



# 伯乐故里酱菜香

12月3日,成武县九女集镇“林下地缸发酵”示范园内,10000余个腌制大缸整齐排列在楸树之下,十分壮观。沐浴着冬日的阳光,一个特殊而又漫长的酱菜腌制过程正在进行。

成武是著名的天然酱菜之乡。长期以来，酱菜腌制作为一种重要民间传统手工艺技术，为传承中华饮食文化发挥了重要作用。

“成武酱菜严格遵循从清朝传承至今的‘四三二一’酱制法，在继承传统的基本上进行了创新和发展。经过历代成武酱

基础上进行了创新和发展,经过历代成武酱菜传人的不断完善,形成了整套独特的制作工艺。历经制酱、酵坯、分切、酱制、伏晒、夜露等32道工序,全部手工完成,层

产品等生产加工和研发。园区现有传统酱大头、西瓜酱豆、酱辣椒等传统酱菜10余种,年产值2000余万元。

健康要求的提高,传统酱大头在包装携带和口感等方面已不适应当今时代要求,进行产品升级换代迫在眉睫。”牛建华说。

“成武酱菜声名远扬，‘酱大头’更是该县最负盛名的特产之一，生产工艺已有200多年的历史。”九女集镇镇长孙德震向记者介绍，“林下地缸发酵”示范园选用“乔种，产值2000余万元。

当前，新一代“酱大头”（紫琥珀、御都坊）已投向市场，小袋包装、一次一袋，该产品选取菜体“中芯”部分，原生态发酵，零添加，净酿，集香、甜、咸三味一体，棕红透明，

记者介绍，有“地上麦饭”之称的“杂五号”大头菜作为原料，利用本地自产黑小麦制酱，采用林下“地缸浅埋发酵”，经过三年日晒夜露，手工打耙和32道工序加工，加料醋、秉香、醋、咸三味一体，味道醇厚，咸甜适中，香味绵长，口感清脆，风味独特，品质上等，备受消费者青睐。

三年日晒夜露，手工打耙和32道工序加工而成的酱大头，获得“省非物质文化遗产”和“国家地理性标志保护产品”美誉，畅销全国各地。

“随着生产生活方式的转变和对卫生

酱菜产业的发展壮大，不仅给企业带来了可观效益，还催生出多个原材料生产基地，成为成武县乡村振兴的支柱产业，有力促进了农业升级和农民增收。

“随着生产生活方式的转变和对卫生 文/图 记者 张慧 全志华 李保珠



展厅里整齐摆放的“酱太斗”罐头

## 物美价廉的地方小菜



即将出缸的成品“霸王斗”



干建华现场教授腌制技巧