



一排排灌好的香肠正在沐浴阳光。

## “二师兄”降价 灌香肠供需两旺

这个冬季猪肉价格走低,市民灌香肠的热情更高了。记者在团岛市场肉食区看到,不少市民已经开始着手为过年安排上了“灌香肠”业务。市场的猪肉摊位上,摊主们也早早把灌好的香肠高高挂起,一排排红通通,散发着迷人腌肉味的香肠,吸引着市民询价购买。

“从颜色来看,都比较新鲜,是近期刚灌的。”团岛市场一位摊位的老板表示,目前灌香肠,买肉价格是14—16元一斤,买肉、调味、腌制、灌制,一条龙服务。也可以自己带肉来加工,不过就要收取一些加工费。在埠西市场的几家客流量较大的肉店,灌香肠价格也是16元左右一斤,“这几天天冷了,人来得多,得一个小时左右才能拿到,其实灌得很快,主要是腌肉需要时间。”一位摊主介绍,制作灌肠时,除了猪肉,还要加入白酒或者料酒、花椒粉、辣椒粉、白糖、十三香等,根据口味不同再加入适量的盐等调味,腌入味了才开始灌制。摊主表示,本周前两天不冷,来灌香肠的人还不算多,这几天降温,人就多起来了。

在合肥路附近的一家大型超市,记者看到新鲜腌制的香肠也上架销售了。“普通猪肉的香肠是26—30元一斤,黑猪肉的贵点,一般在35元左右一斤。”探访中,几位商户都表示,主要还是剁肉、腌制比较费时费力。记者在现场看到,工人们有的切肉、绞肉、调味、腌肉、灌制、扎孔、晾挂,忙得不亦乐乎。“加工费3元一斤,算上猪肉,灌一斤香肠也就是15元左右。”一位正在排队等待取香肠的市民告诉记者,现在肉价便宜,她已经是第三次来这里灌香肠了。一位提着20斤猪肉前来灌香肠的大爷笑着说,“这香肠一挂,就代表着快过年了,看着都开心。”一位摊点工作人员表示,他每天早上8点左右来店里做准备工作,摊点生意好的时候一天可以灌300多斤。前几年,店里的口味比较单一,只有微甜口味的香肠,随着近几年市民对香肠口味的多变,店里也添加了各个地区的特色口味,如:麻辣香肠、甜辣香肠等,尤其是甜辣香肠,备受年轻食客喜欢。

## 川味香肠 火辣辣越嚼越香

“大雪刚过,母亲就打电话说,做了10斤香肠,等晾干后就给我寄来。”从重庆来青岛经营一家火锅店的刘先生说,小时候,只要家里开始制作腊味,心中就暗暗欢喜,觉得这便是开始过年的讯息。母亲买来猪肉腌制两三天,入味后就用麻绳穿起来,放在日晒通风处高高挂起。看似按部就班,平淡无奇,但实际上,做香肠就像变魔术一样富有趣味。

在刘先生童年的记忆里,母亲将肉馅一点一点填进肠衣,肉馅塞进机器上方漏斗形的嘴,一转眼工夫就冒出了圆鼓鼓的肉肠。回到家后,母亲喊上他一起,拿着一小截白线,每隔五六寸就扎一下,制作完成后,晾在屋檐下,犹如各家的旗帜。日影移墙,微风簌簌,一股丝丝缕缕的香味。在太阳的炙烤下,香肠渐渐渗出亮晶晶的油珠。香味混合着花椒的麻酥、辣椒的热烈和肉味的醇厚,在鼻尖似有似无地飘动。

待到水分晒干,肠衣凹陷,捏起来硬邦邦的,香肠就算晾好了。“香肠的吃法很简单,用温水洗净,加白水煮十来分钟,见水面油花翻滚,干瘦的香肠重新变得饱满光滑,渐渐在水中浮起,肠衣里可见红油来回流动即可。”刘先生将香肠捞起,斜切成片状,红油在砧板上泛开,肠衣包裹的肉片热气腾腾,鲜亮殷红的瘦肉间镶嵌着晶莹剔透的肥肉,像宝石一样折射着红光。

“老家的川味香肠,香辣酱料和肉味丝丝入扣。轻轻一咬,肥肉肥而不腻,反倒有一种轻盈的甜味。”刘先生说,老家灌的香肠是越嚼越香。尤其是肥肉中的红油在口中溅开,火爆的辣椒,把肉的醇厚和甘腴完全释放了出来。瘦肉的每一条肉丝里都集聚着浓厚的咸香,嚼得越久,那香味越是绵绵无尽。

