

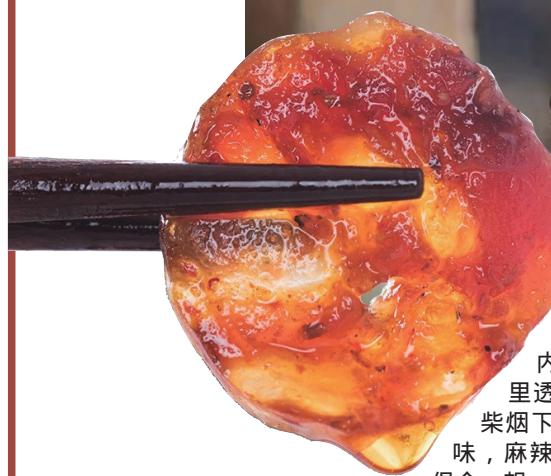
浓浓

全媒

从灌

唐晴

始



又到了寒冬腊味飘香时，对张家界人来说，腊味就是年味，无腊不成年。那一串串色泽明亮、口感油润的腊香肠诱惑，不仅是心底最强烈的过年味觉印记，更是一口热气腾腾的人间烟火。

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。如《舌尖上的中国》所说，手工制作的腊香肠，承载着儿时记忆家里的长辈们早早备好腌制好的新鲜优质土猪后腿肉，围坐一起，家长里短，有说有笑，在这样的氛围中完成了一根根腊香肠，也融进了家的温暖。

正宗的土家香肠的制作工序比腊肉要复杂，上好前腿肉，采用3:7的肥瘦比例，拌上花椒、辣椒、橙皮等调料腌制，开始手工灌制，整个制作工序需要历经选材、绞粒、配料、搅拌、灌肠、风干、柴火烟熏等十几道。

土家香肠，用年猪做成的

香肠，辣椒面和花椒是灵魂，而且必须是柴火熏出来的，经过烟熏后的，肉质外硬内软，色泽鲜艳，黄里透红，那层黑乎乎的柴烟下，散发出诱人的香味，麻辣咸香，色、香、味俱全，想一想就咽口水。

儿时的外婆家老房子，有一个冬季不熄的大火塘，火塘里架着一个个很大的树蔸或树桩在燃烧，火塘上面则有一个能够升降的大铁钩，悬挂着鼎锅或水壶，用于煮饭烧水。把腌好晾干的香肠和腊肉挂在火塘上面高高的屋梁上，利用火塘上升的青烟自然地去熏制肉条。香肠的熏制十分考究，任何一个环节偷懒，出品都会

打折扣。取栗木、柏树直接在屋里熏，由于这样的烟熏过程时间长，缓慢而充分，加之燃烧的树蔸或树桩不少都有特殊的香味，这样熏制出的腊肉味道口味麻辣咸香，而且很耐储藏，放得越久，味道越香。

煮饭的时候丢一根香肠到电饭锅里，满屋子都香起来，饭也成了香肠饭。蒸熟了切一切就好吃。切片那是外地斯文人干的，张家界人的地道吃法，是切成大段，直接蒸熟，伴着饭，蒸熟的腊肠油滋滋的，一整块塞进嘴里，肉质紧实有嚼劲，地道的烟熏带着丁点儿麻辣，腊香肠的肉香和带着熏味的油汁在粒粒大米的缝隙中流淌游走，越嚼越香，今人口齿留香，回味绵长。



中国传统文化中，鸡乃德禽，屈大均在《广东新语》中写道，鸡为积阳岭南阳明之地，乃鸡之宅，更认为岭南简直就是阳气积聚的鸡理想的栖息之地了。据统计，传统粤菜中，以鸡为原料者，占五分之一。

笔者在广州第十甫路的酒店入住后，才发现原来自己就住在曾被誉为食在广州第一家的广州酒家文昌总店旁边。这家启业于1935年的老店，历史上曾走出南国厨王钟权、翅王吴鸾、世界厨王梁贤等数位省港名厨。要吃到最正宗的广式白切鸡，这里自然是不二之选。

上午9点左右，当笔者踏入这座三层酒楼时，还是被它浓厚的生活气息所感染。这个时间正是广州人喝早茶的时间，楼梯上来来往往都是跑堂的伙计，楼上楼下的厅堂几乎都座无虚席，酒楼中间还保留有园林风格的亭台。

传统的广式白切鸡，也叫清香鸡。大厨阮师傅告诉我，他们选用的是清远麻鸡中最好的凤中凰。饲养周期150天左右的母鸡，用广东话讲叫鸡下，刚刚开始下蛋，不老也不嫩，鸡肉劲道爽滑，最适合用来白切。

广式白切鸡的风味，一般来说是皮爽肉滑、骨头有味。要做到这一标准，并非如想象中那么容易。广式白切鸡，选用上汤浸鸡。上汤要用猪骨头、瘦猪肉熬制两个多小时而成。熬制的上汤，也叫白卤。每天浸鸡前，还要放入包含八角、香叶、甘草、沙姜等香料的料包浸煮入味，然后再将其取出。

白卤煮沸后，将鸡用水草绑起来浸入。选用水草而非铁钩，也是出于保护品相的需要。同一般制作白切鸡的过程一样，阮师傅在浸煮过程中，把鸡提起来三次，不过在时间间隔上颇为讲究：刚浸泡进去会把鸡提一次，让热水灌满鸡的胸腔再流出来，保证内外受热均匀；浸泡10分钟后，会再提一次；第三次，是在觉得快熟前5分钟左右。这时用手摁下鸡的大腿，根据鸡肉的收缩程度，判断鸡的成熟度，如果有些小的熟了，就先取出来，大的不够熟，就再浸一会儿。

整个浸泡过程大约25分钟。浸泡过程中开小火，让水温保持在似开未开的95摄氏度左右。如何判断具体的水温？阮师傅指着水面时而泛起的小水泡对我说：我们这里叫虾眼水，冒的小泡和普通虾的眼睛那样大小。

鸡浸好后，先要用净化过的常温水清洗一遍，去除油腻，然后放入味水浸泡半小时左右。这一步也叫过冷，味水通常要加入与白卤所放香料相似但味道更重的料包，用专门的机器将水温打凉到15摄氏度左右。过冷对广式白切鸡的入味和鸡皮的爽脆程度，至为重要。

最后选用什么样的蘸料搭配，关乎不同的流派吃法。广式白切鸡的标准蘸料是一碟用花生油加盐、糖调制好的蒜蓉葱花。笔者拿起筷子吃下一块白切鸡时，虽然尚未领略何为鸡味，但那种爽滑柔嫩的口感体验，却相当满足。

