青年报 2018年12月20日 星期四
责任编辑 施剑平 美术编辑 陆轶

金瑞军和岳父一起晾晒黄瓜。

用专门仪器测试酱瓜内的咸度。

酱菜达人

1个多月的腌制期间，每隔三四天翻一翻，确保缸内食材吸收酱汁均衡。

慕名前来购买酱瓜的食客络绎不绝。

金瑞军在调配腌制的酱料。

■摄影手记

自古以来，三林有着腌制酱菜的传统，当地不少农家于黄梅小麦登场季节，以面粉为主要原料，辅以豆粉，制成糕状或饼状蒸熟，放凉，让其自然发酵，辅以甘草、适量盐水，从而成为农家自制酱菜的酱料。三林塘酱菜之所以味道好，原因在于它用料精细，做工考究，所选用的酱料，保持浦东民间酱腌传统法，长期日晒，使酱味渐入而仍保有原菜香味的结果。

金瑞军，80后，是三林酱菜的传人。在他印象中5岁左右开始接触酱菜，那时在三林老街外公家，看着外公在翻酱菜，做黄瓜。外公家里都是大大小小的陶缸，外公家旁边有一座桥，桥底也放着很多酱瓜，每天要操心酱菜的事。当时有很多食客和商贩慕名前来买酱瓜。在金瑞军看来这是外祖父的心愿，他付出一辈子的心血，还有就是三林劳动人民的结晶，几百年的东西不能丢啦。

小小一块酱瓜凝结了几代人的心血，金振军坚持用传统手工制作，在秉承传统的同时也与时代接轨，开发新的品种，让更多人了解到酱菜的魅力。

影子像

青年报记者
常鑫 图/文