



腊月天里腊味香

本报记者 王萍

今年的腊月，天气有点潮湿，小雨淅淅沥沥地下着，总不见明晃晃的太阳。但什么时节吃什么，主妇们总会记在心里，即使没有暖暖的

阳光，不少人家的阳台上，腊肉、腊肠也是照旧挂着。春节快到了，这一挂年味儿，总不能缺席。

陈女士天天看着手机里的天气预报APP，着急地等着雨天过去。每年腊月，陈女士总会做上几十斤腊肠，不仅自家吃，也会给亲戚朋友们送一些。今年这天气，看着一日连着一日的雨，她快要等不住了。腊肠灌好后至少要挂晒一个星期，再不出太阳，年前一家老小可能就吃不到这腊味儿了。

1月16日，看到接下来几天雨终于要停了，陈女士一大早就出门了。中午，陈女士家的阳台上已经挂上了一串串红白相间的腊肠。陈女士站在阳台上满意地看着仍在滴汁的腊肠，心里高兴极了，“这种腊肠蒸起来，还未出锅就香极了，老公吃饱了饭，也还能再吃一根。”

好吃的腊肠到底怎么做？陈女士给记者传授了不少经验。

腊肠香不香？挑肉的这些讲究要记牢

好吃的腊肠，往往是肥瘦相间、软硬相宜的。因此，用什么肉灌肠最有讲究。瘦肉太多了，晒好的腊肠口感粗硬，嚼起来费劲；肥肉太多了，吃起来又过于油腻，晒制时也容易出油，不易干燥。肥瘦怎么平衡？陈女士根据自己多年做腊肠的经验，推荐了1比9的比例，也就是10斤肉中，肥肉大概占1斤，瘦肉约占9斤。但这个配比相对来说是瘦肉偏多的，陈女士说，有的市民如果觉得瘦肉多了吃起来太柴，也可以将肥肉增加一些，比如肥肉接近2斤，瘦肉8斤。

肉的肥瘦比例是明确了，那是不是所有的猪肉都能拿来灌腊肠？“当然不是！”陈女士给自家准备原料肉时，会特地一大早赶到肉摊上，挑一块完整的后腿肉，“也就是我们平时所说的夹心肉。”陈女士说，后腿肉中瘦肉偏多且紧实，少筋，做腊肠很合适；相对来说，前腿肉很嫩，肉质细腻，但肉中筋膜较多，得买切开了的，不宜整块地买。为了腊肠味道更好，陈女士往往会选择一个折中的办法，后腿肉买20斤的话，搭配八九斤前腿肉。

陈女士买肉，首选菜场附近的土猪肉摊。“那里的肉香一些，但价格贵一些。”陈女士说，土猪肉铺的肉很鲜，都是现杀的，有些超市里卖的肉则是冷冻过的，陈女士觉得冷冻肉的口感会稍差。记者在市区一菜场附近走访了一番，发现菜场外几百米内至少有5家肉摊，而且每家生意都还不错。超市里排队买肉的市民也多，很多市民是十几斤地买，买回去也是做腊肠的。记者对比了一下价格，超市内腿肉是12元一斤（价格可能会有浮动），但是肉摊上价格不一，有的是13元一斤，有的则卖到15元一斤。到底肉质如何？陈女士建议，主妇们可以自己算账，根据预算来买，“毕竟每个人口味不同，到底哪里的肉更好吃，大家只能自己选。”

肉买好后，还只是完成了第一步。不少人爱干净，会把肉买回家洗一洗，陈女士则不建议这么做，“洗过的肉会吸收一些水分，放调料时不容易入味，灌好肠后，不仅不容易晒干，还容易滋生细菌。”陈女士建议主妇们可以将买回家的肉仔仔细细看一下，有脏的地方可以用厨房纸巾擦一擦，如果实在擦不干净，可以局部用水洗一下，洗完得赶紧用厨房纸巾擦干。

百味中百客,肉怎么腌最好？秘方各不同

肉准备好之后，接下来就是动手的过程了。如果量比较少，主妇们可以直接在家里用刀切成小块的，陈女士每次都要做好几十斤，切这道工序，她就交给了机器。“菜场里有帮忙绞肉的，买肉时可以直接找能绞肉的猪肉摊。”陈女士提醒，用来做腊肠的肉不能切太碎，最好是长条的，和家里做水饺所用的肉末完全不同，因此绞肉前可以告知摊主肉的作用。

