



诸沙沙正在对成品进行密封包装



已经做好的干菜,是一道独具萧山风味的美味



合作社的芥菜迎来丰收

## 芥菜腌制正当时 从“妈妈菜”到“抢手货”



诸沙沙展示已经晒干的成品



腌制前把芥菜切成小段



腌芥菜



腌芥菜成品密封包装

■文/记者 何可人 李霖达 摄/记者 何可人

笋干菜,是萧山的一道传统美食。每年四五月春笋大量上市的时候,若是天气晴好,晒笋干菜,便是沙地特有的一景,空气中到处弥漫着一种特有的香气。

制作笋干菜,除了笋,当然还需要干菜。说到这干菜,则是“雪里蕻”,也就是人们熟知的“芥菜”腌制晒干而成的。此菜叶色绿中带黄,形如锯齿,纤维较多,性耐寒,能在雪地里生长。

眼下,又到了腌芥菜的时节。这些天,位于党湾镇的杭州巨光农机服务专业合作社里,工人们忙着收芥菜、腌芥菜,吸引周围不少商户闻香而来。据合作社负责人诸沙沙介绍,最多的一回,一个商户收走了四五千斤干菜,卖了万把块钱。

沙地土质咸里带碱,松软而滋润,特别适合芥菜生长。90后的诸沙沙,从小也是吃着芥菜长大的。“我的爷爷奶奶、爸爸妈妈都种芥菜、腌芥菜,

腌好晒干后拿来烧菜吃,比如烧豆腐、炒肉片吃,或者做成笋干菜,都是一道特别有萧山风味的美味。”

如今,这项传统渐渐落到了诸沙沙的手中。合作社去年种了6亩芥菜,到了今年二月底,芥菜叶子长大了,就陆陆续续开始采收腌制了,最近这段时间则迎来了腌芥菜的高峰期。

话说,要腌制好芥菜,也不是那么容易的。诸沙沙道出了自家的“秘诀”——等天晴的时候收割芥菜,然后把割下的芥菜堆在地里先晒上一两天,等叶片有点泛黄了,再收回来清洗,随后晒在通风处晾干。等沥干水分后,再将其切成小段。

接着,将切好的芥菜放进腌制的容器里,撒入盐拌匀,还要用手使劲地揉搓,挤出汁水。这里用盐多少也特别讲究,根据经验,一般百斤菜大约需要3斤盐。当然也可以根据人们的不同口味需求调节盐的多少。另外,随着时代的发展,腌制方法也在不断创新。例如喜欢吃辣的,还能放点红辣

椒进行辣椒腌,都别有一番味道。

将芥菜拌好盐后,就要用重物,如石头或者木棍将菜在容器中压实。经过半个月左右的发酵,压得菜卤溢出有泡沫为止,再取出来晒干,香喷喷的干菜就做成了。

从原先自家晒点吃吃,到如今几千斤几千斤被收购,用来腌制芥菜的容器越换越大,为了提高生产效率,今年,诸沙沙的合作社里还新增了两台自动化的切菜机。随着一批批新鲜芥菜被制成干菜,除了闻香而来的周边商户,最近,诸沙沙也开启了视频号引流售卖模式进一步打开销路,短短两天,就卖出了5000多斤。“没想到,这道小时候妈妈做的美味,到如今成了合作社里的抢手货啊!”诸沙沙笑着说。

确实,如今来看,这腌芥菜不仅是一道美味,延长了芥菜的保鲜期,也是一种文化的传承,让“妈妈菜”在新时代焕发新生。它可以是舌尖上的乡愁,更可以成为乡村振兴和产业发展的新亮点。



切好芥菜后撒入盐拌匀



诸沙沙的母亲在芥菜地里割菜