

制作香肠腊肉 腌制咸鱼咸菜 腌制季 留住永城人心中的冬日味道



俗话说，小雪腌菜，大雪腌肉。在民间，亦有冬腊风腌，蓄以御冬的习俗。人们用食盐将猪肉、鱼等食材涂抹均匀，再腌制在缸里，然后用棕叶或者竹篾绳索串挂起来，经过晾晒、风干就成了老底子的永康味道。大雪节气已过，我市迎来腌制季，市民们忙着动手制作香肠腊肉，腌制咸鱼咸菜，腊香咸味飘荡在空气中，火红画面里，透出浓浓的幸福感。

腌肉是每年的规定动作

初冬，西溪镇棠溪村陈邦叶夫妻热火朝天地忙着腌制猪肉。他家有40多年腌制腊肉的传统，大雪节气制作腌肉是他家每年的规定动作。小雪腌雪里蕻，大雪腌猪肉，天越冷，制作出来的肉才越香。陈邦叶告诉记者，小时候的腌肉都是家里老人牵头操作，买肉、清洗、加料、晾晒，而他就在一旁看，年复一年，这些制作过程自然就了然于胸。

第一步，将买来的猪肉用水洗净，沥尽水分，然后把粗盐涂抹均匀，确保每块地方都涂抹均匀。陈邦叶边说边将洗干净的猪肉放在盆里反复揉搓。在揉搓的过程中，他上下翻动盆里的肉，让其更加均匀地吸收。按照我们家的习惯，一般是腌制三天。陈邦叶说，腌制时一定要记得要将肉取出，翻一次面，以便腌制均匀，更能入味。至于腌制时间的长短则根据个人口味，口味偏淡的两三天即可，喜欢咸的则腌上一周。不过他提醒，腌制时，一定要确保血水沥干，这样更入味，也更好保存。陈邦叶表示，经过盐分腌制沥出来的血水，也可以进行二次加工。这种血水可以拿去做咸鸭蛋的卤水。村民有需要的，就会过来拿，一点都不浪费。

接下来就是风干的过程了，这也是最关键的一步。挑一个空旷的地方，把这些腌制的半成品挂在阴凉通风处风干，一般在一周到10天，直到肉表面发亮冒油，变得干硬，就可以食用了。

今年，陈邦叶要腌制400多只火腿，1500多公斤腌肉，肉的数量不固定，有客户会打电话提前预订，订单多就准备多些，订单少就做少些。除了出售，陈邦叶会留一些自己吃和招待客人。我们冬天都有吃腌肉的习俗，买回去和冬笋一起炖，既营养又好吃。目前都是一些老顾客在预订，有些是买了送给



陈邦叶在制作腌肉



女摊主在灌香肠

在外面做生意的亲戚，有些是自己买了过年吃。他说。

香肠、咸鱼成餐桌紧俏货

12月10日上午，记者在华丰菜场附近一家香肠加工店看到，门前的铁架子上挂满了刚刚灌好的香肠，摊主正忙着称重、切肉、搅拌、灌制，一根根香肠逐渐成形。摊主老徐说，每年这个时候大家都忙着腌制香肠，所以近段时间自

己的生意也非常好，还有不少市民让他们加工好，再拿回家直接晾晒。灌好的香肠是每公斤50元，灌香肠的加工费是每公斤10元，佐料、配料都是我们提供的。老徐告诉记者，每天有20多位客人到他店里灌香肠，平均一天下来要加工300多公斤。

记者在采访中发现，虽然不少香肠加工店会有加工好的香肠供客人购买，但更多的市民还是喜欢在加工店调好

口味的基础上，增加一些自己事先准备好的佐料，以加工出自己喜欢的味道。

在下园朱农贸市场一家香肠加工店门口，摊主正端着一盆绞好的猪肉询问客人要不要加辣椒粉。据该摊主介绍，因为每个人的口味不同，有些客人会根据家人的喜好对调料进行适当调整。一般来说，本地人要稍微甜一点的，外地人就要麻辣或者咸香的。

除了香肠，咸鱼也是冬日餐桌上必不可少的美味。12月11日一大早，家住东城街道的郑女士在华丰菜场鱼摊区兜兜转转，选中2条满意的大青鱼回家准备腌制。郑女士说：香肠和腌鱼是我们过年必备的腌制食物。我每年腌的咸鱼，除了自家吃外，还送给亲朋好友，深受欢迎。自制的可以根据家人的口味自己调，外面卖的品种虽多，但是口味不一定满意。

现场，记者发现像郑女士一样过来买鱼的市民不在少数。为了将鱼去除内脏，许多顾客甚至排队等候，鱼类摊主忙得不亦乐乎。草鱼和青鱼都适合用来腌晒，最近卖得特别好，我们每天都能卖出200斤左右，有人一买就四五十斤。摊主老王说。

