

↓木桶腌制盐菜。

平乐盐菜

■陶彩忠 文/摄

平乐盐菜，又名“酸盐菜”、“水盐菜”，是当地一味地地道道的土特产。在平乐城乡，不管是置办酒席，还是家居生活，酸盐菜都算得上一道上好美味。它香气扑鼻，色泽鲜黄透明，口感香脆爽口，不仅备受当地民众喜爱，还曾多次在区市级以上名优农产品大赛中获奖，作为平乐传统名优土特产远销全国各地和东南亚。

风味独特 绝佳配菜

酸盐菜，顾名思义，因为其味道是酸味，从坛中取出来就能当小吃，那酸酸甜甜的味道，让人满口生津，妙不可言。于是，当地人称其为“平乐酸盐菜”。因为它不似干盐菜那样干爽，刚从坛里取出来时，水滤滤的，得用手拧干。因此，又称其为“水盐菜”。上等的平乐盐菜，色泽鲜黄透明，闻起来香气扑鼻，吃起来香脆爽口，还夹有适口的甘甜微酸味道。

平乐盐菜不仅风味独特，更承载着“一方水土，养一方人”的记忆与情感。上世纪七八十年代，作为腌制的坛菜，平乐盐菜常常作为一道春荒时的备菜。那时，蔬菜品种少，每当春夏之交、青黄不接之时，平乐盐菜就成了时令蔬菜的替代品。一道酸甜带辣的辣椒炒盐菜，让许多家庭度过了一段春荒时光。

平乐盐菜经过了发酵，本身就是一道熟菜，直接可以生吃。

其实，酸盐菜并非主菜，它的真正价值在于它的“配角”身份。有人说，平乐盐菜是一道万能配菜。无论是炒猪肚、炒大肠，还是炒鱼干、生焖鱼片，平乐人总喜欢加入些许盐菜，既去腥味，又增添酸甜之味，令人胃口大开。

冬天，平乐人爱吃狗肉，生焖狗肉时，用盐菜垫底，既解腻又增味。若是用作火锅底料，边煮边吃，待肉食吃腻了，盐菜早已吸饱了肉汁的精华，此时用它来送饭，味道绝妙。平乐有句俚语：“狗肉酸菜，鼎锅刮烂。”说的便是这盐菜与狗肉的绝妙搭配。

或许正是因为盐菜的存在，平乐人发明了许多与之相关的菜谱。盐菜蒸肉饼、盐菜炒豆腐、盐菜炒土豆丝、盐菜炒青椒、盐菜炒茄子、盐菜炒苦瓜……每一道菜都因盐菜的加入而别具风味。

然而，最受追捧的，莫过于平乐盐菜肉松。这道菜做法简单，却风味独特。将盐菜与五花肉分别剁碎，先将盐菜炒干水分，再将五花肉末放入锅中，小火炼出油脂。最后，将两者合二为一，加入少许辣椒、葱花、酱油，焖煮片刻，一道酸甜可口、香气四溢的盐菜肉松便大功告成。

这道看似简单的小菜，融合了盐菜的酸爽与肉松的鲜香，集香、鲜、酸、辣于一体，是一道具有独特风味的可口菜肴，已经成为平乐盐菜系列美食的代表，只要来到平乐的嘉宾游客，这道菜必是餐桌上的不二之选。

传统工艺 作坊精制

盐菜并不稀奇，全国各地的盐菜种类繁多，因食材原料不同、工艺不同，味道也大相径庭。平乐盐菜具有独特的制作工艺和风味，其腌制方法要经晒菜、踩菜、腌沤三道工序，每一道工序都凝聚了匠人的智慧与心血。

平乐盐菜的制作，首先从选料开始。菜心呈拳状的潮州芥菜最为理想，而那些长得过于茂盛、绿叶过多的芥菜，则因形状松散而不宜使用。晒菜是盐菜腌制过程中的第一步，成熟的芥菜在晴天被割下，铺展在阳光下，直到菜叶能够用手抓拢而菜梗不断，这才算是晒好了。接下来是踩菜，这是决定平乐盐菜品质的关键步骤。晒好的芥菜被分层放入大木桶中，每放一层，匠人们就会用脚踩实，并撒上一层生盐。

