

# 制作腊肉正当时

文/陈永辉 图/阮世喜

腊肉是商洛的特产,特别是镇安、柞水的腊肉久负盛名。不过,在商州区城关街道办事处付村,也有一户制作腊肉的人家。

12月15日,笔者来到了位于商州城黄沙桥北边的付村,腊肉制作人张全东熟练地演示了腊肉的制作方法。这里的腊肉分为两种,一种为自然风干,另一种为烟熏腊肉。

“每个人的口味不同,有的人喜欢自然风干的,有的人又喜欢烟熏的味道,我们分两种口味进行制作。在冬月腌制,腊月肉才能做好,故名‘腊肉’。做腊肉的时候离春节就近了,远在他乡的游子就能回家过年全家团圆了,做腊肉也是一种美好的期盼,有一种情怀在里面。我这里正在风干或者烟熏的腊肉有两三吨,计划来年再多腌些。”张全东说,“我制作腊肉跟其他人不同的是,选上好的猪肉,先拿高浓度的白酒喷洒,用白酒清洗和增香,然后擦盐和辣椒反复揉搓再静置,等水分都逼出来后敷满香料进行腌制,腌制好后进行烟熏或者风干,一个月后腊肉就做好了。”

在张全东家的二楼,满满当当挂着正在风干或已经风干的腊肉,色泽金黄。他说:“风干

的腊肉由于肉色鲜亮,比较受年轻人喜欢。”

而在另一座生火的房子里,屋顶也吊满了腊肉,用柏树枝叶燃起篝火的浓烟不断地给屋顶上的腊肉做着“汗蒸”。张全东说:“这些色泽红润的腊肉很受老年人喜欢。”

今年48岁的张全东是山阳县人,十五六岁开始跟着父辈学习做腊肉,21岁来到商州。为了更好地传承父辈做腊肉的手艺,并将其发扬光大,他于2016年注册了商洛市瑞德升生态农业有限公司。他说:“我做腊肉不求别的,只希望把传统美味带给每一个人。商洛的腊肉跟陕南其他地方的腊肉不一样,商洛水好空气好,做出的腊肉肥而不腻,瘦而不柴,吃着别有一番风味。”

张全东像查看宝贝似的,将快要熏好的肉取下来细查看一番再挂回去,又添了把柏树枝,整个熏房就好似仙境一样烟雾缭绕。他说:“这种古老的制作手法正在随着城镇化的进程慢慢消亡,我在带给别人美味的同时也是希望能保留下这种传统文

化,因为腊肉其实是一种传统文化习俗。”

据张全东介绍,虽然他家的腊肉是纯手工制作,但是都有相关的检测证明,符合食品安全标准。腊肉久放不坏,有炒、炖、蒸、凉拌四种吃法。除了腊肉,他家还有柿子酒、手工挂面、蜂蜜等农产品。

张全东的工作室有幅字,上面题着:“鲜肉消盐腌,暖冬日下悬,春来当不腐,风味妙难言。”这是一位书法家写给张全东,他认为张全东为人实在,制作的腊肉安全卫生,又非常好吃,是凭着一颗良心在做生意,因此写了这幅字。



坚持天天烟熏,半个月后就成功了。



撒盐时,要将肉翻来覆去,均匀投撒,不留空白。

风干腊肉

熏腊肉



## “酿出”小康新生活

李 潇

初冬时节,笔者顺着酒香味走进了商南县清油河镇洞场村醉仙坊。酿酒工人有的蒸酒、接酒,有的舀出一杯酒测量酒的度数,有的不时往锅炉里加柴,他们动作娴熟,场面热火朝天。

酿酒师傅刘正道说:“现在酿的是‘五粮’酒,主要是用高粱、大米、小麦、豌豆、玉米五种粮食混合煮熟,然后放到发酵池内发酵15天再酿酒,用这几种粮食酿出来的酒清醇爽口不上头,酒液清澈透明,散发着淡淡的粮食香味。”

醉仙坊是村级集体经济自营企业,总投资200万元,现有厂房18间,洞藏酒窖储藏室300平方米,展示厅200平方米,库房350平方米。该酒坊年用工人数150人,年产酒1万

多公斤,每公斤60元左右,预计年收入60万元。酒坊依托“党支部+合作社+基地+贫困户”的产业化经营模式,带动全村22户群众致富,形成了村级集体经济收入增加和村民持续增收的双赢局面。

“这两年,村里变化真的很大,不仅环境卫生、公共设施等方面越来越好了,而且像我们这种文化程度不高的现在也不用外出打工了,在家门口务工就能保障生活,既照顾了老人小孩,又挣到了钱。”正在忙碌的村民李贵兵兴致勃勃地说。

近年来,洞场村两委会坚持把抓党建促村级集体经济发展作为实施乡村振兴战略的重要抓手,多点发力壮大新型村级集体经济,不断完善基础设施建设,描绘出了一幅产业兴、百姓富、村庄美的幸福画卷。

洞场村党支部书记刘军说:“酒坊凭借清油河纯净甘美的山泉水和富含大量钾、钙、锌等多种有益微量元素的高品质高粱、玉米等,秉承传统工艺进行酿制,坚持端午制曲、重阳下沙,结合现代酿酒技术,高温堆集发酵、高温取酒,精酿出清香型纯粮白酒,其酒质清亮透明,口感绵甜净爽、回味悠长。下一步,我们将不断进行技术改造,调整产品结构,进行新品研发,以适应不断变化的市场需求,逐步形成以清香型产品为主体,果酒、天麻酒等产品为辅助的系列化产品体系,用真情诚信、品质保证,塑造地域品牌,共创美好生活,为乡村振兴打下坚实基础。”

如今,随着洞场村特色产业的做大做强,村级集体经济步入了良性发展轨道,脱贫酒“酿”出了属于洞场的小康生活。



酿出的酒倒入酒缸封存



将发酵后的粮食放入酿酒桶



工人接酒尝口感



测酒的度数