上火

修腿

运送

发酵

火腿飘香

1月10日,在石柱镇一火腿厂,一排排火腿挂在高高的竹架上,像是一幅幅悬挂着的艺术品。在阳光的照射下,火腿表面泛着油亮,如同晶莹剔透的琥珀,透出诱人的红润色泽 ;微风轻拂,阵阵浓郁的咸肉香飘来,仿佛在诉说时光的沉淀与匠心的传承。

“ 火腿经过前期的修割腿坯、上盐腌制、洗晒整修,现在开始陆续入库。’金华火腿腌制技艺非遗传承人徐妙希介绍,发酵是金华火腿制作过程中很重要的一个环节,在自然或人工控制温度、湿度的条件下,经内源酶和微生物作用,肉中的蛋白质、脂肪等发生降解,产生大量小分子降解物,形成了金华火腿独特的风味和色泽。经过发酵的金华火腿,风味独特、保质期长。

融媒记者 杨成栋 卢斌

①

②

③

①②③④均为火腿晾晒场景

④