

# 萧山萝卜干 共富路上再出发

## 产于南沙 切条成金

说起萝卜干,不仅萧山人引以为傲,而且萧山之外、甚至于国外的人,对萧山萝卜干的味道也赞不绝口。《中国土特产大全》称:萧山萝卜干“食之有消炎、防暑、开胃的作用,是早餐佐食之佳肴”。

乘着好天气,日前我们走进萧山东沙的兴围村,一派熟悉的场景又出现在眼前:路边河旁、房前屋后,一排排芦蓆上都晒满了萝卜干。而在田间地头,人们忙着起收与拉运;门前道上,人们在清洗冲刷、切条,直到半夜……

萧山南沙大地曾经是一片盐碱地,而萝卜适应性强,种到哪里都有收成的可能。当时,起收的萝卜多了,一时吃不完,盐民便利用两大手土产“自手自便”加盐腌制萝卜,但这种腌萝卜条有一个问题,就是太重,不易运销,卖不完的只能晒干。一到晒干,折头“十不成一”,很不合算。

通过对萝卜品种的对比和试验,盐民们发现有一种长条形萝卜,皮厚肉实,适合做干条。这种萝卜的种子呈红褐色,籽身中间有凹形,比菜萝卜籽要小一些。产量虽然低一点,但晒干后有三四成的折头。为提高晒干率,人们把这种萝卜切成三角形条,在芦蓆上日晒风吹成干条,后来人们称这种萝卜种为晒干种。

为使萝卜干有一个保质期,人们把初次腌制的萝卜干放入大缸踩实,过些日子再进行二次腌(加盐)晾晒,最后上坛时用水擀杖压实(压实),并用草绳和泥土封口,这样就把萝卜干的贮存期拉长,再出卖就方便多了。而自己留着吃的,还要作第三次腌制。如此,越过下年夏季,开坛后的萝卜干黄亮清香,嚼起来有韧劲,咸中微甜。后来人们把萧山萝卜干的腌制工艺叫作风脱水“三晒三腌”。

1950年党山建立供销社。1958年在抗美援朝回乡职工马长富的建议下,党山塘北供销社首先开办了农产品加工场,并由马长富任场长。每年下半年收购的萝卜干成为主要产品,鉴于产量大,加工场采用大窖作第三次腌制保存,然后再上坛装,逐步向市场销售。这个方法既解决了现购现调的瓶颈,也解决了购与销之间的时间差问题,其他各供销社纷纷效仿,不仅萝卜干,而且诸多瓜果蔬菜购销问题也一并解决。由于萧山萝卜干早已声名在外,萝卜干销路十分顺畅。在那个困难的年代,萝



兴围村村民在让萝卜“风脱水”

卜干为农民指出了一条财路,一到冬季,沙地田头上都是一眼望不到头的萝卜。一时间,萝卜干成了那时沙地农民的金条。

萧山历经几次大围垦之后,已拥有上百万亩沙地,萝卜干产量一次次猛增,最高时达近百万吨。因萧山萝卜干的品牌与信誉效应,市面上始终畅销无滞,从而风靡四方、远销国外,萧山萝卜干迎来了它的辉煌期。萝卜干不仅成了沙地农民的“金条”,也是萧山经济的“垫背金”。至今仍有很多老板在说,我当年办厂之初,原始本钱中有一部分是萝卜干。有领导说过,现在方向化都是大公司了,可他们当年起步时,都有萝卜干的基因。

饮水思源,曾经的萧山萝卜干、萧山花边、萧山围垦三足鼎立,托举起日后萧山的一片新天地。

## 马方虽好 不是真身

二十世纪八十年代中后期,萧山酱菜行业风生水起,曾经做咸菜的农民师傅纷纷

办起蔬菜加工厂,面对炙手可热的“酱菜”潮,作为同行的马国荣自然也参与其中,但他对萝卜干情有独钟。

1958年出生的马国荣,高中毕业后“顶替”父职,成了党山供销社职工,1983年任塘北供销社蔬菜加工厂厂长,1989年承包供销社蔬菜加工厂,1996年创办“党山酱菜食品有限公司”(下称“党山酱萃”)。

马国荣要做的是袋装萝卜干,榨菜可袋装,萝卜干怎么不可以?没有资金借资金,没有设备租设备,没有场地租场地,凭借十多年经营蔬菜厂的功底,马国荣按照袋装榨菜的制作配方,制成软袋装萝卜干且很快出产。但由于产与销有个时间差,销不如产来得快,过了个把月后,袋装萝卜干出了问题:一涨包,二发黑,三发酥,四发酸,袋装萝卜干宣告失败。第二次、第三次试产仍然如此,血本无归。

