

地标产品看云霄

下坂牛肉丸

方碧菱

下坂牛肉丸，煮出白汤。清风吹美味，香气过江来。

下坂牛肉丸

方丽芬

下坂溪滨肉，草丰粮食多。养牛兴业业，高唱肉丸歌。

下坂牛肉丸，鲜！

林绮梦

新嘉的下坂黄牛肉  
搭配精制的向北番薯粉  
再兑上将军山独有的富硒矿泉水  
肉的鲜红  
粉的雪白  
水的清冽  
经由木桶的捣练 手心的温度  
在热水的拥抱中融为一体

丰富的蛋白质独具饱满的亲合力  
QQ弹性绝对是老品牌的秘笈或点  
撒点芥末津哟呵小资调  
夜晚的休闲时光  
就在一碗牛肉丸汤的鲜里  
砸吧砸吧 香起来

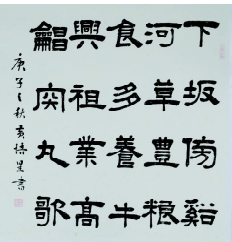
下坂牛肉丸

冬日进补，一碗热腾腾的云霄下坂牛肉丸总是暖人心。自2018年获评中国地理标志证明商标后，下坂牛肉丸备受各地食客追捧，市场需求急剧攀升与日俱增。

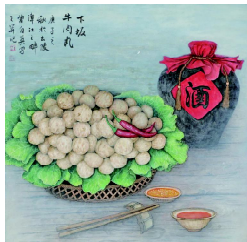
下坂牛肉丸产自云霄镇下坂村，以地产生之鲜肉加工而成。它的特殊品质与云霄水土气候条件和人文智慧密切相关。云霄县四季如春、水草丰茂、草场众多，具有悠久的农耕历史，肉牛饲养条件得天独厚。充足优质的牛肉供应，促成牛肉制品加工迅猛发展。早在20世纪60年代，位于漳江东岸的下坂村就没有牛子、屠牛场以及专售牛肉和制作牛肉丸的店铺。好食材也需有好手艺加持，才能打响品牌和口碑。正宗的下坂牛肉丸选用本地清晨宰杀的鲜黄牛肉为原料。烹饪时，取腿包肉去筋后切块，用约3公斤木棍将其捶成肉泥，并加入精盐、上等鱼露和味精，继续捶打、搅拌、摔打直至肉泥出现胶质感。待肉浆粘手不掉，用手挤成丸子以麦筛舀进温水中，慢火煮开，即可捞出。



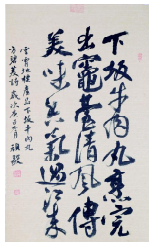
原料精选、工艺精湛、烹饪同样讲究。食客将原汤和牛肉丸一起下锅煮沸，吃起来口感爽脆、汁水四溢、唇齿留香。凭借其优秀品质，能工巧匠的云霄人瞄准外地市场广阔商机，专门制作贩运下坂牛肉丸到诏安及广东潮汕一带销售，历史已近60余年。至今下坂村仍有数家专门制作牛肉丸的店铺及饭店，制作的牛肉丸除在云霄享有盛名外，还远销潮汕等地。



黄培星

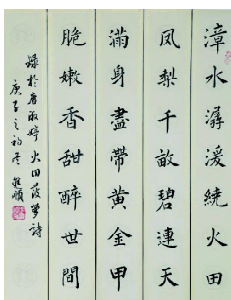


曾自英

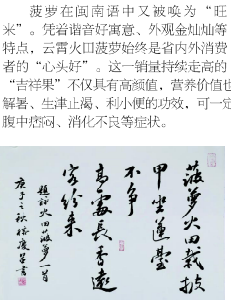


林頌毅

火田菠萝



方进顺



林頌毅

大。彼时，因光照充足，土壤有机质丰富等先天优势，火田镇菠萝种植面积一跃成为全县之冠。其中，高田村凤竹自然村所产的“火田菠萝”，以其肉脆、汁多、味香、食后无渣等特色在十里八乡最享盛名。

立足优势谋发展，2014年以来，火田镇成立了菠萝协会，组建菠萝合作社，不断推广先进种植技术，加大地理标志产品保护申报与品牌性开发，助力“火田菠萝”跻身国家地理标志产品。产量、质量双提升后，当地整合优势资源，在高田村相继实施进村道路拓宽改造、水果交易市场、农业保险提升等项目，打响火田菠萝产业振兴战。以高田村为主产区，火田菠萝种植面积现已扩大至2400多亩，每到丰收季仍供不应求，年产值可达4200多万元。

据《云霄名特产志》载，云霄县菠萝种植历史可追溯至明清，主要分布在火田、马铺、下河等乡镇。20世纪60年代起，云霄水果种植迎来较大发展，现有菠萝种植规模不断扩大



李瑞福

火田菠萝

林榕庆

菠萝火田栽，坡甲坐莲台。不爭高处长，香远客纷来。

火田菠萝

方志勇

被劈剑划成园坡，硕人悦目两宜和。方香一缕随风舞，南国佳果有菠萝。

火田菠萝

陈镇成

熟透的菠萝 收获的回报 抹净了辛勤汗水 脆嫩肉质 香甜汁液 滋润唇齿尝者的喉头

火田菠萝

唐淑婷

漳水潺溪绕火田，反梨千亩碧连天。满身尽带黄金甲，脆嫩香甜醉世间。

火田菠萝

方衍

不似石榴种子把成果露藏在高处 不像花生蕃薯默默无人埋没 宁愿选择 低调地站近底层

而一旦时机成熟即揭竿而起 反冠金甲 所向披靡 打响黄竹排“旺来”的名号 占领 千军万马的餐桌 征服无数挑剔的味蕾



高志强

(美术师作品由高志强拍摄)