

掀开尘封的草苫子，一股柔和绵长的醋香悠然升起……

岁月老醋，讲述古法酿造的情怀



屋顶静静发酵的玫瑰醋



玫瑰醋



浸米



玫瑰醋的发酵器具



工人正在闻醋香



发酵中色如玫瑰的醋醪



蒸熟后的米饭下入缸中

□李露

真正爱好海鲜的人都懂得，海鲜性寒，配上一碟姜醋，才是绝搭！奉化，位于浙东沿海，独特的地理位置让奉化人的餐桌上总有一道海鲜美食，因此也少不了醋。但是面对市面上琳琅满目的米醋、陈醋，你可否知道我们奉化还有一家仍在坚持用传统古法手工酿造玫瑰醋的酿造厂？

酿造手艺源于清末

农历三月底，又到了开始酿造浙江玫瑰米醋的季节。浙江特有的温度、湿度和微生物环境造就了玫瑰醋的地域性，独特气候条件带来的天然菌种，成为制作玫瑰米醋不可或缺有益微生物。用大米为原料，靠空气中的微生物种群，春酿秋韵自然天成，形成了玫瑰米醋特有的色、香、味、体的特征。色如琥珀通体透明，香气清淡增强食欲，味带鲜甜酸而不呛的玫瑰醋，可算是大自然给予喜爱本色美食的江南人特有的恩赐。

从立夏前投料生产，到立冬后发酵成熟，一年一熟，产量有限。玫瑰米醋对于酿造行业的诠释是安静，或许是因为传统工艺大都喜欢于无声处听惊雷吧。

佐餐王是奉化地区唯一一家仍坚持传统手工酿造玫瑰醋的酿造厂。从业40余年的企业负责人姜翼鹏是浙江省调味品协会副主任，宁波调味品专业委员会主任。老姜今年虽然已经66岁了，头发有些许银丝，但背脊挺得很直，依旧精气神十足。姜翼鹏与酱、醋打了一辈子交道，讲起玫瑰米醋，如数家珍。“浙江玫瑰醋采用液态醋酸表面复式发酵工艺，即酒化和醋化同步进行，且利用特定环境中的野生自然菌发酵。表面静置液态发酵的方法糖化时间不能少于12天，加上要利用环境中的有益微生物，只能在传统投料期投料，生产周期很长。”姜翼鹏对于自家厂里用古法酿造的玫瑰醋还是有几分骄傲的。

据悉，传统酿造玫瑰醋手艺起源于清朝末期，那时候佐餐王还叫楼恒昌，是宁波著名酱园老字号楼茂记在奉化的分号。

古法酿造里的情怀

尽管现代文明已经发展到了让很多工作得以解放人类双手的地步，但还是有那么一群人仍坚持用最传统的方式手工酿醋。老姜说，手工酿醋是个力气活，不仅要搬运大量的重物，重复一个动作数十甚至数百次，还得在高温的环境中工作。楼恒昌厂址还在县江旁的时候，工人们每天都得用扁担从县江里挑水回来酿造玫瑰醋。

容器是手工酿造的重要组成部分，其容量与传统工艺及工艺条件控制有关。目前传统玫瑰醋酿造采用的大缸容量一般为500kg，如果增大容量确实可以提高生产效率，但是也增大了工人打耙的难度和工作强度，容易使酿造过程中的温度和溶氧量等不易控制，从而对玫瑰醋的品质产生影响。所

以，这么多年，佐餐王都坚持这个容量的大缸。不同于现代工艺24小时即可出醋的快速酿造法，玫瑰醋的酿造依旧延续传统工艺，顺应四季气候温差变化。一般从4月中旬农历芒种开始至7月中旬，才能进行浸米投料。初夏投料至秋后，历经4个月表面静置液态发酵法发酵成熟，醋的品质才是最佳。所以玫瑰醋，看似娇贵，却是在经历了浸泡、沥干、蒸熟、冷却、搭窝、发芽、酒精发酵、醋酸发酵等“千锤百炼”繁琐的工序后才来到寻常百姓的餐桌上。

天然的东西或许味道和色泽都比不上那些添加了各种化学成分的更加诱人，但是坚持这份传统，其中含的情怀却是机器与非自然的添加剂所不能企及的。所幸漫长的等待终究会迎来收获。4个月之后，待我们掀开尘封的草苫子，醋缸内一股柔和绵长的醋香味悠然升起，随风入鼻，用筷子沾着尝一尝，酿成的玫瑰醋鲜而微甜，醋香纯正，是一道独具风味且更符合我们江南百姓饮食习惯的上乘佳品。

