



小甜肠

“小雪腌菜,大雪腌肉。”隆冬时节,菜市场、居民楼里,又飘来了灌肠的香气。切好的肉块拌上秘制的调料,半透明的肠衣散发着油光……当红彤彤的灌肠出现在我们的视野里,意味着年又要来了。灌肠永远在年尾压轴出场,也在年货中率先亮相。肥瘦相间的香肠,边切边流油,浓郁的香气、黏稠的肉汁,吃后唇齿留香,令人欲罢不能。对于中国人来说,香肠已不仅是一种食品、一份年货,而是一种内心的情愫,一首与岁月的对唱。



香肠在阳光下闪光。

冬日限定:又到腊肠飘香时

腊肠里的年味

时间风物 北方冬日里的腊肠

“10根五香的、10根辣的……”“今年的香肠要调得味甜一点,孩子们爱吃……”过了大雪,挨家挨户便开始忙活一件头等大事——备年货。中国幅员辽阔,人口众多,而南北各处尽管口味差距极大,但不吃香肠的地区“几乎没有”。或许可以这么说,没有香肠的年货,一定是不完整的。

刚刚入冬,肖玲的母亲就打电话说,今年做了10斤腊肠,等晾干后就寄来。肖玲今年刚刚做了母亲,没法回临沂老家过年。初为人母的肖玲在父母眼里依然是个孩子,肖玲爱吃的灌肠母亲时刻挂心上。“小时候,只要家里开始制作腊味,我心中就暗暗欢喜,觉得这便是开始过年的讯息。”肖玲回想起小时候过年前的景象,母亲买来猪肉、鸡鸭、鱼,放入辣椒和酱料,腌制两三天,入味后就用麻绳系起,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,做腊肠就像变魔术一样富有趣味。父亲骑着摩托车,把腌好的肉载到专门制作灌肠的小贩那里。肉块塞进机器上方的漏斗里,一转眼工夫就冒出了圆鼓鼓的肉肠。回到家后,母亲和肖玲拿着一小截白线,每隔五六寸就捆扎一下。制作完成后,腊肠和鸡鸭鱼肉一起晾在屋檐下,犹如各家各户的旗帜,挂得越多越丰富,便证明这户人家的日子越安逸。

初冬的下午,软绵绵的太阳照进院墙。日影移墙,微风簌簌,腊肠渐渐渗出亮晶晶的油珠,实在挂不住了,油珠便顺着肠衣往下淌。滴在地上的油珠混合着各种调料的醇香,在鼻尖似有似无地飘动。待到水分晒干,肠衣凹陷处捏起来也硬邦邦的,腊肠就算晾好了。

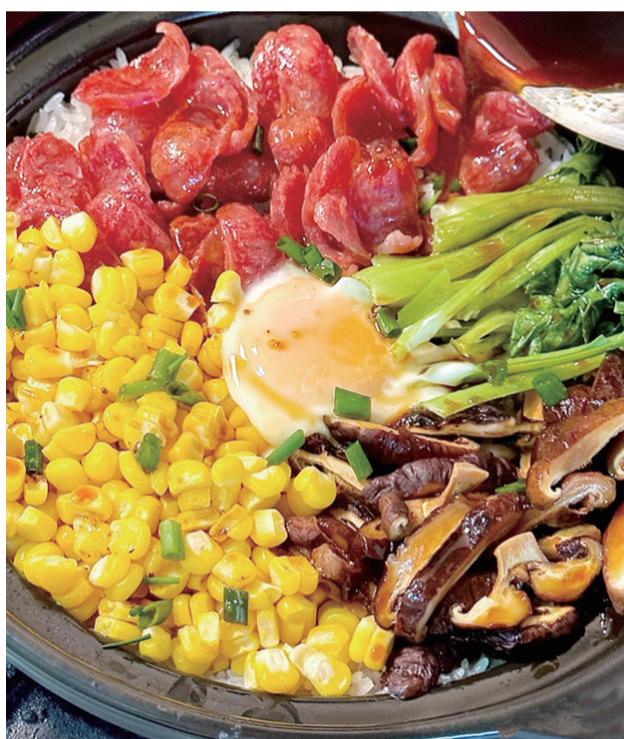
在北方腊肠的吃法很简单,用温水洗净肠衣,加白水煮十来分钟,只见水面油花翻滚,干瘦的腊肠重新变得饱满光滑,渐渐在水中浮起,肠衣里可见油花来回流动。这时候将腊肠捞起,斜切成片状,金灿灿的油在砧板上泛开,肠衣包裹的肉片热气腾腾,鲜亮殷红的瘦肉间镶嵌着晶莹剔透的肥肉,像宝石一样折射着红光。腊肠还有更简单省力的吃法:直接洗净切片,蒸米饭时一同蒸熟。由于未经水煮,腊肠的丰厚滋味都完整保留了下来,单吃口味有点重,最好是就着大米饭,谷物的醇香与腊肠的滋味,一抑一扬,一收一放,又生出新的层次。

