责编/乐建中
审读/邱立波 美编/张靖宇

采辣蓼 做“白药”

象山茅洋乡茅洋村，九月的风吹来，一片绿油油的辣蓼随风舞动。赖绿英手中的镰刀上下翻飞，辣蓼被拦腰割断，空气中弥漫着淡淡的辛辣味儿。

“你尝尝看，像辣椒一样辣。”说着，赖绿英将一片辣蓼叶子递到记者面前。记者小心地咬下了一点边，几秒钟后，辛辣味儿在舌尖泛起，如同火烫般逐渐扩散至整个口腔。

“这个小叶子的辣蓼特别辣，大叶子的那种就没多少味道，做白药时这两种都要用。”看着记者被辣得龇牙咧嘴的样子，赖绿英笑着解释道。

赖绿英是茅洋周边最擅长做“白药”的人，每年辣蓼结籽前后，气温尚高，湿度适中，正是制作“白药”的好时候。赖绿英介绍说，“白药”是传统酿酒中的“药引”，比起用酒曲酿出的酒，“白药”酿的酒更醇香，喝了不上头，因此象山人更好这一口。赖绿英做的“白药”深受酿酒的乡邻青睐，每年做的上千斤“白药”供不应求。

以前田间地头随处可见辣蓼的身影，可随着除草剂的大量使用，如今野生辣蓼越来越少。为了保障原料，赖绿英自己在屋前院后的空地里种了不少辣蓼。

采来的辣蓼部分晒干磨成粉，部分捣成汁，将辣蓼粉、米粉、辣蓼汁按比例和在一起，经过揉搓、按压、刀切等工序后，再将其摆在稻草上经过约36个小时的发酵，原本灰青色的表面会长出一层以益生菌为主要成分的白毛，“白药”才呈现白色。再经过7-10天的晾晒，干透后就可以长久保存了。

过程看似简单，但像和面放多少水、晾晒多久翻一次等关键步骤则全凭经验，有人来讨教，赖绿英会和盘托出自己的秘诀。“徒弟多了，这门技艺就能延续，我这师傅饿死也没事儿。”赖绿英开玩笑说。

记者 张培坚 文/图

赖绿英在晾晒辣蓼，晒干后的辣蓼磨成粉后使用。

部分新鲜辣蓼捣成汁后做和面水使用。

制作好的“白药”可以存放很久，天冷后酿酒时就可以拿来用作“药引”了。

发酵、晾晒的过程中，要视情况进行翻面，经过大约一周时间，“白药”制作大功告成。

米粉中加多少辣蓼粉、多少辣蓼汁全凭经验，多了少了味道就不一样了。