



柔柔酸、微微甜! 在口腔中撩动我们的味蕾

# 一年只酿一季的玫瑰浙醋 婉约清新江南味

醋  
CU

## 从立夏到立冬 “老味道”酿一季

走进写着“恒泰官酱园”字样的老牌坊,仿佛有一种穿越历史的沧桑感。老杭州的记忆里,早先的杭州庆春路上,就有“恒泰酱园”的招牌。

太阳下,戴着斗笠的酱缸子整齐排列,大大的草缸盖子慵懒地晒太阳。

生产车间在一扇不起眼的大门里。一推开门,一股浓郁的醋香迎面扑来。老师傅来自强正在翻动料缸里的玫红色浆液,这些半成品之后要进行压榨、灭菌的工序。

来师傅说,按照传统工艺,玫瑰醋一年只酿造一季。一般在立夏节气,选用新鲜的籼米投料。按照自然节气,蒸饭会自然发酵。从湿润的梅雨,到高温的大暑,酒酸变成醋酸。至立冬发酵成熟,历经6个月。

这个过程,要七八个人完成,其中2位是上了50岁的老师傅。只有一线的酿醋人知道,这是一项非常艰苦的体力劳动。尤其在炎炎盛夏,正是醋酸发酵阶段,要进行人工开耙。屋子里四五十摄氏度,潮湿闷热,很多人跑进去一分钟都坚持不了。他们要一缸一缸用耙子翻动,几千缸下来,那叫一个汗流浹背。一拨人翻2个小时出来,再换下一拨人。

“高强度的体力劳动,年轻人谁都不愿意干。”来自强多年下来只招到一个45岁的女徒弟。

也因为地域、气候、工艺的种种限制,玫瑰醋的产量有限,一季只能酿几千吨。

## 江南特有的气候环境 才能成就玫瑰浙醋

可能很多人好奇,为啥叫玫瑰醋,是里面有玫瑰花吗?

“完全没有,原料只有大米一样。”来自强笑起来,因为这种醋的色泽亮丽,像玫瑰花瓣一样,所以自古就叫玫瑰醋。

“这是江南特有的气候环境,靠自然界微生物菌群,6个月发酵出来的,没有一点人工干预的东西。”杭州市食品酿造有限公司总经理李京告诉记者,浙江做醋的企业挺多,只有在浙北这一带,能酿制出颜色清亮、犹如玫瑰花一样的玫瑰醋。

现在厂里,生产醋有三条产品线,分别是机械全自动化、半自动化,以及传统手工。只有玫瑰醋是纯手工酿制的。

李京认为,好的匠心并不是一成不变,但想有新的改进,也很困难。比如,酿缸上要盖的草缸盖,因为很重,经常拉容易破损,试着改成轻一些的塑料盖,发现就酿不好醋。“我们深入研究后,发现这个草缸盖,真正作用不在保温,而是天然的好菌头。”

再比如开耙这个步骤,老师傅的手感很重要,用机器还无法替代。李京说,古法酿制的每一步都有奥妙。这样神奇的工艺,最早在元代就有记载,距今已有几百年。如今,玫瑰浙醋酿造技艺,已经是区级手工酿制的非物质文化遗产。



来自强翻动料缸里的玫红色浆液

本报记者 方力

—— 仲春伊始,秋冬乃熟,花开一岁,醋酿一味。

—— 古法酿造的玫瑰浙醋,是大自然赐予江浙人民的神奇礼物,从它诞生日起,就深深地烙上了江南印记。

—— 历经13道传统工序,6个月自然发酵,酸味物质分解出的氢离子,在口腔中撩动着我们的味蕾……纪录片《舌尖上的中国》中,曾这样描述。

—— 它是老底子餐桌上,西湖醋鱼、宋嫂鱼羹、杭州小笼包乃至江湖海鲜的“最佳伴侣”。如同西湖的湖光山色,清新而自然。

—— 柔柔酸、微微甜! 这一款只酿一季的“老味道”里,夹杂着浙江人百转千回的生活滋味。

—— 钱江晚报记者走访了杭州市食品酿造有限公司位于德清的工厂,这里是中国四大名醋之一的“双鱼”玫瑰浙醋的生产基地。



新闻+

## 江浙人过年 餐桌上的鱼虾蟹 少不了这一灵魂伴侣

生产管理部的80后朱磊是杭州人,从他记事起,家里就喜欢买一种红瓶子装的醋。其实就是玫瑰醋。这大抵是老底子们共同的口味选择。

在李京看来,杭帮菜特别注重食材的本味,所以调味只是辅助,不能遮盖食材本身的颜色和味道。像杭州名菜西湖醋鱼、宋嫂鱼羹,用的多是玫瑰醋。

朱磊说,过年的餐桌上,虾、蟹的蘸料,用玫瑰醋更是极好的。江浙人喜欢吃江鲜,调味清淡、好看很重要。而玫瑰醋仅以大米为原料,质地特别清澈和轻柔,所以是最佳拍档。去年在杭州卖爆的一个品牌蟹礼盒里,搭配的就是玫瑰醋。

李京讲了个故事。曾有杭州大厨,想仿制《随园食单》里一款精致的南宋宫廷菜:蟹酿橙。简单说,将蟹黄和橙子果肉炒制,灌入橙子里蒸熟,味道非常独特。其中需要一点醋去调味,这时候发现任何醋都不行,只有酸味柔和的玫瑰醋才可以。

在厂里干了大半辈子的黄健书是杭州人。他觉得,和玫瑰醋相比,山西老陈醋、镇江的醋,风味也好的,但都不如玫瑰米醋清新。

难怪有一种比喻,北方的陈醋,像是浓烈的大汉,而玫瑰醋是婉约的江南女子。

现在醋的产品线丰富了不少,厂里相继开发了醇厚的陈醋、鲜甜的康乐醋、香浓的香醋等。“居家过日子,六块多一瓶的老底子双鱼玫瑰醋,那是相当实惠的。”黄健书说。