

腊味,时光腌渍的“乡”味

张槎青柯村的一户居民家门口正在晒腊味。马丹 摄

腊味有哪些?

传说中的腊味“三巨头”有:腊肉、腊肠、腊鱼。腊味种类十分之多,就算同一品种,因产地、加工方式不同也各具特色。以产地而论,有广东、湖南、四川、陕西、湖北、黑龙江等之别;因所选原料部位的不同,又有许多品种。著名的品种有广式腊味、湖南腊味和四川腊味。

● 广式腊味

广东人喜欢吃腊味,基本全省各地都有出名的腊味,其腊味分红腊和白腊两种。佛山以红腊为主,在腌制过程中加入酱油,腊肉有酱香味,色如琥珀。白腊流行于粤北,白腊原汁原味,吃起来有股清香。煲仔饭是广式腊味最经典的吃法之一,一截腊肠、两片腊肉、几条青菜,蒸煮熟后,藏在腊味里的肉汁完全渗入米饭,扑鼻的腊味浓香令食客站也站不稳了。

在广东清远,过年时会自制碌鹅。清早,将家里喂养的乌鬃鹅宰杀后,洗净,涂上卤料,在锅里倒入酱油加入香料包,烧开后,不断地用勺子往鹅身上淋汁,往复循环,直至成熟。往往直到碌鹅可以食用,耗时也近一天。但也因为这道菜包含着一家人的集体劳动,而显得愈加珍贵。

● 湖南腊味

湖南腊肉,亦称三湘腊肉,因为地势较低,气候温暖潮湿,经烟熏后的腊肉防腐耐贮,当地居民也养成喜吃腊肉的饮食习惯。湖南腊肉中最有名的当属安化腊肉和湘西腊肉。安化腊肉,体形大,颜色黑,熏得干,肉质细;湘西腊肉,色彩红亮,烟熏咸香。

湖南腊味,熏烤材料以茶树和杨梅树这类硬木最佳。熏烤时,把腌制好的肉挂在熏房内,引燃木屑,关闭熏房门,使熏烟均匀散布,熏后的腊肉还须经过三四个月的保藏使其成熟。如果往木料中放入些许松果、茶壳、桔皮等物,熏烤出来的腊肉还会带有茶果的特殊香气。烤好的腊肉皮色红黄、脂肪似腊、肉质棕红、咸淡适口、熏香浓郁、食之不腻。

● 四川腊味

四川腊肉一般有两种做法,一种是将腌制好的肉放在通风处自然风干,这种叫风干肉或咸肉。另一种是用湿的松柏树枝轻度燃烧所散发的烟来熏制一个月左右,这种叫熏肉或熏腊肉。

熏腊肉在冬至节前后十天开始制作,用盐、花椒、茴香、辣椒等作料炒热后涂抹在现杀的土猪肉上腌制风干,再用松柏枝、甘蔗皮或椿树皮慢慢熏烤。直到油脂自肉间不间断滴落,才改为明小火炕烘,熏制好的腊肉色泽鲜明,柏香入骨,肉质呈鲜红或暗红色,脂肪透明或呈乳白色。这样熏好的腊肉即使储存到来年盛夏,口味也不会再变。

记得小时候,冬天有两件事是可以期待的,其一是临近年末的寒假,其二就是家里阳台上挂满的腊鱼腊肉了。一到腊月,年猪的嚎叫隔三差五响彻村落,菜市场里卖肉的摊位也挤满了忙着装香肠的主妇们。“小雪腌菜,大雪腌肉”,岁尾时节家家户户晒制的腊味也让冬天显得更完整。

《舌尖上的中国》说:“这是盐的味道,山的味道,风的味道,阳光的味道,也是时间的味道,人情的味道。这些味道,才下舌尖,又上心间,让我们几乎分不清哪一个是滋味,哪一种情怀。”眼看着又要过年了,异乡人对故土的思念,更多体现在故土的美馐上,不管行走多远,最想念的都是故乡的腊味。今期,小编将带大家走进腊味的世界,感受时间沉淀的味道。



腊肠煲仔饭。



冬笋焖腊鸭。

腊味怎么做?

无腊味,不年味。在充满喜气的春节宴席上,腊味一直是必不可少的佳肴。“一家煮肉百家香”,简直让人垂涎三尺。小编就为大家推荐两道腊味美食,希望在年夜饭上露一手的厨房新手赶紧学起来吧。

● 腊肠煲仔饭

食材:广式腊肠、大米、荷兰豆、酱油、蚝油、白糖、鸡精、姜粉

步骤:

- 1、将大米提前浸泡1小时左右,用水比例是1:1.5;
- 2、备好香肠切片,荷兰豆焯水;
- 3、备好砂锅,在锅中涂上一层油,将泡好的大米倒入锅中;
- 4、盖上盖子煮开,换中火煮七八分钟;
- 5、待锅里的水稍微收干,米饭半生时转小火放入香肠焖5分钟;
- 6、开盖放入荷兰豆,待煮米水收干;
- 7、将酱油、蚝油、白糖、鸡精、姜粉适量搭配做酱汁;
- 8、关火,将调好的酱汁均匀倒入,煲仔饭就完成啦。

● 冬笋焖腊鸭

食材:腊鸭、冬笋、姜、色拉油、料酒、白糖

步骤:

- 1、锅里加油,下姜片爆香;
- 2、将腊鸭改刀焯洗后加入,上盖微煎焖一下;
- 3、加入改刀好的冬笋,加入料酒,白糖及清水;
- 4、上盖焖烧至微要收汁;
- 5、最后出锅前,再加入葱花提香即可。

腊味怎么挑?

那如何挑选优质的广式腊味呢?小编告诉你三招选购优质散装腊味的好方法。

看:优质腊味色泽红润、肥瘦分明脂肪乳白透明、肌肉呈自然肉红色或枣红色、不含杂质有自然光泽;而劣质腊味要么色泽灰暗,要么颜色太红,肥瘦浑浊,脂肪发黄,肉眼能看到杂质。

摸:优质腊味手感清爽,结构紧凑,肉质弹性强,无论是半肥瘦还是全瘦,弯曲时都应该有弹性;而劣质腊味手摸湿润,质感浮松,容易弯曲缺乏弹性。

闻:优质腊味切面有糖、酒等浓郁的醇香;而劣质腊味切面无酒香味和鲜肉味,气味寡淡不自然。