

临涣酱菜的前世今生

李世剑

讲故事 话文化

临涣酱菜远近闻名。淮河两岸,无论是平民家庭,还是高档饭店,用餐时有了临涣酱菜胃口大开。160多年来,“倾馅十样锦,颜色有五六”香味十足的临涣酱菜主要是酱包瓜、培腐乳、八宝菜、酱黄瓜、花生米等几十种。因此,临涣又有“包瓜城”的美誉,正如清末诗人诗赞:“瓜风送香气,蜂蝶乱飞云。食之包瓜后,忘却故乡人。”

清光绪初年(1857年),南京人潘孝武父子来临涣集开设“元昌斋”酱菜店,制成酱培包瓜这种独特酱菜。潘孝武父子初到临涣,就发现当地的女儿瓜很有开发价值,经过一番揣摩试制,酱培包瓜终于面世。它以香、脆、嫩以及酱味浓郁等独特风味而闻名。女儿瓜的种植十分讲究,必择其特定的土壤,仅施以农家肥和草木灰,清明点种,立秋采摘。酱培包瓜1981年在杭州举行的华东地区调味品协作会上,铿城牌酱培包瓜当选最佳产品。1985年被国家评为最佳调味食品。临涣酱品酿造厂的酱菜远销到上海、南京、湖南、河北、陕西、山东、四川、河南、贵州、内蒙古等十多个省市。1961年和1962年由上海进出口公司订购酱培黄瓜、莴苣、酱瓜、酱胚菜、酱培包瓜成品和半成品转销到新加坡、马来西亚等国家。

临涣酱菜共有40多种,与咸菜不同主要突出一个“酱”字,其中酱培包瓜和培腐乳为临涣酱菜的龙头产品。临涣酱培包瓜与口子酒并为濉溪两大传统产品。临涣酱培包瓜,又称菜中菜,外壳是圆、嫩、鲜、脆的酱培包瓜,内瓤为“倾馅十样锦,颜色有五六”的香味浓郁的酱菜。培腐乳有150多年的历史,随同包瓜远销四方。制作技术精细,工艺复杂,选料优良,配比适当,发酵酿制周期较长,产品制成品具有独特的风味。食培腐乳后,倍感食量增加,尤其用培乳的汁液作为烧肥肉的辅料,更是别有风味。培乳肉是临涣一道名菜,全国仅有。八宝菜的原料由八样菜配成,即酱瓜、黄瓜、莴苣、品芝、豆角、花生米、陈皮、酱姜。在制作时,将上述八样菜成品按照各自比例配成,通过加工,切成菜丁,放入缸内掺匀。八宝菜有上八宝、中八宝和下八宝三种。上八宝全系甜酱培制,配比时加鹿角、杏仁。八宝菜色泽鲜艳,香辣咸甜脆味俱全。三兰菜又名冻缘菜,系胡萝卜、大蒜、大葱三种配制。胡萝卜选用黄色、个大、饱满的。制作时,将胡萝卜切成菜丝,大蒜切成片,大葱切成规格一样的丝或条。三样配在一起,加上盐、酒、醋等辅料,然后放入缸口密封。在闷制的过程汇总,中间翻一次,等一个月后即可出售。成品三兰菜呈蓝绿色,具有酸、辣、微咸味道,入冬后是饮酒优良名菜。五香大头菜的原料系用当地人称腊疙瘩(苤蓝)的蔬菜。鲜腊疙瘩个大,浑圆。选料时,一般挑选0.5—1市斤重的为宜。腊疙瘩要求新鲜、不冻、不坏、不糠、无疤、无夹。在制作时,先将鲜腊疙瘩去皮破开,然后入缸腌制。在整个制作过程中,回卤两次,翻缸出晒。完成工艺流程需6个月,每次回卤均需加用糖色食盐,然后加上一定比例五香粉,经炒食盐拌匀,装入缸内密封,需一个月时间待辅料渗透后,方可出售。成品五香大头菜,呈黑色发亮,内外一样,久贮不变质,香入其内,时长味高,四季食用皆宜。临涣蜜饯辣椒,精选鲜辣椒,青红色,个头大,粗长肉厚。将选定的辣椒去掉蒂,切成两片,清水浸泡,适盐腌制,数次倒缸,将盐化为溶液,淘净内部的籽。精心培酱,换酱数次。3个月成品出售。