其实,有经验的食客都知道,煮香肠的汤水也是一样宝物,白白倒掉未免可惜。家住东平路附近的袁阿姨,通常会在香肠煮到半熟的时候放入配菜,莴笋、白萝卜之类,不过她认为最好吃的配菜还是白菜。北方的白菜甜丝丝的,放入汤里小煮片刻即熟,由于汤里渗入了香肠的油水,本来就偏爱油水的白菜自然会浸染鲜香腴味,连盐都不用放。白菜吃起来甜中带香,和香肠的浓墨重彩恰好形成默契的平衡。

在岛城居民的家常菜单里,香肠还有一种更简单省力的吃法:“直接洗净切片,蒸米饭时一同蒸熟。”由于未经水煮,香肠的丰厚滋味都完整保留了下来,单吃口味有点过重,最好是就着一碗大米饭。谷物的醇香与香肠的热辣互相浸染,一抑一扬,一收一放,又生出一道新的层次。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾

# 新年的仪式感 从灌香肠开始



腊肉炒饭

## 延伸 >>>

### 腊肉是“年度硬菜”

灌香肠是老青岛冬天里的传统美食。岁末年初,很多老青岛人在窗户外面挂上灌好的香肠,一排排、一串串,很远就能闻到香味。随着猪肉价格下调,很多市民早早地开始灌制香肠,菜场里的肉贩商户也开始接单做香肠。飘着腌肉香的市场里,人们一边询价,一边计算着灌多少香肠够这一冬的节日伙食。天气虽冷,灌香肠供需两旺,节日的气氛渐渐浓了起来……



美食热线  
82888000



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!



蒸香肠

与灌香肠有异曲同工之妙的腊肉,其实是灌肠的“前身”。在川南地区,很多人家过年的时候会把猪肉用烟熏的方式做成腊肉,用作过年时的一道有分量的好菜。而随着城市发展,“烟熏”这种方式已经变得越来越稀有,好吃的食客们就将猪肉演绎出了另一种美妙的烹饪方式,就是“灌香肠”。而作为它的“曾经”,腊肉的魅力,绝不在灌肠之下。

琥珀色的肥肉,瘦肉微红,咀嚼时口腔里有猪油爆炸感,咸鲜且带浓郁烟香味的腊肉,有川式、广式、湘式等不同做法。在川南,腊肉是年饭中必不可少的硬菜,不少主妇每年都要做几十斤腊肉。也是招待正月间走亲戚时,餐桌上必不可少的大菜。

买回开好条的五花肉,先用高度白酒将猪肉条浑身抹一下,再用粗盐将猪肉条浑身抹匀,肉盐比例大约为十斤鲜肉用四五两盐,皮在下,放在陶缸里,一层一层压实,两层之间撒些花椒、八角,用一块木板压住,上面放上石头压住。六七天后,翻一次缸,皮在上。再过六七天,取出,挂当风处吹干水分。此后,待腌渍过的猪肉半干,就可以用锯木屑、谷糠壳以及从山上砍来的新鲜树枝,加上平日存留的花生壳、桔柚皮以及蔗渣之类,烧成小火,出烟熏肉。

腊肉不是一次熏成的,熏了过后,还会一块块提进厨房,把肉吊在灶头上面的横梁上,让一日三餐的柴烟继续熏烤。二十多天后取下,再去熏烤,再提回厨房。最后,腊肉熏烤得越干就越香,保存时日也越长。吃的时候,从厨房横梁上取下一块腊肉,将肉皮放在火上烧至起泡,然后泡在水里,刮洗干净,放锅里煮熟,切片装盘上桌。这时的腊肉,肥肉呈琥珀色,瘦肉微红,一咬口腔里就有猪油爆炸的触感,咸鲜且带浓郁烟香味立时征服味蕾。

熏好的腊肉可做出许多菜肴来,如干豆豉蒸腊肉、咸菜蒸腊肉、蒜薹炒腊肉丝、笋子炒腊肉丝、螺丝椒炒腊肉等。粉蒸豌豆、粉蒸红苕,就更是离不开腊肉粒了。家里吃剩的白米饭,将腊肉切成丁,先放锅里煸炒一下,倒入米饭和鸡蛋翻炒出香味,简单调味后再撒上些许豌豆,出锅时再用小香葱提味。腊肉的加入,能让单调的食材变得丰富有料。