



三江月 / 人文地图

责编/乐建中 美编/徐响  
2020年3月22日 星期日 审读/邱立波

投稿 E-mail: ljz@cnnb.com.cn



春日 踏咸齋

在宁波人的舌尖美味中，咸齋的地位似乎是无法撼动的。“三天勿吃咸齋汤，脚骨有眼酸汪汪”——就是宁波人和咸齋之间的情怀。老底子，宁波还有一种说法叫“家腌咸齋，勿吃淡饭”，意思是在过紧日子的年代，家家户户都会腌点咸齋，作为餐桌上的一道长下饭。

咸齋腌制是有季节的，而腌制咸齋的雪里蕻菜一年可种植两季，菜农通常把它分为冬菜和春菜。冬菜在小雪节气开始腌制，而春菜则会在春节以后腌制。

宁波人把腌制咸齋叫“踏咸齋”。“踏咸齋”有两种踏法，一种是在家里七石缸里踏，另一种在田野上的咸齋池里踏。

七石缸里“踏咸齋”前，菜农会先将刚采割上来的雪里蕻菜摊在地上，让太阳晒瘪。有经验的菜农一般不会把雪里蕻菜的黄叶全部摘掉，留一点黄叶腌制出来的咸齋，风味会更好。

腌制咸齋先要在缸底放一层盐，然后把雪里蕻菜往缸里放，一层菜撒一层盐。这个时候，就要有人站在缸里反复地踏，主要是让盐揉到菜里去。直到把雪里蕻菜踏出水为止，最后还要压上咸齋石头。

雨水节气以后，是踏春菜的忙碌时节。由于疫情影响，今年春菜腌制迟了半个月。这几天，在鄞州区咸祥镇龚犊村的田野上，一车车新鲜雪里蕻菜运到这里，菜农们忙碌着进行腌制。

与七石缸里腌咸齋相比，田野里腌咸齋看起来更粗犷些。菜农先要在农田挖出一个深约2米、宽约3米、长约6米的咸齋池，然后用尼龙布从池底一直铺到地面。据从事十多年腌制田野咸齋的蒋师傅介绍，田野腌制与缸里腌制有所不同。经过清理后的雪里蕻菜一层一层铺在池里，铺一层撒一层盐，腌制的人要奋力踏，踏到与池沿平为止。雪里蕻菜接触到盐，一夜间体积缩小不少，第二天还得把大批的雪里蕻菜补上，再次踏到与池沿平。当池底的雪里蕻菜渗出水来的时候，人们就将尼龙布把池口覆盖好，最后铺上一层厚厚的泥土，把池子与阳光、雨水隔绝。

在旁人看来，咸齋池在田野上没啥特别之处。其实，埋在底下的雪里蕻菜在恒温的环境中一层层压着，不断吸收着地气，催生出不一样的鲜味。两个月以后，咸齋腌熟了，菜农铲掉压在池上的泥土，揭开尼龙布，一阵诱人的咸齋清香瞬间弥漫在田野之上。

田野上“春日踏咸齋”是初春时节一件别样的农事，踏咸齋方式也被人戏称为“咸齋迪斯科”。在冬春两季，辛勤劳作的菜农腌出来的不仅仅是舌尖上的美味，同时也腌出了生活的原味。

记者 胡龙召 文/摄

