

■文/记者 王美琳 通讯员 张旭 沈佳敏
摄/记者 王美琳

老底子的萧山味道,是先闻见,再看见的。

四月的风儿,和煦温柔;四月的益农镇,烟暖草色青。霉干菜的香味,一早就在空气中飘荡开来。一排排青绿醉人的芥菜,齐刷刷地出现在大街小巷的屋檐下、窗台前,摘菜、切菜、晒菜的人们干得热火朝天。

这飘飘悠悠的独特香气,顺着村里的路,飘到了合作社、电商园;

这碗黑黢黢、油亮亮的佐菜,出了地域圈,搬上了上海、宁波等长三角城市的餐桌,让大江南北的食客直呼“神仙见了要下凡”;

它让益农镇老百姓的钱袋子鼓了,产业做起来了,让“益农霉干菜”的品牌越擦越亮。

那么,“益农霉干菜”究竟特别在哪里?益农是如何把家家户户的小菜,做成精品,做到“非遗”,做成产业,成为了老百姓的共富菜?且让我们一探究竟。



昔日『贫贱菜』变身『共富菜』: 仅20个霉干菜大户年产量就高达4500吨 一个青年创客能带动1200万元销售额

益农霉干菜的『三级跳』

二级跳:提质升级

申请市级非遗稳固制作工艺
引入霉干菜深加工生产线让卖相好起来

初见赵文耀,他正在农户的院子里谈收购价格,“我看你们的干菜做得挺好的,颜色光亮,”他放在嘴里尝了尝,“洗得干净,没沙!今年想卖多少一斤?”

目前,益农镇上有近20个霉干菜大户,年生产、销售霉干菜产量稳定在4500吨左右,而杭州赵大霉干菜专业合作社的负责人赵文耀,是这些大户中的一个。

赵文耀也是星联村的,从事霉干菜等农产品收购、销售已经有40个年头了,当地村民都称他“赵老大”,后来,这个名字就成了益农首家霉干菜销售门市部的商标。

从一开始,他的目光就放得很远,要把家乡菜做成规模的产业。“首先是味道统一。但这个很难,前一年在某个农户家里买的货,盐分啦、干度啦、杂质啦等都控制得很好,但是到了第二年,这家质量可能就相差很大。更别说不人家做的了,盐放的量都不一样,这样就算收购了,也很难给他们卖到好价格。”

而做了一辈子萧山菜的老厨师,也在遗憾买不到品质好的霉干菜,有个上海的客人直接找到合作社,说“只

要品质好,100元一斤都愿意买!”

一头是镇上巨大的“霉干菜产能”,一方面是好品质难寻。到底怎么统一口味、提升品质?

赵文耀找来了女儿赵咪玲,父女俩开始分工协作。赵咪玲在浙江农林大学进修过,又善于学习,她最终形成了一套霉干菜收购的质量标准,对成品颜色、干燥程度、盐分含量、成品长度、添加剂等方面严格把关。

“颜色黄亮、刀工均匀,最重要的是要洗得干净,盐度上,100斤芥菜放2斤4两盐,低盐版本放2斤2两……根据这些因素,最终确定收购的等级,比如特级霉干菜、一级霉干菜等。”

赵文耀则成了“辅导员”,催着乡亲们参加镇里的农业技术培训,了解霉干菜种植、预防病虫害等知识;在9月份,他三天两头去田间地头指导,劝说大家按照统一标准来腌制,“我跟他们讲,如果按照这个标准,消费者是满意的,可以1斤卖到8元到10元!要是随便做做,大家买起来都很犹豫,那生意都做不了了,三五块钱也卖不出去!”

2009年6月,父女俩为霉干菜申请上了杭州市非物质文化遗产,进一

步稳固了制作技艺;近年来,合作社还引进了霉干菜深加工生产线,投入烘干机、真空包装、检测仪器、贮藏库、冷库等一系列设备。原本品质不一的霉干菜经过挑选、统一包装,卖相也上去了,销售越来越广。

目前合作社在益农镇内芥菜的种植面积已达5000多亩,加上周边镇街,一共有近万亩,多次荣获“浙江省优质种植创示范基地”“5A级服务三农金牌合作社”称号。合作社的收购范围已经从小小的星联村,扩大到整个萧山。

