

风味小吃系列之六

果都咸菜出现于清朝嘉庆年间,其中该系列产品中的“五香疙瘩”以清香清脆、风味独特而驰名,是唯一用祖传秘方精心腌制的民间地方特产,曾被选为贡品。以香脆著称,不仅具备五香气味、色鲜味美、口感清脆等特点,还具有颇高的药用价值。目前入选新泰首批非物质文化遗产名录,并注册了“QS”标志,开始进驻各大超市。



腌制过程中的咸菜要经常翻晒。

历经十道工序腌制,经常摆上高档餐桌

能吃出肉味儿来的咸菜

文/片 本报记者 刘慧娟 通讯员 李文英 王敏

传说:赶考穷书生悟出美味佳肴

走进新泰市果都镇,随处可见街边上卖咸菜的小摊。走进果都村,扑面而来的空气都略带咸香味。在果都村福瑞酱菜厂,记者见到了正宗果都咸菜的传人陈森平。陈森平自幼跟着村里一个70多岁的老人学习咸菜腌制。陈森平从18岁开始经营酱菜生意,迄今已经33年了。

谈及果都咸菜的由来,陈森平说,在果都镇流传着众多传说,最普

遍的一个是:相传清朝果都有个穷书生,自幼父母双亡,独自居住在一间破草房里。书生为考取功名,攒够进京的盘缠,生活十分拮据。每当寒冬腊月,他就把当地称为“辣菜”(学名芥菜)的野菜挖回来凉拌下饭。有一次书生出门访友,临走前做了一盘辣菜丝,数天后回家,见没有吃完的辣菜丝无异味,就试尝了一下,一吃感到又脆又嫩,非常可口,立即悟

出了其中的奥妙,新鲜辣菜用盐多腌一些时间就能变成美味佳肴,故相传这位书生就是果都咸菜的创始人。从此果都咸菜腌制方法就逐渐流传,经过几代人不断的揣摩腌制,反复实验至今,现已成为远近驰名的地方传统产品。

到了近代社会,尤其是盛产辣菜的新泰果都镇,出现了许多手工作坊,腌制这种俗称“辣菜疙瘩”的咸菜。

发展:

风味小吃入选新泰非遗名录

在陈森平的酱菜厂记者看到,不时会有开车前来提货的客商。陈森平说,目前果都村几乎家家户户都在腌制咸菜,较大规模的有40多家,每户的腌制规模从几万斤到十几万斤不等,为当地农户增收万元以上。

“刚开始上那么大的规模的时候,有的村民还有些犹豫,只有几户村民尝试着做。后来见挣钱了,于是大家都开始经营咸菜副业。”陈森平说。“他出技术、管理方式,帮忙联系原材料,现在我家的咸菜规模在五万斤左右,供不应求。”果都村村民陈方读称赞陈森平说。

目前陈森平的果都咸菜已经通过泰安市质监局严格的检验检疫,于近期拿到了“QS”认证标志,开始进驻泰安各大超市,泰安银座已经有专人来洽谈业务。目前陈森平的这批果都咸菜还没到腌制出缸期,就已经被订购一空,主要销往东三省、北京、上海等地。

果都镇宣传办公室工作人员称,果都咸菜在首届“泰山名优产品”评选活动中被评为“泰山名优特产”,在第二届“家加乐”杯“泰山名优特产”评选中获银奖。2005年被泰安市消费者协会、泰安市旅游局指定为旅游生产定点产品。目前,果都咸菜已经进入新泰市第一批市级非物质文化遗产名录,将这一民间的传统手工技艺加以重点保护和发展。

腌制:十几道工序一个也不能少

在陈森平的咸菜车间,记者看到车间顶部的构造是一排类似加厚玻璃材质的塑钢瓦,即透光又可以遮风挡雨,方便咸菜晾晒。一排排腌制咸菜的大缸排成几列,绵延十余米。陈森平说,作为果都咸菜的主打系列,“辣菜疙瘩”是酱菜场的主要加工产品。“辣菜疙瘩”一般经选料、预腌、二次修整、拌料、密封、复晒、加料、再密封和腌制等十几道工序加工而成,加工后的辣菜呈黑褐色,只有原重量的一半左右,存放越久味越香。

陈森平说,果都咸菜的腌制工艺形成于清朝嘉庆年间。果都咸菜中的

上品——五香疙瘩咸菜,是唯一采用祖传秘方精心腌制而成的民间地方名吃,曾被选为贡品,这种咸菜需在秋收时腌制,精选大小均匀的上等辣菜,把辣菜疙瘩的根须削去,只剩下一个绿中透白的大疙瘩,洗净后晾干,放入缸中,然后放入盐和五香料,进行预腌,这其中的盐度和湿度都要掌握好。预腌四个月后,拿出来进行去皮等二次修整,修整后开始进入拌料程序,即将各种调味料和清水按照一定的百分比配置调匀,这其中就涉及到祖传秘方的问题,若干种类的调味料要精确到克。加料后密封半个

月,然后进行复晒,复晒过程中需要经常反复翻动、倒缸,在阳光下晾晒,要每7天将咸菜倒一次缸,这一过程也要持续4个月。复晒期间除了倒缸之外,还要不断加料。加料是咸菜腌制的关键环节,这其中是很有讲究的,首先将咸菜整体捞出,看看缸中的水位下降多少,然后用相同配比的调味料水补满搅匀,再将咸菜放入。4个月后进入密封期,采取当地特有的一种圆锥形的“竹帽”扣在缸上,这样再过4个月才能腌透食用。“咸菜正常的腌制周期是1年,腌的时间越长,味道越醇香。”陈森平说。

口感:不仅可以配菜,还能吃出肉味

在果都镇中心街的一个餐馆里,老板杨金平向记者展示了他以当地独具特色的“辣菜疙瘩”咸菜为食材,开发出的种种美食。高档次的菜肴,有虾仁辣菜,鱼片辣菜等。大众菜肴更是名目繁多,不胜枚举。比如辣菜红烧肉,肉是五花肉,配料是加工成骰子见方的辣菜疙瘩,外加几根红红绿绿的辣

椒丝。看看颜色,令人先已三分满足。尝尝,猪肉肥而不腻,辣菜脆而酱香。就着两瓶啤酒,来店的很多客人都对这满满一盘美味赞不绝口。也有些客人吃完,意犹未尽,再一道吃毕,才算过瘾。饱享丰盛的美味大菜之后,席终再来盘清淡消食的青菜芥丝汤。一个可比面盆的汤盆里,飘着靛青碧绿的

青菜叶,浮着赭黑酱香的芥菜丝。

“辣菜丝我从小吃到大,小时候家里穷,吃馒头就算过年了,要是再就着辣菜一起吃,香得能吃出肉味来。”40多岁的杨金平沉浸在回忆里。他说,虽然开发出不少与辣菜相关的美食菜肴,但是自己最钟情的还是馒头就辣菜疙瘩。