



祖辈留下来的过滤醋的传统器具。

瞻岐古法 酿醋人



酿醋用的米要浸泡十几天。



谢明海和妻子徐爱娟将泡好的米倒入蒸缸。



蒸好冷却的糯米用树叶包裹起来进行发酵。



谢明海用一间仓库存放十年以上的陈醋。



谢明海在“打耙”，让缸里的醋醋上下温度保持平衡。

“芽姜紫醋炙银鱼，雪碗擎来二尺余”。让苏东坡欲罢不能的不仅仅是鲜美的鲥鱼，还有让鲥鱼口感更加鲜美的香醋。

对于沿海而居饮食离不开各类海鲜的宁波人来说，醋也是佐餐的最佳伴侣。夹一块腌得入味的红膏炆蟹，在醋碟里轻轻一蘸，入口的那一瞬，应该就是最宁波的感觉。

在四面环山、一面临海的鄞州瞻岐镇，有一位酿醋人，他仍坚持古法糯米醋酿造技艺，他就是宁波古法酿醋非遗传承人谢明海。

与现代工业化酿醋不同，谢明海在酿醋过程中不使用任何发酵菌种。“酿醋是挺苦的，但听到人家说这醋交关落胃时，我就很开心。”谢明海一边搅动着宜兴缸里发酵正浓的原醋，一边悠悠地说道。

抑或是长久和米醋打交道的关系，谢明海的面色一如其酿造的米醋一般红润，看起来比实际年龄年轻得多。

谢明海介绍，谢氏先祖迁入东一村后，常受寒湿之苦。族人深研药理者，配制药醋供人驱寒除湿，代代改进，历时数百年。17岁那年，谢明海传承衣钵，跟父亲学会了酿醋，至今40年的酿醋生涯让他尝尽人生的酸甜苦辣。

江南的初夏正是一年最适宜酿醋的时节，虽然天气清爽舒适，但醋坊里显得有些闷热。两口用宜兴缸改造的蒸缸热气蒸腾，将已浸泡了十余天的糯米缓缓蒸熟。其后，要选用附近山上特有的一种树叶，将冷却至合适温度的糯米包裹起来，再投放到宜兴缸里进行自然糖化发酵。

手工酿醋的过程全凭经验，一闻一看一摸，谢明海就知道要不要“打耙”，让发酵中的醋醋保持合适的温度。正是这积累了几十年的经验，让谢明海能够酿造出一坛坛好醋。

如今，谢明海一年能够酿出400缸、约14万公斤的米醋。醋是陈的香，质量越好的醋酸度越高，虽然所用的宜兴缸是耐酸缸，但时间久了仍会被醋酸侵蚀导致米醋泄漏。有人劝谢明海换用便宜耐用的塑料缸，被他一口否决：“不然就不是那个味儿了。”

谢明海酿出的陈醋，总酸度一般接近5度，远高于一般的配制醋和酿造醋，也使其入口香醇不突兀，最是江南气质，让人味蕾大开。

凭借优良的品质，谢明海的米醋一度打入日本市场，深受日本客户的青睐。不过随着经营策略的转变，谢明海转为深耕国内市场，“我要让我们的老百姓感受到古法酿造米醋的醇香与魅力。”谢明海充满信心地说。