

糕、羊肉、老白酒、酒酿…… 崇明的年味， 藏在这些美食里

晨报记者 郁文艳

凌晨五点，崇明乡间的余师傅家中，打粉机已经开始轰隆隆运转，当天，有一位邻居要蒸40笼崇明糕送给市区的亲朋好友同事。此时，养羊农户赵晓冬正骑着小电驴，载着2只宰好的白山羊赶往农贸市场，临近过年，崇明羊肉很吃香。农家里，老人自酿的米酒、酒酿已做好，只等着子女孙辈回来团聚。

崇明糕

崇明人共同的“舌尖记忆”

腊月下旬开始，崇明各小镇上、乡间的崇明糕加工点就开始忙碌起来。

中兴镇胜利村的王素群是崇明糕传统制作技艺非遗传承人，从15岁开始便跟着父母学习制作崇明糕。如今53岁的她对崇明糕的做法有着独到的见解，“加水是靠‘喷’的，只有水分达到一定量，蒸出来的崇明糕才又糯又香；搅拌靠巧劲，手握完能顺利松开才算合格。”2008年，王素群在中兴镇成立了自己的崇明糕加工厂，并且开始带徒弟，希望把崇明糕制作技艺传承下去，“崇明糕是崇明人共同的‘舌尖记忆’，希望记忆和乡愁可以一直飘下去。”

崇明乡村的蒸糕手艺人虽然不一定个个会用语言总结蒸糕技艺，但手上蒸出来的糕同样好吃。

朱先生一家在小镇上经营着一个崇明糕加工铺。临近春节前的十几天是最忙碌的时候，每天店里都挤满了前来蒸糕的人，少的蒸两三笼，多的要蒸三四十笼。从凌晨五六点开始，到晚上七八点，小店铺里总是被层层蒸汽笼罩着，热乎乎的崇明糕一笼接着一笼出炉，全家人为生活奔忙着。

余先生夫妇在乡间自己家中代客蒸糕已经几十年。凌晨五点，自带大米、白糖、红枣、核桃等坚果的邻居们陆陆续续骑着电瓶车到来，打粉机开始轰隆隆运转，先将大米磨成粉。夫妻二人各有分工，爱人负责打粉、拌粉拌料，他负责蒸。因为常常忙不过来，爱人的二哥每天都会过来帮忙。

1月20日，有一个邻居要蒸40笼糕，快递给市区的亲朋好友同事，加上没有预约而来的顾客，这一天，夫妻俩和二舅子三人蒸了100多笼糕，站了整整13个小时，早饭、中饭都顾不上吃。这样一天蒸上百笼糕的日子会持续多日，尤其是天气晴朗的双休日。“崇明糕是崇明人过年的特色食品，自己吃是一种过年习俗，送人则代表了一份心意。”余先生说，尽管时代变迁，但几十年来蒸崇明糕的习俗没有变，不仅如此，因为生活水平的提高，蒸糕送礼的崇明人越来越多。

施先生每年都请余师傅蒸3笼崇明糕，除了留一笼自己家里吃以外，其余2笼寄给外地的姐姐。姐姐在外生活多年，很多生活习惯、口味已经入乡随俗，唯独过年吃崇明糕的习惯没有变，“姐姐说，在外面吃了各地的年糕，还是觉得崇明糕最好吃”。

陆女士每年都要蒸30-40笼糕，送给市区的同事、朋友，“大家都说崇明糕好吃，有年的味道，第一年送了，第二年不好意思不送，所以就年年送”。

农家小院里，进进出出蒸糕的人络绎不绝，等待的时候，大家就闲聊着家常里短，欢声笑语，憧憬着未来的日子。



崇明羊肉

带皮的羊肉吃起来别有滋味

1月18日，古宗白山羊专业合作社销售负责人郭旭晨来到盒马陆家嘴滨江中心店，参与崇明年货直播活动，为他家的崇明羊肉站台。自进入盒马线上线下渠道以来，古宗崇明白山羊的销路一直不错，临近春节销量更有上浮。“市民在上海市场上买到的内蒙、新疆、青海羊肉通常都是不带皮的，而崇明羊肉是带皮卖的，其实连皮的羊肉吃起来别有滋味。”郭旭晨介绍，古宗白山羊专业合作社自有1600多只羊，同时带动周边农户养羊，统一一种源、统一饲料、统一管理和收购，总计有1万多只。

