



腌制出缸的鸭子进行自然风干晾晒



制作古法“周氏酱鸭”

紫霞村「飞」出的古法酱鸭



工序1:处理好的鸭子浸润秘制酱油中



工序2:酱鸭在酱缸里压制



工序3:晾晒酱鸭



工序4:收酱货



工序5:冷库储藏



工序6:打包装盒

酱鸭,是拉开年味序幕的信使,临近年底,萧山街头总飘着似有似无的酱香味。就算平日忙到忘记时日,只要闻到这个味道,也能知道,春节马上就要到了。

在新塘街道紫霞村,每到年底,有一栋村民小楼的顶层就会飘出酱货的香味。一位提着酱鸭的菜场老板告诉我们:“顾客喜欢吃‘周氏酱鸭’,所以我们每年都来进货,那味道,是过年的盼头。”

萧绍一带年底必备的土货,定是离不开酱鸭、酱肉、香肠等。说起来做这些老底子的酱鸭酱货,好像也没多少技术含量,但要做得口感老嫩适中、咸味适中,还真要有点本事。

做周氏酱鸭的阿姨是周金梅,今年64岁了,原本是做鱼生意的。按她的说法,最开始做酱鸭,纯属一个传承,看老一辈就是这么做的。之后是受乡亲所托,做几只帮帮忙,十多年过去,如今,古法“周氏酱鸭”的名头有点响亮,小作坊的年销量已破万只,还带动紫霞村其他农户也参与酱鸭的制作,让紫霞村跟“酱鸭村”划上了等号。

那么,周阿姨的酱鸭到底是怎么做出那地道的味道,且让人一吃就难以忘怀的呢?

酱制过程的门道“木佬佬”

要让酱鸭好吃,首先是鸭子的原料要好。目前市场上很多酱鸭是45天养大的,肉比较松软。而周氏酱鸭的原料还是有点讲究的。

“大多来自江西鄱阳湖、湖北、安徽天然水域里放养的野鸭,公鸭生长期一般要过100天,母鸭则要超过300天,体型短圆,脂肪低。”周金梅拿起一只酱鸭展示着,“瞧瞧这鸭掌,户外活动很多,都磨出‘钉子’了,活像一只‘妖怪脚’。我们用的都是这样的老鸭子,肉质更紧实,蒸出来更香!”

腌制的酱料,也是一门大学问。周金梅说,现在香料选择多,基本材料有桂皮、香叶、白果、豆蔻、胡椒、干辣椒等,煮酱油时还需要放黄酒,入缸压制时还需要喷点白酒提香。至于香料与酱油、黄酒的配比,就全靠手上的功夫了。只有配比恰到好处,才能吃到咸度、甜度、香气正好对味儿的酱鸭来。

“用的酱油也不是什么都行。”周阿姨给我们揭秘,“我们一直用绍兴安吉的母子酱油,一坛转运过来,一缸酱油要用70到

80斤左右的酱油。糖也不用白糖,我们用古法黄冰糖,一次需要采购200多斤,冰糖不仅能提鲜,而且上色油亮。”她一边浸鸭子一边说:“这么大一缸酱油,只能用一次,因为头道工序压制鸭子时,鸭子会有血水,秘制酱油就会被稀释,为了保证风味不变,泡完一缸必须得换新的。”

鸭子选好后,酱料准备好,就要开始接下去的制作工序了。

先是清洗。十几个村里的老乡来帮工,大家分工很细致,有人专门剪鸭屁股,有人开肚子,有人挖内脏,有人负责清洗,用长木签子串起来。“至于剩下的鸭内脏,鸭肠扔掉,鸭心鸭肝半留半送,可以用虾油做,或者直接做成冷盘,农村酒席上用得着。”周金梅朴实一笑。

清洗好,就开始腌。天台共有7口大缸,每口缸可以酱130只鸭子,一只只叠进去,然后用石头、重物压上,腌制12小时,第二天早上5点钟左右再“翻缸”,即给鸭子翻个面,这样子能保证正反面都被酱油充分浸润、酱制均匀,包括骨头。

