



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

小时候去乡下看望祖父祖母，看到客堂间的角落蹲着一口黑沉沉的大缸，比我人还高，还加了木盖，不知道里面装的是什么。爷爷捋一下胡须笑着说：里面有一只老虎在睡觉呢！妈妈告诉我：这是七石缸，里面装的是酒！

所谓的七石缸，是指可以贮存七担米的大缸，用来装黄酒，至少也有四五百斤吧。不过我有疑问，老家瓦房三间，柴房一间，天井一孔，竹园半亩，平日里只有爷爷和娘娘（祖母）两个人，如何“消灭”这缸黄酒？

有一次忍不住端来凳子爬到缸边，挪开木盖，一股酒香扑鼻而来，“酒平面”已下沉三分之一，尚能看到镜面一般的一轮白光和我的那颗小脑袋。妈妈及时发现，将我拖下来赏了三记屁股，如果她晚到一步，恐怕要复刻“司马光砸缸”的剧情了。

我那夸张的号啕声惊动了老人家，爷爷捋着长长的胡子从卧室踱来，舀了半碗酒一口口灌我，结果可想而知，我一觉睡到第二天鸡叫。

直至今日，一到冬至，整座绍兴城就进入冬酿程序，来年新春便可开缸畅饮，“桑柘影斜春社散，家家扶得醉人归”。

妈妈的娘家也在绍兴，所以她从小就会做酱、腌咸菜、染衣服，平时也喜欢喝两盅，还擅长做糟货。那时候弄堂口的酱油店——也叫造坊——偶有黄酒糟出售。师傅将酒糟捏成山芋那样大小，搁在柜台上。酒糟是酿

酒时压榨后的残渣，有一股酸叽叽、甜津津的味道。妈妈差我去买来一团，把酒糟掰开来嗅一下：“蛮好，看我弄好吃的给你吃。”

银光闪闪的带鱼切成段，用黄酒调稀酒糟后上下裹住，一块块码在盆子里。第二天抹去酒糟，加葱结、生姜和酱油急火快蒸，肥腴鲜美，比清蒸带鱼好吃多多。是谓“生糟”。

天气暖和时妈妈就做“熟糟”。先做糟卤，酒糟揉碎，加黄酒、盐、糖、葱结、姜块、茴香等搅拌均匀，灌进一只冬天用来过滤水磨粉的布袋中，悬空吊起，下面接一只钵斗，

滴下来的清冽汁水就是香喷喷的糟卤。袋里的渣滓可以用来喂鸡——那时候弄堂里允许养鸡。鸡们闻香味就奔了过来，啄着啄着就“倒也，倒也！”——就像《水浒》里的杨志。

糟卤做好，拿什么浸泡呢？那个时候菜场里鸡爪卖

得便宜，煮熟后用冷开水冲一下，放进钵斗，加两碗糟卤，隔一夜开吃，比红烧鸡爪美味多了！春节时妈妈做糟鸡糟鹅，煮熟后斩大件，糟卤里浸一夜后鲜香至极，连骨头都吮得出浓郁的糟香。用酒糟、糯米粉加水打成稀糊状，煮至起泡后加两汤匙绵白糖，用筷子用勺吃都可以。三九严寒西北风呼呼叫，放学后捂着耳朵奔回家，接过妈妈端来的一碗酒糟糊，韧纠纠、香喷喷，下肚后面孔通红，浑身发热，回家作业一眨眼就做好了，对不对再说。❧

**桑柘影斜  
春社散，家家  
扶得醉人归。**