



一罐酱腌菜的风味半径

记者 陈雅雯

在凤凰山街道后山村，“白鹤尖”共富工坊迎来了一年中最忙碌的时节。

酱腌，这门古老的食物保存技艺，曾是山里人家化解四季时限的智慧。云和过去是储盐之地，当地人善用腌渍封存山野物产，如今，后山人拾起这门手艺，重新调试传统与现实的焦距。

工坊里的流水线只是完整产业链里的一环。在这里，游客可以体验非遗技艺，还能在研学活动中读懂“从田间地头到餐桌美食”的农耕故事，而在直播间里，一罐罐“乡村至味”正通过物流网去往未曾抵达的远方。

地域的界限已经模糊，工坊与周边乡镇建立起合作网络，共享展销平台，打通流通渠道，酱腌菜因此走得更远，并在流通中被重新估值。



腌渍与时间

53省道上，车辆川流不息，在通往云和梯田、云和湖等景区的必经之地，坐落着后山村。

晴好日子里，在村中朝南远眺，白鹤尖的山影清晰可辨，云和梯田的线条如光纹般嵌在山谷间。而在近处，一座4层高的产业楼与周边民居形成鲜明对比——这是后山村集资建起的“白鹤尖”共富工坊，得名于它所眺望的那座山。

工坊内，气味先于言语。

酱腌菜的复合香气，是许多云和人记忆的锚点。高山白黄瓜、白茄子、白灯笼椒……这些本地作物随季节轮转，在陶缸中开启风味重构。云和县鹤顶农业科技开发有限公司总经理张建芬是工坊的负责人，对她而言，这是一门生意，也是一场与时间的博弈。

在物资匮乏的年代，云和人用盐延长食物的生命。蔬菜娇贵，难以久存，以盐腌渍或以酱油浸渍，成为对抗时间的方式。如今，这项技艺从生存智慧转变为地方特色。

白露过后，山间气温转凉，这是启动酱腌的信号。低温利于控制发酵，成品可保存至来年，甚至更久。在众多酱腌菜中，腌黄瓜最受欢迎，张建芬告诉记者，白露前后的黄瓜更有滋味，“尤其是本地白黄瓜，脆、香、水分足。”

制作一罐地道的酱腌黄瓜，需要遵循古老的程序。

采摘、洗净、加粗盐拌匀压实，是需要耐心等待的过程，直到黄瓜腌出水、变软，可折叠而不断。腌制三四天后，黄瓜被捞出沥干，倒入洗净的腌缸，再加甜面酱拌匀，密封腌制10天才算完成。

对张建芬来说，这个味道连接着更私人的记忆。她在外婆家长大，家境不宽裕，酱腌菜是餐桌上的常客。后来，这个味道成了回家的路标，“去过外地才知道，别处没有这一口咸鲜”。

变化在不知不觉中发生——村里的年轻人纷纷外出，梯田渐渐荒芜，会制作正宗酱腌菜的老人越来越少，技艺面临失传。出于对童年回忆的眷恋，张建芬决定返乡，重新找回“外婆家的味道”。

现在，酱腌菜已经成了地方特产的新名片。季节的风味被封存在缸中，记忆在酱腌中复苏，后山村的故

事，如同缸中缓慢转化的蔬菜，在时光中酝酿出新的味觉层次。

乡愁与产业

工坊里，传送带匀速运转，村民们埋头封装，动作麻利，玻璃罐里的腌黄瓜，保持着恰到好处的弧度。

几年前的后山村，是另一番光景。

“靠天吃饭，看天穿衣。”村民林张梅记得清楚，那时没有特色产业，年轻人陆续离开，村庄渐渐空心，荒地杂草丛生。

如何让村民增收，让年轻人愿意回来？这个问题悬在村干部心头，他们反复研究，外出考察，得出了一致的结论：必须整合资源，找准产业路径。“要靠山水，靠特色。”村干部开始主动对接市场，寻找合作企业。