很多美食,要靠天吃饭。酱鸭泡过秘制酱油,得挂到室外接受风吹日晒,甚至还需要夜晚的凉风多吹吹,这个时候天气就很重要了。周金梅深知这个道理,酱鸭晾晒的地点选择了四楼天台,有400多平方米,最多能晒1000多只鸭子。

当阳光照射下,酱鸭油滋滋地滴下来,带着浓郁的酱香。“这个地方阳光强、通风好,而且位置高,小猫也偷不走。”

看这情景,周金梅笑了,“把前期步骤走好,后半部分要交给阳光和凛冽的西北风来完成。”若是光照与风力都恰到好处,那么晾晒个四五天,这批酱鸭完美收官了,如果遇上雨天,他们就移送到烘干房,继续风干。

酱货传的是“匠”心

杭州地区都挺喜欢吃酱鸭等酱货的。《杭俗遗风》中有这样一段有关酱鸭的记述:“酱鸭一味,以杭城绍酒店所制者为佳。每岁八九月间,各酒肆皆自制酱鸭,多者数百,少者亦百余。”

为了不让这项酱鸭技艺失传,十多年前,周金梅结束了卖鱼摊的生意,在老家新塘做了一个周氏酱鸭手工作坊。最开始,他们的酱鸭只是村里人买的,现在范围大了,萧山一些农家乐和酒楼都来拿货,最远

的卖到上海、江苏、深圳。

周阿姨的酱鸭光看外表也很有特点,鸭子的爪子又尖又长,特地折转了反向放在鸭子屁股上,鸭子的嘴巴下面也都剪了一刀,可以清晰看到鸭舌头还留着。“吃客一看这个剪法就知道,清洗鸭子的过程是很仔细的,每只鸭子的嘴巴都要剪开弄干净的。”对于自家酱鸭的口感,周金梅还是挺有信心的:“我们家的酱鸭肉质比较紧实、劲道,带回家清洗后,脖子这里砍一刀,把鸭子折起来,放在蒸隔上,放点生姜,浇点料酒,隔水蒸。一般高压锅蒸20到30分钟。”

上周末,顾客张女士蒸了一只酱鸭吃,结果发现读三年级的女儿居然吃掉了七八块。“我女儿以前从来不吃酱鸭的,这次居然吃掉了这么多,可见还挺对孩子的胃口的。所以打算再去周阿姨这里买几只当年货。”

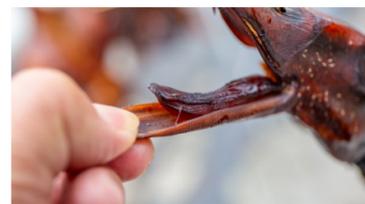
在周阿姨的阳台上,还可以看见不少村民拿来代加工酱肉、酱鸭、酱排骨、酱鱼等,都冲着那个酱料和酱制过程地道。

周金梅的“周氏酱鸭”火了,有外地厂商愿意出资60万元买配方,以5万/月的高薪聘请,都被她谢绝,理由很简单,“我要是走了,萧山本地的乡亲们吃不到了怎么办?”

周阿姨留下了这份“匠”心,也带动了村庄酱货经济的发展。

“村里年年都有制作酱货的传统,但村民们也只是自家吃吃。”紫霞村党总支书记、村委会主任韩晖军笑着介绍,“自从有了周金梅,一切都不一样了,村民学着做,她也乐于教,现在已经有十几户农家做起酱鸭生意!”

老底子配方,优质的选材,可靠的服务,周阿姨酱鸭弥散的香气,就像一个看不见的信使,将家乡年味的香气、村民互助的情谊,细细密密地传递,“未来呀,我们还想着实现制作工艺的规模化、产业化,到时候,紫霞村就变成‘酱鸭村’啦。”



酱鸭挑选看鸭舌

文/见习记者王美琳 记者王肖君
图/通讯员蒋彤佩