

源进行保证之外,还要对饲料的科学配比进行重视,因为不同阶段肉猪所需营养物质是不同,必须要根据是情况来注意维生素和微量元的补充,比如说钙、铁、维生素的补充,这些都是提升肉猪抵抗力和免疫力的重要内容,可以减少疾病发生的概率。

### 3 肉猪养殖中仔猪的细化管理和饲养

肉猪的养殖管理中,仔猪的细化管理是非常重要的一个环节,对提升养殖效益具有重要的促进性作用。仔猪从母体分娩之后需要先去胎膜,然后才有正确的消毒方式对仔猪断脐进行合理的处理,然后在出生的1-2天内进行断尾处理。在仔猪出生的半小时到一个小时之内,需要对仔猪的初乳喂养进行重视,对仔猪的抗体和营养物质的补充进行重视,进一步的提升仔猪的成活率。为了对仔猪吃奶进行保证,需要做好固定奶头的工作,防止出现母猪挤压仔猪的现象。在仔猪出生的2-3天进行补铁补硒,通过这样的方式来提高仔猪的抵抗力。另外,在对仔猪进行管理的时候需要对保温措施进行重视,还要避免母猪挤压仔猪。

### 4 肉猪养殖中种猪的细化管理和饲养

种猪对保证肉猪饲养保持良性循环的重要内容,因此需要对其饲养管理进行重视。首先要对种公猪和种母猪进行合理的挑选,要求育龄合适,并且身体健康,不能有生理缺陷,同时还要保证性欲旺盛,精液质量优秀。要对种公猪和种母猪的饲料进行合理的安排,对其营养均衡性进行有效的保证。另外,要将种猪的体重保持在一个合理的区间范围之内,这样才能对种猪的体力和精力进行保证。种公猪的运动量也是需要重点关注的内容,但是需要保证具有体能来进行交配工作。对于种猪的交配工作来说,需要定期进行配种,尤其对于刚刚进入到成熟期的种猪来说,需要对其配种次数进行合理的控制<sup>[2]</sup>。

### 5 肉猪养殖中育肥猪的细化管理和饲养

想要对生长育肥猪的生长进行保证,需要对平时的饲养管理进行重视,要对育肥猪的营养需求进行重视,做好饲料的合理搭配和配比,对饲料的利用率进行有效

的提升。对于到了育肥生长期的肉猪来说,需要根据原窝饲养的原则来进行合理的分群,同时为了对育肥猪圈的干燥度和卫生度进行保证,需要对育肥猪进行合理的调教,通过建立固定的进食习惯和睡觉习惯来做好生猪的管理。在养殖的过程中,合理密度的养殖也是保证饲养水平的重要内容,避免出现疾病传播等问题。另外,还要对生长育肥猪的营养需求进行重视,要根据具体的情况来满足育肥猪的营养平衡,采用优质饲料进行饲喂,保持生猪足够的抵抗力。

### 6 肉猪养殖中的疫病防控细化管理

疫病是威胁肉猪养殖业持续发展的重要因素,如果在生猪养殖的过程中出现了较为严重的疫病,不仅会造成生猪的大面积死亡,还会给人类的生命安全造成不利的影响。在对生猪进行养殖的过程中,需要对全进全出的原则进行重视,一旦出现疫病要及时的采取相应的措施来对其进行控制,做好及时的处理,避免造成更大的损失。对于生猪养殖中的疫病防控管理来说,以预防为主防治结合是必须要遵循的原则,要根据不同种类的疫病进行药物的选择,同时要提前做好相关的免疫接种,同时做好圈舍的消毒和死猪的无公害化处理,将疫病危害尽可能的控制在最小的范围之内<sup>[3]</sup>。

### 7 结语

综上所述,生猪养殖的细化管理和饲养技术所涉及的方面是广泛的,因此需要在日常的生猪管理工作中,对相关的规范和要求进行重视,切实的做好相关的工作,进一步的促进生猪养殖质量的提升。

### 参考文献

- [1]冯超,黄娟娟.猪细化管理及饲养技术[J].国外畜牧学(猪与禽),2017(04):46-47.
- [2]伏国伟,米琳华.猪场的细化管理与饲养技术[J].畜牧兽医科技信息,2018(06):115-116.
- [3]张彩虹.猪养殖细化管理与饲养技术[J].养殖与饲料,2019(03):18-19.

