



◆哪儿的小吃美

土家酱香饼飘香邵水河畔

『陪读妈妈』胡海菊返邵创业记

记者 罗玉莹

4月11日17时30分,距市一中门口不到一百米处,一商铺老板胡海菊像往常一样,麻利地将刚出炉的土家酱香饼切块、称重、装袋。不少学生前来购买,生意甚是火爆。

返邵做土家酱香饼生意

邵阳县长阳铺镇人胡海菊原在深圳一玩具厂务工,而她的儿子在邵阳市区读书。2011年下半年,她儿子已上初三,面临中考。为了方便照顾儿子,胡海菊决定辞工返邵。

“我以前就做过吃方面的小生意,现在何不‘重操旧业’?”回邵后,胡海菊想到。考虑到儿子在市六中读书,不久后有望考入市一、二中,她便到邵水西路临近市一、二中附近考察门店。胡海菊发现,学校附近多是卖吃的小商铺,生意不错,糊口完全没问题。她便定下心来,租下了现在这家小店。

经过一段时间的考虑,胡海菊将目光投向土家酱香饼。土家酱香饼与千层饼外貌相似,是土家族的一种特色小吃。此饼辣而不辛,咸香酥脆。考虑到当时店铺周围并无类似的小吃,且土家酱香饼投资小,回报快,需求量大,胡海菊便决定卖土家酱香饼。

前往深圳免费帮工兼学艺

将面粉揉成团、发酵、压成饼,洒上酥油,撒上葱、辣椒等调料,放入烤饼炉内,烤个五分钟,一块酱香饼就做成了。“饼的做法很简单,关键的是酱料。”胡海菊介绍。正宗的土家酱香饼酱汁一共由30余种不同的调料配制而成,在制作酱料的过程中份量、时间先后都极为讲究。当时,为了学好如何制作土家酱香饼,胡海菊去了深圳拜师学艺。

胡海菊先是选定一家土家酱香饼生意火爆的商店,告知来意,虚心求教。店老板留下了她,一边教她做饼,一边让她在店内免费帮工。一个月后,胡海菊学成归来。不久,她的土家酱香饼店正式开业。

酱香饼店积累人气受追捧

配好酱汁后,酱香饼的做法很简单。每天16时左右,胡海菊开始做饼,一个半小时后,学生们放学,纷纷涌出校园,很多学生便寻着香味前来买饼。根据顾客的需要,胡海菊用刀将一大块饼切成扇形小块,一公斤10元左右。销售时使用镀膜牛皮纸袋包装,干净卫生。“一天能卖几十张饼。特别是现在天气还不热,买饼的人也多。”胡海菊说,由于店开在学校附近,顾客主要是学生,每天都有很多学生前来买饼,目前收益也还不错。

“以前上班的时候就是按部就班,什么也不用多想。现在来做生意了,日子自由很多,但是周围都是卖吃的,竞争压力大了,两者各有各的好处。”胡海菊表示,现在儿子考上了大学,自己这家店也做了近5年,平日里日子还算悠闲,自己晚上还能和朋友们一起在邵水河畔散步,感觉很惬意。

80后小伙打造“野香猪王国”

记者 陈贻贵

4月9日中午,隆回县岩口镇九龙山脚下,一群在野外放养的黑色小野香猪或悠闲自在地嬉戏、拱泥巴,或津津有味地进食。不远处一栋陈旧的圈舍里,工作人员正忙着给野香猪添加草料。这里就是80后小伙杨国报和他一手构建的“野香猪王国”——在3000多平方米的圈舍里,生长着100多头种猪,存栏1000多头仔猪。

杨国报今年34岁,岩口镇杨家村人。由于从小家庭困难,没有固定的收入来源,每年的学费都交不上。上初三那年,因无法凑齐学费,他只好辍学了。辍学后,杨国报前往广东中山闯荡。因为年龄小个头矮,他根本找不到合适的工作,只能靠捡废品卖钱为生。由于没钱租房,他就山上搭建了一所茅草房。几年后,生意渐渐有了起色,积攒了一些积蓄,他便自己开了一家废品回收公司。之后,他转行做起了五金生意,后来又又在广州开了家回收油漆铁罐的公司。