经过几天痛苦的回忆与思考,马国荣重振决心:我与萝卜干打交道十多年了,我就是从萝卜干上滚过来的,一定要找到“袋装”的奥妙,我要把一生都献给萧山萝卜干事业。

原来借入的资金打了水漂,两夫妻心一横:甩卖结婚房。之前虽说屡次失败,但失败中有教训,也有积累,经过七年无数次的试验,1998年,马国荣终于把准软袋装萝卜干的脉搏,成功研发出一个“马

方”,以此制成的产品,萝卜干色质黄亮,口感清鲜脆爽,质保六个月不坏。

马国荣的萝卜干配方,得到了同行们的一致赞赏。钱江酱菜前辈老杨感激地说:“小马你点火(研制成功软袋装萝卜干),我们放火(大批量生产),你后生可畏,功不可没。”翁老总说:“如果没有你的萝卜干方子,萧山酱菜可能要关门,你的配方解决了我们行业的大难题。”

“马方”给萧山酱菜行业带来了又一次兴起,厂家由几十家猛增至三百余家,有力地推动了蔬菜的种植与加工附加值,使农企双赢。“丰乐”“钱江”“党山”牌酱菜多次被评为部优、省优产品。

1998年6月5日,《浙江日报》刊登了《可口萝卜——萧山萝卜干的代名词》一文,介绍了“党山酱萃”马国荣研发软袋装萝卜干的事迹,同年,“党山”牌萝卜干被评为省优秀科技产品。但显然,这还不是萧山传统萝卜干的真身,只是给盐脱水的萝卜干穿上了一件保鲜的“袋衣”,离正宗萧山萝卜干的回归还有一段路要走。

2010年6月,杭州市组织赴台湾农业考察团,成员单位都是杭州农业著名品牌:西湖龙井、临安山核桃、杭州丝绸,马国荣是为萧山萝卜干的代表。双方见面会上,当介绍到萧山萝卜干时,一位台湾人问道,现在萧山萝卜干还好吧,马国荣一时语塞。因为这时的萧山传统萝卜干已靠边站,何以回答?

在台湾考察中,代表团发现台湾的农企都在挖掘本地的传统文化,打造品牌,



马国荣在酱菜基地

■文/图 全光泉 萧闻

在萧山沙地,当地人对萝卜干有近乎信仰的崇拜,夏天“起痧”要吃,冬天风寒要吃,妇女做产要吃……故民间有传——陈年萝卜干煮汤,赛过人参汤。

说到萧山萝卜干的成名,有一则民间流传故事。话说乾隆年间的一个冬天,一支清军驻扎在航坞山,不料部分将士得了风寒,病倒了一批人,当地老百姓得知后,用陈年萝卜干熬成汤送去军营,几天下来,风寒的将士们痊愈了。乾隆皇帝得悉后龙颜大悦,连声说:萧山萝卜干既当菜又作药,难得难得!后来清军回去,把萧山萝卜干带入宫内,贡献给王公贵臣,从此萧山萝卜干名噪四方。

作长寿生意,反观我们却都在争先恐后地抢滩头鱼,一心希望发快财。如此舍本逐末,终究被市场淘汰,这将是萧山萝卜干的悲哀。

台湾考察回来后,马国荣写了《宝岛回来谈感想》,立志要找回传统萝卜干的味道,有关领导给予高度肯定,给马国荣指出了今后的方向。

如何重振传统萝卜干?首先要找到“一刀种”(业内指萝卜的长度在一刀之内)的那颗种子,种子在哪?问遍业内都说没有一刀种,只有蔬菜萝卜和大萝卜籽。对了,这几年行业上都在追求产量,一刀种早靠边了,自己不是也没有吗?

为此,马国荣一次次走进农贸市场找一刀种种子,功夫不负有心人,终于有一天,在马鞍农贸市场,一位老农小摊上见有半筐手工萝卜干。马国荣一尝,味道纯正,于是全部买下,并询问种子情况。老人叫阿兴,世家做萝卜干,家里还有一小撮晒干种。

次日,马国荣带着这一小撮籽直奔区供销社,要求采购,供销社当然支持。后又与供销社落实生产与收购的相关事宜,并成立由瓜沥镇兴围村、“党山酱萃”等几方组成的“萧山党山萝卜干合作社”(下称“合作社”),在区政府的协调下,农业部门出台了萧山传统萝卜干的激励政策,极大地提振了马国荣的信心和力量。

自2014年起,“合作社”以兴围村为一刀种萝卜干基地,农企挂钩,产销联动,并协商好种植面积、干产质量诸问题,使手工萝卜干再次启动。头年种植农户不多,人们尚在观望,那一年鲜萝卜产大于销,当其他

萝卜烂在地上时,一刀种的收入上万元。

2015年,萧山供销联社在兴围村开展“一村一品”活动,鼓励农民种植一刀种,“合作社”免费发放种子、化肥、农药,有力地提高了农企合作的积极性。

几年下来,兴围村萝卜干产出由几千斤增加到十多万斤,2022年,兴围村农民仅萝卜干收入就超过四百万元。陆水伟、肖素芬、潘传土、王杏仙等一大批种植积极分子涌现了出来。

这个产销联合机制,以保证品种的正宗、风脱水手工两次腌制作为前提,收购后再按“马方”作第三次加工处理为产品,按市场需求,制成小包装式“党山牌”传统萝卜干,源源不断销往国内外……市场的回馈告诉我们,萧山萝卜干重出江湖取得成功!