## 论昭通酱的制作技艺及面临的机遇和挑战

赵春

(云南省昭通市文化馆 云南 昭通 657000)

**【摘要】**昭通酱是昭通农产品中最具地方特色的产业之一,对促进地方经济的发展起着一定的作用。昭通酱要做得好,走得远,必须开拓创新,与时俱进。本文就是立足于昭通酱的实际,对昭通酱面临的机遇和挑战进行分析,提出合理的发展建议,希望能为昭通酱与酱文化的发展传承尽一份力。

**【关键词】**昭通酱;制作工艺;机遇;挑战

昭通地处云南北部,贯穿云贵川三省,素有“锁钥南滇,咽喉西蜀”之称,是云南通向四川、贵州两省的重要门户。做为地道的昭通人,没有谁不知道昭通酱。它是昭通在每次省农业博览会上一个金字招牌,堪称云南省的“酱类之冠”,因而昭通也才有“酱乡”之称。

### 一、昭通酱的制作概况

昭通酱的历史渊源可追溯到西汉,到东汉后期政论家崔寔著的《四民月令》记录了做酱的节令和方法:“正月,可作诸酱。上旬炒豆,中庚煮之,以碎豆作末都。”到了清雍正年间,昭通开始建立商业化的手工作坊生产昭通酱。民国时期,据说有外地商贾聘请昭通师傅去制作昭通酱,制作原料、制作技艺一样,但酱的色香味却与昭通当地制作的酱相去甚远。后来才知道昭通酱是在传统制作技艺的基础上,又得益于昭通独特的气候、水质条件。在昭通做酱技艺最好的要数省级非物质文化遗产昭通酱制作技艺代表性传承人黄智敏。她做的酱色泽棕红、酱香浓郁、味鲜醇厚,入口回甜;入于荤菜,可淡化其油腻,施于淡菜,又可获得荤香的感觉。

昭通酱的制作技艺并不复杂,但用料讲究,制酱用的原料基本产自当地,如大豆、辣椒,花椒等,水更是非大龙洞的泉水不可。制酱的第一道工序是制作豆面。选择上等大豆,用文火炒至酥脆,炒好的豆去壳,磨成面备用。第二道工序是制曲。在豆面中加入泉水,搅拌均匀,干湿以能将豆面捏成坨为宜。成坨的酱面装入垫有稻草的竹筐内,再用稻草覆盖,存放发酵60天。当坨中见黄白色霉衣时,从竹筐中取出,掰成块,在阳光下晒干后再磨成细面。第三道工序是下酱。将磨细的酱面放在瓦盆中,加入备好的食盐、辣椒、花椒、八角、茴香、草果、山柰等调料,混合均匀,再加入泉水,充分搅拌,隔日搅拌一次,置放100天后酱就做成了。

### 二、昭通酱面临的机遇

#### 1、从地理环境上看

昭通拥有得天独厚的自然环境,地处云贵高原,属中温带气候,年均气温11.7~12.3℃,年降水量750~925mm,年日照191~91980h,无霜期230~240d,最冷月平均气温4.7℃,最热月平均气温19.8℃。日照、降水、气温等为制酱提供了良好的条件。昭通又地处云贵川三省交通咽喉,为酱的对外销售提供了便捷的交通。

#### 2、从劳动力资源上看

正宗的昭通酱从炒豆到下酱都是纯手工制作完成。昭通是人力资源大市,全市600多万人口中91%是农村人口,人均占有的耕地面积不足667m<sup>2</sup>,全市有剩余劳动力126.14万人,劳动力成本低,凸显出巨大的劳动力资源优势。

