



## 湘香铺子香十里 风味零食人皆爱

本报记者 宋美慧

谁的办公桌或是课桌的抽屉里没有一把小零食呢？甜的辣的，大的小的，素的肉的，口感或是软糯绵密，或是有嚼劲，或是酥脆，有罪恶感的热量炸弹，也有健康的低脂轻食。但要说这些可爱的小零食里谁最适合解馋充饥，那还是得热量爆表的肉类小熟食。

张家界阳湖坪经济开发区有一个专门生产加工熟食食品的公司——张家界荣升食品有限责任公司。他们研发了各种各样具有张家界本土特色的风味熟食，有香辣绵密的气泡豆干，有鲜美香脆的趴趴鱼，也有营养十足纯天然的野生葛根粉，其中最受吃货们喜爱的是肉类熟食——湘香铺子黑猪肉，甚至是来张家界旅游的游客们都要人手必备一份带回去，大家对它皆是赞不绝口，喜爱有加。

黑猪其实是我国的本土猪种，从将野猪驯养成黑猪开始，经历了五千多年。在此期间，人们吃的猪肉大多都是黑猪肉。荣升食品的负责人告诉

记者，他们的黑猪肉都是从桑植的养殖户那里直接收购的，那里的黑猪都是以自由放养的方式养殖，散养在远离人群、城市、污染的山林中。山中光照充足，草木丰茂，而且还有山泉流淌在其中，黑猪的饮食就在这山林之中，吃猪栗子、野草果等，而且它们和那些养在养殖场中的懒懒的白猪不一样，黑猪们很勤快，每天都要奔跑十几里的山路，累了就躺在阳光下伸个懒腰，这样快活的生活一年以上，才可以出栏。

这样野生的黑猪肉的内脂肪含量丰富，吃起来更加鲜嫩，容易咬断，不会有油腻的感觉，还会有一股淡淡的清香，而且黑猪肉中的营养积累和风味物质积累都很丰富，对人体有极高的营养价值及保健作用。

将黑猪肉加工成熟食食品，工序较为精细繁多。要先解冻再分割成均等合适的大小，可以切成丝、切成块、也可以切成粒，之后再将其蒸煮熟透。卤制、油炸、拌料是给黑猪肉



添味的环节，卤制用的卤水和拌料用的佐料都是荣升食品自己研制出来的独家秘方，几十种的香料先淋上一勺独制的热香油，瞬间香气扑鼻，引人入胜垂涎欲下，这也是湘香铺子黑猪肉香辣上瘾、入口回味的重要原因。最后再将制好的黑猪肉的灌装，在121度的高温下杀菌，装袋环节由人工完成，确保不会漏油胀气。

除了在张家界的旅游市场上广受欢迎，湘香铺子黑猪肉还远销贵州、重庆、四川、广西和上海等地，为了迎合各地的口味，特地生产了五香和香辣两种口味，五香味不加辣椒，方便沿海地区不胜辣的游客。

## 世界有名的祁门红茶

祁门红茶（简称祁红）产于安徽省黄山市祁门县，是享有盛誉的红茶极品。祁门红茶原料选用当地具有丰富内含物的中叶、中生种茶树——槠叶种（又名祁门种），成茶香味高扬、口感醇厚，与印度大吉岭红茶和锡兰红茶并称为世界三大高香红茶。

祁门县自然条件优越，雨量充沛，温暖湿润，土层深厚，适于茶树生长，但在清光绪年之前，祁门县并不生产红茶。1875年，祁门人胡元龙借鉴外省红茶制法，在祁门县成功研制出色、香、味、形俱佳的上等红茶，后由北平同盛祥茶庄引入北平，获得一致好评。1915年春，祁门红茶参加巴拿马万国博览会，一举夺得金奖，在中国茶叶史上留下了辉煌的一页。

祁门红茶的采摘和制作工艺极为精细，原料标准为一芽二、三叶，高档茶则以一芽一叶、一芽二叶为主，且现采现制。采摘下来的原料需经过萎凋、揉捻、发酵、烘干等初制工序，使新鲜茶叶由绿色变为紫铜红色，外观呈条索状，且透出红茶香气，形成祁门红茶红汤的特点。经过初制的原料称为红毛茶，红毛茶还须经过毛筛、抖筛、分筛、紧门、撩筛、切断、风选、拣剔、补火、清风等精制工序，以根据红毛茶的长短、粗细、轻重等进行分类，并剔除杂质。由于精制步骤十分耗费工夫，所以精制后的祁门红茶又被称为祁门工夫红茶。

经过精细加工制成的祁门红茶外形条索紧结、细小如眉，色泽乌润，香气清香持久，口感鲜醇醇厚，不仅可以纯饮，与牛奶、糖等调饮也别有一番风味，祁门红茶早在20世纪初中期时便已远销海外，是英国女王及王室钟情的饮品。

（据人民网）

## 小面团 捏出新面孔

25岁的郎佳子彧是国家级非物质文化遗产——面人郎第三代传承人。他用老手艺尝试做新题材，同时探索利用短视频、直播等新媒介展示传统技艺，让更多人了解并爱上面塑。他说：我要用年轻人勇往直前的精神，来继承和发扬优秀传统文化。

北京市鼓楼西大街41号一间工作室里，25岁的国家级非物质文化遗产——面人郎第三代传承人郎佳子彧正坐在直播镜头前，专注于手掌大小的面塑制作，手法精巧细腻，方寸之间别有洞天。古老和青春，传统与新潮，在这个房间里和谐交融。

而我所最爱的，还是一小组一小组的旧北京街头小景——作家冰心曾在《面人郎访问记》中夸赞

面人郎——郎绍安惟妙惟肖的面塑作品。郎绍安是郎佳子彧的爷爷，郎佳子彧则是这项技艺的第三代传承人。直播、短视频、跨界合作——作为一名95后非遗传承人，郎佳子彧利用

新潮的方式，让更多人了解并爱上这项古老的艺术。

面人的起源早在汉代就有记载，人们节日时把剩余的面做成有观赏性的面人，并赋予它特殊的意义。谈起面塑的历史，郎佳子彧如数家珍。

3/4的面粉和上1/4的江米面，烫熟，上锅蒸，再调上颜色和蜂蜜，揉搓起来——不管多忙，郎佳子彧每周都至少做一次面塑，提前用180目的筛子把面粉筛得极为细腻，保留传统的仪式感。

通过短视频，郎佳子彧收获了不少粉丝。他说自己最大的梦想就是成为一名手艺人，同时借助自媒体传播面塑艺术。

掌握了娴熟的塑造技艺，题材、造型、配色等工艺程式了然于心，顷刻间就能将面团变成神采飞扬的艺术形象。一般先采用捏、搓、揉、揪等手法塑造大体形状，再用竹刀灵巧地点、切、刻、划，刻画局部细节，最



后加上发饰、衣裙及相关插件，作品即告完成。短视频平台上，郎佳子彧一条教人们如何捏哪吒的视频获得了超过13万点赞，不少网友评论：谢谢你守护中国传统文化艺术——把面塑变成网红，不容易

（据人民网）

