



徐爱康在收集割下来的雪里蕻。

# “咸齏老头”的原味故事

□记者 胡龙召 文/摄

进入冬季后,田间劳作的农户大多忙完了一年的农事,开始笃悠悠享受冬日的暖阳了。但这两天,徐爱康老人仍忙碌在田头,他种的雪里蕻进入收获的季节。

冬日的田野,寒风吹来有点刺骨,但徐爱康的心是火热的。老伴在田头割着雪里蕻,他将割下来的雪里蕻用三轮车不停地往村口拉。村里南边桥脚旁是徐爱康的咸齏腌制点,50只七石缸等待新鲜雪里蕻入缸。

徐爱康今年63岁,是鄞州区邱隘镇回龙村人。30多年前,为了自家餐桌有长年菜,他开始小打小闹种雪里蕻,腌制咸齏。后来腌制的咸齏数量一多,家里吃不完,他就试着在菜场里叫卖。没想到大家觉得他腌制的咸齏味道交关赞,一传十,十传百,他的名气一下子大了。徐爱康笑笑说:“现在村里人见我就叫‘咸齏老头’,小孩子叫我‘咸齏外公’。”

随着咸齏销量越来越好,徐爱康开始扩大雪里蕻的种植面积。每年冬春两季腌咸齏成了他的生活习惯,也成了他收入的一大来源,每年会有固定大客户前来预订。

徐爱康对自己的咸齏非常自信,他说:“腌咸齏和做人一样,必须实实在在,只要用心,保持传统的腌制方法,一定能腌制出鲜美的咸齏。不是我吹牛,我两次参加镇里举办的腌咸齏比赛,都得了第一名,还上台领过奖,拍过照片呢。”

讲起现在农村腌咸齏的现状,徐爱康不无感慨,咸齏是邱隘的特产,但种雪里蕻和腌咸齏都很辛苦,现在年轻人都不愿意干。腌一缸咸齏,需要几个小时双脚不停,如果用脚步来计算,足可以从村里到市区走个来回。

30多年来,徐爱康老人的生活和咸齏紧紧联系在一起,他不仅腌出了咸齏的原味,同时也坚守着一方乡情。“现在尽管年纪大了,但我仍想继续把咸齏腌下去。我希望把老祖宗传下来的咸齏的原味保留下来,毕竟咸齏是阿拉家乡的骄傲。”



咸齏腌制点离田头很远,徐爱康用三轮车运雪里蕻。



一大堆雪里蕻只能腌一缸咸齏。



徐爱康对下缸的雪里蕻都要严格把关。



腌咸齏过程中,放盐的数量大有讲究。



用脚不停地踏结实,咸齏的品质才有保证。

