

烟火中的风味人间



细心打理熏肉

大雪来到，万物冬藏，熏肉飘香。

大雪节气期间，石柱镇塘里村的农户开始起火熏肉了。走进游春兰家，松柏枝叶和柚子外皮在火的炙烤下升起袅袅柴烟，只见她将提前腌制好的肉条架在火桶上方，经过阵阵烟气侵袭，肉条逐渐熏干。据游春兰介绍，每天从早上八点开始熏肉，一直熏到下午五六点，要持续熏上一个礼拜。熏干的肉有利于保存，而且闻起来有一股淡淡的果木香，可以一直吃到明年开春。

烟熏肉烹制方法多样，烟熏肉清蒸之后白切，可以尽可能地保留肉的香味。肉醇香扑鼻，肥而不腻，瘦而不僵，入口回味无穷。蒜薹炒熏肉，肉香与蒜薹的清香相得益彰，风味十足，简单又下饭。也可以是冬天滋补汤里的佐料，有开胃、祛寒、消食等功能。其独特的风味，成为冬日美食里不可或缺的食材。

融媒记者 卢斌



制作熏肉



喜获成果



熏干的肉条



烟熏肉条



白切熏肉



熏肉炒蒜薹