绞好的肉，需要腌制调味才能灌入肠衣内。陈女士根据家人的喜好，自有一套调味秘方。“盐、糖、味精是做基本调味的，陈年白酒也必不可少。”陈女士说，她的配方是十斤肉用一两半盐，记者算了一下，大约是75克盐。味精和白糖的量也差不多。“一两半的糖放下去是调味的，其实吃不出甜味。”陈女士说，如果喜欢吃甜一点的，可以增加白糖的量。

温岭人做菜，喜欢加点黄酒去腥提味，那做腊肠是不是也需要用到黄酒？陈女士连连摇头：不好！陈女士用的是陈年白酒。“白酒酒精度高，闻起来醇香，不仅可以杀死腌制过程中产生的一些细菌，防止腊肠霉变，也可以提升腊肠的口感和香气。”陈女士说，黄酒酒精度低，如果腊肠挂晒过程中有那么一两天天气不好，回南潮湿，腊肠就很容易酸掉。白酒的量，陈女士也摸索出了比例，大概是10斤肉倒进二两白酒。

每次腌肉，陈女士都会等上一个小时，“这样肉更易入味。”不过，在菜场里的一些灌肉加工点，就没那么多时间可以等了，这就对腌肉这道工序提出了更高的要求。位于市区某菜场内的腊肠加工点前，等待加工腊肠的市民排起了长队。绞好的细肉条被倒进不锈钢大盆内，摊主快速地倒好糖、盐、味精，麻利地用手搅拌均匀，尽量让每一块肉都能沾上调味料。

“每年都来，连续五六年在他家加工了。”排队的张女士说，肉是在超市买的，在家里加工太麻烦，她就拿到加工点来了，加工点不仅负责切肉、灌肠，连调味料也提供，很方便。

记者在现场观察，发现除了盐、味精、白糖，加工点的调料还有一桶深色的酱汁。每次拌肉，摊主都会在肉中倒一两小瓶这样的酱汁，这到底是什么酱，难道里面加了酱油？“没有酱油的。”摊主介绍，这是用八角、桂皮等香料放在白酒内泡制一年才成的，颜色也就是八角桂皮中沁出的。“我们家做腊肠加工20多年了，这桶调味酒的配方也有这么多年历史了。”摊主说，这样腌制后的酒汁除了有白酒的香气，还有八角、桂皮等香料的香气，做出来的腊肠也比一般的腊肠香。

有的市民喜欢吃辣，拌肉时，还可以撒点辣椒末，增加腊肠的辣味。来自重庆的小陈就喜欢吃“辣”肠，他在腊肠里拌的辣椒末还是特地让亲戚寄过来的，做好的腊肠看上去也是红红的，光是颜色就透着一股辣。



北风阴干,一周以上最佳

灌好的腊肠拿回家后，就要开始接受大自然的“洗礼”了。每年到这个时候，不少网友总会提起一张照片，有一户人家的阳台上，整扇防盗窗上挂满香肠，可谓是密不透风，“听说现在大户人家炫富都是晒腊肠，不晒豪车了”“那挂着的，可都是沉甸甸的钱啊”，不少网友这样戏谑。但我们要研究的是，腊肠怎样晾晒最合适？

将灌好的腊肠带回家之后，陈女士将腊肠晒在了朝北的厨房窗外。陈女士家南北通透，西面也有窗，为什么单单选择北面？她解释，冬天的阳光虽然没有夏天那么热烈，但腊肠也不宜长时间晒太阳，最好是选择风干，北面相对来说风比较大，最适合阴干腊肠。如果白天也有人在家的话，可以选这个时间段给腊肠换个地儿，拿到阳光下稍微晒两个小时。这样腊肠内的肥肉容易出油，蒸熟之后，肥肉的地方会是透明的，颜色好看。

天气好且有风时，陈女士建议，腊肠最好挂晒一个星期左右，这期间还要学会“察言观色”。“刚挂上去的腊肠水分多，很饱满，在风里吹两天之后，水分逐渐失去，肠衣开始打皱，也比之前更有韧性，腊肠捏上去不这么软，稍微有点硬度，颜色变暗，没有原先这么鲜红。这时候，就可以用牙签在腊肠上戳洞了。”陈女士说，这么做，一是为了帮助排空里面的空气，让腊肠可以更紧实，二是可以帮助腊肠内的水分更快蒸发。

如果晒制过程中遇上雨天，陈女士建议，要将腊肠移至室内通风处，或者阳台上淋不到雨的地方。遇上南风天，空气中湿度大，则要将腊肠收回来放进冰箱里保存，防止腊肠变质。等转北风了，或者天气晴好了，再重新解冻晾晒。

