



在杭州私人定制一根极品香肠 要找谁？

记者

万寿亭农贸市场周红燕

吴轶凡

女刀客的心思细腻 肠衣全部洗一遍

文
摄

诸暨人周红燕在杭州万寿亭农贸市场做了20多年猪肉生意。她个头不高,五官里透着清秀,手里捏着一把几厘米厚的碎骨大砍刀,熟练地剥开排骨和皮肉。一边剥,一边和客人谈笑风生。

每年一到“大雪”节气,她就会挂出“专业加工香肠、酱肉”的招牌。今年时间还早,气温又高,但也有心急的老客上门,她也一一满足了他们。她说12月一到,灌香肠的生意才会真正火起来,每天灌上几百斤也是常事。每天就拼命地做,一直做到春节前。

她的配方和手法,都是取自金华师傅。大概五六年前,这位金华师傅进驻万寿亭,好学的周红燕就跟着去学。后来师傅走了,手艺却留了下来,并且广受欢迎。

做香肠用的肉主要是夹心肉,肥肉多一些,做成以后口感好,保存时间也更长一些,一般肥瘦3:7合适。顾客在她摊上买了肉灌香肠,每斤再加5块钱加工费,顾客如果拿着从别处买的肉来加工,加工费再多加一点。到周红燕这里来做香肠的主顾,除了附近的居民,还有满觉陇、灵隐一带的老杭州,他们每年都会来买一些,很多人称个10多斤肉加工,最少也有5斤。去年有人一个电话就订了2000块钱的货,今年她也是摩拳擦掌,准备大干一番。

学来的手艺里,香肠口味大致是固定的。无外乎加些料酒、盐、白糖和味精,好吃与否,秘密在于配比。但现在,她也越来越感觉到客人口味的多元化,有时候遇到喜欢吃麻或辣的顾客,她就会撒一把辣椒粉或者花椒粉进去。至于肠衣,都是从肉类批发的地方一并买的,但她坚持要全部清洗过一遍,“这样才放心”。

一个灌香肠的女刀客,心思终究还是细腻的。

地址:万寿亭农贸市场一楼313号摊位



例外

自己做香肠 如何刷爆朋友圈

这世上,总有一些手巧的,什么样的食物,都可以自己做,比如重庆人徐妍。

从前年冬天开始,徐妍每年入冬时都要做很多香肠,前年大约做了100斤,去年120斤,今年算了算,可能要做200斤。一开始是自己做了和亲朋分享,后来小有名气,渐渐发展成了“代工”——很多朋友,以及朋友的朋友,都会拿了肉来,请她帮忙做成香肠,以至于徐妍戏称自己是《胡桃夹子》里的皇后——老鼠们总是围着她。

徐妍今年三十出头,儿子3岁,一家人住在杭州古荡的老小区里。“天冷了,这边很多阿姨都会在阳台上挂起酱货和香肠,也就把我的馋虫勾起来了。”她是重庆人,从小看着家人和街坊做香肠,对配料和手法一点也不陌生。“在重庆,每到入冬的时候,几乎家家户户都会做麻辣香肠,社区的物业甚至会在这段时间里集中搭起大棚,给大家熏香肠用。”

徐妍说自己决定动手之前,还是给老家的妈妈打了电话,详详细细问了一遍配料和方法。然后就开始动手了。

第一步:挑肉。在老家的配方里,做香肠要用猪臀部的肉,取八分瘦两分肥,“这和杭州的做法也差不多”。

第二步:调味。主要区别在于配料,除了盐和料酒,重庆香肠还需要花椒、八角、茴香、丁香、香叶,还有生姜和甜面酱。江浙香肠在做的时候通常只是简单调味,在风干的过程中完成入味的过程。但重庆香肠,则要在一开始就进行腌制。“要把配料都磨成粉,和搅碎的肉和匀,然后腌着,12小时,如果气温不高,我更愿意多腌一会儿。”

第三步:灌肠。然后就是灌香肠。“这个其实很简单,记住灌完打结之后,用牙签戳几个洞。”

第四步:挂熏。徐妍说,“你有两种选择,一种是像江浙的香肠一样,挂起来自然风干,半个月后一般就好了。另一种,就是按照重庆的做法,先晾三五天,然后要找地方来熏。”

“产量”小的时候,徐妍就在自己家里,用锅一点点闷,但这样既麻烦效果又差。后来需求量大了,先生索性帮她在老余杭的村子里找了个熟人。“传统上应该用柏树的叶子,拿一个大铁桶来熏,但在老余杭,我们就地取材,有时候用秸秆,有时候用砵糠。”

徐妍的重庆麻辣香肠,迅速在朋友圈里流行起来。“现在的人口味重,都觉得那种麻辣熏香的,用你们杭州话说,吃了讨。”她笑道,去年冬天,自己甚至还专门请了几天假来侍弄这些香肠,“大家喜欢,我也有动力!”