抗战之前,“元昌斋”酱菜店品种曾达40余种,三间店面,从早到晚,门庭若市,店主经常把作坊里伙计叫到店堂帮忙。抗战以后,尤其是店主潘孝武死后,“元昌斋”酱菜店生意下降,人员减少到10人,销售额也相差一半之多。1947年和1948年时,生意最差,伙计自动离开,仅剩三四个人,后来竟到了卖缸维持生活的程度。

解放后,“元昌斋”酱菜店品种曾达40余种,三间店面,从早到晚,门庭若市,店主经常把作坊里伙计叫到店堂帮忙。抗战以后,尤其是店主潘孝武死后,“元昌斋”酱菜店生意下降,人员减少到10人,销售额也相差一半之多。1947年和1948年时,生意最差,伙计自动离开,仅剩三四个人,后来竟到了卖缸维持生活的程度。

“周家酱菜”和“庆丰斋”老字号传扬四面八方。2014年被濉溪县委、县政府授予“创业典型”;同年临涣包瓜加工技艺、临涣培乳肉加工技艺一同授予“市级非物质文化遗产”称号;2017年被家家传媒授予“金牌商家”称号;2017年12月周宗民为淮北市第一批非物质文化遗产保护项目“临涣酱培包瓜加工技艺”传承人;2020年临涣古特产展销会美食评比大赛获得“十佳名优特产”;2022年“庆丰斋”被评为“安徽老字号”。

此外,临涣个体酱菜作坊优势独特。临涣蒋亚酱菜作坊起始于1990年,由蒋化清和蒋亚父子合开。现今60多岁的蒋化清19岁时就在临涣酱品酿造厂干活,主要从事清脆工作。勤奋、用心的蒋化清在与技师们的大量接触和实践中,熟练地掌握了酱菜酿造技艺。“濉溪县蒋氏酱菜”,接受了“江淮老字号暨江淮新品牌”省专家评审组评审,并获得专家组的高度评价。酱菜生意红红火火。

临涣是座历史文化古镇,临涣古城墙,临涣淮海战役总前委旧址——文昌宫被列为全国文物重点保护单位。临涣的红色文化、名人文化、民俗文化、美食文化、茶文化引人注目。这座淮北的千年古镇吸引无数游客,临涣酱菜家喻户晓,品味无穷,深受喜爱。

邂逅

王艺璇

从合肥新桥机场出发,我便踏上了夏日里的珠三角之旅,与珠三角来个美丽邂逅。而澳门之行,如同晨曦中绽放的第一缕光芒,照亮了我首次独自远行的道路。这次远行,不仅是地理上的远程跨越,更重塑了我对纸醉金迷浮华世界的审视与理解。即便提前精心筹备了行程安排,也未能全然消解旅途的疲惫,而那份对未知的好奇,却如同不竭的泉源,滋养着我前行的心田,引领我去探索未知的领域,欣赏不一样的风景。

我迎着热辣辣的阳光,穿梭于珠三角的脉络之间,感受着曾经让我魂牵梦绕的南国风情。

珠海,以它温柔的怀抱,恰到好处地承接了我对海的深切感情。海风带着微咸的气息,轻轻掠过脸庞,那是久别重逢的温柔,亦是心灵深处最真挚的自由。海,对于每个人而言,都有着不同的意义与寄托——有人靠其为生,有人渴望游水嬉戏其中,而我则独感激在海风的抚慰下,在喧嚣之外寻得一片宁静的港湾。

命运的笔触,总能在不经意间勾勒出美妙的相遇。在旅途中,我邂逅了一位来自成都的姐姐,两个略显孤单的身影在一餐餐桌旁偶然交汇。她为了与我多同路一段,竟然改签了回家的车票,那一刻,我感受到了人与

