打造美食之城·吃货天堂 加快促进达州餐饮业高质量发展
达州市商务局宣

达州晚报
潮流风向标
美食
旅游·汽车
美食·娱乐
周刊
11
2022年5月6日
星期五
15882980011
□主编：洪　叶
□责编：任墨藻

这坛泡菜母水　五代人传承百年

一坛大竹泡菜惊爆川菜圈

如果四川少了泡菜，川菜的半壁江山要坍塌一半。

看一个川菜馆是不是正宗，老饕们品的就是那一碟不要钱的泡菜。

四川家家都会泡泡菜，户户都有泡菜坛，时间久远的泡菜老盐水被亲切地称呼为“母水”。由于经过多代循环发酵的泡菜母水，里面因有独特的生态系统、微生物菌群而显得弥足珍贵。大竹县大竹中学退休教师杨厉兵家有两口泡菜坛，其中一坛从1917年起坛至今，“母水”历经5代人、传承105年。

□达州日报社全媒体记者　龚俊　王梅　韩春艳

背着坛子讨生活

1917年的四川兵荒马乱、土匪横行，在一个月明星稀的夜晚，杨厉兵的爷爷杨基壅收麻布账回家遇到从大竹邻县流窜过来的土匪。土匪抓住杨基壅想到清水镇水井村打劫，不愿带路的杨基壅惨遭杀害。家里没有了全劳，杨厉兵的婆婆决定带着一家大小到大竹县城讨生活。俗话说：“大旱三年不得悬，只要一口泡菜坛。”面对未知的前路，杨厉兵的婆婆买了一口坛子起了酸盐水来泡泡菜，以此做长久而经济的打算。

一家人在大竹县农民赶场卖花生的集市东岳宫巷子落脚，紧挨胜利街二完小外墙，屋后便是一个大阴沟，整天流着粪水、泔水。杨厉兵的父亲后来在一家中药铺当抓药的小工，娶了出身农家，勤劳、善良的黄姓女子。婆婆绩麻纱、浆布壳（用米糊把废旧布块平沾在门板上，干后做鞋底），杨黄氏是最佳帮手，不仅挑起了带孩子、洗衣煮饭、去二十里外挑煤的重担，还整天笑呵呵地忙个不停，帮隔壁的孤老太婆买米买菜，并维护着这一口从水井村带到大竹县城的泡菜坛。

1947年9月，杨厉兵两岁半时母亲便去世了。穷人的孩子早当家，四姐弟什么事都得自己动手，洗衣、做饭、补衣服、扎袜底……作为老幺的杨厉兵接手了这口泡菜坛。

远近闻名的“杨氏泡菜”

杨厉兵高中时毕业本想子承父业学医，奈何家贫无奈报考了西南师范学院，毕业后在大竹三中教语文。“杨氏泡菜”的闻名源于帮体育老师宋大义招待一位北方巡遊学校专补篮球的中年体育老师。当时生活条件不好，杨厉兵专门送了泡菜坛中的羊角菜包让其尝鲜，这名北方老师惊叹：从未吃过这样的冷菜，并赞扬冷、鲜、脆、香、酸、还略带甜味，回味无穷。

杨厉兵泡菜坛中最有特色的是地丝（宝塔菜），他常带到学校给年轻老师品尝，经常都会引发哄抢。几十年后，他的女儿杨柳也成为竹北中学的一名语文教师。谈到其父，大家都会说：“原来你就是杨老师的女儿，我还吃过你家的泡菜哦！那个像小虫子一样的、一节鼓一节的叫地丝儿的特别好吃！”

杨柳说：“最早的记忆就是每年过年，家里杀鸡后，父亲仅用家里的泡椒和泡姜调味儿，辣味很低，酸爽开胃，炒鸡杂没有一点腥味，非常鲜嫩。那是印象中极美味的菜，吃到就是年来了。”

离不开家乡的百年“母水”

小心翼翼地从洗衣台下挪出泡菜坛，打开坛盖后一股酸香便扑面而来，让人口齿生津。粉红色的“母水”隔坛口约10来厘米，半漂着浸得通红的泡萝卜、红辣椒。夹一块儿菜撕下一点放进口中，脆、冷、辣、酸、鲜、香，还略带一点甜味。

传统四川泡菜的制作方式，是取出发酵成熟的泡菜，再泡入新鲜蔬菜发酵，在这不断反复的过程中，让“母水”逐渐富含种类繁多的活性乳酸菌、酵母菌、醋酸菌等微生物，同时在乳酸发酵过程中会产生大量的游离氨基酸、有机酸、醛类、酮类、酯类等天然风味物质。虽然有不少亲朋好友找杨厉兵讨要过百年“母水”去起坛，但无一例外，后面不是生花就是腐败，失去了百年“母水”的风味。

杨厉兵说，自己家里的泡菜离不开心里美红萝卜和紫苏两样大竹特产。心里美红萝卜虽个头小不好看，但通体红透，入坛之后不仅盐水清亮还嫣红如血。紫苏的妙用则是用来防止“母水”生花。嫩姜、嫩大蒜、红萝卜、青红辣椒、团葱、蒜薹、豇豆……可以直接进坛，但黄瓜、芋头梗等质地疏松的食材必须用“母水”另起新坛。

杨厉兵在大竹中学退休后搬到成都定居，这坛百年“母水”留下部分给了杨柳后，他便用铁桶装着坛子带离了达州。但杨厉兵每年必回大竹购买心里美红萝卜和紫苏，用来继续维护百年“母水”。看杨厉兵每年把泡菜坛底下融软的生姜、海椒籽等滤去，悉心维护这坛百年“母水”，他的孙子将百年“母水”的消息发布在了网上，引起了川菜特级厨师汤淳的关注，以满满的仪式感到杨厉兵家“娶（取）老坛泡菜水”做了一档节目，引发数十万人观看。这一坛百年泡菜，蕴藏着众多四川人的美食记忆。

了解更多达州本土资讯，请扫描二维码，关注达州晚报客户端——云达州APP。

安卓系统

苹果系统