

严把屠宰质量关,年加工生猪18万头,上市肉品超万吨——

众益冷鲜肉走进千家万户

本报记者 于晓霞

烫毛、劈半、淋冲……1月15日15时许,南阳市众益食品有限责任公司(简称:众益公司)屠宰车间内繁忙而有序,一头头生猪经过半自动化的流水线被很快宰杀。作为市城区唯一一家生猪定点屠宰企业,这里每天有500多头生猪被宰杀后配送到市场,进入千家万户的餐桌。

严把质量关 让百姓吃上“放心肉”

15日下午,记者走进众益公司,看到厂区规划合理、环境整洁,集储备、冷藏、机械化屠宰、冷链配送于一体,设置了待宰栏、屠宰车间、预冷间、肉品分割车间、无害化处理暂存间、非洲猪瘟实验室、污水处理站、污水处理应急池等生产车间和功能区域,满足生猪屠宰标准化建设布局要求。

“目前,公司屠宰车间配套了两条加工生产线,每小时可屠宰生猪140头,日可屠宰生猪1200头,年生猪屠宰量可达40万头。”众益公司董事长周文重介绍,生猪进厂后屠宰加工需经过18道工序、32个岗位的工艺操作和质量管理,经驻厂官方兽医和工厂品质检验员综合认定为合格产品,并加盖验讫印章后方可出厂,确保人民群众吃上安全、放心的众益肉品。

“进健康活猪、供合格产品”。为了让百姓吃上放心肉,多年来,众益公

司把肉食加工当成道德工程、良心事业来做,严把活猪进厂、屠宰加工、流通监管和售后服务等“四关”,从根本上保证众益冷鲜肉的“新鲜、实惠、安全、健康”的特色。公司与牧原、正大等67个大型规模化养殖企业签订猪合同,从源头上保证生猪来源正规、可靠,杜绝泔水猪、无手续猪、病害猪。在宰杀过程中,对每个环节每个岗位都实行责任制,对肉品进行同步检疫检验,并且巡回检查,不留死角,确保加工肉品的质量安全。肉品加工以后,经过0℃~4℃的预冷保鲜之后,由专用的吊挂冷藏车配送到指定的批发店和超市,全程冷链运输防止二次污染。

此外,众益公司每月坚持召开一次市场零售户、消费者座谈会,听取市场反馈意见,不断提升上市肉品的质量安全水平。

多管齐下 做大“众益冷鲜肉”品牌

众益公司系原国有企业南阳肉联厂改制后新组建的以生产经营肉食品为主的农副产品加工企业,自2008年12月投产运营以来,公司累计向市场供应猪肉20余万吨,缴税1亿多元,托管和安置下岗职工926名,“众益牌冷鲜肉”被授予“南阳市地方知名品牌”。

2023年,面对生猪市场持续低迷、猪肉销售疲软的不利局面,众益公司结合企业实际情况,“调结构、拓渠道、强管理”,变单一规格为多规格、多品种,把原来的活猪采购规格由2个重量段变为4个,把上市肉品的规格

由3个变为7个。同时,坚持市内外、省内外多渠道并举,多管齐下,持续加强市场拓展力度,在实现本地市场销售额增长12%的情况下,省内外销售较上年均有大幅度提升。

因其产品“新鲜、实惠、安全、健康”的特色,众益冷鲜肉品牌影响不断扩大,其产品除供应我市居民需求外,还远销省内郑州、平顶山、巩义、新密等城市,以及上海、湖北、湖南等外省市。目前,众益冷鲜肉已经成为南阳的一张地方名片,众益公司也被评为一星级工业企业和农业产业化龙头企业。

预定生猪 保春节猪肉市场供应

“去年,众益攻坚克难,实现了‘小步快跑’和‘全年红’。”周文重告诉记者,去年全年,众益共加工生猪18万头,上市肉品1.3万吨,实现销售2.78亿元,实现利税300余万元,分别较上年上升17.6%、14.2%、16.1%和16.7%。

