

酒糟飘香

□黄志昌

浙东宁、绍地区是江南稻米产地，也是黄酒的故乡。历史悠久的“绍兴老酒”名扬四海，吸引着数以万计的酒客前来品尝。这里，除了众多的酒厂作坊造酒以外，民间农户都有酿米酒的习惯，人人会饮酒、户户飘酒香已成为家乡人的生活亮点。故有“无酒不成事，见酒吟诗文”之说，谁家生个千金女儿，俚人就会说：“某某生了个老酒髻哟！”

米酒俗称“老白酒”，加点红釉就成了黄酒，旧时农家每年要做好几“七石缸”的酒，自饮酌客或招待长工、忙月之类。老白酒以糯米为主原料，蒸熟成饭，拌以酒药，发酵而成，制作方便简单。秋收过后，谷粒进仓，家家户户就陆续酿起米酒。酒多了，酒糟也自然多。酒糟虽说是造酒剩下的渣滓，然而它的用途真不少——糟鱼肉、喂牲口、当肥料……看似粗劣，实是珍品，故有“糟糠之妻不能丢”之喻说。

“糟鸡糟鸭糟大肠，腊鱼腊肉腊白鲞……”这是“余姚滩簧”（姚剧）中的唱白，也是过年前农妇们的一大忙活。只见主妇们把一只只脱光毛的裸身鸡、鸭、鹅、兔、猪条肉等等放进大铁锅里，加入适量的茴香或桂皮用柴火煮熟，然后把冒着香味的“四只脚”、“两只脚”的好家伙们捞出来冷却，再把它们分割成几大块。接着把预先准备着的酒糟儿加上适量的食盐、味精、生姜及辣椒调和，最后，把鸡鸭之类放入坛瓮中，把调和好的酒糟倒入其中，分层均匀覆盖，盛器外口用纱布包扎，以防飞虫入内而不卫生。

酒糟吸油脂，入醇香，被糟过的鱼肉鸡鸭喷香入味，它处于鲜和咸之间，恰如其分，百吃不厌，受食客之青睐，就连“三高”（高血压、高血脂、高血糖）人员也可放心食用。尤其是那些动物内脏、头脚尾巴之类的“边角料”，经过酒糟的熏染，咸香入味，是下酒的精品。中医认为，“糟货”具有补五脏六腑、补气、补血的功效，适用于久病体弱者，若是在夏季里，还可预防中暑。节日里，斩切成小块，装成冷盘招待亲朋好友；平时间，捞上几小块，咪咪老酒，真是神仙过的好日子；农忙里，送田头，下酒饭，是去乏解困的大补品……若是糟髻掏空了，剩下的带有肉末儿的纯糟，加点野蒜葱姜蒸煮，也是下饭的好菜。经这一说，尝过的老朋友肯定回味无穷，没尝过的新客人必然馋涎欲滴。不要紧，请到四明山中的“农家乐”来，这里有的是“糟货”，定能使你大饱眼福、口福。

“糟货”历史悠久，有酒之日，也是有糟货之始，曹雪芹笔下的《红楼梦》里就提到了糟鸡糟鸭。鄞阳湖康郎山的“酒糟鱼”其独特风味被明朝开国元君朱元璋钦点为皇家贡品。而酒糟汤圆又是江西南昌的特色小吃，也一度被朱元璋所喜欢。

如果说酒糟是山野村姑，那么酒酿便是名门闺秀了。酒酿是酒糟的姐妹篇，比酒糟高胜一筹。酒酿的主要原料是优质糯米和酒糟，把糯米泡后蒸熟，冷却至一定程度拌和酒糟，掌握一定温度让其发酵即成。它的吃法多种花式，可以单吃，也可以做成酒酿圆子、酒酿年糕、赤豆酒酿、鸡蛋酒酿、酒酿馒头等等。当地鹿亭乡的“发酵馒头”颇有名气，米粉添置酒酿发酵而成。洁白如玉的馒头，中间加盖红色印章，亮丽夺目，咬一口香而糯，酸中带甜，其味甚佳。鹿亭人家结婚生子、建房上梁、祝寿庆贺、考入大学等等都少不了发酵馒头。“发一发，满一满”那都是吉利文化之言，其实是馈赠亲朋好友、建立友情、促进邻里和谐的纽带食品。如果弄得不好，酒酿也会变酸变质，吃了倒胃口，那么，就会应了人们常说的那句俗话：“浆板（酒酿）不如糟，男人不如嫂”。

