

醪糟，似酒不是酒

文 / 肖冬梅



虽然已经立春，但今年的倒春寒似乎比以往更明显一些，许多冬日特有的美味在当下也不过时，醪糟就是其中之一。

醪糟也称米酒，记得小时候，冬季来临前，父亲便会提前买好糯米和酒曲。立冬之时，母亲先将洗好的糯米蒸成八分熟，待米饭晾到不烫手的温度时再放入酒曲进行搅拌，然后将拌好的糯米饭放入大盆或陶罐中，盖上盖子，再用小棉被里三层外三层地包好，放在火炉旁。大约十日，醪糟就发酵好了。打开陶罐，醪糟的芳香便四处弥漫开来。

醪糟酿造历史悠久，源于汉，盛于清。据史料《大竹县志》记载，“甜酒亦以糯米酿成，和糟食用，故名醪糟，以大竹城北东柳桥所出为最。”

醪糟是糯米制成的，糯米酿成醪糟后，增添了酒性，据说能通肝、肺、肾经，补虚补血补脾肺，自古以来就深受人们喜爱。

斗酒诗百篇的大诗人李白就非常喜

欢饮用醪糟。北宋陶谷在《清异录》中曾提到“旧闻李太白好饮‘玉浮梁’，不知其果何物。余得吴婢使酿酒，因促其功，答曰：‘尚来熟，但浮梁耳’。试取一盏至，则浮蛆酒脂也。乃悟太白所饮盖此耳。”

“玉浮梁”指的是长安的一种稠酒，状如牛奶，汁稠醇香，绵甜适口，其实就是醪糟的一种。

制作醪糟也是讲究时间的，大约在冬至前最好，也有人在冬至这天入缸做酒的，酿成的醪糟一直吃到春节前后。

说起醪糟怎么吃，最普遍吃法就是醪糟汤圆、醪糟鸡蛋，最简单的便是生吃。南方人习惯把未经加工的醪糟叫作“生酒酿”“生米酒”或“生醪糟”。在湖北孝感一带，当地人喜食醪糟，并以生吃或稍加白水吃为主，孝感酿制的米酒也最为出名。

在贵州的贵阳和遵义等地，人们最喜欢的醪糟食品是甜酒粑，先烧水将糯米面团煮到浮起，再加入醪糟、白糖等

调料煮至全熟，连汤盛入碗内，当地最经典的甜品——甜酒粑就做成了。

在川贵黔一带，除了作为吃食以外，生醪糟还有一个很重要的用途，就是取代白酒做腌菜的“酵母”。像四川用醪糟腌的牛皮菜，酸辣之余带着绵甜，实在爽口；而贵州“独山盐酸菜”，于碧绿的青菜和红红的辣椒之间，点缀着雪白的醪糟粒，独特的味道让人欲罢不能。此外，南方的一些饭馆至今仍用醪糟做发面的“酵头”，制作出来的面点松软可口，非酵母可比。

生醪糟还是做菜的上等调料，像醪糟鱼、醪糟茄子等，是西南地区很受欢迎的家常菜。据说在四川，很多人在火锅底料里也会加入适量醪糟汁，由于醪糟带有酸甜味，可起到降燥、柔和辣感、增加口感的作用。

无论是南方还是北方，醪糟都是人们最喜爱的食品之一。在寒冷的冬季，煮上一碗醪糟汤圆吃下去，身体和心都暖了。☑