醋,根据年限的不同,醋从液态逐步向固态转移,存放5年的老陈醋,含18种氨基酸;10年左右的,已类似于半液体的酱,“可直接用来做药引子。”

在距离醋厂数百米之外,便可闻到醋香味。在参观醋厂的磨房、蒸房、发酵房、冷却房、熏房、淋房、窖藏库等过程中,浓浓的酸醋气味让人不住地打喷嚏。醋厂的工人整天闻醋味,故没有患

感冒的。而醋厂退休的老职工中,多数都活到80岁以上,还有活到90多岁的老寿星。

太原市宁化府益源有限公司总经理郝建国以宁化府老陈醋为例介绍,宁化府有80余种产品,包括名醋、陈醋、老陈醋三种规格,“名醋是最普通的醋,生产周期是24天,陈醋是3到6个月,老陈醋得一年以上。”

“严格意义上来说,一年以上的醋都可以叫做陈醋。”东湖醋业董事长郭俊陆是山西老陈醋国家非物质文化遗产项目代表性传承人,在他看来,老陈醋的制作工艺受制于时间限制,产量有限,他的三个厂区,年产量只有4万吨。

山西醋产业协会会长曹文杰介绍,全国每年消费330万吨左右的食醋,山西食醋产量为60万吨,占全国产量的20%,其中,85%都销往省外。

曹文杰称,山西醋产业协会有近百家会员单位,知名醋企业有近30家,这些企业生产的纯粮酿造的食醋,足以满足市场需求,“没必要再用醋精勾兑。我可以负责任地说,正规企业生产的山西老陈醋,山西陈醋,全部是纯粮酿造的。”

曹文杰还认真区别了勾兑醋包含的两个意思。一是不用纯粮酿造食醋,而采用冰醋酸进行勾兑;另外一层意思是把绵长、发酸、发甜等各种口味的食醋,调成口感更好的食醋。这种醋,是用纯粮酿造的不同口味食醋调配成的。

争议冰醋酸

曹文杰正努力地想让人们知道,王建忠所说的勾兑,并非是用冰醋酸进行勾兑。

“不能排除市场上小作坊生产的醋质量不好,但肯定不会占很大成分,95%是绝对不可能的。”东湖醋业董事长郭俊陆小心翼翼地挑选词汇,评价市场上使用冰醋酸勾兑成的醋。

山西省食品工业研究所高级工程师成剑峰表示,按照国标,可以添加食用冰醋酸,但不排除部分企业用工业冰醋酸代替的情况。

“使用工业冰醋酸违反了国家标准,这是不允许的。”成剑峰称,即使食用冰醋酸,在配制食醋标准中用量也不得超过千分之一,而工业冰醋酸对人体有害,“实际上,老百姓最担心的就是这种方式的勾兑。”

中国非物质文化遗产保护专家周嘉华曾对勾兑醋有过分析:勾兑的醋哪怕只有3度也是很酸的,酸得让人难以接受,并将其认定为“纯粹的工业产品”。

这种纯粹的工业产品,显然不在食醋生产的国家标准要求范围之内。据了解,目前在食醋生产方面有三个标准:《酿造食醋国家标准》、《配制食醋行业标准》和专门针对山西老陈醋的《地理标志保护产品山西老陈醋》国家标准。

成剑峰称,陈醋标准参照《酿造食醋国家标准》,全国各地都可以生产,而山西老陈醋的生产标准,因为有地理标志保护,只能在山西范围内生产。

“从这个意义上来说,外地生产的所谓山西老陈醋,都是不符合规定的。”东湖醋业董事长郭俊陆称,不排除一些外地企业从山西拉走原醋,经过简单加工后以“山西老陈醋”的名义进行销售。

东湖醋业董事长郭俊陆也很苦恼,因为根据国家标准规定,食醋生产中使用苯甲酸钠等食品添加剂是被允许的。成剑峰证实了这一点,按照《地理标志保护产品山西老陈醋》国家标准,4.5度(每百毫升总酸含量为4.5克,下同)至6度都叫山西老陈醋,而从山西老陈醋的酿造过程看,纯粮酿造的食醋,6度以下必须适量添加防腐剂苯甲酸钠,否则就会在储运过程中变质坏掉。

而6年左右的陈酿,自身酸度基本能够超过6度,在这样的酸度下,老陈醋无需添加防腐剂等,可以保持不变质。这个6度也成为由山西省醋产业协会制定的山西老陈醋产品质量标准的

重要内容,预计年底前正式颁布的新标准规定,6度以上的老陈醋将不含防腐剂,取消保质期,可久放不坏。

对食品质量问题中屡次出现的添加剂问题,山西醋产业协会的观点是:没有苯甲酸钠对食醋进行质量保护,就没有酿造食醋的食品安全。而夸大山西老陈醋,山西老陈醋防腐剂的使用,则是对消费者的误导。

恢复醋形象

这种对山西醋品牌形象的忽视,就像多米诺骨牌中的关键一环,终于造成了恶果。

1998年河北质监部门在石家庄检测十几个品牌的山西老陈醋皆不合格,首次引发全国性对山西醋的质疑;2004年山西醋也曾遭遇严重质量危机,央视对山西清除几家食醋企业生产条件差、产品质量低的揭露,对山西醋的市场声誉带来了严重的负面影响。

与前几次质量危机相比,来自于山西醋产业协会副会长王建忠的发言不仅振聋发聩,而且因其内部人士的身份,带来的负面影响和质疑更大。

8月8日,当地媒体报道,针对目前国内市场上食醋安全的争论,山西省食品质量监督检验中心8月6日发布最新抽检结果:全省11市125家食醋生产企业636个批次产品,合格598个批次,不合格38个批次,合格率为94%,防腐剂苯甲酸钠、山梨酸检出率仅为0.3%。

而早在计划中的“山西老陈醋中华行”也成了挽回山西醋形象的展示舞台,不少山西知名醋企业临时带着醋品赶赴厦门,16家老陈醋生产、流通企业参加了13日由山西省商务厅组织开展的“山西老陈醋中华行”活动。

由山西省商务厅负责人带队的展示团,并没有回避“勾兑门”事件。

当地媒体报道,“勾兑门”事件发生后,不少山西醋企业在全国范围内的销量有明显下滑,展示活动自然也带有恢复山西醋形象的重要使命。

针对此次风波,东湖醋业董事长郭俊陆称,规模、品牌和行业标准等问题长期困扰山西老陈醋的发展,在社会普遍关注食品安全的背景下,这些问题亟待解决。

15日,曹文杰忙着去省政府汇报相关事宜,面对记者提出的王建忠是否还会进入醋协会和山西醋形象何时能够完全恢复的问题时,说了三个字:“不好说。”