



谢明海查看醋的成色。

醋的韵味



开门七件事，柴米油盐酱醋茶。醋是人们日常生活中不可或缺的调味品，儿时提着瓶去打醋的记忆，总在不经意间跳出脑海，拨动心弦。随着工业化的兴起，传统的手工酿醋如今已很少见到。不过，在鄞州瞻岐镇东一村，还有一家传统手工酿醋的醋坊，里面不时传出阵阵醋香。

54岁的谢明海和妻子徐爱娟一起经营着这家醋坊。常年的劳作让夫妻俩看上去格外精干。“这门手艺可是祖传的！”说起自家的米醋，老谢显得特别自豪。

老谢说，从记事的时候起，他就跟着父亲学做米醋。手工酿制的过程费时又费力，但酿出来的醋，“总带着一股独特的韵味，这是一般用机器流水线生产的醋所不能比

的”。工厂化大规模的生产方式冲击着传统的手工作坊，老谢的醋坊也经历了一段时间的举步维艰。“总舍不得这门手艺，也舍不得儿时跟着父亲做醋的那段记忆。”为此，老谢咬牙坚持着，夫妻俩起早贪黑，推着小车出去卖，不但跑遍了附近的乡镇，甚至远赴象山叫卖。最近几年，传统酿造的食材产品重新散发魅力，老谢的醋坊生意渐好，每到周末，甚至会有外地客人特意赶来买醋。

从最初的糯米到最后制成食醋，要经过浸米、蒸饭、包饭团、反复发酵、打耙等工序，许多动作都要重复数十甚至数百次，其中的辛苦自不必提。老谢说，手工酿醋最好的时间是每年的6月、7月、8月，因为手工酿醋要进行天然发酵，这段时间的气温最理想。

记者 王鹏 通讯员 陈科峰 文/摄



蒸好的糯米用树叶包裹起来，接下来的工序是发酵。



为了让糯米更好地发酵，要盖上草药。



泡好的糯米捞出来，准备上蒸。



糯米原料放入缸中再次发酵。