

记者 李潇 菏泽报道

天地厚馈

一方水土养一方好菜

清晨五点半的成武，天刚蒙蒙亮，文亭湖的雾气顺着田埂漫进城郊老酱园。青砖巷道上，沾露的野草探头探脑，一米多高的陶缸在雾中若隐若现，缸口纱布被晨风掀起，麦香、豆香与蔬菜发酵的清甜交织漫出，勾得人深吸一口气。酱艺传承人牛建华提着木耙走来，粗糙手掌抚过冰凉缸壁：“这雾好啊，润缸呢！”掀开纱布的瞬间，缸内棕红酱汁泛着微光，饱满酱菜沉卧其中，酱汁顺菜体滴落，“滴答”声在静谧中格外清晰——这便是乾隆御赐“紫琥珀”的成武酱菜。历经两千余年沉淀，它凭原料、工艺、风味与匠心独树一帜，每一口鲜香脆嫩，都是自然馈赠与人文智慧的完美交融。

成武酱菜的绝妙，始于黄河故道的地理禀赋，更藏在田间地头的鲜活场景里。这片被黄河冲积出的沙土松软通透，一锹挖下，湿润泥土带着草木清香。每年秋日的芥菜田里，沉甸甸的菜头压弯植株，翠绿菜叶挂着晨露，农户弯腰采收，拇指食指捏住菜根轻轻一拧，“咔嚓”一声，饱满芥菜带着泥土气息入篮。“得趁太阳没出来摘，水分足、纤维细！”农户老李掂着芥菜，菜头光滑无斑，分量扎实，“咱这里土好水好，芥菜生吃都带甜。”

成武芥菜的种植也很有讲究。芒种前一周，育苗棚里的菜苗长到两指高，农户便移栽到田间，株距行距都丝毫不差。田埂上堆着腐熟农家肥与草木灰，“不用化肥，靠‘土养料’养着，芥菜长得慢但味道正。”农户老李撒下草木灰，黑色粉末融入湿润土壤。移栽后，芥菜在田垄上扎根，历经盛夏酷暑与初秋晴爽，沐菏泽的日照、饮田间的晨露，在沃土中慢慢扎根积淀，默默积蓄养分。直至11月中旬小雪前10天，菜头成熟度达到巅峰，此时水分、纤维、糖分皆处于最佳状态，正是采收良机。

采摘后的芥菜带着晨露直送酱园，验收台前牛建华会逐一检查：“菜头要圆、表皮要光，无虫眼无损伤。”不合格的芥菜当场挑出，合格的即刻送入清洗车间，用文亭湖清冽甘甜的水反复淘洗。成武地下水矿化度适中，含多种微量元素，总硬度33度，淘洗时竹刷轻刷泥土，清水流淌间，芥菜便露出翠绿鲜嫩本色。

而酱菜的风味灵魂，正藏在隔壁粮仓里：金黄小麦堆成小山，阳光洒在饱满的麦粒上泛着温润光泽，浓郁麦香扑面而来。这成武本地种植的小麦淀粉含量高，正是酿造甜面酱的上佳原料——传统酱菜的发酵，离不开优质芥菜与醇厚甜面酱的“双向奔赴”。得天独厚的水土，让成武从芥菜种植到酱料酿造都占据品质高地，最终成就“非此地不产，非此料不香”的独特禀赋。

古法匠心

32道工序酿就三年陈香

原料是根基，传承千年的古法工艺才是成武酱菜风味独绝的核心密码。作为省级非物质文化遗产，成武酱菜制作的32道工序全凭手工完成，无任何添加剂，仅



成武酱菜园中的“贰酱”酿造区，陶缸里的酱菜在古法工艺中汲取酱汁精华，静待三年陈香的风味蜕变。

32道工序酿就「紫琥珀」

香传千年的成武酱菜何以拿下国宴入场券

晨雾漫过黄河故道的老酱园，陶缸中棕红酱汁裹着的“紫琥珀”，正是香传千年的成武酱菜。它承黄河水土之灵秀，取本地鲜蔬之精华，经32道古法工序匠心酿造，三年陈化方得鲜香脆嫩。

从周武王年间的种植溯源，到乾隆御赐的荣光，两千余年岁月沉淀，让每一口酱菜都藏着自然馈赠与人文智慧。无添加的纯粹风味，佐餐时的百搭适配，既是非遗技艺的鲜活传承，更是刻在时光里的烟火本味，成就了“非此地不产，非此料不香”的独特魅力。



酿造好的成武酱菜。



成武酱菜的酿造陶缸。



酱渍期间，每日两次打耙必不可少。 资料片

一声揭开密封盖，浓郁酱香瞬间爆发。棕红透明的菜体宛如琥珀，酱汁均匀裹覆，无多余水分与结块。夹起一块酱大头，筷子轻触能感受到它的紧实弹性，提起时酱汁顺菜滴落，在盘中留下淡痕。

入口第一感便是“脆”——牙齿轻咬，“咔嚓”脆响清脆爽口，宛如咬碎鲜脆梨，纤维细腻无渣。有年轻徒弟赞叹：“师傅，这脆劲儿比刚摘的黄瓜还爽口！”牛建华笑道：“古法工艺的妙处，就是锁水又软化纤维，脆而不硬、嫩而不烂。”

