



成品酱大头色泽脆圆、色泽鲜艳



日晒夜露

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

层深入、环环相扣。历时三年之久,才形成鲜、甜、香、脆的特有风味。”成武第十四代酱菜代表性传承人牛建华向记者介绍。

从十几岁时的耳濡目染,牛建华从事酱菜腌制已有30多个年头,眼前的每一个腌制大缸对他来说都有着非同寻常的意义。几乎每天,牛建华都会带着“徒弟”们“巡缸”。凭借多年经验,随便打开一个缸,牛建华就能判断出酱菜腌制了多久。他笑称,眼看着酱菜一天天发生变化,就像看着自己的孩子慢慢长大一样。

记者了解到,“林下地缸发酵示范园”于2020年打造。在牛建华的带领下,园区致力于“百年贡菜老金昌酱大头”酱菜、农

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。

“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道工序加工而成的酱大头,获得“省非物质文化遗产”和“国家地理标志保护产品”美誉,畅销全国各地。

“随着生产生活方式的转变和对卫生

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。

当前,新一代“酱大头”(紫琥珀、御部坊)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,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。

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。

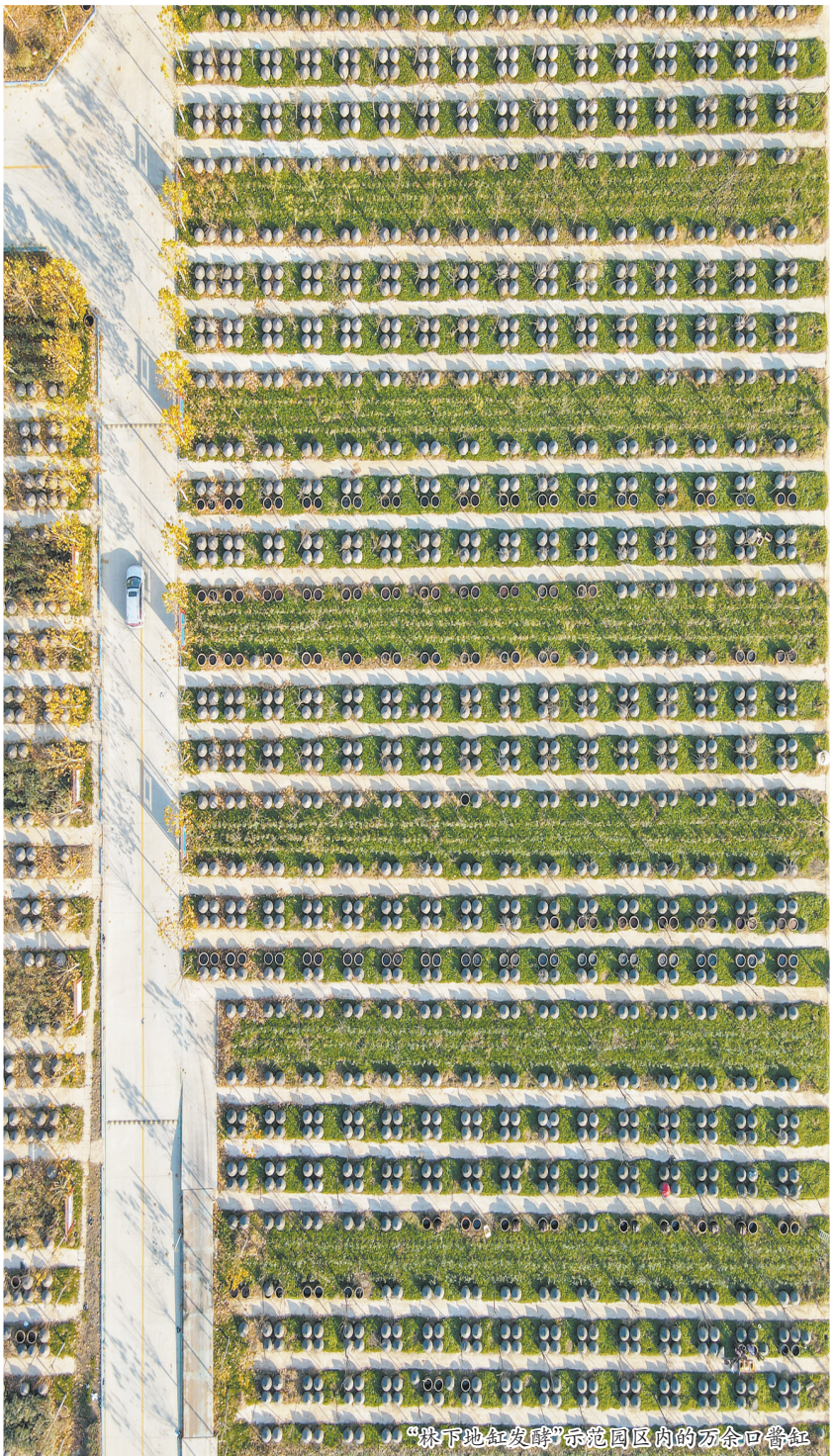
文/图 记者 张慧 全志华 李保珠



展厅里整齐摆放的“酱大头”罐头



物美价廉的地方小菜



“林下地缸发酵”示范园区内的万余口酱缸



每日打耙两次



即将出缸的成品“酱大头”



牛建华现场教授腌制技巧