



邵阳晚报



云邵阳
移动新闻客户端

Email: syrbbjb@163.com 邵阳新闻在线: www.shaoyangnews.net



熏好的腊肉。

武冈村民吴书金在“水火之中”自在“淘金” 老腊味里“淘”出新天地

邓元泰镇一带传为佳话。

吴书金跟绝大多数同时代的人一样，改革开放后成为第一批外出务工人员，吃了不少苦，也长了不少见识。42岁那年，他跟着一名养殖蛙类成功的表弟拜师学艺，迅速成为当地有名的“养蛙大王”。面对周边一些生活困难的贫困户，吴书金主动将自家已经建好的蛙场赠送给三家贫困户，自己再到自然条件相对恶劣的地方去开辟新的蛙场。不久，三户贫困村民脱了贫，吴书金拓展的新蛙场也开始盈利。

随着国家环保政策的紧缩和人们环保意识的觉醒，养蛙市场日益受到挤压。眼看着自己带出来的养蛙徒弟面临返贫风险，吴书金主动带领大家进行产业转型。

吴书金的妻子跟着他闯荡多年，头脑灵活，一天，她对愁眉苦脸的吴书金说：“哈宝崽，你忘记你自己还有两手祖传绝活了吗？”

一语惊醒梦中人，吴书金猛然想起，自己小时候跟着家中长辈学过杀猪，还有一手熏制腊菜的好手艺。

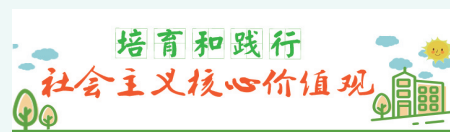
妻子继续开导他：“我们养蛙的时候，积累了那么多客户资源。如果我们转而给大家提供正宗的‘黄茅腊菜’，生意一定不比养蛙差！”

“对呀！”吴书金眼前一亮。说干就干，他带领三户脱贫户成立“武冈黄茅腊菜合作社”，在有关部门的支持下，建立“屠宰-熏制-销售”一条龙的生产经营体系。

原来，圳源村15组背靠的那座大山，名叫黄茅大山，因为山上盛产中药材茅根而得名。用茅根和砂盐一起腌制出来的腊菜，不仅口感独特，而且具有一定药用价值，再加上当地习惯使用橘树和柚树枝条熏制腊菜，让黄茅腊菜更具一股特殊香味和特殊品相，深受武冈及周边县域一带人们喜爱。

2021年，60岁的吴书金带领合作社社员历经一年打拼，每家收入超过5万元。随着乡村旅游的进一步发展，武冈城郊农家乐雨后春笋般涌现，对腊菜的需求更加旺盛。吴书金等人适应时代，在原来猪肉腊菜系列的基础上，开发出牛肉腊菜系列，并开始尝试羊、狗腊菜系列。

“今年，我们‘黄茅腊菜’合作社成员每家收入都将达到8万元以上。明年，‘黄茅腊菜’合作社的成员至少会增加10户。”圳源村党支部书记张良跃说。



香喷喷的腊菜。

记者 袁光宇 通讯员 颜复叶

“吴老板吗？我要20斤腊肉，您按我提供的地址，寄给我远在海外的弟弟。”12月20日清晨，一位顾客打电话给武冈市邓元泰镇圳源村15组“黄茅腊菜”老板吴书金。

“好的！好的！”吴书金连声应道。

吴书金欢声刚落，铃声又起：“吴老板，明天周六，给我送15斤腊小肠和150斤腊肉来。跟上次一样，您将东西放在第一班开往武冈城区的公共汽车上，到时我会派人准时去取。”

订货的是武冈市区一家餐饮机构的女老板，已经跟吴书金合作多年。

吴书金今年63岁，关于他的“水火人生”故事，在



吴书金在熏制腊菜。