

一只火腿



火腿晾晒车间

诺邓火腿：被保存的生活和记忆

3岁的小女孩杨妙桐嗅着香气，来到了爸爸的身边。

望着女儿花朵般的笑脸，爸爸杨胤龙在刚刚打开的火腿上，切下瘦肉绯红、肥肉半透明的薄片，用拇指和食指拿起来喂给女儿，女儿仰起头，张开嘴……

父女俩如此默契，定是曾经有过无数次的重复。

“女儿吃的，是火腿里最好的一部分。腌制3年以上的火腿，切片之后可以生吃，能品到它最原始的口感。”杨胤龙说。

杨胤龙是大理白族自治州云龙县诺邓镇朝胜火腿加工厂厂长。

让杨妙桐百吃不厌的，就是《舌尖上的中国》里提到的诺邓火腿。

《舌尖上的中国》着实让诺邓火腿出了圈，特别是在菌子上市的时候，寻一块诺邓火腿，呼朋唤友，炒菌子或者是煮菌子，定会收获发自灵魂的赞叹。

9月19日，记者到诺邓村走访了一整天，看看出圈之后的诺邓火腿，是如何保障品质的。

诺邓是唐代南诏时期遗留下来的白族古村，已有2000多年历史，是云南历史久未变的古老村庄。它四周群山叠翠，山脚沱江环绕，成就了一幅天然太极图。

以诺邓村为核心的非遗传承人，遵循祖辈们留下的宝贵经验，在特有的环境、温度、湿度中，用本地自然放养的山猪为原料，以传统工艺制作、用自产的井盐加工的火腿。

诺邓火腿这几个要素，缺一不可。

杨胤龙和妻子张晶洁从小在村里长大，多年加工诺邓火腿，诺邓火腿对

他们来说，已不仅仅是一种食物，而是被保存在岁月之中的生活和记忆。

来到火腿加工车间，大老远就闻到一股浓浓的香味，工人们忙着加工、称重、包装产品。晾晒车间里，6000多只火腿整整齐齐吊着，颇为壮观。

有的火腿，遍布绿色霉斑，格外显眼。

“诺邓火腿腌制过程中，最大的特点是用盐泥混合灶灰包裹整只火腿，有保鲜、促进发酵和防虫的作用，还能生成有益菌来完成火腿自身的熟化过程。大多数两年以上的陈腿，外表遍布绿色霉斑，当地老百姓称为‘挂绿衣’，挂了绿衣的火腿，味道会越来越好。”杨胤龙解释。

“来此之前，我们听说这里的火腿不含亚硝酸盐，有依据吗？”

“是的，诺邓古井所产的井盐，是诺

邓火腿的鲜香密码。以诺邓井盐腌制的火腿，经过云南出入境检验检疫局检验检疫技术中心、昆明海关技术中心、大理州质量技术监督综合检测中心多次检测，均未检出亚硝酸盐。”

“要做一条好火腿，最重要就是功夫，从选腿到切割包装，每一个环节都不能可以怠慢。”张晶洁说。

第一是选腿，隔天不行，太肥的不行。

第二是排血，必须将猪腿内残留的血排挤干净。

第三是腌制，腌制3次，每次平均20分钟，3次下来，一共按摩5000次，喷酒、上盐，不能错过任何一个部位。

腌制过后，将其悬挂于阴暗、通风、干燥的地方。

之后，便静静等待，把一切交给时间。



诺邓村山脚下的天然太极图

有一种生活，叫大理

一瓶奶

来思尔：来自太空的味道

记忆的味道，是最好的味道。每一个土生土长的大理人记忆深处，都有一杯热腾腾的牛奶出现在清晨或是深夜。

大理是云南省主要的奶源生产基地，从小到大的牛奶已成为许多大理人的习惯，而本地乳制品产业也没有令人失望，那个地道的味道从未改变。

大理牛奶、酸奶如何抓牢消费者的“胃”？

9月20日，记者一行来到云南皇氏来思尔乳业有限公司一探究竟。

我们先追踪一个奇迹：来思尔乳酸菌“航天育种”回归后的表现。

2021年6月17日，来思尔自主筛选的22株云南本土优良乳酸菌菌株搭载我国神舟十二号载人飞船遨游太空实施空间诱变育种，同年9月17日顺利返回，并于2021年12月1日正式移交给公司。

“目前对搭载返回菌株的研究已取得阶段性成果。”云南省大理乳业产业科技特派团团长李会民说，经研究，搭载的22株菌株中6株已死亡，16株菌株较出发前活性有较大的提高，代谢产物产量较出发前约提高15%。目前正在返回菌株的安全性评价。

为什么来思尔的益生菌菌株可以获得“航天育种”的机会？

这与其高原益生菌菌株的独特属性和鲜活优质特性有关。

来思尔乳业一直致力于民族专利菌株的选育工作。经过多年的科学研究，他们从云南这一“微生物宝库”中筛选出丰富的益生菌资源，并对其中具有益生功能的菌株进行系统性研究与产业化应用。此次神舟十四号载人飞船所搭载的鼠李糖乳杆菌G025—A—09、副干酪乳杆菌H-L13等菌株，就是从大理特色食品——