酒乡里酒糟香，而酒乡人的那份热情好客更为清香四溢。记得上世纪90年代我在黄明任教，期末挨家逐户去家访，进门才几分钟，女家长们第一件事就是用酒糟年糕招待老师。热气腾腾的酒糟年糕，放一勺晶莹剔透的白砂糖，中间还要磕个土鸡蛋，香甜美食，非得让你吃下去不可，否则就是瞧不起她们。这种朴实的尊师之情终久不忘。

蛳螺记忆

□徐琼

读陈晓卿的《至味在人间》，其中“吃螺蛳”的片段看得我舌尖上的多巴胺迅猛分泌，恰逢国庆假期，便立即掏出手机给母亲发信息，要求第二天的中餐加一道螺蛳。

宁波人管螺蛳叫蛳螺，它大概可以算是最便宜的河鲜了，住在河道边的人家顺手在河埠头一摸就能带回一道菜。吴方言区有“蛳螺壳里做道场”的俗语，且不管有多少人知道这俗语源于岳飞故事，用“蛳螺壳”来作比喻足见蛳螺的家常。宁波老话还有“三十年夜下饭多，还差一碗剖蛳螺”的说法，也可以看出百姓对蛳螺的喜爱。

小时候，家里常买蛳螺来吃，尤其是暑假。母亲早起去菜场买了来，将其放入小缸内吐泥，待到快中午时就招呼我和姐姐剖蛳螺。蛳螺好吃，剖蛳螺却是件累人的事，但又不能不剖，不然嚼不出肉来，而且也不好入味。好在蛳螺壳脆，只需用老虎钳或剪刀在尾部轻轻一剪便成。可是蛳螺个小，原本不太费力的活到后来也会手指发痛，于是碰到壳厚、不好剪的就通通成了“不小心”的“漏割之螺”。那时候宁波人还没习惯吃辣，爆炒是最常见的做法，油、酱油、料酒、姜末和小葱是最主要的佐料，有些人家也喜欢薄薄地勾芡一下。

蛳螺也有不割尾巴的吃法。洗干净的蛳螺放入沸水余一下，等蛳螺衣开始脱落便捞出沥干再拿到冷水里冲洗一番。接下来的活还是很无趣，在牙签还没被广泛应用的年代，我们得用绣花针把螺肉一个个挑出来。有时候挑了一半找到借口出去磨蹭一会，待会来时绣花针早已混入螺壳找不到了，这时又少不得听母亲几句唠叨。挑出来的螺肉可以拌点油、盐、酱油做成凉菜，这种做法非常简便，但不经吃，三口两口碗就空了。母亲也常把螺肉做成汤，老话有“三天不吃鲜，蛳螺带壳咽”的说法，螺肉很鲜，螺肉汤可以不放味精。

中学读的是一个住宿制学校，2毛钱一份的炒蛳螺绝对是道高性价比的菜。问题也有，蛳螺不像普通菜肴可以吃一口菜就一口饭，其饮食特性决定了人们一吃就停不下来，像嗑瓜子一样。据说“嗑瓜子理论”已被运用于员工激励与管理方法，无论如何，停不下来的后果可能是菜已下肚，饭还没下去多少，好在还有鲜香的汤汁，酱油味的，拌在饭里一样好吃。轮到打扫餐厅的同学，一定盼着当天食堂不供应炒蛳螺，螺壳在地上滚来滚去就是不进到畚箕里来，实在讨厌。

东钱湖的蛳螺大概是宁波最好吃的，因为水质好，何况还有“钱湖吻别”这么富有想象空间的别名。几年前的一个夏日，几位老同学相约在殷湾渔火的一个农家餐馆吃饭，三面环水的农家自建平台上，我们对着明月，吹着南风，嚼着蛳螺，聊着往事，惬意得不得了。大概是酒喝太快噎着了，一位长得很黑的男同学突然扭过头吐在了湖里，我们都有些担心，他却拍拍胸口淡定地说：“可惜，可惜了！”可惜的是酒，还是这连上两份的“钱湖吻别”？我们不得而知。

对水质有更高要求的是一种叫青蛳的蛳螺。多年前和一帮同学去樟村玩，吃饭时当地同学手指着一碗青绿色的汤说：“这叫青蛳，你们都没吃过的，这东西只有阿拉樟村环境好才有。”确实是，同为西乡人，我都没听过。比起普通的蛳螺，青蛳的个头略小，外形细长，螺壳偏厚，颜色也要更深一些。经不起同学的吆喝，马上拿勺子舀了送到嘴里，第一感觉是微苦，不好吃，可再一回味就有了甜，这才算真正尝到味道了。听说这几年水系治理成效显著，樟村溪坑里的青蛳更多了。

写到这里，我舌尖上的味蕾早已完成全面动员，只等亲朋一声招呼。

总第6409期
配图 张海华
投稿邮箱 essay@cmb.com.cn