不仅如此,最近“绿色、健康”的主题风靡市场,赵咪玲嗅觉敏锐,进一步对产品提档升级,研发出霉干菜的低盐版本,一上市便受到消费者欢迎。

这道有滋有味的小菜,终于从小作坊里走出,搬上了城市大酒楼的餐桌。现如今,星联村全村超90%的农户家庭都参与种植、制作、出售霉干菜,村里常年从事销售霉干菜人数达100余人,年产值超千万元。“今年的产量非常可观,比去年好太多,一亩的收益不会低于3000块钱。”赵文耀笑吟吟地说。

三级跳:云上机遇

青年农创客“抬轿子”反向定制霉干菜的销售超1200万元

霉干菜与萧山的缘分,要从1956年说起。

那一年,原属绍兴县所辖的夹灶乡、党山镇划入萧山县,霉干菜作为当地的传统风味很快传播开来,而萧山,后来也被《浙江专业之乡》一书称为“霉干菜之乡”。

每一个在萧山长大的孩子,童年记忆里总是有那黑黝黝、亮晶晶的色彩,小时帮着父亲搬缸的场景,霉干菜扣肉一盛出来,满屋的浓香……

半个多世纪过去,那些吃着霉干菜的孩子长大了。他们中的有些人,忘不掉这碗的乡愁,借着互联网的东风,将霉干菜这口老味道,传向天南海北。

“各位哥哥姐姐们大家好,欢迎来到小李家的霉干菜直播间,咱们家不熏硫不上色,只有菜和盐,隔着老远就能闻到香喷喷的味道,不管是拿来做扣肉、包子、炒菜、煮汤,味道都相当不错!”

在益农镇共富富农业电商园内,一个小直播间被装点成萧沙沙地风格,抖音账号“小李家的霉干菜”团队正在和弹幕互动着,“这位姐姐问品种,我们家霉干菜分为两种,黑色味道比较浓郁,口感软糯,适合做扣肉、烧饼;黄色的闻起来更清香,适合口味清淡的。”

这是每天都在上演的直播日常。2022年,益农镇积极探索“涉农电商”引领乡村振兴发展模式,重点培育了一些基础扎实的共富标杆企业,杭州亿舟农业发展有限公司是园区首个入驻企业,目前的主推产品是霉干菜。

这是个年轻的团队。比如今天的主播小李是个00后,而他的老板宋开恩,也才不到30岁。“年轻人有‘网感’,做电商直播拼的不就是活力、创新嘛!”宋开恩笑呵呵地说。“一开始,我们团队是做拼多多、淘宝的



平台电商,后来我们发现短视频势头很猛,就主动做了转型。”

在园区的帮助下,公司申请到了一间600多平方米的仓库,与农户签订合作协议,进村收购,帮助农户们开拓销售渠道,增加收入。

与赵文耀相似,宋开恩也规定了严格的质量标准,“第一,干净无沙无老梗;第二,干燥度在80%以上;第三,盐分含量不高于8斤/100斤;第四,成品长度在0.8-1.2cm之间;最后,不添加防腐剂等添加剂”。符合品质规定的,可以把收购价格提升到两三倍。

除此外,宋开恩团队开通了抖音账号“小李家的霉干菜”,通过短视频的上传向粉丝们展示传统工艺,还分享些日常的食谱,淳朴的直播模式也收获了近18.8万的粉丝,间接也推广了霉干菜文化。

旧时乌漆嘛黑的“贫贱菜”,正在年轻的“农创客”的推动下,焕发出蓬勃新生机。目前,宋开恩团队签署收购协议150户,签约反向定制霉干菜15户,一年霉干菜累计向农户净收600吨,销售额达1200万元。

而赵咪玲也通过开设阿里巴巴店铺,帮合作社在网上售卖霉干菜,50%的生意都是这样敲定的。

这是一部霉干菜的“经史”。从小佐味,到精品菜、非遗菜,再到形成规模、销售四海,老一辈的守正与勤劳,新一代的创新与改良,每一步都至关重要。

这也是段“春天的故事”。或许在不久的将来,电商相关元素会愈加丰富,深加工产业也会更为成熟,这独特的“霉香”,将会助力益农镇写就产业升级、村民共富的新篇章。

一级跳:匠人匠心

种、割、洗、晾、堆、切、揉、腌、晒
道道工序纯手工

梅干菜,因为制成品颜色乌黑,好像发霉的陈物,故而又名“霉干菜”,萧山这边还有更为简便的叫法——干菜或菜干。

清代乾隆年间的《本草纲目拾遗》有如下记载:“至春分后,天渐暖,菜亦渐变黑色,味苦不堪食,以之晒作干,饭锅里蒸黑,再晒再蒸,如此数次,曝之极燥,贮在器中,可久藏不坏,名曰霉干菜,即干冬菜也。”

