

从加工到产出要一年,制作了20年的老师傅讲述

一条金华火腿的匠心之路

年货

“很久没这么冷了。”在坐南朝北、两头通风的发酵车间里,钱建文冻得有些瑟瑟发抖。

密密麻麻的铁架上,挂满了已经过七次腌制、正在静静发酵的火腿。铁架上下共四层,从第一列走到最后一列,有50多米;从每一列的第一只数到最后一只,有50多条火腿。钱建文每天都要走一遍,细细地看完每一条发生着变化的火腿。

多年来,钱建文担任厂长的金华金年火腿,始终坚持纯手工制作。在百舸争流的市场中,这个老字号招牌背后,凝聚的是精雕细琢、精益求精的“工匠精神”。钱建文是厂里的核心手艺人,始终遵循传统火腿的制造精要:洗、腌、晒、整形、下架、抹油、堆叠、修割,确保每一条火腿都在冬至至立春期间制作,在自然通风的环境下发酵……一只火腿从加工到产出需要10个月至1年的时间。

团圆时,餐桌上只有多一份这般精益求精的年货,才会为新年增光添彩。

多年来坚持手工制作 G20峰会一炮打响

金年火腿公司位于金华澧浦集镇,这里离金华市区大概有15公里,厂房建筑低调朴素,建厂以来一直不算起眼。

直到G20杭州峰会之后,这里才引爆了金华人的朋友圈:G20国宴预选的50道菜中,11道与金华火腿有关。而峰会宴会上所用的金华火腿,全部来自“金年”。那场宴会所达到的江南味道,金年火腿扛起了重担。

钱建文记得,为了完成当时峰会菜肴的准备,“金年”向峰会提供了300余只三年陈火腿,足足有1000千克。

为何“金年”能得到这样的机会,在众多火腿品牌中脱颖而出呢?钱江晚报记者了解

本报记者 王益敏

到,这与公司严格的产品质量安全管理分不开。“‘金年’产品的原料采购记录、加工者记录等一整套记录构成了产品质量追溯系统,厂区还采用了79条标准,保障食品符合各个国家的要求。”谈到金年火腿最主要的加分项,钱建文如数家珍。

据了解,为保障食品安全,在我国食品安全标准中适用于金华火腿的有11条,而“金年”采用的检测标准多达79条。钱建文说:“这些标准的项目来源于全球大部分国家、地区的标准,我们对标准的类目作了最大化,每一项规定又选取它们中要求最严格的数值。可以说,经过79条标准把关的金年火腿已经能够在世界上任何一个国家、地区畅销无阻,不会碰到因不符合当地食品标准而无法进入市场的情况。”

昨天,钱江晚报记者在厂区看到,不少老师傅正趁着雪天为还在腌制阶段的火腿进行第四次上盐。“过几天,等雪停了,太阳出来了,我们就可以拿出去晒了。”钱建文说。纯手工制作金华火腿只有从立冬到立春节气之间的不到百天时间,之后便进入发酵时间,“每一个环节,都是需要精益求精的。”

“传统工艺经过了历史的沉淀,无论是色泽、香味,还是品质,与工厂化生产的火腿是有很大区别的。”王伟强是金年火腿的老板,他说,火腿具有千年的历史,其制作工艺也必然吻合大自然的规律。因为蕴藏着盐、风、阳光,以及人情的味道,他将金年火腿的味道归纳为“香沉善至”。

这份匠心 源于对大自然的尊重

王伟强和妻子于1996年创办浙江金年食品有限公司,与火腿结下了不解之情。2002年,为了做出更纯正的火腿味道,王伟

强在金华投资设立金华金年火腿有限公司。

王伟强说,金华火腿是金华地区久负盛名的名优特产,素以色、香、味、形“四绝”闻名于世,被列入金华四大特色产品之首,在国际上享有声誉。“形如琵琶不闻声,色如丹青不染尘;蒸煮煎炖皆美味,帝王平民席上珍”,更是历史对它的称赞。

钱建文是土生土长的金华人,“从18岁开始做火腿,只是按照家人的要求,找一份安稳的工作。”钱建文说。

每年立冬,厂里就会采购大量金华特有的金华猪后腿,由专业的老师傅把腿胚分割成流畅的竹叶形。随后,在竹叶形的肉上开始上盐腌制。

“腌制时间约30天,上盐一般为6次,前几次为大盐,后几次主要是不够的地方适当添加,火腿加工的含盐量不能超过11%,否则就会因咸味太重反而失去醇香。”钱建文对火腿的制作流程熟谙于心。

“阳光对于我们来说是无价的宝藏,大自然的光是火腿香味的源头。”钱建文说。

接下来,关系到火腿品质的关键步骤开始了。师傅们把成千上万只腌制晾晒后的火腿毛坯送到专门的发酵间,这里非常安静,外人轻易不得入内惊扰,而且温湿度也必须十分适宜。

到了炎热的8月中旬,成熟了的火腿开始下架分级。分级是保证质量的关键之一,需要有严格的成品质量检验,同时必须由技术经验丰富的老师傅把关,而这还只是初级火腿的诞生。

最后,被列入优质的火腿需要在特制的仓库里经历漫长的堆叠,汲取着四季不同的天地精华,感受着阴晴冷暖的气候。实在干渴了,给它涂上一层香喷喷的菜籽油,经过一年甚至两年的等待,一只外形考究、香醇四溢的金年火腿终于可以列入我们的年货清单了。

杭州苏宁打响年货大战

本报讯 离春节还有二十来天,各商家都紧锣密鼓地筹备着春节大促活动。今年,苏宁的年货节有了更潮的方式。

2月2日至2月4日三天,苏宁福气小镇将落地杭州万达广场,通过时尚、美食、生活、科技、酷玩五大角度,为年轻人讲解年俗文化、年货爆品,打造年货集市吃喝玩乐购一站式体验。美妆区汇聚各国热门化妆品;美食区提供美味甜点、烧烤、小食;智能区展示各

种新奇好玩的高科技产品。此外还有福气扫码迎新运、品牌互动摄影、人工智能咖啡机、限时AR扫红包等,让消费者在逛市集的同时进行互动体验。

在经过南京全面试水之后,苏宁小店全面加速。1月27日,零售云杭州大区第一家门店萧山靖江店开业;杭州主城区首店紫荆府小店2月3日即将落子杭州滨江紫金府,“便利店+APP”、“1小时闪送”等模式,小店

有望成为该区域内的“社区网红店”。

在线上,苏宁将拿出5亿补贴,开启超级红包计划。同时推出红包膨胀计划。据悉,膨胀红包包括3亿现金,用户在苏宁易购上发放红包,红包充值后会“神奇”膨胀,金额最高可膨胀10倍,现金可在苏宁易购直接提现。与此同时,苏宁易购还发放2亿购物补贴,所得现金红包若想在苏宁购物,还可以翻2~5倍兑换购物券。 本报记者 高佳晨