赵晓冬是崇明堡镇一个养羊农户，在乡下养了约一两百只羊。每天清晨5点，他总会骑着电瓶车把新鲜宰杀的羊拉到堡镇农贸市场去卖，“春节快到了，最近生意还行吧”。

有人不喜欢吃羊肉，主要原因是觉得膻味重。郭旭晨介绍，崇明羊肉膻味较低，和养殖环境、饲料、屠宰工艺等多方面因素有关。从养殖环境来说，崇明临江靠海，水土呈弱碱性，而羊肉本身是酸性，所以正好中和了一下。此外，要养出好品质的羊肉，不能喂羊吃颗粒饲料，像他们合作社喂的是玉米梗、玉米粒、花菜、花菜叶等农作物副产物，“喂颗粒料的羊，羊肉肉质较松、膻味较重。”

屠宰工艺对羊肉品质也会产生影响。据介绍，羊杀好以后要悬挂在0℃-4℃左右的冷库中，进一步中和酸碱度，这样肉的口感会更紧实、膻味更小。

“还有一点，就是羊是阉割过的好吃。”郭旭晨说。这一点，崇明老农都知道，买羊最好买阉割过的羊。

除了规模化养羊场，崇明一些散户也有少量养羊，一般都是老人在养，养三五只左右，过年了能卖近万元，也是一笔收入。这些羊基本都吃草、吃农作物叶子、梗长大，有些还经常牵出去吃草，可谓纯天然，只是供应量太少，但对于农户来说，销路不愁。“羊每年都是市区的老客户买的，都是开车自己来拿的。”在乡下养了四五头羊的茅先生告诉记者。

市民在选购羊肉时除了看产地、认准品牌外，通常无法了解具体的饲养过程，包括喂食何种饲料、屠宰工艺的，那么，该如何选择羊肉？郭旭晨介绍，可以从视觉、触觉和嗅觉三方面来甄选。“从肉眼看，新鲜的羊肉颜色鲜红，而不新鲜的羊肉发黑、发暗；按压羊肉，新鲜的立刻回弹、不粘手，不新鲜的按压后回弹慢或者不回弹；用鼻子闻，新鲜羊肉有淡淡奶香味，微微的膻味，不新鲜的羊肉发酸发臭。”



崇明酒酿

装在“饮料瓶”里喝的酒酿

甜酒酿是崇明人过年的又一年俗食品，虽然如今市面上可以买到现成的酒酿，但不少农村的阿婆还是喜欢自己做酒酿，是一种几十年来的习惯，更是一种对子女、孙辈的心意。因为，蒸了糕，做了酒酿，都是等待着孩子们春节回来吃。

做酒酿相当有讲究，糯米饭里放多少水、酒药、发酵几天，一个环节没有到位，做出来的酒酿就会发酸，糯米吃起来老渣渣。阿婆做酒酿有专门的酒酿缸，盖上稻草编织的盖子，然后放在棉花毯里，捂上几天发酵。

除了自己做酒酿，有些农家过年前还会自己做米酒，也就是“崇明老白酒”。在土灶上烧饭的时候，倒一些米酒放在灶头上的汤罐里炖热，三五亲朋好友小酌，或者爱喝酒的人独自一人也可以慢慢喝上半宿，任甜蜜的滋味在口中蔓延。不过，崇明老白酒后劲足，切忌贪杯。

几家现代化酒厂里，常年生产崇明老白酒和酒酿。大陆酿造有限公司是其中一家，创始于1919年的同德酒坊，已有百余年历史，注册商标“公鸡”牌是“中华老字号”品牌、上海市著名商标，“崇明老白酒传统酿造技法”被列入上海市非物质文化遗产目录。公司负责人王中麒介绍，公司坚持古法酿造工艺，就酒酿来说，有两种不同的工艺和产品，一种是直接玻璃罐装的，在罐子里发酵；另一种是发酵好以后分装到塑料瓶里的，打开可以直接喝。

过年前的乡村里、小镇集市上，空气中飘着糕香、酒香、炒花生、炒瓜子的香味，人们祈愿新的一年风调雨顺，阖家安康。