最后一季玫瑰米醋

如今，位于城区中心的佐餐王厂房即将面临拆迁，当工人们忙着将雪白的糯米倒入进竹篓时，厂房周围的挖掘机也正发出阵阵轰鸣。

从酿造工艺到酿造容器，从国有食品厂到股份制公司，历经风雨，多少精酿的好醋都出自这20亩土地的厂房内……这小小的一瓶玫瑰米醋，传承着奉化人务实执着的鲜明个性，也承载着传统酿造工艺发展与创新的使命。如今，放眼望去，这里已成繁忙的建筑工地，在几年后，这块做了半个世纪米醋的土地将迎来新的市容市貌，而搬迁后的酿造厂还会不会生产玫瑰醋，现在还未知，所以这很有可能是佐餐王公司的最后一季玫瑰米醋了……

临别之际，透过岁月斑驳的厂门，可以看见拆迁常见的残垣断壁，尘土飞扬里，唯有那一缸缸盖着草苫子的玫瑰醋安详地躺在醋缸内，依然那么岁月静好，就如姜翼鹏说：“玫瑰醋，于无色处见繁华。”有这些为传统事业坚守的人，必定还会有新的奇迹吧！



更多精彩，请关注“七彩奉化”“in 奉化”



当你在自家厨房尝试一道道美味，投入身心制作时，不妨与我们一起分享你的感受；当美味出炉，不妨让我们一起共享成果。

记住，伟大的美食家可以来自任何地方，或许就是你的厨房哦！

投稿邮箱地址：740498844@qq.com 88912175

蛋黄溶豆

用料：

蛋黄3个

婴儿奶粉18克

柠檬汁(去蛋腥味)两滴

糖粉(可不放)5克

步骤：

1. 蛋黄加糖粉加柠檬汁放进一个尺寸稍微大一点的碗里。

2. 用打蛋器打到蛋黄浓稠发白，可以写“8”字不轻易消失就可以。

3. 加入奶粉(不能拿任何东西替代奶粉)，用硅胶棒翻拌均匀，装入裱花袋，剪一个小小的口，挤成均匀的小点。

4. 挤到一半时，烤箱上下火100℃左右预热。

5. 将烤网放置在烤箱中层，上下火100℃烤12-15分钟。(没熟千万不要开烤箱门，中间会塌陷)

网友“王大米粒儿”制作



制作蛋黄奶



装入裱花袋



挤豆



成品



对于一枚吃货来说，每一次旅行，品尝当地美食，可能比旅行本身更重要，由一道美味认识一个地方，从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点，而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿！

投稿邮箱：740498844@qq.com, 88912175

最平民米其林中餐馆的最贵族虾肠

被称为最平民米其林中餐馆的“添好运”点心专门店在香港深水埗有一家分店。深水埗是历史比较悠久的平民区，其中有好几条布满摊档的步行街，而且有很多批发商品的店铺。

“添好运”的装修没有太多精致的地方，很传统的方形木头桌子，简单靠背的木头椅子，配合店里有点昏黄的灯光，可以感受到一种淡淡的传统茶楼的味道。不同的是，这里的节奏更快，位子也更加拥挤，双人位基本没有独立的，和旁边的顾客的桌子直接并在一起。寸土寸金的香港，这样最大化利用空间的布局也很常见。

据说老板哥哥麦桂培本来是香港四季酒店龙景轩点心主厨，后来出来自己创业开设了“添好运”，主打各类茶点。虽然点心的种类不多，但是每一样都能算是精品。“添好运”靠师傅们的用心与坚持，维系着这一份简单传统的味道，也带给吃货很

多快乐。

港式点心，除那些用上鲍参翅肚之类奢侈物的点心，虾饺虾肠大概算是平民点心中属于贵族的一类，每每饮茶的时候看着它似乎站在最高的价格区域在呼唤着你。

“添好运”的韭王鲜虾肠走的是嫩滑的路线，口感上虽然达不到入口即溶的境地，但已经不需要咀嚼，上下颚稍微用力就能够让大米的香气萦绕在口腔里面。鲜虾去壳之后和非黄加入肠粉一起蒸熟，虾肉本身的鲜甜融入了肠粉之中，紧实的肉质也和肠粉的口感交相辉映；韭黄比起韭菜更加爽脆，味道也不如韭菜浓烈而偏向淡雅，加上甜酱油的加持，整份肠粉满是清新感。美中不足的是，由于他们家的肠粉本身没有什么韧性，用筷子夹便是考验功夫的时候，而且一整颗的虾肉容易脱离肠粉掉出来，庆幸中餐餐具里面还有汤匙，不然要苦恼一番了。

据果壳



图片来自网络