一次聊天时,受朋友的启发,杨国报决定走绿色生猪的养殖之路。2009年,杨国报在老家流转了400亩山地,一边经营广州的公司,一边从事生猪养殖。

怎么会想到养殖野香猪?杨国报说,传统家猪特色不够明显,而普通香猪的市场也基本被瓜分,他想通过杂交的方式,培育和研发新的香猪品种。得知国内知名的香猪品种有贵州的从江香猪和广西的巴马香猪后,他立即奔赴从江引进了50头母猪,并从广西巴马引进了10头公猪,想看下这两个优质品种的香猪,杂交出来的后代品质如何。可令他没想到的是,大老远买来的60头种猪,养了几天就陆续死亡了。种猪怎么就离奇死亡了呢?这让杨国报百思不得其解。他决定再次前往从江一探究竟。一番“暗访”过后,他发现对方卖给他的猪有问题,引种之后很难养活。弄清原因后,他再次购买了200头从江母香猪,并从巴马引进了5头公猪。

总结经验教训后,杨国报对杂交香猪信心满满。之后,经过杂交,他养的



九龙山生态农业园的员工正在给野香猪投喂青草。 杨敏华 摄

种猪不久后诞下了新的猪种。但让他和专家没想到的是,杂交出来的新品种香猪不但肉带腥味,而且口味也不好。因为防疫不当,这200头种猪全部染病。后来,他对这些猪进行了无害化处理。经历两次失败后,杨国报发现,从江、巴马这两个香猪品种杂交出来的后代品质不行。于是,他远赴大兴安岭,从那里购进几只纯正的野猪,还从西藏买回几头藏香猪。

历经两年的杂交选育实验后,他从诸多品种中挑选出一个最佳猪种,取名“九龙山”野香猪。这种香猪体毛全黑,耳朵较小,四肢细短,一只成年猪饲养周期为一年,体重只有四五十公斤。杨国报说,这个猪种的肉脂肪含量相当低,放在锅里都炸不出什么油来,而且皮是脆的,没有腥味,肉也很筋道。“品种问题解决了,后续的饲养也很关键。”杨国报说,藏香猪之所以受青睐,就在于藏民是纯天然放养,让香猪自由觅食生长。为此,他也效仿这种养殖模式,全天候放养野香猪,让猪在山林间以青草、玉米、土豆、红薯藤等绿色野生植物

为主,喝山泉水。

2013年,为了打开销路,杨国报拉了30只野香猪到广州、中山等地,请朋友试吃。“一个开酒店的朋友试吃后跟我说,他有三十年没有吃到这么好吃的猪肉了。”经过这一推广,广州、中山好几家高档酒店预定了他的九龙山野香猪。“除了销往广州、中山之外,九龙山野香猪在我们本地也卖得不错,不少人慕名前来购买。”

杨国报说,下一步,他将积极开拓市场,将九龙山野香猪打造成为大众心目中的猪肉精品,让更多人享受到这一健康独特的美食。目前,他有了新的规划:以养殖九龙山野香猪、发展生态农庄为基点,把他的九龙山生态农业园打造一个集拓展训练、休闲娱乐、民俗展示、生态农业于一体的基地。



湖南兴德缝制股份有限公司员工正在车间调试缝纫机。该公司位于邵东县生态产业园,从事工业缝纫机软硬件技术开发及缝纫机、缝纫机配件的生产、销售与维修。该公司现拥有专利21项,并注册自己的品牌“兴德”,于2015年11月底在深交所上市。 杨敏华 杨秀 摄影报道

十年同行 相伴成长

邮储银行隆回支行开展主题征文活动

记者 肖燕 通讯员 鹿悦钢

本报讯 4月10日,邮储银行隆回县支行透露,目前,该行正在开展以“十年同行·相伴成长”为主题的征文活动。

此次征文活动以一位邮储员工的视角,书写其个人在该行工作以来的体会和感受,或写该行发展过程中涌现的先进人物及事迹,写该行发展关键节点的故事,以及该行创立和变迁的历程和故事等,以展现该行成立以来改革发展成果和企业文化建设的成果。