说到鱼的腌制方法，郑女士是这方面的高手。她说，制作腌鱼并不复杂，她一般将鱼宰杀，用清水洗净，剥下鱼头，只腌制它的身子，鱼头用来煲汤。腌制时选择鱼中间部分，将鱼中段从中间劈开，再准备适量食用盐均匀涂抹在鱼的表面，把它放在干净的容器中，鱼肉上面压上重物，腌制4天到5天后，鱼肉就能入味了。再用牙签把鱼撑开，用绳绑好放到阳台上进行晾晒，晒7天左右就可以食用。放在通风的地方可以放到过年，只要环境干燥，放到年后都没事。郑女士说道。

融媒记者 吕晓婷 王佳涵

传承红色印记 开启乡村新貌 前黄村持续推进新旧动能转换，让老区人民共享改革发展成果

古山镇前黄村位于我市东部，距城区18公里，就是这样的一个村庄，涌现出了一大批革命战士。其中，被誉为前黄双英的李立卓、李立倚两兄弟的革命故事，在这里广为流传。

走进前黄革命纪念馆，展馆内陈列的马灯，虽尘封已久，但仿佛讲述着一段段直抵人心的红色故事。一个个继往开来的历史瞬间，凝聚成前黄双英披荆斩棘、砥砺奋进的革命历程。

1927年，李立卓先后建立了下徐店和前黄农会，发展了应焕贤、李立倚、李文穆、程兴瑶、胡有林、吴大成等大批早期共产党员，并在前黄村成立了永康较早的中共支部，领导开展农民二五减租、进城请愿、组建红军等活动。

1928年，永武暴动失败后，李立卓接任义和区委书记，负责永康县委、永康中心县委与党中央的通讯联络工作。后来，他又成为永康中心县委书记，为永康党组织的发展和红三团的创建作出了重要贡献。

1930年8月25日，李立卓为扩大红军规模，前往仙居，在途经磐安白岩大溪

时被国民党抓捕。狱中，李立卓惨遭酷刑，却宁死不屈。1930年8月28日（农历七月初五），李立卓在壶镇壮烈牺牲。

李立倚（1904年-1948年），李立卓的弟弟，1927年由李立卓介绍加入中国共产党。1930年9月，国民党浙江省政府派省保安第三团、第七团开往永康、缙云，对红三团余部展开疯狂清剿，胡有林、吴大成、李文穆、王如山、潘正加、王来贵等先后牺牲，李立倚、应焕贤、程兴瑶等先后被捕。1931年春，李立倚越狱成功，回到永康，在这盏马灯下继续以小学教员身份为掩护开展革命工作，重新建立前黄党支部，吸收了一批拥护共产党的进步青年加入组织。

进入全国解放战争时期，李立倚与应飞、李文华等人创建了金华地区武工队（浙东人民解放军第六支队的前身），继续开展地下武装革命活动。1948年8月31日，李立倚在雅庄执行任务，遭遇敌人，为保护其他党员群众毅然选择了独自一人将敌人诱导至村外，壮烈牺牲。英雄血

洒，无数革命人前赴后继，一年后永康终得解放。

青山有幸埋忠骨。先烈离去，而忠魂不朽。前黄大地上依然流传着革命者的光辉往事，一代代前黄人就这样聆听着先烈的故事，接过前人的火把，披荆斩棘，奋力前行，将汗和血浇灌进这片代代守护的土地。

上世纪80年代，前黄村两委班子积极带领村民脱贫致富，利用荒滩建立起了当地最大的一个工业区。1987年，前黄村集体投资50多万元，建造了首批185间厂房，建设了第一个经县政府批准的村级工业区，也是永康县小康工程示范村，并且，光是当年的厂房出租一项，收益就达18万多元。1988年底，工业区产值1860万元，成为金华市第二个超千万元村。1990年投资2万余元，编写了《前黄村史》，兴建革命烈士纪念馆，并在烈士墓前修建纪念亭，作为经常性的革命传统教育场所。1995年工业产值突破亿元大关，成为永康第一批亿元村。

如今，前黄村借着红色的文化，传

递着革命的旗帜，传承着先烈的遗志，同时，也在时代改革的浪潮中，跟上了改革开放的步伐。前黄村持续推进新旧动能转换，实施乡村振兴战略，着力让老区人民共享改革发展成果。

近年来，前黄村以红色为主题，坚持拆治结合、产游结合，通过红色文化、红色教育、红色休闲、红色品牌等四大工程，全力打造红色旅游村庄，发展红色经济，先后获得浙江省特色精品村、省级森林村庄、省一村万树示范村、省A级景区村庄等称号。

而今，前黄村花园楼房，秀水池塘，禾绿果香，实现了田园生产、田园生活、田园生态的有机统一和产业深度融合，走出了一条集生产美、生活美、生态美的乡村发展新路子。

融媒记者 吕晓婷

重温党史 奋进新征程

主办单位：市委党史研究室