最后,作为一个小范围内的“香肠网红”,她也给大家一点购买重庆、四川麻辣香肠的意见:

1.不要一味要求香肠是全干的。全干的香肠萎缩成很干很硬只会比大拇指略粗一些,用水煮后,很难还原。更主要是吃起来干巴巴满嘴跑渣。真正好吃的香肠就是只有七八成干的,平常晾挂得差不多后,可以放进冷冻柜里,几乎能吃大半年的样子。

2.不要一味要求香肠用精瘦肉来灌制。如果是精瘦肉灌的香肠,煮熟后,用刀切很容易切碎。那样就不好吃,一点也不嫩,没有滑爽的口感。

3.不要一味追求价格低廉的香肠。价格很低的香肠所用的原料、配料是很有问题的,一分钱一分货,这些就不用多说了。

4.收到快递过来的香肠后,要马上在通风处悬挂,或者直接放进冰箱冷冻柜里,不过强烈建议使用后者来保存。因为那样子可以放一年都会保持原味。还不会吹得太干了。

记者 吴轶凡

“剁完手”后她们叫了外卖 “饿了么”双11订单暴增 有个最牛吃货一次性下单2万多元

记者 余夕雯

今年“双11”,网络订餐平台“饿了么”首次加入全民“买买买”的战队。吃货展现出了惊人的消费力,11月11日当天,“饿了么”单日交易额同比增长43%。

“双11”凌晨清空完购物车,一觉醒来急需补充能量的“剁手党”们,点开了订餐App。“饿了么”在“双11”期间推出免单狂欢、贴心半价等活动,吸引了不少新用户的关注。数据显示,活动期间,“饿了么”平台新用户同比增长率高达43%。

好奇吃货们都点了什么?在众多品质餐厅中,肯德基宅急送、麦当劳、必胜客宅急送、汉堡王和吉野家成为“双11”期间的最热门品质餐厅。

大学校园是主力外卖群体。今年“双11”期间,浙江传媒学院变身“吃货集中营”,成为当日外卖订单量最高的高校,上海理工大学紧随其后位居全国订单量第二、上海第一。此外,上海中环的上班族们,一举让这个区域成为全国“最能吃”商圈。

“双11”吃货界也迎来了最牛“土豪”。最大手笔的用户来自温州,一位女士在“饿了么”一次性下单21322元。在城市数据方面,上海市民以全国订单量最高的成绩成为订单王,北京紧随其后位居订单量排行榜第二,接下来分别是杭州、深圳、武汉。客单价最高的前五城市中,江浙沪地区占据了三席。

承接“9.27”品质节的品质外卖理念,首届“饿了么”外卖“双11”以品质“食”代为主题,希望借助全品类的优质商户和行业领先的物流能力,再次强化用户对“饿了么”高品质到家服务的体验。近期,“饿了么”持续发力供给端,在平台陆续上线北京宴、桂满陇、大董烤鸭等多家知名品牌商户,持续丰富平台用户选择。同时,在直接影响用户体验的物流配送环节,“饿了么”与阿里云合作,将人工智能引入物流派单环节,助蜂鸟准时达平均配送时长进一步缩短至29分钟,使其成为“饿了么”品质服务的有力保障。业内人士指出,随着外卖O2O市场格局趋于稳定,“饿了么”大力推行的品质路线或将成为后续市场竞争中的制胜关键。

都市健康·广告

狐臭

无效者
奖10万元

狐臭(腋臭),手术及微创(只能切除部分汗腺,青少年绝对禁止)、激光、药物注射、以香掩臭等传统手段效果往往不尽人意。

何氏狐臭净,纯中药无色无味透明水剂,温和无刺激、无污染,不改变皮肤颜色,不堵塞毛孔。五天只需用一次,涂抹于腋窝,渗入大汗腺,把产生腋臭脂肪酸过高的功能完全瓦解,调理汗腺正常分泌,祛除狐臭及体味。标本兼顾,正本清源。无年龄、无季节、无饮食限制,不影响沐浴,19年(1997-2016)验证,老品牌值得信赖!

厂家郑重承诺并经法律公证(公证号 408号):每位患者只需一瓶【何氏狐臭净】,就可清除狐臭。无效者重奖 10万元!密码防伪,杜绝假冒。

咨询电话:0571-85522119 免费送货 货到付款

杭州同一药房(浣纱路250-3号,市一医院大门正对面)、康源药房(清江路101号)、萧山宁泰药房(萧绍路1550号,市中心路萧绍路交叉口)、富阳东诚大药房(桂花路27号,现代商厦一楼)、临平临峰大药房(木桥浜路106号,文化广场旁)、转塘梦湖药房(直街)、瓶窑同泰药店(东兴路39号,好立方超市旁)、临安益寿堂药店(临天路77号,劳动大厦旁)、桐庐桐君堂药房(迎春路15号新华书店对面)、建德天天好大药房(新世纪大厦129-1号)、淳安宏山药店(新安东路377号)