每百斤芥菜需要3至4斤盐，这样的比例确保了盐菜的咸鲜适中。踩菜的过程中，匠人们需要不断踩压，直到菜水被挤出并淹过菜面。

最后，菜面上会覆盖一层稻草，并用石块压实。根据季节的不同，匠人们会选择使用陶瓷缸或大木桶。在农历九月、十月，因

为湿度高采用陶瓷缸，而在十一月、十二月，温度较低的时候就使用木桶腌制。在温度超过22℃的天气里，盐菜只需腌制七天即可成熟；而在低于22℃的天气中，则需要15天到20天；在寒冷的冬季，腌制时间可能延长至两个月。当盐菜成熟时，水面上会浮起一层白色的泡沫，同时散发出酸甜的芳香。这时，经验丰富的菜农便能判断出盐菜已经腌制成功。

此外，平乐盐菜成熟后，不能保存太久，如果留在桶里过久，遇上高温天气，盐菜的颜色就会逐渐变色，出现霉烂的现象。另外，还要注意避免“烧缸”。盐菜在腌制中遇到高温天气，如果腌制时间过长，一旦发现与盐菜接触的缸边或桶边出现霉变黑斑，就是盐菜腌制中的“烧缸”现象，这样的盐菜质量肯定会受到严重影响。因此，菜农们必须根据天气情况，精准掌握腌制时间，以确保盐菜的色香味俱佳。

平乐盐菜味道好，就是好在充分利用时间、温度、湿度完美结合的传统腌制技艺上。平乐盐菜，不仅仅是一道食品，它更是一种文化的传承，一种匠人精神的体现。平乐盐菜独特的风味，皆来自传统工艺的独特魅力。

平乐盐菜 历史悠久

平乐盐菜的制作，历史悠久。康熙《平乐县志·物产》篇记载，早在明朝以前，芥菜就是平乐的特产。平乐种植、加工芥菜的历史至少达500年。

在平乐县城茶江的北岸，有一个村叫蒋家村，自古以来便是平乐县城的“菜篮子”，而蒋家村最为人称道的，便是那传承了数百年的平乐盐菜。据说，蒋氏人家本是楚南人士，明朝时迁居平乐。蒋家人世代以腌制盐菜为生，靠着这门手艺，逐渐在平乐站稳脚跟，繁衍生息，渐成名门望族。后来，蒋氏家族不知何故迁往他乡，但腌制盐菜的技艺却留了下来，成为当地村民谋生的手段。平乐盐菜也因此成为当地的一道传统美食，代代相传，绵延至今。

据1995年版的《平乐县志》记载，早在民国时期，平乐盐菜便已开始成批外销。每逢秋冬盐菜上市的季节，外地商贾纷纷云集平乐，收购大量盐菜，装船运往桂林市区、阳朔、昭平、梧州、广州，甚至远销港澳。然而，真正打出“平乐盐菜”这一品牌，却是在上世纪90年代以后的事了。

据经营平乐盐菜包装销售的平乐钰龙蔬果制品公司的董事长全裕星介绍，其祖籍湖南，出身于一个腌制食品世家。1992年，全裕星在蒋家村创办了平乐第一家盐菜厂。如今，他的盐菜厂已经营了30多年，成为平乐盐菜产业的知名企业。

经过多年的传承与创新，平乐盐菜从最初的家庭普通菜肴，逐渐发展成为当地的名优特产。它不仅多次在市级以上的名优农产品比赛中获奖，产业规模也不断扩大。1990年，平乐盐菜在北海市举办的西南地区美食评比中荣获金奖；2014年，在桂林市举办的“第三届桂林美食暨首届商业品牌产品”评选活动中，平乐盐菜的“盐菜皇”荣获“桂林特色工业农业特产”称号；2019年，该产品又获广西名优农产品“重点推荐品牌”。平乐盐菜也逐渐成为平乐地标性美食。

时光荏苒，岁月如梭。平乐盐菜，早已不仅仅是餐桌上的美味，它承载着几十代人的记忆，成为平乐人味蕾中无法抹去的文化基因。它的事，是岁月与文化交织的产物，是地方特色与历史传承的完美结合。每一口盐菜，仿佛都在诉说着这片土地的沧桑与辉煌……

↓鲜黄透明的平乐盐菜。

↓员工们对盐菜进行包装。