春节是猪肉消费旺季,猪肉供给是否能够满足市场需求?记者了解到,为

保障春节猪肉市场供应,众益公司已早早预定了3万头生猪作为春节货源基础,并适时调整加工和供应时间,年前生产到腊月二十九,年后大年初五即开工生产。此外,还库存预冷猪肉及副产品1000吨,确保货源充足,即便出现雨雪等恶劣天气,也能保证让市民吃上新鲜、实惠的放心猪肉。③⑥

非遗糖画传承人兰林坡——

勺为笔糖为墨亮绝活

通讯员 王小玲 文/图



兰林坡在制作糖画

糖画是无数人儿时记忆里的乐趣,其酥脆香甜的味道也留在记忆深处。

刚进入农历腊月,方城县的龙泉公园里已经有了“年”的味道,县级非遗糖画传承人兰林坡现场制作糖画,成为公园里最抢眼的画面。

1月15日下午,兰林坡的糖画小摊前围满了观看或购买糖画的人。只见他手执一把勺子,盛起一勺糖稀,手腕围绕飞龙图案上下左右来回抖动,从糖勺里流淌下来的糖丝便落在冰凉的大理石板上,再趁热粘上一根竹签,用小铲刀铲起,不到3分钟,一幅逼真的“飞龙”糖画便大功告成。带着孙子买糖画的刘先生说:“看到兰林坡的糖画,就勾起小时候的回忆,今天也让孙子感受一下我们小时候的年味。”

糖画是中国传统技艺,分为平面糖画与立体糖画两种,以平面糖画最为常见,民间俗称“倒糖人儿”“倒糖饼儿”,好看又好吃,艺人只用“一锅、一勺、一炉、一石板”便可做成。兰林坡自幼喜欢画画,十几岁时接触到糖画手艺。“上世纪90年代,一次我去乡下赶会,发现一个地方围了好多人,我上前一看,一个师傅用糖稀在那里浇糖画,我感到很稀奇,糖稀还能浇成画吗?本身我就会画画,回去之后经过一年多的练习,终于掌握了这门手艺。”

兰林坡说,糖画能否画得既好看又好吃,关键在于熬制的糖稀,而熬制糖稀的火候是很需要技巧的。“火候和糖稀的黏度相关,熬重了糖稀会发苦、颜色老,熬轻了也不行。另外,糖稀过稀了用不成,稠了也不行,因为糖画是用糖稀连

续浇成的。”

兰林坡说,他画糖画是没有底稿的,画稿全在他的脑海里。30多年的坚守,他由最初只会画十二生肖到现在能画100多个种类。不管是简单的还是复杂的,他3分钟内就能完成。“把一勺糖稀舀出来,第一步先把整个外轮廓线条浇出来,是粗道;第二步才是里边的细道;第三步是找不足之处,点点滴滴弥补。整个过程,大脑和手中的勺必须步调一致。”

以石板为纸,以铜勺为笔,以糖稀为墨。随着缕缕糖丝的飘洒,各种花鸟鱼虫、飞禽走兽在兰林坡的手下都变得惟妙惟肖、栩栩如生。围观市民董女士说:“这糖画真少见,画的蝴蝶、龙可形象了,应该让下一代人学学,好好往下传承,以免失传。”

如今,兰林坡已成为县级非遗糖画的传承人。多年来,为了不让自己的技术生疏,平时只要有空,他就会去县城的广场公园摆摊练习。他说,以前画糖画是为了谋生,而现在是为了传承,要让更多年轻人知道糖画、了解糖画、宣传糖画、传承糖画。“非物质文化遗产是老祖宗留下的东西,不能丢掉。”

目前,兰林坡不但教儿子学会画糖画,还培养了10多名徒弟,这些年轻人活跃在全国各地,传承着这项艺术。③⑥

非遗“活”起来
生活添光彩

