

全国各地腊味大盘点

川味腊肉

川味腊肉是一道美味可口的名肴,属于川菜系。腊肉和腊肠是四川人民过年过节、婚姻庆典等宴席桌面上必不可少的食品。

谈起流派,川味腊肉就有两广派、客家派、江西派、湖北派、陕西派、湘西派以及融合改良派。如果以四川最主流的腊肉做法而论,川味腊肉与其他地区腊肉如湖南腊肉最大的区别是川味腊肉更重香料。四川盛产花椒,在辣椒传入四川麻辣味风行之前,花椒与其他香料已经长期用于腊肉制作,在吸收湖南湘西等地的烟熏法之后川味腊肉技艺走向成熟而名扬天下。

川味腊肉除了用料,制作方法也颇为考究。采用民间传统手工古法,根据口味不同,将宰杀的鲜土猪肉加盐、白酒、五香粉、辣椒等物进行腌制,或将腌制好的肉灌入洗好的肠衣,装满后每隔20厘米左右用线绳拴好,最后用竹签在肠的外部等距离地扎眼,放掉肠内的空气,将刚灌好的香肠放置在通风的地方晾1周左右,晾去多余水分。在密封环境下熏制好后便成为色泽红亮、麻辣鲜香的川味腊肠。以前四川各地乡民山民家中均烧柴灶,灶上备有挂架,进入腊月以后,将腌制好的腊肉与腊肠挂在灶口的挂架上,利用灶内升起的青烟去熏制,这样事半功倍。有的乡民还往灶中加入柏丫、橘皮、柚子壳等物,以熏入特殊香味。

湖南腊味

湖南腊味六绝,又称湖南土家腊味六绝,是以湖南地区民俗习惯,根据湖南人所喜爱的口味制作出来的腊味品,湖南人挑选出最为喜爱和普遍食用量最大的六件腊味产品,分别为:腊肉、腊鱼、腊香肠、腊香干、瘦肉条和猪血丸子,湖南土家腊味六绝是湖南人在过年准备年货时制作出来的美味,从选材、腌制到慢火熏制,一般需要3-4个月时间,熏制出来的腊制品色美味鲜,是难得的美味佳肴和大众菜肴。

喜爱吃重口味的腊制品历来是湖南人的传统爱好,这种重口味已经根深蒂固地扎入了湖南人的骨子里,只要是家禽牲畜或者豆制品类,都可以选料。

湖南腊味的制作过程与四川腊肉的制作过程有异曲同工之妙。将腌制好的肉挂在湖南人农家做饭的灶台上,每做饭的时候通过柴火烟子慢慢熏制,经过3个月左右的时间,熏制到整条肉出现黑色,外部包裹一层厚厚的、黑色的油壳的时候取出,这时候的肉外黑里红,独特的烟熏味已经植入每一寸肉里面,味道异常香美。

民间素有“冬腊风腌,蓄以御冬”的习俗,访亲拜友,备上一些腊味,虽不是多名贵,却也是自家的珍馐美味。从古至今,从南到北,全国各地人们过年都要吃上点腊味的习俗已是寻常事。一方水土养一方人,当然也造就了味道各异的腊味,腊味种类繁多,同一品种,因产地、加工方法等不同而各具特色。

北京清酱肉

北京清酱肉是我国传统食品、北京著名特产,与金华火腿、广东腊肉并称为中国三大名肉。清酱肉创制于明代,已有400多年的历史。《故都食物百咏》中就赞它“故都肉味比江南,清酱腌成亦美甘;火腿金华广东腊,堪为鼎足共称三。”它不仅得到梁实秋、唐鲁孙等名人的青睐,还曾是民国时北方人送礼的佳品。

据记载,清酱肉制作工序很是烦琐。要经过盐腌、酱浸、风干等工序,需选用上好的薄皮猪后臀尖肥瘦肉,拆净大小骨头,割成每块2.5公斤,抹上花椒面和炒盐,用手反复按压,压出肉内的水分,平放在案板上,肉上放木板,木板上压石块,如此连续七天,使肉内的积水全部流出,叫做“盐七”。第八天把腌好的肉放入缸内用酱油浸泡,每天上下翻动一次,如此八天,叫做“酱八”。然后捞出挂于阴凉通风之处风干,切忌日晒。至次年开春取下封存于缸,霜降前后即可煮食或蒸食。制成后,每2.5公斤鲜肉可出清酱肉0.875公斤。

金华火腿

金华火腿,浙江省金华市特产,中国国家地理标志产品。金华火腿以金华“两头乌”的后腿为原料,加上金华地区特殊的地理环境、气候特点,以及民间千年形成的独特腌制和加工方法,产品具有典型的地方性。金华地处浙中丘陵盆地,“三面环山夹一川,盆地错落涵三江”的独特地貌,加之春早秋短,夏季长而炎热,四季分明,干湿交替,为金华火腿的生产提供了得天独厚的自然、地理、气候条件。

由于所用原料和加工季节以及腌制方法的不同,金华火腿又有许多不同的品种。如金华火腿按腌制季节分,有重阳至立冬的“早冬腿”,有立冬或小雪至立春“正冬腿”,有立春至春分的“早春腿”,有春分后腌制的“晚春腿”。按采用的原料分,有猪后腿加工的“火腿”,有猪前腿加工的“风腿”(又称“方腿”),有削去筋骨的前腿腌制的“月腿”(又称“猪蹄”或“蹄膀”),有狗后腿加工的“戌腿”,有野猪后腿加工的“深山腿”(又名“小珍腿”),有猪尾巴加工的“小火腿”。按加工方法分,有加工工艺和方法独特的“蒋腿”,有用竹叶熏制的“竹叶熏腿”,有先盐后甜酱腌的“酱腿”,有先盐后糖腌的“糖腿”,有出盐水后风干而成的“风冻腿”。

广式腊味

广式腊味是广东一带的传统风味名菜,属于粤菜系。广式腊味是经历代不断实践、改善而形成的。早在唐宋年间,阿拉伯人和印度人远渡来广州传经或经商时就携来灌肠类的食品。此后,广东加工肉食的商人,便在自己腌制工艺的基础上吸收外来产品的经验,经过不断研究创新,遂成为当今的广式腊味。

广式腊味中不得不提的就是广味香肠,吃火锅有它,清炒有它,什锦焖饭也有它,在美食界可谓是“大有作为”。

相传宋代大文豪苏东坡游经来苏“梳妆台”时,被秀丽的田园风光所吸引,望着坐落于梳妆台旁的东岳庙十二殿,苏东坡感慨万千。有一天,苏东坡月夜观景,被远方的火光所吸引,走至两尊巨石叠立的梳妆台下,发现一白发翁正蹲在一堆火旁边手拿一竹筒翻来覆去地烘烤,因而感到大惑不解,便走过去问:“老人家,你在干什么?”白发翁笑而不答,继续烘烤。一会儿,白发翁拿出一把柴刀将竹筒劈开,一股浓郁的烤肉香味扑鼻而来,大文豪这才恍然大悟……后来一个姓刁的屠夫利用猪肠灌制,更方便了储藏,经过后人的不断改进成为了当地老百姓过年的餐中上品。

不同于四川腊肠的烟熏火燎,广式腊肠是将瘦肉经粗绞、肥膘经切丁后,配以辅料,灌入天然肠衣或人造肠衣再经晾晒烘烤而成,因而色泽明亮。由于广式腊肠加入较多的蔗糖和酒,加之高热高湿的环境,广式腊肠便形成独特风味。

(本报综合)