乳扇制品中筛选出的民族专利菌株。

宽敞的厂房、智能化的流水线，记者在来思尔看到，6000平方米的研发中心，是来思尔乳业立足于自有酸奶菌株的研发而建设的，目前来思尔自有专利菌株发酵酸奶产品以良好的口感和益生特性获得了消费者的喜爱。

“大理牛奶优质的秘密，首先来源于它的产地。”云南皇氏来思尔乳业有限公司技术研发部经理赵世伟说。

面朝洱海，背靠苍山，蓝天白云之下，青山绿水之间，一头头奶牛悠闲地吃着肥美的牧草……来思尔位于海拔2000米的大理高原牧场，日照时间较充足，昼夜温差大，空气纯净，水源优质，给奶牛提供了生态健康的优质生活环境，加上牧场科学的管理，奶牛们住得好，吃得好，心情愉悦，自然能健康产奶，“奶味十足”。

“保障牛奶的新鲜至关重要。”牛奶

在挤出后快速制冷，每一滴鲜奶均冷藏后储运到来思尔工厂加工，全程GPS监控速送速达，为了确保牛奶的安全，会对生乳进行全指标检测，合格后方才投入生产。

“安全有保障，质量全程可追溯。”收奶、杀菌、无菌灌装、包装、码垛、入库出库……生产工艺和管理技术层层把关，保留奶源的营养健康，完成了前期的一系列动作后，是高品质鲜奶的全程冷链配送，把每一杯营养丰富的高品质奶，送到每一个消费者手中。

公司现有日处理鲜奶570吨的生产能力，年产各种乳制品10万多吨……

“大理有气候好、环境好、绿色天然等自然条件和不断出台的有利政策。”赵世伟坦言，来思尔不断发展壮大，是“大理”两字所赋予的。



巫泊塘里野生的茈碧花

一朵花

茈碧花：待看八月花满湖

茈碧花，是大理特有的花。

清代《云南通志》记载：“茈碧花产浪穹县（今洱源县）宁湖中，似莲而小，叶如荷钱，茎长六七丈，气清芬，采而烹之，味美于蓴菜。八月花开满湖，湖名茈碧以此。”

20世纪末，茈碧湖里的茈碧花越来越少，直至绝了踪迹。

但是，茈碧花还活着。

9月22日，采访组前往茈碧湖。

茈碧湖是洱海的源头，位于洱源县东北部，北有梨园，西靠罢谷山，西南面临坝子，环茈碧湖行驶，草木清香，野花恣肆，梨子挂满枝头。

我们先来到一个农家小院，看到了院中水池里的茈碧花，正在中午的阳光下缓缓盛开：洁白的叶呈心脏形，一丝一丝的黄色花蕾慢慢舒展，晶莹剔透，清香扑鼻。

茈碧花，属睡莲科睡莲属，又名子午莲，小白睡莲，适生于2—3米的水域内，是云南省二级重点保护野生植物、洱源特有植物。

为何农家小院里会有茈碧花？

“小的时候，我常和小伙伴到茈碧湖里游泳，每次都会随手采摘不少茈碧花回家，茈碧花花瓣洁白、花蕊金黄、清香四溢，可以泡茶、煮汤、油炸或煎炒当菜吃，茎叶也是不错的家畜饲料。”想到曾经的美好，农家小院的主人阿建新不免有些惆怅。

20世纪80年代初期，茈碧湖内开始养殖草鱼和鲤鱼，特别喜欢吃茈碧花的嫩芽，加上湖水水质下降，湖里的茈碧花慢慢绝迹。

20年前的一天，阿建新无意间在茈碧湖周边一户人家的水池里，看到了盛开的茈碧花。这朵花，勾起了他太多童年美好的记忆。他立马买了几株引种

到家里，精心培育。

“不能用自来水，湖水、雨水都可以。要控制好水量，不能一次加很多；要定期放水护苗；花期从4月中旬到11月底，长达7个月……”经过反复试验，阿建新对茈碧花栽培也越发有经验，他的小院内已栽满5万多株茈碧花。

不仅是阿建新对茈碧花情有独钟，茈碧湖镇九台社区后堆村杨绍杰家也培育了2万多株、茈碧湖镇海口村委会海口村王世昌培育了1万多株……

茈碧花，就是这样被湖边农户们呵护着，活了下来！

采访中，记者从大理白族自治州生态环境局洱源分局生态文明建设股股长龙胜东口中得知，2020年，有专家在茈碧湖周边的高山湿地里，找到了原生茈碧花。

“去看看！”车子在崎岖山路上颠簸了1个多小时，到达茈碧湖镇哨帽村委会巫泊塘。

这是一个用栅栏围起来的池塘，池塘水面上，原生茈碧花们挤着挨着，蓬勃地生长，静静地盛开着，实在是太美了。

“我们安排了专人对这片茈碧花进行定期监测，观察其数量、长势、花期等变化，监测气候变化、野生动物活动等要素对其产生的影响，并针对原生种群的各种变化采取相应的保护措施，做好野生茈碧花保护工作，同时积极向上争取茈碧花保护项目，适时开展种质资源繁育，进行引种栽培。”龙胜东说。

茈碧花，雌雄异株，雌花授粉后会结一个籽球，成熟后炸开，数百个籽落入湖底，发芽再生。如果环境足够好，其繁殖会很快。

巫泊塘，距离茈碧湖直线距离5公里左右。

看“八月花开满湖”的景象，应当不远了。



来思尔乳业酸奶生产线