



制作腊肉

30多年苦心经营,留住浓浓乡愁——

腊肉做成“年味”大产业

本报记者 杨鑫

2月12日,农历正月廿二。一年之中繁忙的销售旺季刚刚结束,9时许,在商州区城关街道付村的商洛市瑞德升生态农业有限公司的农特产品展示厅里,负责人张全东和妻子申艳艳正忙着盘点春节前后的销售情况。

张全东和申艳艳一边对账,一边计算,脸上乐开了花:一个春节营业额近300万元。

“从去年11月开始准备制作腊味产品,我们两口子没有一天能按时吃上饭。正月十五以后,我们才真正休息了几天。春节前,全东出门送货,我一边管理店里10多个人做销售,一边还要操心他路上的安全。”申艳艳叹了口气,停下按计算器的手,揉了揉太阳穴。

“做农产品就是这样,传统的柿子酒、腊肉、腊鱼,还有酱豆制作步骤和时间缺一不可,在旺季每天6点起来,调整腊肉熏制位置,翻缸里腌制的肉,再送货销售。到了晚上拌制酱豆,为熏肉房里添柴加火,一直要忙到第二天凌晨3点左右才休息。大年三十准备中午12点停业休息,结果直到下午3点送走最后一批顾客,发完最后一个快递后,才回家吃团圆饭。”望着盘点下来的数字,张全东道出了其中的辛苦。

腊肉是我市过年的传统美食,每到寒冬腊月,许多农户都会将年猪鲜肉用食盐腌制,做成腊肉、香肠,那烟火燎的记忆,才是过年的味道。张全东主要经营、制作传统柿子酒、腊味、粉条、挂面等商洛当地的特色农产品。每年进入冬季,天气最适合风干制作腊味,也是张全东最忙碌的时候。

张全东说:“我出售的腊肉采用传统的制作方法,选用商洛当地土猪肉,用盐、花椒等配料,腌制过程中多次翻肉并喷上高度白酒提香,将鲜肉腌上20多天以后,起缸晾晒一天,再进熏房。进熏房以后要熏7天时间,这样的传统腊肉,才算制作完成。”

张全东今年50岁,老家在山阳县小河口镇,20多年前到商州定居成家立业。他十五六岁就跟着父辈学做腊肉,每年都要做些腊肉以备过年。张全东说:“咱做的这个味道,是小时候最想吃东西,也是儿时吃不上东西,我现在把它做出来,想通过传承手工制作,把咱商洛的农产品卖向全国。”

张全东介绍,春节前他家露台上、院子里到处挂满腊肉,有熏制的、有自然风干的,有麻辣的、有五香的,做法不同,口感风味也不一样,传统的农家腊肉已经被他开发成了不同的特色产品。春节前后,腊肉成为供不应求的特色年货,最多的时候一天他要向西安运送3货车的腊味,价值20多万元。

张全东说:“截至元宵节前,盘点的销售额近300万元。去年11月开始到春节前做了200多头猪的腊味产品,还有1吨多腊鱼,500多斤酱豆,还有洋芋粉条、挂面和柿子酒。通过线上线下一起销售,销售额比上年涨了一倍。”

张全东出生在农村,从小日子苦,只有过年才能吃到腊肉,这也成了他儿时的美好记忆。如今生活好了,他传承了父辈的老手艺,用商洛农家土猪肉制作商洛传统美食,不仅成就了舌尖上的美味,也饱含浓浓的乡愁。

张全东说:“做腊肉是商洛的一个传统习俗,也代表年的味道,更代表着游子在外对家乡的那一份乡愁。为了将商洛传统的制作工艺传承下去,我计划在2023年开始筹建‘两馆四坊’,分别是农特产品展览馆、传统制作工艺体验馆和酒坊、腊肉坊、挂面坊、粉条坊。采取线上直播和线下销售同步联动的方式,让人们更直观地感受传统美食的制作过程,更好地传承、宣传和推广商洛特色农产品。”



柿子酒



风干腊肉



张全东和申艳艳盘点收入



制作腊鱼



晾晒酱豆

人勤春早产业兴

本报通讯员 李欣妍 黄庆锋

春节假期刚过,丹凤县竹林关镇就提早安排,对一些村上的集体产业进行督促落实。在孤山坪村,村民们忙着除草、翻地,为40亩地的土豆播种作准备,希望新的一年有个好收成。

春回大地,万物复苏。在竹林关镇南院村蔬菜大棚种植示范基地里,村民忙碌地进行土地整修、覆膜、育苗等。45岁的村民刘雪芳平日在大棚菜基地种植蔬菜,既照顾了家人,也为在外务工的丈夫减轻了经济负担。

刘雪芳说,过完年,她从初六开始上工,耕地、施肥、覆膜、育苗,种植西红柿、青椒、茄子、豆王等各种各样的蔬菜。刘雪芳高兴地说:“我在这里已经干了六七年,一年大概能收入两万块钱,在这里学到了很多的技术,我对生活越来越有信心。”

据竹林关镇党委书记杨富滨介绍,竹林关镇今年预计发展粮食播种面积3万多亩,魔芋种植4500亩,食用菌种植270万袋。杨富滨说:“我们提前安排部署,协调储备春耕生产所需种子、化肥、农药、农膜等农用物资,确保农资供应充足。同时为农民提供各种病虫害防治信息,确保春耕工作有序开展。”



孤山坪村村民下地锄草



村民在蔬菜大棚忙碌