萧山人制作霉干菜的鲜菜不一,有白菜、包心菜、油菜,但用得最多的还是九头芥,“九头芥之名,其实源自于它的形状,这种菜长到一尺多高的时候,会从根部拱出好多新芽,每个芽头日后又自成一体,长成蓬蓬壮壮的枝叶,远远看上去像是‘九个头’。”益农镇宣传员介绍道,“我们镇生产九头芥,种植面积有1500多亩,算是萧山的霉干菜生产的根据地、大本营。”

阳光正好,在益农的“霉干菜之乡”星联村,不少农户铺开环保布晾晒霉干菜,村民沈国林也不例外。在他的四方小院内,或深碧或青翠的九头芥,堆得高高的,他正忙着用切菜机切菜,妻子赵凤英则在一旁翻看已经晒好的霉干菜成色。

“他们是霉干菜生产大户嘞!每年芥菜大概9月份种植下去,冬季开始加工,到下一年4月份加工完毕,5月份就开始卖,全国各地都有客人。除了做点霉干菜、笋干菜,还有萝卜干之类的,毛利润能有50万-100万元!老沈,秘方能不能分享下?”听到宣传员的夸赞,老两口不好意思地摆手,“没什么秘方,祖祖辈辈,家家户户都是一个制作工艺,无非就是种、割、洗、晾、堆、切、揉、腌、晒,原料也只有芥菜和盐。”

这一过程大约离不开三样东西:一曰,阳光,二曰,风力,三曰,时间。水洗后,经过日光这么一晒,头天晚上还神气活现的九头芥,如今耷拉着脑袋。这番情状,正是切菜、腌菜的好时机。

切菜这个环节,能显出主人家的功夫、匠心来。赵凤英拿起一段半寸左右的短菜,“喏,就这么长合适。不能切太碎,不然晒的时候刮起大风,杂质不好除去;要是太长也不行,如果客人是做干菜烧饼的,太长的干菜,那就不把面皮擀破了?”

切好后再再晒干。以每百斤半干的芥菜,用三斤左右的盐均匀拌之,压实在菜缸里,经三晒三腌,二三十天,这鲜甜咸香的好滋味就出来了。

“第一次晒,中间要翻一次;天暖和的时候,早晚都要翻一次;第二次晒的时间要短,晾干水汽就行的。”关于腌菜,因为格外费力气,一般都是沈国林的活计,他力气大。“在腌的时候,先铺盐,再把菜与盐拌和均匀,一层一层放到缸里,要压得紧实,最后再覆一层缸面盐、用竹棚等盖好,压上重物。”

像沈国林、赵凤英夫妇一样,如今,益农人几乎家家自制霉干菜,户户常备。通常左邻右舍来串门,大家都做惯了干菜的,练就“火眼”“刁嘴”,随意抓起一把切好的菜末尝尝、看看,就知道这户人家今年的成绩如何,“喏!今年切得这么细。”“成色蛮好!”“今年还做了笋干菜呀?”

“他们夫妇俩是出了名的能干!每天早上五点不到就要起来洗菜、切菜、揉菜,天黑了还不停,品质也好,我们村都佩服的。”站在一旁的邻居夸道。的确,制作干菜,看似只有这几道工序,但每道工序都几乎是纯手工,要靠人力去完成,辛苦程度可想而知。

比方说,一斤干菜往往需要四五斤甚至更多的芥菜来制作,所以春季里,每家都有数百甚至数千斤的芥菜要割、洗、晒、切;后续的揉、腌,也是极费体力的,一天下来,往往累得直不起腰,但就是这样的辛苦,星联村村民一代接着一代,已经做了半个多世纪。

在“沈国林们”看来,只要自己还干得动,这做干菜的劲头就会继续下去。

