



◀ 本地榨菜一直是宁波市民餐桌上的“宠儿”。

▼ 余姚榨菜在流水线上的生产过程。
记者 孔玲 摄



“吃到榨菜，就吃到了家乡味道”

春节到了，远方的宁波游子吃到的不仅是正宗余姚榨菜，更多的是情怀

春节到了，前天下午，在宁波天一广场的一家超市，施女士从柜台上拎起了两盒榨菜掂量着。“加上这个行李别超重了啊。”她订了1月26号的机票去洛杉矶，“春节去美国看女儿，那是一定要带榨菜的啊！”看见记者注意到自己，她挺自豪地说。

记者 孔玲

榨菜条加点香油和佐料，是儿时最难忘的一道美味小菜

在许多老宁波人的记忆中，榨菜作为每个家庭不可或缺的一道小菜，早已融入寻常百姓的生活中。

榨菜是一种半干态非发酵性咸菜，它的生产原料其实很简单。它是用芥菜为原料腌制而成的，因加工时需用压榨法榨出菜中水分，故称为“榨菜”。它之所以广受欢迎，除了可以炒菜、做汤，还能当作开胃小菜，用宁波方言来形容就是“下饭”。

榨菜的由来还有一段传说。据说光绪年间，四川有个叫邱寿安的商人，开设了一个酱园，可生意十分清淡。后来，他雇佣四川中县人邓炳成在老家做腌菜工。邓炳成把肥嫩的青菜头腌制成新的蔬菜，还在腌制过程中经风干、脱水，使用了木榨压、除盐水的制作方法，所以成为了榨菜。后来，酱园开始销售榨菜，一上市就受到热烈欢迎。榨菜的制作工艺就被流传下来了。

榨菜一般在每年的4月采收，除了四川涪陵，余姚也是全国最大的生产基地之一。听余姚的老人说，余姚一些村民中最早发家致富的，大多是依靠种植榨菜。

榨菜在老宁波的儿时记忆里是啥味道？家住日月星城小区的施女士，就有着一份特别情结。

“榨菜就是儿时一道最美味的小菜。”施女士坦言，幼时的记忆中，下饭最多的菜就是榨菜了。

沉浸在回忆中的施女士说，50多年前的榨菜还只是大块头的，简单腌制就可以上市了。大块头榨菜水分不多，味道咸还带点辣。记得妈妈做菜前，先要洗掉上面的辣椒粉，还要再泡上半小时才行。“妈妈只舍得买些便宜的榨菜边皮，回来切成细条状，然后浇上少许酱油和香油。顿时，一股喷香的味道会飘满屋子。”

在施女士的微信圈里，存着不少之前她赴美的图片，一张合影吸引了记者的视线。满桌子的丰盛菜肴前，施女士和女儿及其同学正幸福地笑着。“‘中国超市’也能买到国产榨菜，但女儿就喜欢家乡清淡口味的。”施女士指着照片说，女儿从小爱吃的榨菜炒笋丝、榨菜炒豆芽等，几乎被“扫荡”一空了。

“吃到榨菜，就吃到了家乡味道”

“吃到余姚榨菜，就吃到了家乡的味道。”这是六年前赴美洛杉矶留学的朱同学，一个地道的宁波姑娘对家乡榨菜的评价。

朱同学在美留学六年，今年刚刚回国。在她的留学生涯中，榨菜是她的宠儿。用她的话说，只要吃到家乡榨菜，就品尝到了乡愁。

“每年放假回来，都要买上三箱榨菜带去。”朱同学说，刚去美国前两年，还住在学校公寓里。对于西餐很不适应的自己，又不能在宿舍开小灶，与其他中国留学生一样，最拿手的就是榨菜泡面。

朱同学幽默地说，妈妈隔两年才来美国看自己。每到想家的时候，就打电话跟妈妈聊，如果妈妈能来，就是天天做榨菜汤，自己也会百吃不厌。

两年前，朱同学与三位同学租住到校外公寓之后，妈妈去了一次美国。在半个多月的日子里，她每天都能品尝到妈妈烧的红烧肉、笋丝炒榨菜等家乡

菜。

“呵呵，在国外吃家乡菜可是另类感受呢。”朱同学笑眯眯地说，美国人的饮食主要以西餐甜食为主。一开始，有个美国同学对于中国留学生爱吃榨菜感到很新奇，便拿了几包，说是带给家人品尝。

“外国人吃榨菜的第一感觉，就是味道很特别。”朱同学说，吃了几次之后，他们就习惯把榨菜丝混搭在素菜沙拉里，还评价说色香味俱全。特别是美国同学说到吃榨菜时的夸张表情，把自己都逗乐了。

