

石扇咸菜： 客家人岁月里的 乡愁

文/羊城晚报记者 丘锐妮
图/受访者提供

壹

客家人“芥”不掉的回忆

咸菜作为中国人的味觉记忆之一，大江南北各有滋味。“北京的水疙瘩、天津的津冬菜、保定的春不老。……上海人爱吃咸菜肉丝面和雪笋汤。云南曲靖的韭菜花风味绝佳。”中国当代文学家汪曾祺在《咸菜与文化》一文中写道：“咸菜可以算是一种中国文化。”

在部分客家地区，咸菜被称为“常菜”，意为常备的菜。在物质并不丰富的时期，咸菜是客家人餐桌上稳定存在的食物，它易于保存、味道咸香，是家常菜、也是调味品。

“客家咸菜十分香，能炒能煮能做汤，味道好过靓猪肉，名声咁好到南洋。”正如客家山歌所唱，客家咸菜是“百搭”的食物，由此也衍生出许多与咸菜相关的菜式，如苦笋咸菜煲、咸菜焖猪肉、咸菜牛肉汤、咸菜炒猪肠等，这是客家人舌尖上挥之不去的乡愁。曾有与海外客家人相关的资料记载：“昔日水客由家乡带出之腌菜、豆豉、酒糟、茶叶，已不可复得”，可见这一家乡滋味广泛存在于客家人的饮食记忆中。

“五胡乱华，客家人逃乱，多腌咸菜，而成习俗。”中山大学民俗学博士林斯瑜在《梅州客家饮食文化研究》一书中表示，客家地区流行的诸如如此的说法是不忘中原根的客家人将吃咸菜的习俗与其族源相联系，由食物而展开的族群溯源。这从侧面也反映了咸菜在客家人的生活中曾占据一席之地。

据清光绪《嘉应州志》“物产

篇”记载：“州俗多植芥菜，至冬月斫取，挂置数日，以盐擦之曰水咸菜，晒干曰干咸菜，藏至十余年则谓之老咸菜，皆贮之于瓮，无埋地中者。”

客家人的水咸菜是选用大株、长叶的芥菜制作而成的。在收割芥菜后，将其挂在竹竿上晾晒至半干，随后捆成一捆捆放入瓮中，放一层菜撒一次盐，层层叠加，装满整个大瓮。瓮颈留些空位放置一团晒干了的稻秆，用于隔离瓮口的污染物，随后用黄泥糊口或用不透气的塑料纸蒙住瓮口再用绳子扎紧封口，将瓮倒置于谷壳之上，一方面不让外面的空气进到瓮里，另一方面也让盐逼出来的菜汁渗出瓮外，这样腌制四五十天，芥菜就变成了黄色甘香的咸菜。

咸菜的制作工艺并不复杂，但如果没有处理好细节，可能就会收获一瓮口味不佳甚至不合格的咸菜。如瓮口密封不好，不小心进了空气可能会“臭风”；青菜晾得不够干爽，口感会过酸；青菜晾得太干，咸菜又会有“日辣味”。“制作咸菜确实有很多细节要长期摸索总结，比如菜的干湿程度、盐的多少。我是从20世纪60年代开始做咸菜的，已经和咸菜打了一辈子交道了。”在被誉为“咸菜村”的梅县区石扇镇松林村，今年75岁的陈祝英告诉记者，她制作咸菜的技艺是爷爷手把手教的，每年大概做200瓮咸菜进行销售。“以往每到冬天，家家户户都在晾晒芥菜、制作咸菜。”

客家咸菜是梅州客家人的家常菜之一，它滋味独特，是客家人舌尖上的一抹乡愁。在物资匮乏的年代，它曾陪客家人度过艰难岁月，在物质丰富的今天摇身一变成为了唤醒味蕾的点缀。

近年来，梅州市梅县区石扇镇在坚持传统的咸菜制作非遗技艺的基础上，通过创新与统一标准走上了产业化道路，让咸菜走出围屋，成为当地村民增收致富的“香饽饽”。

贰

小配菜“腌”出来的大产业

“脚着拖鞋咁使争，石扇咸菜特出名”。石扇咸菜闻名遐迩，是梅县区区级非物质文化遗产。其中松林村的咸菜以鲜香美味闻名，或炒、或煮、或炖、或煲，均是风味绝佳。在物质丰盈的今天，咸菜逐渐从客家人餐桌上的“常客”变成了配角，但客家人的味蕾依然喜爱有其作配的美味。

松林村有着百余年手工制作咸菜的历史，几乎家家户户都会制作咸菜。但近年来，村民单一作坊小规模生产制作咸菜的发展模式遭遇了困境。“产业基础很好，但是每个人都在做自家的产品，价格不统一，品质也参差不齐。”松林村党支部书记、“产业村长”邓荣生表示，要发展好祖辈留下来的咸菜产品，打响品牌，就必须突破这种小而散的模式。

2021年，松林村在石扇镇党委、政府的支持下开启探索之路——成立专业合作社，引领种植户共同发展。当年，该村集约了100多亩土地种植芥菜，统一种植标准。“统一种植标准后，我们试过收村民制作好的成品菜进行销售，发现无法统一口感，最终决定只收统一标准种植的菜，由我们这边按照统一的标准进行腌制和包装。”邓荣生说，他们成立了咸菜研发项目部，统