#### 3、从昭通酱的品质上看

随着经济的发展,昭通酱的制作技艺也有大幅度提高。昭通酱不单单是调味品,还具有药用价值。据记载,在陶弘景《名医别录》中,即已将酱录入为药品,认为酱有“除热,止烦满,杀百药及热汤火毒”的功用。李时珍的方则是:“酱汁灌入下部,治大便不通。灌耳中,治飞蛾、虫、蚊入耳。涂獭犬咬及汤、火灼灼未成疮者,有效。又中砒毒,调水服即解。”

### 三、昭通酱面临的挑战

#### 1、产业化程度低

昭通酱在生产经营中存在着许多问题,如黄豆、辣椒种植规模小,品牌意识淡薄,缺乏标准化生产体系。大多数老百姓制酱都是为了满足自家生活需要,没想着

把酱按照标准化生产和经营。在昭通除了万和酱园厂,没有较大的龙头企业支撑,使昭通酱产业化程度低,科技投入薄弱,这些问题使昭通酱降低了市场竞争力。

#### 2、市场信息和销售模式落后

昭通人基本抱着等人上门来买的心态,对市场行情的了解不足;还有传统的销售心态,找熟人交易,没有去寻找新的销售渠道,销售模式单一。

#### 3、品牌知名度有待进一步提高

目前,国内很多地方都不知道昭通酱,其知名度还有待提高。只有走品牌路线,才能让越来越多的人了解昭通酱,爱上昭通酱,这样才能吸引更多的消费者,昭通酱的新销售空间才能得到较大的拓展。

### 四、昭通酱发展的建议

#### 1、优化产品原材料结构,加强产业化生产经营

随着人民生活水平的提高,对酱的质量要求会越来越高,要生产好的酱,就必须有好的原料,应当选择优质的黄豆、辣椒品种进行集中管理种植,采取标准化生产加工模式,以满足消费者的需求。针对昭通酱产业在生产经营和产业化程度上的薄弱环节,政府应当加大扶持力度,吸引外资建立与酱相关的生产加工行业,建立统一大型的农产品交易市场和科学种植宣传指导组织,加强农民与商家之间的联系,走生产—加工—销售一体化的道路,摆脱以前那种盲目种植和交易混乱的局面。这不仅为产业的健康发展提供了保障,而且增加了农民和企业的收入,为昭通酱源源不断地涌入市场提供坚强的后台支撑。

#### 2、加强市场信息管理

市场信息的更新、分析和处理是及时了解市场需求、价格的关键所在。昭通酱产业应当加深对市场信息的了解,为昭通酱走入市场提供合理的依据,这样才能做出正确的营销策略,促进昭通酱的销售。

#### 3、大力开发国内外市场

在我国国内这个巨大的消费市场上,昭通酱在许多地方还是一片空白,其拓展的空间巨大,当然在已经涉及的市场上,由于竞争的激烈,必须加大力度站稳脚跟,同时建立庞大的网络销售渠道,争取逐渐形成一个覆盖全球的销售网络,争取在广阔的国际市场上打下一片天地。

#### 4、注重品牌效应,加大宣传力度

昭通酱目前虽具有一定的知名度,但大多仅局限于云南周边地区,应当高度重视昭通酱的品牌效应,加强对昭通酱的包装和宣传,让更多的人了解昭通酱,品尝昭通酱,打响昭通酱的名声,这对昭通酱的长期发展起着至关重要的作用。

### 五、结论

昭通酱经过了数十载的风风雨雨,一路上解决了许多艰难险阻,才走到了今天。现如今仍面临着许多问题急需克服,但这些问题的解决并非一朝一夕能够得以解决的,它需要广大昭通人民在政府的引导下,脚踏实地,一切从昭通的实际出发,我相信许多问题都会迎刃而解的。作为昭通的一份子,希望能为昭通的发展做出自己力所能及的贡献;也希望昭通酱能更好地发展下去。

### 参考文献

- [1]杨顺强,吴银梅,陈屏昭.昭通评估生产现状、存在问题及对策[J].农技服务,2010.1.
- [2]周应恒.农产品营销学[M].中国农业出版社,2006.2.