麻辣咸香 川味香肠有秘方

这几年,四川麻辣香肠也在岛城的家常餐桌上赢得一席之地。蒸好的麻辣香肠,肠衣里包裹的鲜辣咸香慢慢地舒展开来,热腾腾的香气沿着锅盖的缝隙四下窜奔。一定要趁烫吃!香肠刚出锅,立马用筷子扎住一头拎到菜板上,之后手起刀落,肠衣包裹的肉片殷红鲜亮,再经莹润的油迹衬托,勾得人总忍不住边切边吃。

想给年夜饭的冷拼添点“刺激”,麻辣灌肠完全可以纳入备选。新鲜的肠衣买回家,挑一块上好的猪前腿,花椒、二荆条辣椒细细搅碎,和酒、糖、盐一类调味按着老方子配比,均匀地与猪肉块拌匀。在混杂着酒香、肉香的空气里,把堆成小山一样的肉丁一点点塞进肠衣,塞得紧紧实实,扎成一段段,而后在猪肉未塞饱满的地方扎上针孔,避免在熏制中爆开。

冬天的空气是最佳调味师,它将香肠的水分一天天蒸发掉,打造出油亮亮、红艳艳、硬邦邦、香气四溢的腊肠。趁着阳光正好,把灌好的香肠晾起,渐渐地,香肠里的腥味和水汽蒸



广式腊肠饭

发殆尽,肠衣逐渐渗出亮晶晶的油珠,颜色由红转至灿烂的黄而后成为暗暗的深棕色,花椒的酥麻和辣椒的火热混杂着醇厚肉香,开始满屋散开。

南味甜肠 甜润咸香不烟熏

腊肠界也不断迎来新秀,这个冬天小甜肠搅动了腊肠江湖,为爱“肠”人士带来了全新舌尖体验。

年轻人说,冬天需要小甜肠!空气炸锅一烤,又脆又甜,晚上窝在沙发里追剧,嘴里嚼根小甜肠,过瘾没负担。的确,这只有手指长、吸管粗的小甜肠被空气炸锅一烤,撒上点辣椒面,吃起来完全不输小烧烤。和麻辣烟熏出名的川味香肠不同,和广式的小清新香肠有区别,这种来自云南的冰糖小甜肠凭借着黄金比例的甜和咸,走出了自己截然不同的风味之路。

上好的冰糖小甜肠,最好吃的方式是烤,热力作用下,肥瘦相宜的冰糖小甜肠开始发起浓香攻势,绝不带半点烟熏火燎。烤好的小甜肠“滋啦”一声滑入盘中,吃货们迫不及待下手拿起一根,龇牙咧嘴地咬一口,“滋”出一根抛物线式的油汁。随后,每一口都被甜咸交织间释放的纯粹肉香迷倒,落肚的刹那,勾出一抹鲜甜回味,就此惹得人一口一口,根本停不下来。

如冰糖小甜肠一样,广式腊肠同样以酒香、甜香拿捏了不知多少人的肠胃。透光看起来红亮亮的广式腊肠,油润而不油腻,甜咸中带着肉的腴香。而且,广式腊肠确实有容乃大,怎么吃全凭食客自己想象:可以作为一顿饭的主角,撑起饱足的一人食煲仔饭;可以作为菜中一味,和时蔬炒出一盘精彩;当然煮火锅更不在话下;也可以蒸一锅简单的焖饭。

以前人们总说,南甜北咸,但如今看来,这种甜口的肠,不仅是南方人的专属,同样让北方人欲罢不能。

晾晒好的香肠,即便是简单的炒蒜苗也能爆出丰厚的咸香滋味,香肠菜品油润丰腴,入口带着神秘的青烟气。蒸出来的腊肠显现出饱满的姿态,红肉和白肉在刀口竞相迸出,麻辣鲜香直击鼻腔,嗅觉比味觉更先感受到“鲜活”。轻咬一口,红油漫在齿间,肥肉提供着充盈唇齿的莹润,肥而不腻,瘦肉则释放出浓厚的肉香,夹杂些许回甜。

冬日的早餐,煮一碗热腾腾的白粥,切几片麻辣香肠藏在粥里,撒上零星的葱花。舀一勺粥滑进嘴里,微微黏糯的米粥质朴温和,麻辣香肠醇厚热辣,随着咀嚼,谷物与肉在唇齿间共舞,相互交叠递进,寡淡的味蕾顷刻清醒过来。香肠也可以放在米饭里一起煮。随着温度的逐渐上升,香肠的油水和鲜味一点点渗透到米粒中,形成最原始的腊肉饭。年夜饭当天,香肠煮熟了,要等到半冷不热的时候才能切片,要不然切不成形。一片片椭圆形的香肠整齐地码在白色的瓷碟里,泛出诱人的光泽,这也是期待已久的年味。

站在窗前,耳边是屋外呼啸的狂风,凛冽的冬天里,这滋味鲜活的香肠让人心底柔软。迎着冬日暖阳,看到一根根红通通、香喷喷的香肠整齐地挂在家家户户的窗户楼上,这种一年一度的美味制作让人欣慰。然后,人们会数着香肠的根数,在香肠慢慢吃完的日子里,年复一年地体味岁月如歌。

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾



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!