

# 腊肉

## 湘西人不可或缺的美味

本报记者 潘鑫



冬至已过，湘西农家已经开始陆续杀年猪，做腊肉了。

在乡里，杀年猪是一件很隆重的事，每家每户轮番相互帮忙。帮完忙，所有人就留下来一起享受杀猪菜。这是湘西至今保留的一道名菜，食材主要是新鲜的猪肉、猪内脏杂烩。

杀完猪，猪头、猪脚单独剔出来，猪肉被分解成若干块，留少部分生鲜猪肉年里吃完，剩下的，就用来制作腊肉。

腊猪头、腊猪脚和猪尾巴是年夜饭里绝对不能少的美味，寓意美好生活有头有尾。过去，腊肉的库存是一户人家财力的象征，灶台上挂着的腊肉越多，也就意味着家境越殷实。

制作腊肉的过程并不复杂。新鲜猪肉切成条状后洗干净，每块肉拴上粽叶，方便拿取。在肉表面涂抹一层厚厚的食盐，喜欢吃辣的人家还会加花椒、辣椒等一起，然后一层一层地放进陶制的缸内。腌制几天之后取出，在通风处挂晒风干，接下来就进行烟熏。

在湘西，家家户户都有熏腊肉的炕房。腊肉、香肠、血豆腐，等等都悬挂起来，井井有条。组成了

一片悬空着的酱色的丛林，地上是星星点点滴落的油脂。

熏腊肉多用柴火，有人用松木，有人用橘子树枝，大多是就地取材。相比而言，松木的天然香气会给腊肉的美味锦上添花。

据说，熏制的过程主要是让肉进行完全脱水和充分发酵。熏制的时间把握也尤为重要。时间不达标，肉不易保存。时间太长，肉质过分紧实后失去了口感。因此，农户在熏制腊肉的过程中，主要是依靠经验把握，用手指按压根据肉的弹性来确定。

吃腊肉，是一件有仪式感的事。腊肉洗干净后，需要进行烧皮，这是一个不可或缺的过程。经过火烧，肉皮变得微焦，将给腊肉足够紧致弹性的口感。

烧后的腊肉还要大火进行水煮，这个过程不仅是让硬实的肉质进行软化，还有重要的一点是去掉腊肉里过多的盐分。

经过烧皮和水煮后，就可以将腊肉切片，根据自己喜欢的方式进行烹饪了。腊肉合蒸，腊肉炒大蒜苗，腊肉炖枞菌，腊肉煎葛粉，这些湘西人最经典的腊肉吃法，是不是已经让你口水直流了呢？



扫描二维码加微信可购买

# 十八街麻花

## 酥到一捏就会碎

悠悠



提起天津特产，没人会漏掉十八街麻花。一次春晚上，郭冬临和冯巩的快板相声更是让它名声大噪。而天津最好吃的麻花，当属百年老字号 桂发祥。

桂发祥 是商号，因曾坐落大沽南路十八街处，人们习惯称其为十八街麻花。现在，该处新建了桂发祥大沽南路店，从巷子里一家小小的麻花铺，到如今的全封闭无菌净化生产，历经了百年历史。

1927年，创始人刘老八在海河

畔的南楼村经营麻花铺，这个人很聪明又能干，炸麻花可以说有一手绝活，他炸的麻花真材实料，每次进行炸制加工时，香味能飘好几里地，人们闻到香味，纷纷蜂拥到他的铺子购买，因此他的铺子总是顾客盈门。

在十八街麻花文化馆里，有制成的铜像，情景再现了它的历史和制作。每个麻花中心夹有一棵由芝麻、桃仁、瓜子仁、青梅、桂花、青红丝及香精水等小料配制的什锦馅酥条，麻花成型后，放进花生油锅里在微火上炸透，再夹上冰糖块，撒上青红丝、瓜条等小料。从小作坊到如今的流水线，最终形成什锦夹馅大麻花，桂发祥 麻花成为 天津三绝 之一，1996年被国家命名为 中华老字号。

与狗不理包子、耳朵眼炸糕，统称为 天津小吃三绝 的麻花，其价格很特别，是称重计算的，从

10元到100多元不等。大部分是礼盒装销售，麻花的保质期长，基本都是在无菌车间加工好，再分发到分店零售，并不是现炸现卖。麻花系列50余个品种，高、中、低档礼品包装几十余种，还有其他休闲食品、节令食品上百种。

来到天津，不吃顿大麻花相当于没来，这虽是民间调侃的话，却是实实在在的大实话。那怎么选麻花呢？除了看准品牌，从口感上讲也有一些小技巧。

十八街麻花，要大有大，要小有小。大的25公斤、5公斤；小的50克、100克。麻花越大越不好操作，考验的就是师傅的绝活。所以，麻花经油炸后，香、酥、脆、甜，掉地上 哗啦稀碎 散落开来，在干燥通风处放置数月不走味，不绵软、不变质等，这样的质量才算上乘。（来源：靓仔小厨房）

吐鲁番的葡萄哈密瓜，阿克苏的苹果人人夸。

但凡有购买水果经验的人，都知道 阿克苏冰糖心 这个金字招牌。与其他品种相比，阿克苏冰糖心有一个让人欲罢不能爱上它的理由，就是高达18 以上的清甜。

那么，什么是冰糖心？

霜降时候正是秋高气爽的深秋时节，也是阿克苏昼夜温差最大的时节，白天温度可达26℃，让苹果的糖分由核心向果肉散发，夜间温度可低至0℃以下，糖分又很快凝结，反复循环，累积的糖分就在苹果的果核周围形成了像蜜糖一样的聚集圈，甘甜无比，被形象地称之为冰糖心。

冰糖心需要两百多个日夜的生长，还需要足够充分的光照、昼夜温差，肥沃的土壤，清甜的灌溉水源。

阿克苏地处北半球的中纬度地带，属于暖温带大陆性气候，在维吾尔语里阿克苏意为 清激的水，素有 塞外江南 之美称。

这里降雨稀少，气候干燥，但密布水系，滋养着肥美的绿洲；光热资源丰富，年平均太阳总辐射量130到141千卡每平方厘米，日照2855到2967小时，无霜期长达205到219天，年均气温7℃至8℃。

地道的阿克苏苹果，果面光滑细腻，果点隐约可见。果肉细腻，肉质色泽略黄，咀嚼后果味浓郁、基本无残渣，就算是小朋友，也不担心会啃不动果肉。高海拔的生长地使得阿克苏苹果，果品生长期病虫害发生极少。

相较于市面上人工打蜡强行美颜的黑心苹果来说，阿克苏冰糖心的果面越擦越亮，有一层天然的蜡质，十分光滑。一般的苹果，啃起来松松散散的，总感觉是被打了膨化剂，吃上去味同嚼蜡。阿克苏冰糖心的果肉却是质地细密，每一口果肉都经得起牙齿的细细碾磨。尤其是它清甜爽口的味道，能最大程度激发出味蕾的潜能。

正宗阿克苏苹果采摘时间严格控制在每年的10月25日之后，较长的生长期让阿克苏苹果更多的汲取了大自然的天地精华，形成了无与伦比的独特品位，被称为新疆的水果皇后，更以其独特的 冰糖心 而饮誉海外。

不早摘，是红旗坡阿克苏苹果的坚持。在其他苹果迫不及待上市换钱的时候，阿克苏苹果还在枝头吸收阳光雨露，接受0℃以下的霜冻考验。等到11月，阿克苏苹果吸收了好多阳光，经历了足足3次霜降，冰糖心漂亮诱人，终于可以采摘了！

（本报综合）

