



七石缸上

闹咸齋

本报讯(记者 薛曹盛 通讯员 高佳胤)黄亮爽口的咸齋,凝聚着宁波人的乡愁,更是宁波人心中最草根的一道美食。据史料记载,鄞州雪菜有500余年历史。宁波有句俗话说叫“三日勿吃咸菜汤,脚骨有眼酸汪汪”,足见雪菜在宁波人餐桌上的地位。

作为鄞州区农民丰收节系列活动之一,11月30日9点,2019年鄞州区第七届雪菜美食文化节在东吴镇文体中心广场热闹开场,百余人“闹咸齋”的场景,简直就是——酸爽。

活动现场,最热闹的自然也是“闹咸齋”环节。东吴的本地农民、来自宁波诺丁汉大学的留学生、萌娃等都来了,场面相当欢乐。

人气最旺的是“大缸腌制”现场,14口七石缸依次排开,每个缸配发150公斤新鲜雪菜,PK腌制速度和腌制质量。

每组三个人,很多都是全家总动员。

“你休息一会儿,我来踩!”今年68岁的东吴农民应国成示意妻子下来休息一会儿,自己穿上雨靴顶上。七石缸体量非常大,一口缸就能腌150公斤雪菜,还能容纳让两个人同时“闹咸齋”。虽然接近古稀之年,但老人丝毫不输年轻人,动作相当麻溜。

“我从20多岁就开始‘闹咸齋’,踩了40多年了,每次撒多少盐,踩多大的力,闭着眼睛都能做。”应国成说,以前家里屋前屋后种了很多雪菜,现在只在“自留地”种一些,主要是自己吃,剩余的送亲戚朋友。老人笑称:“吃了这么多年,这味道戒不掉了。”

现场还有一群来自津巴布韦、毛里求斯、肯尼亚等国家的留学生,这次他们是组团来东吴体验传统民俗活动的。

来自津巴布韦的Charmaine扎着马尾辫,踩得特别起劲,一边踩一边喊着“So funny!So tired!”

她说,这是第一次在中国体验“闹咸齋”,很有趣。“没想到用脚踩能做出美味的食物,有机会我想尝一尝。”

因为是比赛,条件相当苛刻。理菜、放菜、放盐和踩踏,每个环节都有标准。

裁判马建高说,腌制雪菜很有讲究,一般来说,每50公斤雪菜要放2.5公斤盐。做的时候,需要先在缸底放底盐,放下一层雪菜以后,再放盐;放完盐,需要用手拨菜叶,让盐落在菜的下部。一层菜踏实以后,再放一些盐。“盐需要一层层放,否则味道不出来。”

鄞州区雪菜协会会长李竟说,鄞州是“中国雪菜之乡”,目前鄞州雪菜种植面积有10万亩左右。现在,鄞州雪菜的销售遍及华南、华东、西南等地,在各大中央厨房和连锁餐饮店都有鄞州雪菜的身影。通过线上销售,鄞州雪菜走出国门,远销美国、迪拜、非洲等。

外国留学生体验“闹咸齋”。 记者 胡龙召 摄



“闹咸齋”是个力气活。 记者 胡龙召 摄



参赛选手将雪菜放进缸内。 记者 薛曹盛 摄



“闹咸齋”现场,外国留学生与腰鼓队阿姨共庆丰收节。 记者 胡龙召 摄



外国留学生“玩”得挺开心。 记者 薛曹盛 摄