



年味渐浓,今年你家做香肠了吗

菜市场现场灌香肠生意红火

□记者 彭莹 通讯员 周哲 荚德安

冬季的天亮得有些晚,早上6点钟仍然觉得暗。市民杨大爷却起了个大早,早早地在菜市场里灌香肠的摊位前等候了,可是有人比他还早,在他前面早已排了好几个人。

入冬之后,越来越多的宁波人开始准备过年的食材,晒鳊鱼、腌咸蟹、灌香肠。出太阳的天气,走在小区里,随处都能看到挂在阳台上或者路边树上的一串串香肠。

现场灌香肠排起了长队

昨日上午9点多,记者来到鄞州区联心菜市场的一家香肠加工摊位,一开始以为加工香肠的人不多,因为站在一旁等候的也就四五个人,再仔细一问,原来很多人都已经提前一天预订好了。

排在队伍最前面的张阿姨说,“好多人已经提前一天就跟老板打过招呼预订了,我虽然来得早,还得再等等呢。”张阿姨告诉记者,她从前年开始,每年都会灌一些香肠,“最起初我们小区那幢门楼里,就我家晒香肠,如今楼上楼下都在晒,家里人都喜欢吃,晒干了晾在阳台上,可以吃到正月底。”

记者看了一下老板正在准备的那些猪肉,大多数在10斤左右,不时还有市民过来询问有没有加工好。正在排队的张先生告诉记者,前两天过来的时候,正赶上有个人一口气要做一千斤,想想要等很久,就回去了,今天很冷,他想灌香肠的人应该不多,所以一大早就赶来了。

而在鄞州区四明中路上的几个小区里,记者看到阳台上十有二三挂着肉肠、鳊鱼等。看着阳台上的这些香肠,简直就能闻到年味。

年末将近店家从早忙到晚

联心菜市场内的香肠加工摊位不大,老板一刻不停地忙碌着:给肉去皮;打肉丝;加上糖、盐、白酒、味精,再放上一点点葡萄糖;搅拌之后,放进灌肠的机器里;套上肠衣之后,一节一节的香肠就新鲜“出炉”了。全包价,一斤香肠17元。

“每年过年前几个月是最忙的时候,有时候一天要加工上千斤猪肉,家里人也都来帮忙了。”老板告诉记者。

如今,一年到头各大超市都有现成香肠出售,但是年前自制香肠却越来越受到市民的偏爱。“最主要的还是自己亲眼看着灌制更放心,而且现场灌也省心,年末近了,老底子的年味还是要有的。”杨大爷的话道出了不少市民的心声。

相关链接 灌好的香肠最好晒几天

事实上,一些市民也会选择自己灌香肠,记者在采访中,询问了多位颇富经验的“灌肠”高手,向他们请教了关于灌香肠的几个问题。

用什么猪肉最好?猪前腿和猪身相连的夹子肉灌的香肠口味最柔和。夹子肉的肥瘦比例为3:7。如果瘦肉太多,吃起来会太硬。



市区一家菜市场,店家销售自己制作的香肠。
记者 唐严 摄

有些香肠还要漂洋过海

在现场的采访中,记者发现,一些现场灌制的香肠,还要漂洋过海。

同样在联心菜市场定做香肠的陈阿姨告诉记者,她每年春节前来这里加工香肠,已经是保持三年的习惯了,“我儿子虽然去美国生活了,但还是怀念宁波的年味,每年年底肯定都要我寄好多过去。”

不过记者随后采访了宁波检验检疫局的专家,他说,不少国家并不允许肉类制品邮寄或者携带入境。

“根据我国质检总局的规定,生或熟的肉以及相关制品、蛋类、奶类、燕窝的初加工品等,在禁止携带和邮寄的名录之内。这意味着国外的肉肠是肯定不能入境中国的。而很多国家同样明令禁止肉肠入境,包括澳大利亚等国家,市民最好在邮寄之前了解境外的相关规定。”宁波检验检疫局机场办的相关人士说。

香肠应该什么时候吃?灌制好后放在露天通风处,晒3-5天(气温不得高于20℃,温度越低越好),让各种配料得到挥发和渗透。晒好后,移至背阴通风处晾7-10天,待香肠外干里软时(这个也是根据个人喜好,如果喜欢吃有嚼头的话,就晾得干些)。

灌香肠腌腊肉带来冬季猪肉消费高峰

本报讯(记者 朱一丹) 临近年末,天气也不断变冷,不少市民又陆续开始腌制腊肉、灌香肠,从而带动了近期我市猪肉消费量明显增加。不过,与往年同期猪肉价格会走出一波小高峰的行情不同,今年冬天猪肉价格一直保持较低位,并没有因为消费高峰的到来而上涨。

昨天上午,记者在市区一家菜市场里看到,有的顾客来买五花肉、瘦肉等,一买就是十几、二十斤。“夏天的时候是猪肉消费淡季,经常一整天都卖不出去半头猪,但是现在天气冷了,很多人都会来买猪肉去做腊肠,遇到大客户的话,一天差不多能卖出一头猪,到了周末甚至能卖出去近两头。”一位猪肉摊主告诉记者,刚刚就在早高峰时,一位顾客一下子就买走了近200元猪肉。

记者随后从宁波方兴食品有限公司傅经理那里了解到,作为全市最大的生猪屠宰场,方兴屠宰场平时一天的生猪屠宰量在1300多头,而从12月份开始,每天的生猪屠宰量增长了将近150头,日屠宰量达到1500头左右。

傅经理告诉记者,生猪屠宰量增加主要是因为市场对猪肉需求趋旺。“很多市民都有在冬季腌制腊肉、灌制香肠的传统习惯,在我们屠宰场里,最近经常可以看到有市民来团购猪肉,其中有不少都是好几户人家一起凑份子买下整头猪。在这些购买者当中,有很大一部分是在宁波打工准备过年回家的外来务工人员,他们有的人返乡时间晚,所以提早在宁波腌制好腊肉,等到春节时带回家去。另外,随着天气转冷,各种火锅、烤肉又盛行起来,也带动了市场上猪肉需求的陡增。”

按照往年惯例,一般随着冬季猪肉消费需求趋旺,猪肉价格会出现一波上涨行情,不过今年却有些例外。即使眼下已经到了需求旺季,但猪肉价格却仍在低位徘徊,迟迟不见上涨势头。“在去年同期,猪肉批发价格呈现‘先涨后跌’态势,最高时曾达到17.6元/公斤左右,即使是回落,批发价格也保持在15元-15.2元/公斤。”傅经理告诉记者,今年入冬以来,猪肉批发价格却反常地一直在14.4元/公斤上下,这样的行情已经持续约两个月。

对于猪肉价格涨不上去,傅经理表示有很多原因,其中之一是今年入冬以来猪源供应相当充足。“以前,很多养殖场到了冬天会囤积猪肉,等到春节前价格行情较好时再拿出来卖。但今年一些养猪场即将搬迁或转行,赶在年底前将猪大量出栏,这样市场上猪源就比往年更充足,也是猪肉价格没有出现上涨的原因之一。”此外,去年同期已经临近春节,各类菜篮子商品价格出现节前阶段性上涨,但明年春节偏晚,目前物价还没有受到节日因素明显影响。

“从总体来看,接下来随着元旦、春节临近,猪肉价格可能会出现小幅阶段性上升,但出现大幅上涨的可能性并不大。”傅经理告诉记者。