



钱江报系 QJNG  
钱江报系有限公司 DM增刊

订奶热线 82715029

报料热线 83738111

订报热线 82720619

版式设计:邹炬  
责任编辑:邹炬

1

## 晒出来的“美味儿”：鲜

李春/文 傅灿良 王耿强/摄

萧山的春天虽然短暂,但她却能变着法地挤出各种“美”。天气晴好后,高温即到,在不少年轻人纠结是否出去玩时,但老一辈的萧山人,抓住这个毛笋、芥菜等疯长时节,卯足了劲来晒菜蒲头、干菜、笋干菜……这些老底子的“美味”,成了萧山人“炫富”新方式。甚至为了赶上这口“鲜”,节后才吃年夜饭。看看萧山这些老底子“美味”照片,一起来瞧瞧哪些最值得怀念。

晒出来的美味儿,就在春天。这个时候吃年夜饭,笋管够,绿叶菜更丰富。关键是农村几乎每家每户都晒各类干菜,“货”备得出奇的足。聚餐时,刚好赶上了这口“鲜”。

据萧山东片沙地的老厨师海兴介绍,绍兴霉干菜、萧山笋干菜等,基本是农村的四季土菜。著名的霉干菜扣肉,连敬爱的周恩来总理吃后都赞不绝口。这几天沙地各家的倒地、路边,都是晒“芯干菜”的。而热爱生活的傅灿良老师,还高兴地将自家的霉干菜晒制工艺跟读者们分享。

霉干菜的制作流程: 1.早上从地里割掉,放在地里,傍晚收回家;2.第二天,把芥菜清洗干净,凉干;3.切芥菜,把芥菜切成均匀的碎粒;4.用竹编晒箕或竹席把芥菜晒黄;5.腌制,十斤芥菜放半斤左右的盐,也可根据自己口味咸淡,凭自己经验放多少盐即可。一般腌制在7天左右,不要超过10天;6.腌制好的芥菜与煮好的笋放在一起在太阳下晒,太阳好的话,一般3、4天即可成为笋干菜了。

有朋友也给出自己家的“勒笋”制作流程: 1.去笋壳;2.洗净后切成片;3.放入沸水锅里煮熟,放入适量的盐同煮;4.压制沥水;5.放入晒箕中晾晒。可谓工序繁多,为了赶上晾晒的好天气,很多人家必须加班加点地完成。

笋干菜的做法,夏天烧汤用,放上几只虾,一个字,鲜!

而菜蒲头一般都是菜苔切段,加盐煮熟后晒制而成。除此之外,晒出来的美味,还有萧山萝卜干、倒笃菜等。

据资深“萧山通”介绍,萧山晒出来的“美味儿”历史悠久,有其特定的地理和气候条件。萧山地处中国北纬30度最东端,四季分明,气候湿润,物产丰富。萧山东片古时因临海是产盐盛地,这些地利条件便被人们充分利用起来,晒制干菜。萧山萝卜干香脆可口名气响,主要是因临海土壤多为沙土,比较透气,种上“一刀种”萝卜后,白天看起来地面很干燥,晚上回潮后又变得湿润,亦被称为潮土,长出来的萝卜又甜又脆。解放前,人们挑着萝卜干、倒笃菜等走街串巷四处叫卖,久而久之便家喻户晓,广受欢迎。



村民在航民田园广场边晒干菜



“菜管”



菜蒲头



村民趁着晴好天气,翻晒自己腌制的笋干菜,为夏季汤料作准备



芥菜洗干净后,凉晒



切芥菜



把切好后的芥菜晒黄