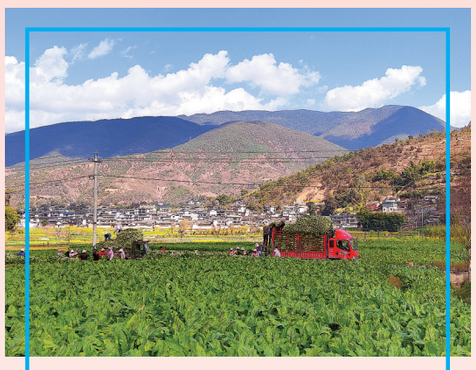
「阿庆嫂」和杉阳腊腌菜

□ 杨福军　文／图



杉阳镇的青菜是“阿庆嫂”制作杉阳腊腌菜的原材料，因为大量的青菜需求，杉阳镇形成了青菜产业，带富了杉阳镇的部分菜农。

“杉阳腊腌菜，是一种食物，也是一种地域饮食文化。它见证了西南丝绸之路博南古道的历史变迁，承载着杉阳的风土人情，连接着人与人、人与家乡的感情。”67岁的大理州非物质文化遗产代表性项目杉阳腊腌菜的代表性传承人蔡玉庆这样介绍杉阳腊腌菜。

蔡玉庆，当地人都唤她“阿庆嫂”。她对腊腌菜的爱，既是物质的，又是精神的；既是历史的，又是时代的。小时候，她跟着母亲泡在家庭作坊里，当好后来人；长大后，她把自己泡在永平县阿庆嫂食品有限公司里，快速接好班；老下来，她把手艺尽心传授给儿媳段学娟和工人，带出了更多的“小阿庆嫂”。

“做好、做对、做精每一道工序，才能吃得好、吃得放心。”在蔡玉庆看来，要保持杉阳腊腌菜的传统口味和品质，选用永平本地原生态大青菜是关键，茎菜根、白糖、食盐、辣椒粉、茴香粉、花椒粉、白酒、糯米稀饭等各种调料要合理搭配，捡菜、去根、清洗、晾晒、切段、揉制、装罐、封罐等15道工序都要严格把关。

2019年，“杉阳腊腌菜”从西南丝绸之路博南古道重要驿站杉阳移居永平县博南工业（物流）园区，“阿庆嫂”蔡玉庆把家庭作坊开成了现代产业公司。“复旦大学生命科学院专家工作站”“复旦云南永平生物酵素新产品产业化技术及全产业链研发中心”同期落地，“种植基地+酵素产业生产+互联网+销售”产业链应运而生，“杉阳腊腌菜”焕新绽放：原材料吞吐量提升至18000吨；“春一品”“凤鸣桥”品牌腊腌菜搭上“互联网+电子商务”幸福快车，畅销云南省16个地州，远销四川、湖南、湖北、上海等11个省（市），年均销售额3000万元；“公司+专业合作社+基地+农户”联农带农利益联结机制，带动2300余家种植户户均增收13000元，带动3000位农家妇女在家门口务工增收。

新时代，“杉阳腊腌菜”捷报频传。“国家农民合作社示范社”“第十一届昆明泛亚国际农业博览会优质产品金奖”“云南省巾帼农业示范基地”“大理州重点龙头企业”“大理文化生态保护试验区非遗工坊”“大理州第五批州级非物质文化遗产代表性项目”等殊荣，标志其在历史传承、生产工艺、市场口碑及推动传统技艺现代化发展的赛道上崭露头角。

岁序更替，二千多年的光阴里，西南丝绸之路博南古道上的车水马龙、炊烟饮马的场景早已远去，但陪伴他们风雨兼程的“开胃菜”——杉阳腊腌菜，在一代又一代“阿庆嫂”的口授面谕中，散发着独特的酸爽风味。

大理州非物质文化遗产代表性传承人蔡玉庆（左）和“小阿庆嫂”段学娟展示“压菜棒”技艺。“压菜棒”也叫“压实棒”，是制作杉阳腊腌菜的一个关键环节。杉阳腊腌菜历久弥新，飘香四方，它功不可没。

“阿庆嫂”蔡玉庆现场指导工人进行揉制。制作杉阳腊腌菜的每一个环节，蔡玉庆时常都会到场看一看，既是严把质量关，又是对杉阳腊腌菜制作的现场指导和手艺传授。

切好的青菜搭配上准备好的配料，只待揉制。

杉阳腊腌菜“色香味浓”，让人“唇齿留香”，是永平县一张极具地方特色的饮食名片。

工人合力把封好的腌菜罐运到阴凉处贮存发酵。

工人把开罐的杉阳腊腌菜进行分袋包装。