

# 冬阳与朔风 广式腊味的风土

◎ 记者 刘青



样,导致广式腊味的品种特别丰富,几乎是肉类都可以“腊”,包括畜类、禽类、鱼类、内脏等等,吃货熟悉的有腊肠、腊鸭、腊肉、腊鱼、腊猪手、鸭肝肠、金银肠(包有咸蛋黄)等,少见的还有猪心肠、金蚝肠、冬菇肠、腊鹅、腊鸡、腊鸽、腊肾等等。

但在广式腊味中能稳坐头把交椅的大概就只有腊肠了。

广式腊肠的制作方法其实很简单,不外乎几个主要步骤:切肉、腌味、灌肠、晒干,但越是简单,越是需要花心思,才能制作出一等的腊味。

首先选用什么肉,决定了一根腊肠的成与败。新鲜猪肉自然比冷冻肉好,有些讲究的,会用到土猪肉。比如本地小众精品腊味品牌“丰稣”,为了制出心目中理想的无添加腊肠,老板自养梅花猪,用天然粮食喂养约24个月,肉质格外鲜美有肉香。



好的腊肠基本是全手工制作,包括切肉。一般根据瘦肉与肥肉的比例,腊肠分为“三七肠”和“二八肠”,前者脂肪较多,入口有爆油的感觉;后者口感更为紧致,适合讲究健康饮食的人士,各有拥护者。

肉选好后,到了调味腌制这关键一环。广式腊味有红腊和白腊之分,是根据调味不同而命名的。红腊是指在腌制过程中添加酱油和糖,腊肉有酱香味,色如琥珀;而白腊则是在腌制时只添加少量酱油,在广东粤北地区,很多腊肉只用盐腌制而不加酱油和糖,属于典型的白腊。白腊极为考验肉品,只有选用新鲜上好的猪肉,才敢于如此接近无添加。

除了酱油、盐、糖这几样调味,酒是广式腊味不可缺少

的。根据不同口味偏好,可选用山西汾酒、玫瑰露酒,甚至二锅头等,适量的酒能让腊味带有微微甜味,香气也更加突出。灌装肉的肠衣,很多厂家用的是人工肠衣,其实用猪小肠的肠衣才是至正宗的。制作时,一般是将猪小肠内部油脂及纤维处理干净后,再腌制保鲜而成。此外,绑腊肠的绳子也有讲究,最好是天然食材,比如晒干的玉米皮,以保证整条腊肠的纯天然。

腊味本身风味充分,不用花里胡哨的搭配,净吃就非常好。品质好的腊味,可以直接用开水煮熟或者隔水蒸熟,前者可以使原来略为干身的腊肠变得鲜活饱满,咬下去有“卜卜脆”的感觉,后者则保持了腊肠的醇香味道,自成一当好菜。

并且,现在有许多干邑的品鉴局,于鲜美的清汤、精巧的海鲜等前菜过后,主菜上来时,竟是一道再家常不过的清蒸腊肠。原来腊味里富含的油脂能使干邑的口感变得圆润优雅,并激发出更多的花香与果香。

当然,将腊味入馐,配合其他食材一起烹饪,在粤菜里也是屡见不鲜。许多粤菜主厨认为腊味用蒸的方式来烹制最好。这种方式更能体现腊味本身的特色所在。因为制作腊味的过程本质上是脱水的过程,以蒸制的方式能够适当地保留油分,吃起来不会太硬,适合与香芋、芥兰、荷兰豆搭配,这些脂肪含量低的食材可以吸收腊味香气,起到一个“和”味的效果。

而说起腊味的最佳拍档,自然是人见人爱的煲仔饭。美食家蔡澜曾经说过:“腊味煲仔饭是天下第一的美味!”这话虽然夸张,但这融合了肉的脂香与饭的焦香的美味,谁又能抵挡得了?尤其在寒冷的夜晚,饥肠辘辘的时候,点一煲热气腾腾的腊味煲仔饭,当兀自滋滋作响的煲仔饭端上来时,揭开煲盖,腊味的香气飘然而至,红白相间、晶莹剔透的腊味铺在雪白的饭面上,让人垂涎欲滴。轻轻地浇上一圈酱油,一勺腊肠一勺米饭,这是怎样的神仙滋味?

美食纪录片《风味人间》其中一集“香肠万象集”的导演杨超就说过:“香肠虽然长着相似的外表,但是与当地的气候、饮食习惯、风土人情相结合之后,会变成各种各样的东西,它是每个地方的饮食缩影。”

确实,从一根小小的腊肠就可以窥见粤味的大千世界:不时不食、克制用味、简单即极致。

在寒冷的冬天里,尤其临近年关的时候,有一种食物基本上是广东人家家家户户都要准备的,那就是腊味。腊味本身是一种充满能量的食物,红通通的外表、甘香醇厚的味道,在天寒地冻的时候吃着特别会感到和胃暖心。也许人们在品味腊味的时候,吃的不光是肉香,亦是年味。

腊味的季节限定非常强,传统农家年底杀猪、腌腊肉、制香肠,使得这种食物集中出现在冬季。而腊味一直也是丰收的象征,因为肉有了富余,才可以用来制作腊味。所以在过年时吃腊肉,寓意着可以过一个肥年,是不可缺少的吉祥年味。

祖国大地从南到北,从东到西,只要有肉吃的地方,就有腊味。不同的地域对腊味的制作方式与风味有所不同。云贵川湘的腊味是熏出来的,烟火味足,同时注重加入辅料,如花椒、辣椒等,口味重,味道浓郁。而广东的腊味是风干日晒制成的,比较干爽硬朗;同时广东人的口味偏淡,在制作腊味时,只加入少许调味料,突出腊肉干爽的质感与原始的肉香。

在葡萄酒的世界里,经常提到的一个词:风土,这是讲究个性之味所不可忽略的一个词。而用原始方式制作的广式腊味,也有自己的风土,那就是入秋后的阳光与北风。“秋风起,吃腊味”,这句广东谚语,并非提醒你入秋第一天就要吃腊味,而是冬风到来的时候,是晒制腊味的时机了。



广东的秋天特别短,大概只有一个月的时间,气温十来度左右,天气干燥,阳光充足,风量适中,最适合晒制腊味。

这时候在粤北山区,腊味是农家天台最亮丽的风景线,一串串红通通的肉被绑实挂好,在阳光底下尽情享受日光浴,阵阵北风吹来,帮助它们迅速收干水分。同时用盐、酒等腌制的肉在风吹日晒中进行化学反应,肉质日趋紧致,肉味更加香甜,这熟成的过程短暂而高效。

人们喜欢在腊肉前面加一个“老”字,其实这是误解它了。好吃的腊味晒干时间并不需很长。一般腊肠、腊鸭晒约两周,待到变硬变干即可,而腊肉则只需晒一个星期左右,待自然出油即可。

晒好后的腊肉水分蒸发大半,身姿干脆硬实,可以随手折断,但仍保持新鲜红润的色泽,入口不油不腻,甘香醇和,正是成熟丰腴的状态,没有半点老态。而老腊肉,是指陈年的腊肉,肉色昏暗,拥有厚重的“油溢味”,不吃也罢。

为了满足人们庞大的需求,现在市面上的广式腊味大都是工厂生产,肉在控温控湿的烤房里烘干,一年四季都可以制作。这些自动化生产出来的腊味,比起天然生晒的腊味,少了自然的阳光、清风与空气中生物菌的综合作用,风味自是显得呆板很多。

沿海地区材料丰富多