



历史上与绍兴冬菜有渊源 如今年轻村民外出后继乏人 尚裘菜生腌制工艺能传承下去吗

咸菜,我市叫菜生,民间有“吃了菜生滚豆腐,皇帝老儿不及吾”的说法,足见菜生在我市饮食文化中具有不俗的地位。

花街镇锦绣村尚裘自然村位于我市西部,距城区约11公里。这个大山环绕的小山村,家家户户都有一门腌制菜生的好手艺,而且有一段传奇故事。据我市文史研究爱好者金声闻老人考证,尚裘菜生与绍兴冬菜有渊源关系。



腌菜名村尚裘一瞥。

融媒记者 程明星

尚裘坛瓶菜生扬名周边县市

每年春分至清明这一时间段,尚裘田野里的九头芥长到10厘米左右,村民就会下田将其收割下来。不及时收割,腌制出来的菜生吃起来就有渣了。裘世杰说,九头芥经过清洗后,被挂上竹竿、绳索、树杈,经过曝晒,去除表面残留的水分。不久,将这些九头芥堆成三四十厘米高,使其发热发酵,九头芥颜色逐渐从绿色变为浅黄色。其实,九头芥晒三四天也能产生发黄的效果。大家之所以将其堆一起,是因为过去村子里每家每户都晒九头芥,村内能用的空地几乎都用上了。这种场面相当壮观。裘世杰笑着说。

裘世杰说,晾晒九头芥,时间长短是有讲究的:收早了,水分多,不易储藏;收晚了,九头芥就老了,会影响口感。村民晒九头芥越仔细认真,腌制出来的菜生味道才会越真。

腌制菜生有10多道工序。村民将晒好的九头芥切碎,装进木桶内,撒上食盐。两者比例是,50公斤九头芥,需要3.5公斤食盐,搅拌均匀后,将其一层层装进坛子里,

用木杵压实,坛子装满后,用手指压九头芥,等渗出约0.5厘米深的菜卤水,才可用稻草或竹笋叶将坛口封实。

上世纪八十年代初开始,和村里人一样,裘世杰大面积种植九头芥。他们一般施用农家肥,再加上管理精心,种出来的九头芥,又大又嫩,腌制出来的菜生口感特别好。

卖菜生成了他们村主要的经济来源。一部分有经营头脑的村民将一坛坛菜生用独轮车推到金华、丽水、兰溪、衢州、建德等地去卖。尚裘坛瓶菜生名头,就是这样打出来的。今年已是86岁的裘笑凡告诉记者,到了上世纪九十年代,就有商人来村里大量收购菜生了。



裘世杰品尝刚开封的菜生。

尚裘菜生与绍兴冬菜有历史渊源

瓦坛一方日月长,千般风味菜生香。尚裘宗谱记载,尚裘先祖道四公(裘松),于明景泰六年(1455年)从嵊州宗仁来永康。而宗仁裘氏始祖,于北宋熙宁年间(1077年)自绍兴云门斗邱徙居嵊州宗仁。由此可以得知,尚裘裘松从嵊州来到永康,而其上代从绍兴斗邱徙居嵊州。

据金声闻考证,裘松妻子擅长

制作绍兴冬菜。其独特的手艺代代相传,延续至今,并逐渐演化为尚裘坛瓶菜生。

然而,随着社会的发展、生活水平的提高,人们对食材的选择面越来越广。现在,就连尚裘村民都逐渐减少了对菜生的依赖。

2000年开始,尚裘大部分村民外出创业、打工,只剩下五六十岁以上的老人留守。如今,这批老人

大多已是七八十岁。如果年轻人继续外出,尚裘菜生腌制这门工艺,很快就会出现断层。

裘祖亮说,今年他正好60岁,却是掌握腌菜生工艺村民中算年轻的那批了。

尚裘菜生与绍兴冬菜有渊源,历史悠久。这门腌制工艺,能传承下去吗?裘祖亮不无担心地告诉记者。

菜生其貌不扬却很有味道

该村裘世杰、裘笑凡两位老人,是腌制菜生的老手。

记者来到72岁村民裘世杰家中。知道记者来意后,他钻进楼道下储藏室,从幽暗中翻滚出一个陈年酒坛来。

这是今年清明前后,我做的坛瓶菜生。裘世杰说,以前家里每年都做很多,现在基本上只做一两坛。他边说边解开勒紧瓶口的绳子,掏出密封瓶口的稻草,撮起菜生先闻后尝。

我们尚裘菜生主要是用九头芥腌制的。每年清明前后,是腌制菜生的最佳季节。九头芥晒满村里的各个角落,绳子上悬着、树杈上挂着、竹席上堆着,空气中弥漫着九头芥特有的味道。两位老人你一言我一语,谈兴甚浓,小时候条件艰苦,菜生是最常见的家常菜。菜生搭配豆腐、毛芋、土豆、土索面等,都相当可口,让我们胃口大开,食欲大增。

说起菜生腌制工艺,裘世杰认为自己远不如母亲那辈人,口感上总觉得稍逊一筹。这可能就是菜生神奇的地方吧。菜生其貌不扬,却有母亲的味道、历史的味道。裘世杰很有感触。

在锦绣村党支部书记裘祖亮陪同下,记者来到一户村民家的后院。这里摆放着许许多多坛子,瓶口全部朝下。裘祖亮说,在他们村里,只要看到瓶口朝下的坛子,就可以断定里面装着菜生。九头芥切碎拌入食盐后,被装入坛子。坛口用稻草封住后倒立放置,可以尽量减少菜生与空气接触,而且里面多余的水分会流出并被用来密封的稻草、竹笋叶吸收。

公益广告



高质量发展建设共同富裕示范区

庆祝中国共产党成立100周年
The 100th Anniversary of the Founding of
The Communist Party of China