

2014年12月28日 星期日
编辑:王顺富 组版:陈科

雪菜丰收



收割



又到咸齑 腌制时

雪菜，又名“雪里蕻”，经腌制后可以长时间保存，宁波人称“咸齑”，是阿拉的“咸下饭”。

“咸齑”的“齑”，生僻不易写，故而常被写作“咸菜”。其实，两者有区别。咸菜，是对一切腌制蔬菜的统称；咸齑，则特指用雪里蕻腌制的咸菜。

“三日勿吃咸齑汤，脚骨有眼酸汪汪”。无论贫富，宁波人对咸齑都有一种特别的钟情与眷恋。大鱼大肉之后，总要端上一碗咸齑汤，除腥解腻。

马军民，宁波新紫云堂水产食品有限公司总经理，他做雪菜加工近20年了。“以前，规模化的雪菜加工厂很少，基本上是通过大缸腌制。因为产量有限，靠大缸腌制雪菜早已满足不了市场需求，便开始采用泥池腌制。”

泥池腌制，是在泥地里挖一大坑，用农膜隔离腌制雪菜。因为受气温变化影响较小，保温性好，有利于雪菜发酵，所以腌制出的雪菜成品率高，香味、鲜味也都好。一个泥池可腌1.5万至5万公斤雪菜，不仅占空间少，还可随时退池还地，被大范围推广。

马军民说，好的咸齑是用脚踩出来的，只有这样才能保留老底子的味道。

“大缸腌制雪菜，关键看踩功；泥池腌制工艺，同样需要踩功。腌制时，一层雪菜一层盐，一层层垒齐，不到10平方米的雪菜槽，得十来个人一起踩，要踩到菜的汁水渗出，颜色变深为止。”

“踩雪菜看上去轻巧，其实是个力气活。劲要往脚后跟使，几圈踩下来，哪怕是身强力壮的大汉，也累得汗涔涔。前些年，一些雪菜加工厂尝试用机器代替人工踩雪菜，但力道很难掌握，容易把雪菜踩断，这道工序还是要人工来完成。”

徐文杰/摄 戴巧泽/文



田头装运



撒盐



泥坑踩菜



腌制好的雪菜



车间加工