现代化生产迈进初步奠定了基础。厂容厂貌焕然一新。1984年临涣酱品酿造厂对外恢复临涣“元昌斋”酱品酿造厂名称。

“庆丰斋”亦久负盛名。潘孝武当店主时,“元昌斋”的生意比以前兴隆得多,他雇佣工人就达30余人。这时,临涣周家酱菜“庆丰斋”周宗民的祖父周松鲁就在“元昌斋”当学徒,由于他聪明好学,不怕吃苦,掌握各种酱菜的制作方法。经过三年的苦心学习,周松鲁已是“元昌斋”的酱菜制作能手。他成家后,为了生计自己在家开起了酱菜园子。随之,儿子周维运、周维道跟着当伙计,学习制作酱菜,酱菜生意越做越大。

周松鲁在临涣购地购置房产,1905年开办“庆丰斋”。临涣酱培包瓜,又称菜中菜,外壳是圆、嫩、鲜、脆的酱培包瓜,内瓤为“倾馅十样锦,颜色有五六”的香味浓郁的酱菜。酱培包瓜、培腐乳、八宝菜、酱黄瓜、大头菜、酱辣椒等都是“庆丰斋”的拳头产品,备受四面八方的欢迎,并远销大江南北。1956年公私合营,临涣五家酱菜经营户合办临涣酱品厂。其中,周松鲁的儿子周维运分配到商业的百货门市部经营百货和酱菜,周维道继续在临涣酱品厂工作。这门酱菜制作技术一直掌握在“庆丰斋”手中。改革开放后,周维运之子周宗尧,周维道之子周宗民继续开办酱品厂,一边在家制作,一边在街面经营,深受乡里乡亲的赞誉。每到秋后或逢年过节,购买者络绎不绝。周宗民子承父业,接班安排在临涣酱品厂工作,对酱菜制作技术作了全面继承。1990年临涣酱品厂改制,周宗民回家创业继续开办酱品厂。由于产品质量优,又有“老字号”之誉,市场需求越来越大。随着生意好,急需提高产量,扩大门面,急需注册“老字号”。当周宗民去工商部门注册的时候,发现“庆丰斋”已被外地注册,从此“庆丰斋”离开了临涣。

为了发扬“庆丰斋”的光荣传统,光大“庆丰斋”的前程,周宗民申请“庆丰斋”的商号。临涣南来北往的客人购得的咸菜大多都是“庆丰斋”的产品,备受各地朋友的欢迎。庆丰斋里面有包瓜,豆腐乳,蜜椒酱,酱花生米,酱黄瓜,酱莴苣,醋蒜多种。近期注册的“临涣古镇好味百年酱菜”呼声较高,连连获赞。“庆丰斋”的品牌影响力越来越大,并与时俱进,相继开发了临涣培乳肉、棒棒茶、小磨麻油、酱培杏仁等十多种旅游产品。这样为消费者提供了更多选择,为临涣古镇的旅游事业增添了美味,为人民生活增添了一道道美食。

“周家酱菜”和“庆丰斋”老字号传扬四面八方。2014年被濉溪县委、县政府授予“创业典型”;同年临涣包瓜加工技艺、临涣培乳肉加工技艺一同授予“市级非物质文化遗产”称号;2017年被家家传媒授予“金牌商家”称号;2017年12月周宗民为淮北市第一批非物质文化遗产保护项目“临涣酱培包瓜加工技艺”传承人;2020年临涣古特产展销会美食评比大赛获得“十佳名优特产”;2022年“庆丰斋”被评为“安徽老字号”。

此外,临涣个体酱菜作坊优势独特。临涣蒋亚酱菜作坊起始于1990年,由蒋化清和蒋亚父子合开。现今60多岁的蒋化清19岁时就在临涣酱品酿造厂干活,主要从事清脆工作。勤奋、用心的蒋化清在与技师们的大量接触和实践中,熟练地掌握了酱菜酿造技艺。“濉溪县蒋氏酱菜”,接受了“江淮老字号暨江淮新品牌”省专家评审组评审,并获得专家组的高度评价。酱菜生意红红火火。

