



工作人员正在制作犬肉。 本报通讯员 商积春 摄

宁阳县泗店镇牛家村早在清朝雍正年间就以杀狗煮肴出名,该村生产的犬肉以肉色棕红、食味无腥、香郁不腻、味道鲜美而名扬四方。其犬肉加工方法别具一格,加工方法分为六道工序。近年来,泗店镇积极开展犬肉新技术、新产品的开发。2009年6月份,“牛村”牌犬肉注册为省名牌商标。

### 风味小吃系列之七

肉嫩味浓,可轻身益气

# 宁阳百年犬肉香飘四方

本报记者 陈新 通讯员 张培国 商积春

## 清朝即为皇家贡品,家家户户杀狗煮肴

走进宁阳县泗店镇牛家村,犬肉烹调传承人侯继强在村委大院门口开了一家以经营犬肉为主的餐馆,生意很不错。侯继强告诉记者,牛家村祖传烹调犬肉的主要有侯、彭两家,他们家烹调犬肉可以上溯到他爷爷那一辈人。“听家里有年纪的人讲,那时候家里穷,千方百计想做点小生意糊口,就把家中的狗杀死,煮熟挑到集市上卖,没想到烹制的犬肉大受欢迎,就一直延续下来,

成了一项祖传的营生。”侯继强说,他是家中长子,他从小看着父母烹制犬肉长大。“当时烹制犬肉的做法和工具都很原始,就是用一口土锅和风箱炉子,每天下午四五点钟上锅煮肉,第二天捞出锅来,晾干放到柳条筐中,挑到集市上卖。”侯继强回忆道,在他小时候,家里虽然卖犬肉,家人却舍不得吃犬肉,只有过年过节吃上几次。烹制犬肉的生意在他们家传男不传女,侯继强从18岁

就接下了家中的生意,一直干到现在已经将近30年了。

泗店镇宣传办公室工作人员告诉记者,相传牛家村犬肉自清朝即为皇家贡品。清雍正年间,该村以彭姓为主开始了宰犬肉的生意。解放初期,发展到侯、刘等家。在清朝时,牛村犬肉肉块硕大高过竹筐沿被称作“高筐”,挑担沿街叫卖,肉香飘出几十里。解放初期,全村几乎家家户户杀狗煮肴,收入颇丰。

发展:

## 项目聚集区正在筹建

“这不,济南、天津、北京好几家商场提前订货,以前二三十元一斤的犬肉,打上牌子,真空包装进超市后卖到60多元。看来,生产规模还得再扩大。”肉食品加工厂负责人侯兆海说。记者了解到,在宁阳泗店镇一处占地100亩的集肉食加工、批发、零售、餐饮、娱乐为一体的项目聚集区正在筹建中。

近期,牛家村犬肉的发展受到了当地政府的高度重视和大力支持,成为当地政府着力打造农业品牌之一。宁阳县泗店镇落实政策着实抓好“牛村犬肉”佳肴品牌经营,探索发展合作化经营模式将原来的生产散户集中到一起。依托牛村犬肉加工厂,进一步集中犬肉加工散户,实行集中屠宰,集中储存,统一包装,统一品牌,统一销售;着力扩大生产规模,通过建冷库、新上真空包装机、购置高压灭菌锅等,使得牛家村犬肉的加工能力进一步提升,打响“牛村犬肉”品牌。

## 经过六道工序,添加十几种佐料

在侯继强开的饭店中,记者看到烹制好的犬肉成棕红色,品尝一下感觉肉质细嫩、香味馥郁,完全感觉不到犬肉的腥昧。

来饭店吃饭的几名食客告诉记者,虽然犬肉一般都是吃冷的,但是来到牛家村,最好能尝一尝刚出锅的犬肉。这种刚出锅的犬肉肉质鲜嫩,百吃不腻,不过由于他们一般在下午烹制的关系,这种犬肉只有到晚上才能吃得到。另外,吃犬肉还要选择时令。侯继强说,由于烹制好的犬肉不易储存,况且有进补的功效,所以比较适宜冬

季食用。

记者了解到,犬肉富含蛋白质、钾、钙、磷、氨基酸等多种营养成分,而且具有很高的药用价值,常食之能安五脏、扶肾胃、行血脉、壮筋骨。孕妇食用犬肉,能缓解抑制妊娠反应;小孩常食犬肉,能够促进生长发育;老年人食用,能轻身益气,促进身体健康。

在侯继强家中,记者看到了一口大锅,他告诉记者这就是用来烹制犬肉的。侯继强介绍,牛家村犬肉在加工方法上别具一格,可分为六道工序。一是挑选壮狗宰杀洗净,将肉分为三大

块;二是把肉和辅料放入锅中,加清水至肉没入水中即可;三是大火快烧,开锅后改温火煮,再放适量盐、火硝;四是待20分钟,火硝溶化停止泛白沫时撤去明火;五是积死火再焖一段时间后出锅;六是出锅后置于高粱、秫秸薄上晾透。“晾犬肉不可直接盛入器皿或塑料袋中,否则会变质或变质,所以要置于高粱、秫秸薄。”侯继强说,烹制牛家村犬肉的秘方就在用料配方和火候的把握上。烹制犬肉的佐料多达十几种,其中包含不少中药材,既能入味又能去腥。

## 狗肉也能上大席面,年销三十万斤

侯继强回忆道,他从父辈那里接过生意时,牛家村犬肉生产还是很传统的,每天煮好犬肉后,还要亲自挑着担子到集市上售卖。后来牛家村犬肉的名气越来越大,他不用去卖,就有人找上门来购买。再后来,他开起了饭店,主要批发兼营零售,生意越来越红火。现在仅他们一家每年就能销售犬肉20吨,年收入10万余元。

在制作工艺方面,侯继强告诉记

者,目前,烹制犬肉基本流程和火候把握仍然是按照老传统,但在用料和工具上有了很大改进。“原来用的是土锅,现在改成了高压锅、铁锅,比原来更干净卫生。原来的佐料很少,现在用料更讲究了。”侯继强说。

“有句俗语称‘犬肉上不了大桌子’,现在不光上了大桌子,还进了超市。”泗店镇宣传办公室工作人员说,现在牛家村犬肉不仅在当地有名,还进入

大城市,进了雅间、进了超市。2007年,牛家村的肉食业户已达30多户,在北京、上海、济南、泰安等城市都设有牛家村犬肉佳肴店面,年销各类肉食达30万斤。2008年,新建了投资200万元的肉食加工厂一处,占地面积4.5亩,建筑面积1500平方米,建有宰杀车间、高压消毒加工车间、包装车间、冷库和展厅,并成功注册了“牛村犬肉”商标。2009年6月份,“牛村”牌犬肉注册为省名牌商标。

天下第一庄,江北水乡.运河古城。  
全国首个海峡两岸文化交流基地。

魅力枣庄  
两日游直通车

298元 每周六发团

各大旅行社均可报名

联系电话: 5882199

13685485626