

斜桥榨菜是怎样从四川引进来的？

斜桥榨菜是三十年代后期从四川引进来的，现在它已与四川榨菜齐名，不但畅销国内，而且还向东南亚等地出口，无不深受欢迎。

斜桥榨菜已成为海宁县特产之一，说起它的引种和发展，倒也还有一段历史故实。

斜桥之有榨菜，完全出于偶然，原来斜桥北面交界石桥（现在的仲乐大队）有个大村庄，住户多数姓顾，顾家有所“家庵”叫“莲花庵”，庵里的住持是位带发修行的孤老太，身边六亲无靠，只有一个内侄远去四川经商，一九三七年，老太的内侄从四川寄来一包榨菜籽，是给她姑妈自种自吃的，老太收到这包种子，经试种，发现这菜的样子很象当地的瘤芥菜，不过菜瘤更大，腌渍之后，味道很好。

一日，在上海做生意的顾射青偶然来到庵里，看见老太正吃那种腌菜，问起由来，老太便如实相告，顾射青见多识广，一看就知道这是四川特产，只是在当时，他还不知道榨菜的腌法。

那时，上海三马路附近有一家鼎丰南货店，因为是经营南北货的，所以也卖榨菜，鼎丰店又以做桂元生意出名，门口特别写上“桂元大王”四个醒目大字，以招揽顾客，店伙陈春荣是斜桥人，此人头寸活络，很会交际，早在学徒期间，老板就叫他专门招待来往客人，因而和几个四川来的榨菜商人搞得十分熟悉，陈春荣曾向四川客人打听过四川榨菜的腌制方法，不过在当时，只是应酬上的闲谈而已。

顾射青因为做生意常到上海，又总是住在鼎丰店斜对面的吴官饭店的，正因近水楼台，顺便经常到鼎丰购买桂元，“乡音为媒”认识了本地人陈春荣，几番交往，友谊渐见深厚，有一次陈春荣到吴官饭店去看顾射青，说话之间，不觉谈到了四川榨菜，陈春荣便把战后交通阻塞，榨菜货源减少等情说了一番，顾射青一听，忽然想起了家庵里孤老太吃腌菜的枣来，便一一对陈说了，只苦于不知腌菜之法，恰好陈曾向四川榨菜客人问过榨菜的做法，便向顾作了介绍，并要顾回斜桥去试一试，当下商议已定。

其时正是榨菜收获季节，陈春荣特地向老板请假回斜桥，赶到莲花庵里，向孤老太买了几十斤鲜榨菜，依照四川客人所说的如法泡制，具体做法是：削皮、初腌、翻坛、挑筋，再腌，再上辣粉，然后装坛压实，工序到此为止，过了一段时间，顾射青便写信给陈春荣，告诉他榨菜已经开坛，味道很好，陈得信后回斜桥，一看榨菜果然色味俱佳，很可与四川产比美，他灵机一动，就在榨菜上打起主意来了。

但是要大面积推广种植榨菜，首先要解决的是种子，陈会动脑筋，立刻向四川的几个榨菜客人发信，请他们帮忙寄种子来，果然天从人愿，寄来了相当数量的榨菜籽，陈春荣抓紧时机，立刻免费送给附近的农民，请他们播种，预先讲定，鲜菜一律归陈收买，这年榨菜的长势极好，这也正好说明海宁的土质适宜于榨菜的种植，陈见试验成功，便辞去了上海的职务，一心一意做起榨菜生意来了。

事情总是从小到大地发展的经过二年先发种再收菜的推广办法，

加上陈的善于经营，居然成立了“味美榨菜公司”，这就给他扩大再生产打下了有力的基础，榨菜成品又道过上海鼎丰南货店挤进了十里洋场，不多时，竟然与四川货并驾齐驱，不分离下了。

由于陈春荣既能推广种植，又能与菜农研究改进质量的办法，加上榨菜易卖好价，所以四乡农民都乐于引种，这就促成了味美榨菜公司的迅速发展，陈春荣把自己的产品也加上了“斜桥榨菜大王”的桂冠，前后不过四年，他自己也博得了“榨菜大王”的称号，还从此叫出了名，真可谓“名利双收”了。

斜桥榨菜能成为海宁的特产，而远销国外，是经过上述这番有趣的来历的，陈春荣由原来职工变成了资本家，但客观上为海宁开创了一件大事。

五十年代初，斜桥榨菜由当地公司经营，后来又转为国营，并改称“海宁蔬菜厂”，还更新了生产设备，改进了操作方法，扩大了生产规模，提高了产品质量，陈春荣的“味美榨菜公司”若和今天的蔬菜厂比，不免是小巫见大巫了！

（沈云汉）