一生产技术、统一质量标准、统一加工包装、统一品牌销售，逐步走上了产业化道路。

“我作为石扇咸菜的区级代表性传承人，也坚持在传承传统技艺的基础上改良，使咸菜更符合现代人的口味和对健康的要求。”邓荣生表示，咸菜采用传统技艺制作，保留“伏瓮”等古法流程，但在配比上更健康。他举了个例子，以往小作坊制作咸菜，1瓮20斤咸菜要用5斤盐，如今统一标准100斤咸菜只用5斤盐，同时使用机器揉搓使其入味，达到减盐又美味的效果。“这里做出来的咸菜比较脆、比较好，以前家里做的口感比较韧，没那么爽口。”村民曾女士说。

2022年，松林村开始“两条腿走路”。考虑到石扇咸菜的顾客多为客家人甚至梅州本地人，要进一步打开市场就得有更吸引人的产品。他们便分出一部分芥菜，用与水咸菜不同的制作方法制成干咸菜，即梅菜干。梅菜干用传统的“三蒸三晒”法制作而成，制作过程不加盐却香气四溢，深受全国各地食客欢迎。“这几百斤都是早就预订好的，今天下午就发货出去。”邓荣生指着厂房内包好的一大批梅菜干在接受记者采访时说。

与此同时，松林村还抓住预制菜产业加速发展机遇，成立了预制菜研发部，研发推广梅菜包、梅菜扣肉、咸菜包等10个预制菜产品，并建立起了预制菜生产车间，成立了梅州市首个预制菜产业党组织——中共梅县客家预制菜（石扇）产业支部，探索形成“1（党支部）+1（产业村长）+1（公司）+2（合作社）+N（个村种植基地）”的客家预制菜产业发展模式。

此外，通过“传统渠道+互联网+新零售”的三位一体销售模式，产品供不应求，销量节节攀升。由于芥菜有季节性，通常只能在秋冬季节种植一季，其他季节容易“上芯”，不适合制作咸菜，即使2023年集约了250亩土地，种植面积依然不够。邓荣生表示，眼下他正与科研院所探讨课题，看看能否实现芥菜反季节种植，从而提高芥菜产量。

数据显示，2023年，松林村农产品及预制菜的产值近700万元，联农带农1000多户，户均增收6000多元，村集体收入达到10万元。“我们争取在2024年达到芥菜种植面积500亩，预制菜产业产值力争达1000万元。”石扇镇党委书记曾谋说。

梅菜干传统制作流程

梅菜干是用芥菜做的。制作时，将芥菜采摘下来清洗晾晒，使其软化。将软化后的芥菜用开水焯至七分熟，菜色由青黄转黄白，挂到竹竿上继续晾晒。这时须将粗大的菜头剖开，使其更快地失水。晾晒芥菜三分之二左右的水分，摸上去不湿但还是软而润时，就可以捆扎了。每一至两棵菜扎成一捆，再将捆好的菜放入锅里隔水干蒸。蒸过的菜要继续晾晒，通过高温和阳光的作用下使其发酵，颜色便会由淡变深至褐色，一般制作梅菜干要蒸晒三次。

制作好的梅菜干颜色为深褐色甚至乌黑光亮，摸上去是干爽的，香气浓郁。



梅菜扣肉



晾晒芥菜

传统方法制作咸菜

石扇咸菜传统制作流程

石扇咸菜是用芥菜做的。收割芥菜后，先将其挂在竹竿上进行晾晒，在屋檐下晾晒最佳，因为这样既可以晒到太阳，又可以防止芥菜被露水打湿。通常要晾晒四五天，芥菜长得较为粗壮或天气不好则要晾晒一个星期。芥菜晾到半干后从竹竿上取下来，每两株芥菜捆在一起，结成一团，既方便取用又容易入味。

先在瓮的底部撒一层盐，再铺上一层捆好的芥菜，再撒一层盐，再放一层芥菜，直到把咸菜瓮基本填满为止，瓮口填

上稻秆，用于隔离瓮口的污染物，随后用黄泥糊口或用不透气的塑料纸蒙住瓮口再用绳子扎紧封口，然后将瓮倒置于谷壳之上，这就是古法的“伏瓮”。如果密封不严就做好咸菜，做坏了的咸菜会有腐败气味，客家人叫“臭风咸菜”。

如果密封得好，大约过了四五十天后，最上面的稻秆颜色变黄了，取出稻秆后，就会闻到一股清香的咸菜味。瓮里面的芥菜已经变成了黄色的咸菜，这样制成的咸菜用来煲汤梗汁都会回青，且鲜甜醇香。

传说故事

千年古榕水浇灌咸菜香

梅州市梅县区石扇镇的咸菜闻名遐迩，其中松林村更是被誉为“咸菜村”。据当地村民介绍，他们的咸菜特别鲜香美味，与当地一棵古榕树有关。

这棵位于松林村村口的古榕树历史悠久，相传建村以前便已有之，当地村民称之为“千古神榕”。这棵榕树下有一个大池塘，榕树果实与树叶时常掉落其间，而池塘中央底部有一眼清泉，这眼泉水一年到头都不会干。

村民发现，这个池塘水质特别，用这个水灌溉的芥菜格外清甜脆嫩，加上松林村独特的自然环境，该地生长出来的芥菜梗粗长而不硬，叶绿嫩而不糙，配合传统古法腌制，松林咸菜色泽金黄、口感脆爽，从而声名远扬。