40多岁的慈溪叶女士也是老宁波，女儿现在在英国留学。说到地产榨菜的家乡情结，不会做饭的她坦言，“宁波人喜欢吃的的小菜只有两种，榨菜和雪里蕻，这也是海外读博士的女儿的最爱。”

叶女士还告诉记者，每次去英国，自己都要买上几箱地产榨菜，就当地方特产送给国外朋友，很受欢迎。要是自己没空去，也要设法托人带去。

宁波榨菜口味清爽脆嫩与气候、土质和生产工艺有关

在江北慈城的慈湖逸墅小区，84岁的章松炎老人和81岁的老伴王元凤都是老上海，两位老人精神矍铄，思维清晰，定居宁波已有31年了。

在两位老人的餐桌上，生炒榨菜丝常年不断。“宁波人有句老话，三天不吃咸齋，脚骨头酸叽叽，这句话也是我们对榨菜的依赖。”王阿婆调侃道，把榨菜丝夹在馒头里，或是搭配稀饭当小菜，下饭得很。

1970年2月，章松炎和老伴响应国家号召，离开上海到湖南支内。在湖南生活的16年，最爱吃的榨菜只剩“辣”味了。

“湖南榨菜吃的就是一个热辣，但江南人不习惯，要等浸泡之后再做菜。”章老伯说，与本地榨菜脆嫩相比，湖南榨菜有嚼劲，大多与当地气候和土质有关系。

王阿婆还清晰记得，湖南人常把“刀把头”和榨菜头放在一起腌制，冬天腌制的可吃上一整年。但再好的味道，与宁波榨菜还是不同。

在余姚市农林局产业科科长朱慧嘉眼里，榨菜成为百姓餐桌上的喜爱菜品并不奇怪。一是不同口味的榨菜制作迎合了各地的消费习俗，二是不同口味的榨菜与气候、土质或是生产工艺也密切相关。

那么，气候和土壤条件的不同，会不会影响榨菜的口味呢？

“都有影响。”朱科长解释说，榨菜生长对温度要

求比较高，它不耐高温，也不耐寒。宁波属于典型的亚热带季风气候，气温适中，四季分明，光照较多，雨量充沛，种植的榨菜肉质细腻，纤维密度高，口感脆嫩。涪陵榨菜也有百年历史，但涪陵地区以低山浅丘为主，土质比较硬，虽然四季明显，气候平和，但榨菜的纤维比较粗，口感上稍逊一筹。

“针对不同地区，生产不同口感的榨菜产品。”余姚市备得福菜业有限公司是宁波专业生产精制小包装榨菜的农业龙头企业，总经理阮银福这样介绍说。“江浙一带的消费者，喜欢口味清淡的，制作就要保持脆度和鲜度。”阮总说，西北地区的消费者，比较喜欢麻辣口味的；东北地区的，则偏好口味重，就要考虑到咸度稍高些；而西南地区的消费者，就喜欢辣的。

本地榨菜脆嫩的原因是什么呢？除了种植条件之外，还有传统制作工艺的不同。就涪陵榨菜来说，是先风干脱水再进行腌制，口感比较有嚼劲；本地榨菜没有脱水程序，在最新鲜的状态下就直接腌制了。

“目前，东北地区的榨菜销售总量，比三年前增加了30%。本地消费量一直保持稳定，产品涵盖四大类系列100多个品种，年产销10余万吨，说明百姓消费已经成为习惯。”阮总透露，现在出口东南亚的榨菜，也很受当地居民欢迎。让小小榨菜走向世界，是做民营企业的长远目标；让更多口味的榨菜走进千家万户，更是团队的研发任务。

天天分类
热线 81957760

旧货市场 商品供求
●高价收一切旧货13586580881
●收饭店及所有旧货13486602666
搬家搬厂 家电维修
●快捷专业搬家 87907772

专业搬工厂 87927216
企业代理 投资咨询
公安定点刻章、代办公司注册、注销 15058009712

车辆信息 典当租赁
高价收购各档二手车
轿车皮卡货车等13056903116
高价急售二手车
车好价可稍高18868687777

调查咨询
神州调查 87289267
民事取证、商务、打假、寻人
宁波人自己的老牌调查公司
物业广场 租售转让

出租 舟孟南路店面13957889628
厂房出租
洞桥镇鱼山头工业区厂房，
三层面积13000m²省道边。
13805843221 87758188张

精装餐饮店转让或承包
现有抵债抵来的精装修餐
饮店一处；配套齐全，拎包即可
经营，面积2500m²共三层；现低
价转让或承包。地址：奉化方桥
联系：18868953515 何先生