一罐甜酒酿

□陈红 文摄


甜酒酿

前些日子，随采风活动去探访了一家酿酒企业。临走时，每位参观者都收到一罐甜酒酿。回到家一打开，清甜的酒香立刻散出来。糯米软糯透亮，酒汁清亮温润，甜而微醺的味道，只觉一切似曾相识。

酒酿，也叫醪糟，我们老家启海一带叫“酒板”。《神农本草经疏》记载醪糟：“补脾胃、益肺气之谷。脾胃得利，则中自温，温能养气，气顺则身自多热。脾肺虚寒者宜之。”腊月寒冬，来碗热气腾腾的甜酒酿，顿觉胃中温暖，寒意自然消散。没有哪一种美食能像甜酒酿那般神奇了。记得有文章写过，说它既能当饭又能当点心，还那么好吃，吃过的人都会念念不忘。

发酵好的酒酿，酒香淡淡，两分酸、八分甜，才恰到好处。于味道而言，甜酒酿的甜是主角，酸是配角，腻则若有若无，像一层薄薄的底色。发酵时还生出少量有机酸，中和甜腻，添一丝清爽，让整罐甜酒的味道灵动起来。真正好吃、让人回味无穷的，也正是那发酵过的糯米。粒还看得出形状，一抿就化，甜里裹着隐约的酒气，嚼到最后，舌根处泛起一点微酸，让人觉得人间可亲。

我从小爱吃甜酒酿，母亲也就学着做。每当母亲做甜酒酿时，我总会站在一旁静静地看。糯米一般在前一晚浸泡好，上笼蒸得粒粒分明。水汽氤氲中，糯米的清香渐渐弥漫开来。等晾到微温，酒曲碾成粉，一层米一层曲，拌入陶罐中。接着用手掌轻轻抹平，压得服服帖帖。最后在中间按出个小酒窝，盖上棉被，搁在灶台边。第二天掀开一角，酒香就悄悄漫出来；到第三天，窝里蓄满了汁，米粒浮浮沉沉，拿勺子一按，软塌塌地陷下去。母亲说，那几天她总要凑近闻上好几回。能美美地喝上一碗母亲酿制的酒酿，对我来说，那简直是一种享受。

印象中，我童年的甜酒酿，多半出自外公外婆之手。被我尊为“酒仙”的外公，是做酒酿的好手。做酒酿看起来工艺简单，却最讲究干净细致，半点马虎不得。故而要做成不老不嫩、醇香甘甜的甜酒酿，其实并不容易。外公不用棉被捂，而是把陶罐搁在灶膛口，借着余温慢慢焐。灶膛里刚熄了火，炭灰还温着，陶罐用旧棉袄一裹，搁在灶膛口的灰堆旁，一夜过去，清晨掀开，已有淡淡的酒香。第三天，有白毛从饭粒缝里钻出来，像一床小雪被。外婆拿一根筷子插进米窝里，又舀一小勺尝尝，眯着眼说“再等等”。调皮的我，总溜进厨房，偷尝几口。外婆看着我红扑扑的脸蛋，闻着一身酒气，哭笑不得。

时间在期待中缓缓流逝，直到外婆说：“吃甜酒酿喽……”灶膛里柴火正旺，火舌舔着锅底。酒酿添两瓢水，煮沸后，放上汤圆，小煮片刻。等汤圆浮上来，再磕上一两个鸡蛋，滚开起锅舀出。外婆在每个碗里放了一调羹桂花蜜，不得不说这搭配实在是妙。糯糯的汤圆和淡黄的桂花相映成趣，热气一冒，酒香就软软地扑在脸上。我捧着碗，蹲在门槛上，吹个不停，生怕烫了。冬日的阳光像被云絮筛过，从屋檐斜下来，照得碗里的米粒暖洋洋的，人也有了一种微醺的飘然感。

很多年过去了，我依然记得外公家甜酒酿的味道，这味道真可用“鲜甜”两字来描述。吃甜酒酿的感觉，是慢慢铺开的。酿汁在舌尖打转，先是一股清甜，明明白白地化开；接着泛起一丝微酸，不抢戏，只把甜往深处引一引；最后留下一点淡淡的酒香，顺着喉咙滑下去，暖暖的，心口像是被这香气轻轻撞了一下。一小碗吃完，碗底还剩几粒米，拿舌头一舔就没了，可嘴里那股酒香还在，细细的，醒了所有昏沉的味蕾。

