



村民在割榨菜。



去叶。



农户挑着200多斤的担子,行走在田埂上。

榨菜 丰收季



清洗过后的榨菜倒入瓦缸。

3月13日开始,鄞州区五乡镇李家洋村进入了榨菜收割季。田野上,榨菜的清香四处弥漫。村里,随处可见大大小小用来腌制榨菜的瓦缸,房前屋后堆积着刚收割来的榨菜,村民们忙着给榨菜去茎……

春阳温暖,春风轻柔。今年,由于气温回升快,李家洋的榨菜比往年提前半个月收割。今年也是该村榨菜的丰收年,平均亩产3500公斤的产量,让农户笑逐颜开。

这几天是收割的旺季。3月23日,记者在李家洋村田头看到,满眼都是忙碌的收割、腌制场面,连村里70多岁的老人也到榨菜田里来帮忙。一些种植大户的田里,青年志愿者也在帮忙收割。



钟其康说,盐的数量关系到榨菜的质量。



压榨前要进行人工不断地踩。



装了一吨多重水的水桶压在榨菜上。

李家洋村种植、加工榨菜已有近70年的历史。据村里老人回忆,上世纪50年代初,在上海冠生园从事榨菜加工的徐信岳把榨菜引进了村。当年,徐信岳托人从四川带了几包榨菜种子到村里,未曾想,当地的土壤、气候等非常适合榨菜生长,种出来的榨菜肉质肥厚、嫩脆、少筋。从此,榨菜便在李家洋村落了根。

起初,村民还只是少量种点榨菜,自家吃吃。过了几年,种的人家越来越多,村里就办起了榨菜厂,还从嘉兴海宁的斜桥镇请来了腌制榨菜的老师傅。村民把收割上来的榨菜卖给厂里,加工为成品后,再卖给供销社。

现在,李家洋村几乎家家户户都种了榨菜,逐渐成了远近闻名的“榨菜村”。

该村69岁的钟其康老人从16岁开始就跟着父亲种榨菜,对榨菜的种植、腌制有着丰富的经验。他说:“李家洋榨菜一直受欢迎的最大秘诀,是村里人至今依旧沿用‘三腌三榨’的老法子,来腌制榨菜。收割、去叶、起皮、脱水、腌制、压榨,然后再进行第二次腌制、压榨;加入调料后,再把榨菜放入瓦缸,进行第三次腌制和压榨;最后,封住瓦缸口。一个多月后,脆嫩的榨菜就可以开封上市。这些工序看起来很简单,但每道工序都要把握好分寸,这样才能腌制出高质量的榨菜来。”

据称,村里的榨菜年销售额近千万元。

过去,李家洋村榨菜的种植面积有700多亩,近年来只有300亩左右。据该村党支部书记徐兴龙介绍,榨菜种植面积逐年下降的主要原因是种植户年纪都大了,有点力不从心,而村里的年轻人都进城务工去了,又不愿意干这样的农活。

“好看勿过巧打扮,好吃勿过咸菜饭。榨菜过泡饭,味道交关赞。”这是宁波老话。但随着时光的流逝,李家洋榨菜的古法腌制工艺也面临着失传的境地。 记者 胡龙召文/摄 通讯员 季春丽