临涣是座历史文化古镇,临涣古城墙,临涣淮海战役总前委旧址——文昌宫被列为全国文物重点保护单位。临涣的红色文化、名人文化、民俗文化、美食文化、茶文化引人注目。这座淮北的千年古镇吸引无数游客,临涣酱菜家喻户晓,品味无穷,深受喜爱。

烈日,带来丝丝凉意;复杂的交通网络,虽显繁忙与极高的管理难度,不时还有机车的身影穿梭,却也见证了这座城市的无限活力与开阔胸怀。

夜幕低垂,广州的夜生活才刚刚开始。地铁里,忙碌奔波的工作族与满怀憧憬的游客交织演绎。而我,则沉醉于这座繁华都市的每一个角落——闽南人温婉的语调,遍地“好食”的诱惑、“得闲饮茶”的早茶文化……每一处细节,都透露出岭南文化的深厚底蕴与独特风情。

岭南文化,依海而生,因海而兴。她既忠实地坚守着传统的根脉,又勇敢地拥抱着世界的变化。在广州市北京路步行街古道上,我慢下脚步,仿佛能听到历史的呢喃,那些沉睡在底层的历代叠加的石砖,见证了岁月的流转与变迁。而我,则以一颗敬畏之心,缓缓前行,在回望与前瞻中,找寻着属于自己的方向。

每一次旅行,都是一场心灵的洗礼。我不断感受着新事物的温度,与不同的人群和风景不期而遇。未来的日子里,我愿继续带着这份温柔与细腻,怀揣着对世界的无限好奇与热爱,踏上新的征程。因为我知道,最美的风景,往往就在那些未曾踏足的路上,等待着我去发现、去感悟、去珍惜。

红豆红

梁作成

寄一万颗相思与你
也无法消解一个人的苦
谁不知道人与人的情
是一种很飘渺的东西
我已包下整个江南
以星光的速度越过村庄 河流

风没完没了
在梦与梦之间是瘦着的芭蕉
泥土里生出蝴蝶和藤蔓
蜻蜓还住在去年的菖蒲
人类之外
所有的生灵更贪恋故园

我的花梨木就要从三月
红到十一月
从山岗伸到你的窗口

晨雨有一搭没一搭地滴
在它们之间
是另一个组装的世界



《红豆红》

收听音频版 请扫二维码

旧时光里的温暖记忆

肖震

人生就是一场美好的
遇见,我们遇见温暖,遇见
善良,遇见微笑,遇见一切
美好……温润流年,当记忆
划过褪色的旧时光,蓦然回
首,一抹情思依然清晰如昨。

影是我的阜阳老乡,那时的她,在无锡一家私营水果店做售货员。每次见面都忽闪着清澈的眼睛,露出小虎牙,热情地和我打招呼。有次见面,我们互相问候后,我的眼睛在水果间逡巡,那诱人的葡萄,香甜的哈密瓜,勾得我直咽口水。她看出我喉结间的上下吞咽的滚动,笑着问,想吃葡萄了?我慌忙窘迫地说,哪有,我怕酸!她说,等我一会。转过身,拿了水果袋,装了两嘟噜紫红的葡萄,称重并付钱后递到了我手里。我推脱着说不要,她硬是放到了我手里。有时在下班的时候遇见,相互问候后,她总会从她的包包里给我几个口香糖,或其他小零食,然后再一起走段路逛逛。有时也会一起去路边摊吃份无锡小馄饨、米线等小吃,说说聊聊工作或生活中的趣事,是那种打工人在他乡清澈、纯粹的小老乡关系,那些温暖的场景至今不忘。

希望有朝一日,我能和影再度相逢,我相信此时的我们,依然能像当年在无锡的时候,彼此互相问候,清澈明朗。

1993年,

香港歌星张学友

的专辑

主打歌

《吻别》

正流

行,夏夜十点多,

在一家音像

店里,

仍然

在播

放着

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时

我

时