



整理货架

□罗祥勇 全媒体记者 赵杰 张宇泽

入冬以来,气温骤降。走进肥东县石塘镇“合肥市黄晓弟驴巴制品厂”,只见加工车间内热气腾腾,锅中,一块块驴肉即将卤制完成,整个房间无处不弥漫着肉香味……



驴肉按部位切割



传统大锅卤制



热腾腾的驴肉出锅了



倒在案板上准备分拣



色泽诱人的驴巴

美味驴巴诞生记



高温杀菌

56岁的黄晓弟在镇上制作驴巴已有30余年。凭借独特的卤制秘方,做出来的驴肉深受广大客户的认可。其实,一年三百六十五天都可以生产加工驴肉,只不过,冬季是驴巴销售旺季,所以,对于黄晓弟和厂里的工人来说,自然会更忙一些。

“尤其是春节前,许多在外务工的乡亲会回到家乡,他们都会

食。在石塘镇当地,除了黄晓弟,生产驴巴的厂家大小小加在一起,有十几家。

说起驴巴的由来,还有一段有趣的历史。据史料记载,隋唐时期,商人们的货物大多靠毛驴运送,而石塘这个水陆重地,便是他们经常光顾的地方。由于毛驴长期驮着货物,导致衰老,商人们便常在石塘集宰杀换驴。因此,



驴巴是石塘的一张名片

来我这购买驴巴,有的自己留着家里吃,有的送客户,还有的会在过完年出门的时候带上驴巴……”黄晓弟说。

老黄的驴肉加工工艺,可以说是祖传下来的。从曾祖父开始,算到他这一代,已有四代。时间加在一起,已超百年。从1991年开始,黄晓弟在镇上做驴巴已有30余年。

一种美味的形成,自然少不了生产环节中的一道道工序。“驴巴生产包括解冻、分割、腌制、配料、卤肉、分拣、包装、高温消毒等环节。其中,下锅卤肉需要两个半小时。”经过多年实践,老黄对于驴肉的加工环节早已烂熟于心。

众所周知,“石塘驴巴”是肥东乃至合肥地区的一种有名的美

食。在石塘镇当地,除了黄晓弟,生产驴巴的厂家大小小加在一起,有十几家。

以前生产驴肉,大多数是用当地的饲养的驴。如今,石塘镇生产驴巴的商户们,基本上都是从外地买驴肉。“我以前也饲养过毛驴,但因为技术要求高,成本也大,所以后来就放弃了。现在,我们从甘肃、新疆、山东等地买驴肉,只要我们发出订单,就可以通过物流运来,十分方便。”老黄说。

凭借乐于吃苦、勤劳好学的优质品质,黄晓弟从父亲手中接过驴巴厂后,不断将其发扬光大,现已成为石塘驴巴的“领头羊”。值得一提的是,他还连续当选为肥东县人大第十五届至第十八届共四届县人大代表。

剑门道中遇微雨

□宋·陆游

衣上征尘杂酒痕,远游无处不消魂。
此身合是诗人未?细雨骑驴入剑门。

延伸阅读