脆感之后，风味层次逐一展开。先是小麦发酵的天然糖分与芥菜清甜交融，甜得柔和自然；随后咸鲜滋味缓缓浮现，咸度恰到好处，既不掩味又能开胃；最后浓郁酱香萦绕口中，带着黄豆醇厚与时光陈香，复合有层次、回味绵长。电子舌检测显示，成武酱大头咸甜平衡佳、苦味极低，这正是其风靡千年的味觉密码。

品类丰富更添魅力：酱瓜选用本地沙地青瓜，淡盐水脱涩后用冰糖酱汁慢浸，入口清甜汁水迸发，后味咸鲜回甘；芥丝纤细如发，带着微微芥子香，脆嫩辛辣恰到好处，是佐粥佳品；酱八宝菜集合八种食材，红黄绿白交织，脆嫩绵软相间，甜咸香辣融合，风味多元不杂乱。

无论是白馒头夹酱大头，让麦香与酱香碰撞；清粥配芥丝，用鲜香点亮清淡；还是米饭搭酱瓜，增添食欲，成武酱菜都不抢主角风头，却能让寻常三餐变得别有风味，在细微处彰显生活本味。

时光印记 千年传承的品质背书

成武酱菜的好，不仅在于当下的风味，更在于时光检验的品质坚守。据《成武县志》记载，成武种植大头菜的历史可追溯到周武王年间，唐朝开始大量种植，明清时期形成独特的酱制工艺。清雍正年间，武氏后人武银昌创办“老银昌”酱园，所制酱菜因风味绝佳在黄河流域声名鹊起；乾隆二十八年，乾隆皇帝下江南，途经成武，县令武秉仁贡以老银昌酱大头，乾隆皇帝品尝后赞不绝口，御赐“紫琥珀”；光绪年间，它更是成为年上贡京城的贡品，深得慈禧太后喜爱，获赐匾额表彰。

老酱园陈列室里，百年匾额字迹依旧清晰，旁边摆放着古酱缸碎片、老打耙工具与历代传承人照片。牛建华指着一张黑白照片说：“这是我师傅，当年教我打耙，一站一整天，手上磨出厚茧也不肯歇。”如今他又将手艺传给徒弟，“每道工序都不能马虎，这是老祖宗的规矩。”

这份品质历经千年未曾褪色：2009年成武酱菜制作工艺列入省级非物质文化遗产名录，2010年成武酱大头获批国家地理标志保护产品，鸿方缘牌酱大头获评“中国名优食品”，成为钓鱼台国宾馆指定菜品。

如今，成武酱菜依旧无复杂添加剂与花哨包装，仅凭本真原料、纯粹工艺与丰盈风味，占据着寻常百姓的餐桌。打开一罐，尝到的不仅是鲜香脆嫩，更是黄河故道的水土精华、千年古法的匠心，以及时光沉淀的品质自信——这便是成武酱菜穿越千年依然鲜香不改的秘密。

靠日晒夜露与自然发酵，历经三年方能成罐。

酱菜制作首先从腌制菜坯开始。清洗干净的芥菜整齐码进陶制腌菜池，牛建华手持木杵分层压实：“每一层芥菜都得铺匀、压瓷实，不然进空气就坏了。”芥菜与食用盐按10:1精准配比，撒盐时手腕转动，盐粒均匀覆盖菜体。铺满后盖上塑料薄膜，压上厚重的青石板，“这一腌就得10个月，让盐分慢慢渗透，排尽多余水分，留住脆嫩劲儿。”

10个月后腌菜池开启，浓郁的咸香扑面而来，翠绿芥菜已变为深绿色，菜头紧实饱满。工人们戴着手套捞出芥菜，送入削皮车间，师傅们手持小刀顺着纹路削皮：“削太厚了会浪费，也不能削得太薄，得去掉老纤维。”削去外皮的芥菜洁白鲜嫩，随即投入清水脱盐，两天内换水2至3次。牛建华会捏菜尝水：“咸度刚好，既能锁鲜又不齁咸。”随后芥菜被置于通风晒场自然脱水，含水量降至80%以下，为酱渍做好准备。

最具匠心的是“壹貳叁肆”四酱制法。酱渍陶缸由黄河故道黏土烧制，无釉透气，缸壁留着自然纹路，整齐排列在遮阴通风的林下。一酱用循环三次的老酱，深褐浓稠、陈香浓郁，牛建华舀起老酱，缓缓浇在菜坯上：“老酱能降解亚硝酸盐，是酱菜的‘灵魂引子’。”二酱、三酱用发酵成熟的中酱，菜坯捞出沥干再入缸，确保均匀裹酱；四酱用新酿甜面酱，金黄清甜，为成菜注入鲜香，实现“老酱带新菜，新酱润成菜”的平衡。

酱渍期间，每日两次打耙必不可少。清晨日出后，阳光透过树叶洒在酱缸上，牛建华持长柄木耙顺向搅动，酱汁泛起涟漪，棕红酱液裹着菜坯翻滚，木耙与缸壁摩擦发出“沙沙”声，酱汁滴落“滴答”作响。傍晚日落前再复打一次，此时露水凝结缸口，师傅们边打耙边观察：“泡沫细密均匀，说明发酵得正好。”酱渍时长随季节调整，春夏秋需8个月以上，冬季不少于10.5个月，三年时光里，菜坯在缸中吸尽酱汁精华，完成风味蜕变。

风味独绝 鲜香甜脆的味觉盛宴

打开一罐成武酱菜，“啪”的