



扫码下载 甬上APP

宁波日报报业集团主管主办
国内统一连续出版物号 CN 33-0087

今日16版
第9703期

2021年12月21日 星期二
辛丑年十一月十八

新闻热线
87777777

今天 多云到阴 8℃-16℃
明天 多云到晴 7℃-17℃

浙江举行新闻发布会通报疫情 宁波杭州进入清零阶段

A02.03



冬日 (nuò) 踏 咸齑



菜农正忙着用平板车把雪里蕻拉到池里。

老底子的宁波有种说法,叫“家腌咸齑,勿吃淡饭”。宁波民间栽培、腌制雪里蕻已有500多年的历史。“三天勿吃咸齑汤,脚骨有眼酸汪汪”,就是宁波人和咸齑之间的情怀。

腌制咸齑一年有两季,菜农通常把它分为冬菜和春菜。春菜在春节以后腌制,而冬菜在小雪节气后腌制。

宁波人把腌制咸齑叫“踏咸齑”,方法有两种,一是在家里的大缸里腌制,二是在田野上的大池里腌制。

眼下正是冬季踏咸齑的时节,12月20日,在鄞州咸祥镇龚犊村的一处农田上,一车车雪里蕻从各处运来,菜农正忙着把堆积如山的雪里蕻拉到池里腌制。

田间腌制咸齑,要先在农田挖出一个深约2米、宽约3米、长约6米的咸齑池,然后用尼龙布从池底一直铺到地面。经过清理后的雪里蕻一层一层铺在池里,铺一层撒一层盐,然后再用力踩严实。等到第二天,池底的雪里蕻菜渗出水的时候,就可以用尼龙布把池口盖好,最后铺上一层厚厚的泥土,加以密封。

两个月后,腌制过程结束,铲掉池上的泥土,揭开尼龙布,一阵诱人的清香迅速在田野上弥漫开来。看起来色泽黄亮,吃起来脆嫩、微酸、爽口的咸齑,带着老底子的乡土气息扑面而来,这也是老宁波的一种乡愁。

记者 胡龙召 通讯员 顾一伟 文/摄

清理后的雪里蕻,一层一层铺到池里,每铺一层要撒一层盐。



堆积如山的雪里蕻,既象征着丰收,也带着老宁波的乡愁。

广告

宁波银行 | 信用卡

选宁波银行信用卡,
就是“惠”生活!



扫码申卡