彼时，张建芬的生态农业版图正计划扩张，她想建立标准化生产基地，把传统酱腌菜推向市场，但选址一直未定。缘分的齿轮悄然转动，后山村的村干部带着诚意上门，一方有资源和期待，一方有技术和愿景，合作的基础就此奠定。

去年11月，张建芬第一次走进村里新建的产业楼，冬风吹过空荡荡的车间，她仿佛闻到了酱腌菜的咸香。这或许是错觉，或许源于记忆，站在大楼高处，白鹤尖和云和梯田的轮廓在远方浮现，与那缕气味一起，构成了决定性的瞬间。

“就是这里了。”她说。

工坊很快响起机器轰鸣，“白鹤尖”酱腌菜开始批量生产，后山村再度飘出了浓郁的酱腌味。在保留传统工艺核心的基础上，工坊引入专业生产技术，配置自动化流水线，以炒制代替腌渍，缩短制作周期，降低含糖量，目标很明确：生产符合健康需求、品质口感稳定的成熟商品。

随着酱腌菜及外婆菜、萝卜干、笋干等系列产品不断问世，当地构建起“龙头企业+强村公司+村集体+农户”的联结机制，依托云和梯田的高山蔬菜资源，打造完整的“种、产、销”产业链，建成100余亩高山蔬菜示范基地，以“统一供种、统一技术、统一收购”的订单农业模式辐射周边9个村庄，带动200多户农户增收。

“以前总为销路发愁，现在企业上门收购，我们专心把菜种好就行，很省心。”村民说，产业带来的不仅是收入，还有可预期的踏实感。

与此同时，工坊采用“线上直播+线下展销”双轨销售，使产品不断突破地域边界。源自云和梯田的滋味，通过便捷的物流网进入全国市场，甚至远销新加坡、俄罗斯等国。一罐酱腌菜，连接起广阔的世界。

定位与延伸

后山村的酱腌菜，惠及的不只有后山人。

这个村庄地处交通枢纽，连接云和县与多个知名景区。每天，从云和梯田、云和湖、赤石等景区前来的游客都会在此短暂停留。村干部与运营者意识到，工坊的价值不应局限于产品本身。

“白鹤尖”共富工坊的定位逐渐清晰——成为集生产、加工、销售与文旅于一体的文化产业园。

每当游客进入工坊，便开启了一段体验。一楼展销本地产品，以酱腌菜为主；二楼以上分布着生产车间、直播间、共富学堂等多功能空间；紧邻产业楼的集装箱展厅，则汇集了更广区域的物产——精巧的云和木玩、温润的龙泉青瓷等地方特产在此集中呈现。

运营团队以“一城一湖一梯田”为线索，开发系列伴手礼——“云水

相望·味美家和”粮油礼盒，封装着本地谷物，也承载着对家庭和和睦的祝愿；“童话云和·四方烟火”酱腌菜，将玩具的想象力与美食结合，把文化的体验转化为可触可感的物件。

今年9月，工坊的边界再次拓展，一场名为“春华秋实”的青年创业音乐会在此举行，来自不同领域的年轻创客登上舞台，分享在乡村的实践。有人从零开始打造农产品品牌，有人尝试文旅跨界，有人带领设计团队入驻乡村……他们讲述项目从构想到落地，经历资金技术瓶颈，逐步打开销路的全过程。

这些故事具体而真实，为观望中的年轻人提供了参照。山风裹着音乐与人声，工坊成了青年与乡村联结的场域。

文化活动扩散的同时，工坊也在夯实基础。凤凰山街道依托工坊开设“技能学堂”，定期组织专家下乡，开展高山蔬菜种植、酱腌菜制作等培训，目前已举办30余场，吸引逾500人次参与，产业发展的根须，渐渐向土壤深处延伸。

以一罐酱腌菜为起点，后山村正在探索更切实的可能，把滋味从舌尖蔓延至文化，把影响从本村辐射至周边。这条路，关乎乡土产业的重估，关乎传统技艺与市场价值的平衡。

丈量，还在继续。

