



通过漏斗入坛,宣纸封坛发酵,让冬菜自由“呼吸”是保证口感的前提。

当身在广东潮汕,醇香的砂锅粥端到你面前,你知道碗中有一种必不可少的食材来自千里之外的天津吗?当外地客人称赞大馅云吞的美味,你知道汤里调味的秘诀与天津密不可分吗?

是冬菜,而且必须是“天津冬菜”。“天津冬菜”有着悠久的历史,是传统出口食品。作为佐餐佳品,“天津冬菜”在天津本地市场并不起眼,但作为潮菜、潮汕小吃以及汤类食品的调味品,“天津冬菜”热销广东、香港,远销东南亚、日本、美国和加拿大等地。



晾晒时,要保证将菜坯均匀地洒在芦苇席上,不同的气温、湿度、日照等变化都影响着晾晒的天数。



扫一扫
观看相关视频

冬菜 香飘海外的天津味道



快工也要出细活,分拣菜坯中的杂质也十分考验眼力。

在静海陈官屯纪家庄,依然有人延续着传统味道,传承着距今六百余年历史的手工冬菜制作工艺。

纪家庄位于京杭大运河畔,所产青麻叶大白菜肉厚、筋细、干脆,这里还盛产四六瓣紫皮大蒜,是制做冬菜的极佳原料。切菜、晾菜、拌菜、封坛……优秀的材料与传统的古法工艺碰撞,为老饕们带来独特的天津味道。

纪家庄村冬菜采用上一年11月采摘的本地青麻叶大白菜,足足存储140多天,让其水份降低,糖份升高,老帮自然脱落。春天,经验丰富的老师傅将储存一冬的白菜取出,切成大小均匀的菜坯,切好的菜坯平铺在苇席上,自然风干的同时接受阳光的抚慰,晾好的菜坯按比例拌上碾压好的蒜泥和耐火砖垒灶炒制的海盐,装坛密封,剩下的就交给时间。5—8个月自然发酵,色泽金黄,口感脆嫩鲜香,蒜香浓郁,回味绵长的百年老味才能呈现眼前。

在国外华人超市,每每找到“天津冬菜”,总会记起儿时的味道,是传统,更是乡愁。百年冬菜不仅成为陈官屯镇域内有名的地标产品,还被冠以“天津市级非遗”“津门老字号”“天津礼物”等多个荣誉光环,正在运河文化的孕育下,扬名海内外。

本报记者 潘立峰
通讯员 宋现 刘子钰 摄影报道



“四六瓣”紫皮大蒜也是最重要的角色之一。



制菜时节,经过挑选后的“青麻叶”大白菜开始了“质”的蜕变。



“刀手师傅”手工切菜坯,要把白菜切成长10mm,宽12mm的小块儿菜坯。



炒盐去菌,而后在大槽里搅拌菜坯。



菜场千片席,晾晒数亩地。这是制菜时节最震撼人心的场景。