

一块猪肉是如何变成一根腊肠的

姐妹花记者走进食品车间 探访腊肠的“诞生”

如果说起今年大伙调侃的对象,猪肉或许能排前三。自下半年猪肉涨价以来,关于猪肉的段子就层出不穷……最近肉价回归“2字头”,加之年关将近,不少市民表示:可以开始做腊肠了!

近日,姐妹花记者来到市华丰菜场,跟着一块猪腿肉走进生产车间,给您讲讲腊肠制作的有趣故事……

□记者 胡锦



华丰菜场的肉摊主老王正在准备做腊肠的鲜猪肉

精挑细选猪腿肉 腊肠口感不用愁

“马上马上,等我‘撕’好这块猪皮就给你称!”凌晨5点左右,华丰菜场猪肉摊位的摊主王有法就已经忙不过来了——这边送去制作腊肠的猪肉还没处理好,那边前来采购的饭店老板已经选好了5只猪蹄和3块猪肉。

56岁的老王做猪肉摊生意已经有三十二年了。三十余载经历给老王积攒了一堆老客户,也让他练就了一双“庖丁解牛”的好手艺。

“做腊肠就要用猪腿肉,这个地方的肉肥瘦合适,肉质坚实。”老王一边拿着小尖刀娴熟地“撕”着猪皮,一边招呼记者,“这些都是屠宰场刚送来的猪肉,你摸,这肉还是热乎乎的。”姐妹花记者顺着老王指的位置轻轻碰了一下,确实感觉得到手头温热,说实话,这样的体验有些奇妙。“你看,好肉的肉色是发亮的,说明猪是刚宰的,肉很新鲜。”在一旁采购的饭店老板还给记者传授挑肉技巧。

今天,老王准备送400斤猪肉去制作腊肠,切完手头的猪腿肉后,老王又开始挑选下一块猪腿肉准备“撕”皮。“我以前就是杀猪的,差的猪肉可入不了我的眼,我卖的猪每天保证新鲜,一般屠宰场在凌晨1点之后杀猪,到这里不会超过5个小时。”说着老王举起一块几十斤的猪肉,笑着说,“这块后腿也很适合做腊肠,瘦肉细致红润,肥肉白净相宜,一会儿一起送过去。”

趁着没有顾客的闲工夫,老王挑挑拣拣终于选好了用来制作腊肠的12袋猪腿肉,脸上洋溢着心满意足的笑容。“可别以为做了腊肠看不见猪肉原本的样子,用了差肉口感是绝对不行的!”老王拿起水杯喝了一口水,“我一天卖八九百斤猪肉,闭着眼睛都知道那块肉好!”

制作规范要求多 消毒洗手“洁癖”活

一番交谈下来,姐妹花记者和健谈的老王开始熟络起来,提出了想去腊肠制作车间看看,便跟着刚刚准备好的猪腿肉,跟老王一道驱车前往位于城区近郊的食品车间。

“请你把消毒措施做一下,别忘了带上卫生帽和鞋套。”车间的负责人胡健对记者说完,就接过老王手上的《肉品品质检验合格证》和《动物检疫合格证明》,查看完夹进了每日更新的档案夹。

“现在食品制作可不像从前了,每一个步骤都必须严格细致,只有操作规范了,产品才能规范合格。”胡健说。

姐妹花记者看到,工人们先将猪腿肉按照均匀的逐一等量分份,然后



工人们正在整理鲜肉

放置在操作台上将藏在肉里可见的大血管、残余的骨头和伤肉取出。一块猪肉少则十来斤,多则数十斤,这个步骤是巧活也是力气活。操作完成后,工人们将肥瘦分离的猪腿肉再次过活水洗净,再进入绞肉设备中分

别绞开,绞开后的猪肉还要进入搅拌机进行均匀的加料搅拌。

搅拌过后,制作间一下子充满了白酒香,胡健和工人们迅速将车间里准备好的物料都归置了一遍,准备开始灌腊肠。

“现在只做一般肥瘦比例为2:8,而早年间我们制作一般是2.5:7.5,现在大家都比较喜欢更瘦一些了。”胡健把绞好的肉装好后又洗了一次手,拿出事先清理好的猪小肠衣开始准备灌肠,“灌好之后就挂在这个晾晒架上,推进烘干机烘干24小时,你看,这就是昨天烘好的腊肠。”姐妹花记者看到挂得整整齐齐的腊肠,心里止不住偷笑:这人不仅有些小“洁癖”,还有些“强迫症”吧!

去年腊肠做太多 今年腊味不囤货

从制作车间出来后,姐妹花记者再次走向了华丰菜场。此时已经是早上9点多了,和刚才对比,菜市场里的买菜的市民渐渐开始多了起来。

相比刚才满眼猪肉的体验感,这会儿买肉的市民可谓都是“小家碧玉”,虽然不到40天就快过年了,但永康市民看似并不着急囤货。

“腊肉是要腌一点的,但一小家子也吃不了多少啊,就买个十来斤足够了。”家住千锦路的朱阿姨在猪肉摊前选肉,当问及猪肉价格下降是否考虑多制作些肉制品时,朱阿



工人们正在晾晒腊肠

姨说,“再过些天炸肉丸和响铃的时候还会再买一些,对于我们买不多的人来说,其实也差不了多少钱,也不会因为价格低了就多腌些肉的。”

“我家去年腌的五花肉和腊肠都还冻在冰箱里呢!今年不腌了。”在一旁的黄先生连连摆手,“光光七大姑八大姨送来的腌肉就有得吃了,况且现在年轻人都经常出门吃饭,想到吃腌肉的时候其实也不多啊!”

黄先生的话引得周边好几位阿姨和大叔的认可,好几位市民表示往年“用力过猛”准备的腊肉腊肠都没吃完,“这一年又快结束了,时间是真的快啊!”人群中有人发出一声感慨。

记者手记

虽然前段时间猪肉价格高时,调侃“吃不起猪肉”成为大家的口头禅,但在姐妹花记者看来,正是反映了大家对这一食材的极大关注,网上说,“中国人离不开猪肉”。而临近年关,咱们就更离不开猪肉了。因为猪肉不仅仅是一种食材符号,更是一种文化符号。

我们需要年味,因此我们需要组成年味的种种风味。以猪肉为主食材的腊味便是其中一种。

腊味,也是一种年味

腊味不止是一道菜,更是一种年味。

于永康而言,腊味其实也非常重要。

永康是一个外来人口众多的城市,以腊肠为例,来自川蜀的新永康人带来了川味腊肠,南方的新永康人多喜广式腊肠,还有熏制腊肠、麻辣腊肠……他们带来的腊肠是家乡味,承载了在异乡的浓浓恋乡情节。不少在永过年的新永康人的年味,就藏在腊味里。

腊味于永康人而言同样重要。腌五花肉、猪头肉、猪腿肉……永康巧妇们样样拿手,蒸腊味、腊味炒蔬菜、腊味下火锅……永康人也件件在行。腌肉过年、腌肉送亲友送客户,永康人更是在于其中传递的浓浓人情味。

年味融进腊味里,永城的腊味正承载着新老永康人的家乡味和人情味,日渐飘香……



永报姐妹花

Yong Bao Jie Mei Hua

全国巾帼文明岗

监督电话 87126426

既服务到人 更服务到心

YIMMI