## 文化引领 助推共富

萧山萝卜干历来是萧山的金名片,浸润着历代萧山人的精神品质,2009年就入选省级非遗名录。从2018年开始,关于萝卜干的好消息接踵而来:萝卜干非遗项目落实于“萧山农产品加工业行业协会萧山萝卜干分会”,基地落户瓜沥镇;萧山现代农业“一村一品一合作社”的金字招牌落户兴围村;“党山酱萃”被评为浙江老字号企业、杭州市农业龙头企业,参与起草《中华老字号——萧山萝卜干》的写作和国家地理标志的认定,使萧山拥有了首个国家地理标志农产品,同时,“党山酱萃”又主持起草了《浙江制造》“萧山传统萝卜干”的

行业标准,被授予国际博览会、国家农产品、特色农产品金牌、非物质文化遗产(萝卜干)技艺代表性传承基地。萧山文旅局在钱江涌潮生态保护区规划中,将萧山萝卜干作为沙地文化的农业品牌落户瓜沥镇,马国荣的《特色发酵蔬菜低盐化梯次加工关键技术及产业化》论文及成果,荣获年度浙江省科技进步三等奖。

兴围村和“党山酱萃”无论在种植与传统工艺、产品研发、品牌打造以及文化传承上都走在同行前列,近年来各级媒体常有报道。萧山党史在《人间正道》中称:“一条萧山萝卜干,一部创业史”,对兴围村和“党山酱萃”对恢复传统萝卜干的历程做了专题推送。

作为“党山酱萃”的领头羊,马国荣要把多年来对酱菜食品的感受与见解,全部从肚子里倒出来,让人们提高认识,让社会共享成果。他编写了《品牌——舌尖上的酱文化》《萧山酱腌菜制作技艺》等著作,积极筹备萧山萝卜干博物馆、萧山萝卜干文化馆,为萧山萝卜干申请国家非遗创造条件。

随着国家“全面推进乡村振兴,实现全民共同富裕”战略的深入推进与相应政策落地,为萝卜干量身定制的好声音频频传来。鉴于传统萝卜干已经激活且走势良好,萧山区政府唱响主旋律,2023年对接瓜沥镇兴围村落实一刀种萝卜干基地1000亩,让更多农民增收致富,以基地稳定产量,以基地滚动辐射。而与之相伴的和声也随之响起,各方协奏,共同唱响了一曲属于萝卜干的交响乐。

继续免费发放种子、化肥、农药,并对种植户作资金补助。

——对基地的土壤作“生物酵素加油饼”的有机化改良,使之酸碱适度疏松通透,守护一刀种萝卜地的一方净土,达到增产又保鲜的效应,增加有机绿色的成色。

——设立一刀种萝卜种子圃,通过科研,进一步培育一刀种种子的纯正性。

——浙江省农科院已研制成功“乳酸发酵”腌菜新技术,以嗜(耐)盐菌和乳酸菌法颠覆传统工艺。两者相比,“乳酸发酵”具有减盐减排减劳及生态营养更高的优势,为消费者提供新产品新口味。“党山酱萃”已作生产性实验成功,下步可直接投入生产。

基地中划出100亩作为残疾人萝卜干地,为残疾人致富“输血”。

政企联合,在兴围村复原仿古草舍民宅和萝卜干作坊,建立萝卜干体验点和非遗实验点;区供销社联合兴围村以萝卜干经济为抓手,将建立萧山农业、萧山本味的主题乐园,实现边远不远、共同富裕的钱江涌潮沙地样板区,打造集游、学、研、购一条龙的萝卜干打卡点;政企联动,不久将为萝卜干成“家”,建立总部经济,内设产农合联、科研所、博物馆、展示馆、文化馆、精品加工试验区,为振兴萧山传统萝卜干赋能发力。

传统萝卜干的激活,为萧山现代农业、振兴乡村助力共同富裕探索出一条现实可行的路。为着这条路的延伸与拓展,各方人士忙碌奔波,增光添彩。萧山萝卜干作为萧山本土文化的根脉,必将世代传承,去迎接那蓬勃兴旺的未来。