记忆里的酒酿依旧香甜，而外公外婆却早已离我而去，灶膛口的陶罐没人再焐。入冬了，母亲偶尔动手做甜酒酿。泡米、蒸饭、拌曲、捂被……每一步都小心翼翼，像在复刻一段再也回不去的时光。“还是没做好。”母亲喃喃自责：“老了，不中用了！”我鼻尖发酸，悄悄转过头，一口喝下去，虽发酵尚浅，但回甘绵长。

猪油飘香满墙门

□方名列

猪油嘛，就一个字，香！

大冬天的，一早起来，盛上一碗火热哒哒滚的泡饭。打开搪瓷杯盖，用筷节头挑一笃（点）猪油，再倒上一点酱油，一搅拌，香气四溢。看着雪白的猪油慢慢融化，忙端起饭碗，呼噜呼噜一阵响，一大碗鲜香的泡饭就顷刻见底，人也由此热乎起来。

泡饭是咱们宁波人的传统早餐，想当年几乎家家户户都吃。但下饭的小菜各有不同，酱豆腐、酱瓜、咸齑，甚至酱油、盐等是常态。如有猪油作伴，那真是天大的好事，改善生活了。

猪油，来源于两大途径，一是猪板油，二是猪肥肉，而熬剩的猪油渣也是非常的酥脆好吃。夹一块稍凉的金黄色猪油渣，入嘴，在牙齿的嚼动间，“酥酥”作响，感觉特好，香气随即弥漫开来。为保鲜及提高口味，在熬制时稍微加了点盐，咸咪咪的，相当着味。猪油渣还可派大用场，与其他菜搭配，烧成“猪油渣炒青菜”“猪油渣煮芋艿”等，口感鲜美，别有风味。我们儿时，猪油与猪油渣都是美味佳肴。

猪油属于动物油，通俗说就是荤油。在以前那个票证年代，供应的素油不外乎两种，菜油与棉油。记得是每人每月四两，春节国庆另增加二两。菜油人人皆知，但棉油年轻人可能不晓，棉油就是从棉花籽中榨出来的油。棉油有个最大的缺点，就是遇冷要“结蜡（凝固）”，冷天烧菜前，必须先拿油瓶到煤球炉上烤，待棉油渐渐融化了，才能入锅烧菜。

平时供应的素油，要省着吃，到月底不够了，母亲有时就会买些猪肥肉（肉也需凭票，而且肥肉受欢迎），熬成猪油。因为那时没有冰箱，熬制猪油的时间一般是在天气渐冷时。猪油的香气，可以飘得很远，只要有一户人家在熬猪油，其浓郁的香味整个墙门里的人都闻得到。

宁波有句老话叫：猪油炒冷饭，味（读：米）道交关赞。当然，猪油也能烧菜，卖相好看，油光锃亮，但你得趁热吃，凉了就会凝固，少了口味。家里没小菜时，常泡酱油汤，红汤寡水的，如加一点猪油，那香飘四处，味道就立马改变，化腐朽为神奇了。年糕汤、面条、白粥等，上桌时，加一点猪油，同样提鲜增香，口味上了一个台阶。真所谓：猪油一笃（点），处处用着。

母亲当时在皮革厂工作，原来因厂里规模小，是直接采购皮革，然后再进行加工，生产成皮鞋、皮包等。后来厂里发展，新建了“制革车间”，就是新鲜的整张猪皮（毛皮）进来，经过技术处理，变成了皮革。从最原始的“毛皮”进来，到皮鞋等成品出厂，厂子成了一条龙生产企业。

一日，母亲下班回来，从随身拎的布袋里拿出一只白色搪瓷杯，搪瓷杯上印有一排弧形的红字，即母亲的厂名，下方还有三位阿拉伯数字。我们迫不及待打开盖子，随即闻到一股香味，哦！原来是一搪瓷杯熬好的猪油，母亲笑着说，这是厂里发的福利。在我们头脑里，皮革厂虽与猪皮有关系，但对猪油似乎浑身不搭界，何来此等好事？

原来，采购来的新鲜猪皮上还残留着一些肥肉，也不知是沿袭了传统行业的做法，还是有人想出的窍门。厂里派人用刀刮下这些肥肉，然后再入锅熬成猪油。工会也挺人性化的，专门买了一批搪瓷杯，印上数字，每人一只，以示区别。因职工多猪油少，故采用轮流发放的形式，让大家都改善生活。在食品匮乏的年代，有的职工还把猪油当作礼物，分送给亲朋好友。想当年，在皮革厂上班还蛮吃香的呢！


AI生成图

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 宁报集团职业道德投诉/87654321 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波日报印务有限公司 地址/宁波市江北区通宁路520弄209号 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/宁波市高新区扬帆路999弄研发园B区1幢8楼 电话/87298700