



咸菜快炸好了，香气飘满了整个小院

# 李子开花炸咸菜

咸菜能不能炸香，选辣菜疙瘩和腌制晾干很重要

炸咸菜，就是人们常说的老咸菜，颜色黧黑味道香浓，许多人都吃过，也有不少人会做，但说起做这个最在行的还得是农村的老人。4月10日，山亭区北庄镇西坡村孙友英老人家的小院里，一股浓浓的特有的咸香气传了很远。

才早上9点钟，67岁的孙友英就熬好了三大锅咸菜汁，每熬好一锅就盛到缸里，再熬另一锅。老人说，为了炸咸菜，她4点钟就起床了。炸一锅咸菜必须要三锅的熟咸菜汁，这样炸出的咸菜才香才好吃，如果起晚了，这锅咸菜到半夜也炸不好。

俗话说，桃花开杏花败，李子开花炸咸菜。在山亭，每年清明前后，家中的老人基本上都会炸咸菜。因为咸菜是长远菜，不光是放的时间长，吃着也下饭，几天不吃就觉得饭不香，鱼肉吃多了腻得慌，可这咸菜越吃越想吃。孙友英说，她在娘家时，就跟母亲学炸咸菜，出嫁后又跟婆婆学，每个人炸出来的老咸菜味道不一样，就像几个厨师炒同一道菜，炒出来的颜色和口味都不一样。

现如今，农村的年轻人没几个会干这活儿的，炸咸菜看起来简单，其实道道不少，水多了不行，少了也不行，火大了不行，小了也不行。咸菜能不能炸香，最重要的还要看选辣菜疙瘩和腌制晾干的技巧。第三锅咸菜汁熬好后，孙友英把晒干了储存好的咸菜疙瘩放进了滚开的锅里。她说，这是她用160多斤鲜辣菜疙瘩做的，炸好后也就剩不到100斤了，这些够他们一家人吃一年的了，毕竟这不是主菜。

中午12点，进锅时还干巴巴的淡黄色辣菜疙瘩已变成了浅酱色，那颜色和飘出的味道很是诱人。孙友英说，还早着呢！这一锅咸菜得炸到天黑以后，到那个时候，咸菜涨开，



都能一层层地揭开了，才叫香呢！

天渐渐黑了下去，在外工作的儿子和下地干活的丈夫陆续都回来了，他们闻着香味就跑到了大锅前。一看这一大锅的咸菜，两人脸上乐开了花，来不及洗手就要去尝未出锅的咸菜。丈夫尝了一口说：“孩他娘，你炸出来的咸菜就是香，今晚的下酒菜就它了！”

孙友英说，每年的这个时候都是她最享受的时候，以后，她要把这份享受传给儿媳妇，让这特别的快乐代代相传。

(记者 孙慧英 文/图)

炸一锅咸菜得用200多斤干木柴。看炸咸菜的时间里再做做针线活



刚炸好的咸菜给邻居送一碗



每家炸咸菜用的作料不同，味道自然也不同



看着这一锅热腾腾的咸菜，真想尝上一口