总的来说，晾晒香肠的时间长短最终取决于温度、风力和香肠的肥瘦程度等多种因素，通常来说晾晒7到10天就差不多了。晒得好的腊肠，整体呈红褐色，又因为油脂浸出，表面透着光亮，颜色诱人，闻起来也有肉味的醇香。

接下来就要做好腊肠的保存了。短时间内能吃完的腊肠，可以放在屋内挂起来，不再风干，如果继续通风的话，腊肠就会变得很硬，但是也不能用塑料袋等装起来捂着，这样肉容易变质；如果需要长时间慢慢吃完的，则最好将腊肠放进冰箱内储存，袋口要封住。

还有这些细节，同样不容忽视

有些人是在家里自己手工切肉、灌肠的。这其中，同样有不少注意事项需要牢记。

虽然都是灌进肠衣里，但切肉时，瘦肉和肥肉的切法不同。瘦肉最好是切成拇指粗细的肉条，肥肉则要切丁，大概一立方厘米，切不可剁成肉末。这样大小的肥肉拌在瘦肉中，才能做出肥瘦相间的腊肠。肥肉如果切得太大块，晒出来的腊肠可能有一小段都是肥肉，也影响口感。

灌肠这道工序看着麻烦，其实熟练之后也很简单。网上就有灌肠用的机器，几十元就可以买一个。菜场里香肠加工是5元一斤，自己买了机器就可以长期地做，也算是持家有道。肠衣洗好之后，用机器可以很快灌好香肠。也有主妇更省钱，只用漏斗就能灌肠，但灌的过程中，需要将肉挤实。

李女士的妈妈则别出心裁，用不锈钢水勺的勺柄灌肠，这样连漏斗都省了。“将肠衣套在勺柄末端，用手捏紧，再将肉通过勺柄另一头塞进去，可以用筷子辅助一下。”李女士说，这样所需的人手就比较多，需要两个人配合。

腊肠的几种吃法

腊肠最为方便的吃法，是隔水蒸熟，直接端上桌。虽然不添加任何调味料，但这样蒸出来的腊肠也是香气满满。怎么蒸，也有讲究。记者曾经的做法，是将腊肠切片后码在盘子里，再隔水蒸。但这样蒸出来的腊肠，看上去干巴巴的。“要先蒸熟再切片。”陈女士说，先切片再蒸熟，肉中的油分流失，滋味大减。整根蒸熟之后，腊肠内的肥肉在高温下冒油，滋润了瘦肉，这样吃起来更香，咀嚼起来也容易，不会显得干巴巴。

生腊肠下锅前，一般都要先用温水浸洗。如果是晒得比较干的，可以蒸20分钟。蒸之前，也可以在腊肠上放姜片，增鲜提味。吃的时候，再切片码盘。用腊肠炒冬笋、青豆等蔬菜，也都是很下饭的家常小菜，老少皆宜。

不少人家里也会用腊肠做煲仔饭，煮得火候适宜，煲仔饭还未开锅，便能飘出浓郁而绵长的香气，勾人馋虫。记者在家里也尝试过多次，可以简单介绍做法。温岭人吃的腊肠和广式腊肠不同，广式的更甜一些，且腊肠直径往往偏小，我们自制的腊肠要更粗圆一些。制作煲仔饭，则需提前将腊肠切片，可以让肉油浸润大米。

对自己厨艺没有太大信心的，可以用电饭煲做。在煲内先刷一层油，米和水倒下锅，水要比平时煮饭稍微少一点。煮至八成熟左右，将提前调制好的水、盐、黄酒、蚝油调成的汤汁加入电饭煲内，要注意汤汁不宜过多，太多的话饭会黏软。最后将腊肠撒在上面，继续将饭煮熟就行。其他蔬菜配料可以出锅前后加，比如西蓝花、蘑菇、青菜，都可以先焯熟。

有丰富厨房经验的主妇则可以挑战用砂锅、铁锅焖一锅煲仔饭，这种做法的好处是米饭更香，但缺点是火候和时间心里要有数，不然锅底的一层饭很容易糊掉，影响整锅饭的口感。记者在家试过用珐琅锅煲饭，待饭煮至六七成熟，便倒下汤汁，放进腊肉片，同时在上层铺一些切细的洋葱条，继续煮至九成熟时便可用小火慢煮了。煮的过程中可以贴近了听一听锅里的声音（爱心提示：长发主妇要防止头发被烧焦），如果是轻微的、断断续续的“滋滋”响声，表示还可以再继续煮一煮，如果“滋滋”的声音比较响且很集中，就要关火了。关火后也不要立即开锅盖，可继续焖个四五分钟再开锅盖。