

海南鲜品·品鲜南海



8月25日,在儋州市那大镇,居民赖秀艳拿出腊肠开始做饭。腊肠的香气弥漫开来,她仿佛坐上了飞驰的“时光机”,往事浮现在眼前。那是童年时盼望一整年才吃到的“年味佳肴”,是舅母将手艺传承给她时的感动,是一盒盒腊肠从儋州卖往全国各地的幸福……

儋州腊肠是有味的,咸香油润、余味悠长;儋州腊肠也是有声的,咬下一口,邻里共同制作腊肠时的欢笑声、团圆席间母亲温柔的嘱咐声都在耳边响起了。

儋州腊肠的味道可以抵抗时间、空间的变迁,之所以让人难以忘怀,不仅在于它本身的美味,更在于它烙印着乡情,萦绕着一代代儋州人的回忆。

■海报集团全媒体中心记者 吴心怡



儋州市兰洋镇南罗村村民梁土源在忙着晾晒腊肠。黎有科 摄

被列入市级非遗,儋州腊肠制作技艺在传承中创新发展

万千百味 不如这一口腊味



儋州腊肠。

恋乡

穿越时间的儋州味道

一根儋州腊肠,联结了赖秀艳的过去和现在。刚咬下一口,丰富的汁水就在口腔里跳跃。“太香了,小时候一年到头就盼着这一口。”聊起童年的经历,赖秀艳的回忆已然模糊,但说起儿时那一口腊味,她记忆犹新。

正如赖秀艳所形容,儋州腊肠色泽暗红,油光泛亮。咬上一口,紧实弹牙,肥而不腻,还能尝到具有颗粒感的猪肉,独特的风味在舌尖缠绕。

腊肠在儋州,主要是在南部地区流行。明清时期,客家人大规模迁移至儋州,因为迁移过程时常风餐露宿,他们便把鲜肉腌制起来,久而久之腊肠等各种腊味就在儋州流行开来,逐渐影响到同样分布在同地区的军话群体、黎族苗族同胞,最终形成独具风味的儋州腊肠。

秋风起,腊味香。赖秀艳说,从秋天开始,各家各户就开始制作腊肠,临近年关时,房顶、庭院,“整个那大镇都是腊肠味的。”

“没有腊肠,就不算过年。”这是赖秀艳从小听老人们讲的一句话。“有亲朋好友来拜年,家里的长辈就会拿出备好的腊肠招待客人。”

家住儋州侨植农场的谢文婷也有同样的回忆。“小时候不常有肉吃,快过年时就盼着外婆在家里制作腊肠。”谢文婷说,等待腊肠晾晒风干的十几天是最“折磨人”的,闻得到、吃不到,当时的她经常在庭院里守着腊肠,生怕错过最佳赏味期。

高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式,儋州人对此深信不疑。“晾晒好的腊肠水煮或白切,配上一碗白米饭,简简单单就足够美味了。”赖秀艳说,当然,她与童年的伙伴还有另一种吃法。“我们到邻居家‘讨’腊肠,用泥土包裹放在炭火里烤,香得不得了。”

记忆里,孩提的欢笑声与腊肠的香味萦绕在一起,成为赖秀艳脑海里“家乡味道”的最初注解,也构成了儋州人共同的“乡情”。

2019年,赖秀艳成立“儋耳舅母食品有限公司”,推出“儋耳舅母”腊肠,“现在大家也叫我‘舅母’,这个称呼和腊肠手艺一起传给我了。”赖秀艳笑着说。

守乡

严格复杂的制作工艺

8月下旬,暑气未消,距离“儋耳舅母”腊肠大规模生产还有一个多月的时间,赖秀艳并没有闲着,而是时常到“阳光晒房”擦拭用于晾晒腊肠的铁架。

所谓“阳光晒房”,其实就是赖秀艳家经过改造的屋顶。“侧面和顶部是玻璃,可以让阳光和风透进来,又不用再担心下雨。”赖秀艳说,“以前最怕天气‘不按套路出牌’,为了守护腊肠,我都成了半个‘气象专家’了。”

在自然环境中完成蜕变的腊肠,裹挟着风和阳光的味道。晾晒是儋州腊肠制作工艺中的最后一步,也是耗时最长、要求最严格的一步。“灌好的腊肠要晾晒12天-15天,只要开始晾,我们就要牵肠挂肚。”谢文婷回忆,有次吃饭时突然下大雨,全家人立刻丢下筷子跑着“抢救”腊肠,“我还因此摔过几个跟头呢。”

实际上,儋州腊肠味道浓郁、层次丰富,离不开其严格复杂的制作工艺。“儋州腊肠的制作工序主要分为三部分,备料、灌制、晾晒风干。”儋州市兰洋镇南罗村村民梁土源介绍,制作时要选购最新鲜的猪前腿肉作为原材料,进行肥瘦分割成手指头大小粗细的肉块,按“三分肥七分瘦”的比例混合,并加入适量的盐、糖、料酒等调料腌制——至于放多少调料、料酒需要哪些香料泡制,这就是每家每户“不能说的秘密”了。

紧接着,腌制好的猪肉放入漏斗形状的灌肠器中,被灌入处理干净的猪小肠,用绳子打上一个牢固的结。灌制好后,放入温热的水中烫除表面的油分,用竹签在肠衣上扎几个通风透气的小孔,便可以一串一串胖嘟嘟的肉肠悬挂起来,耐心等待时间和阳光的魔法慢慢起效。

为了儋州腊肠的提高生产效率,儋州广和食品有限公司创始人田传明引入切割机、灌肠机、烘干机等设备,原本需要晾晒十几天的腊肠,在田传明的车间里只需要7天即可“出炉”。

此外,田传明与全国各地的腊肠厂家交流,博采众长。“既保留传统风味,又加入现代工艺,我们生产的腊肠很受欢迎,全国各地都有粉丝。”田传明说。

思乡

漂洋过海的家乡味道

开始做电商以来,赖秀艳时常忙得吃不上饭,有时屋子里堆满了数百斤打包发货的腊肠。在全国各地,有许多许多儋州人等待着吃上这一口“家乡味”。

签收快递的当天,现居四川的儋州人杨彩丽就迫不及待地烧水、备料,准备复刻“妈妈味”腊肠,不一会儿,腊肠焖饭和腊肠炒青菜就上桌了。一家三口围坐在一起大快朵颐,透过菜肴氤氲的热气,杨彩丽仿佛已经身在家乡。

“自己在外漂泊是很孤独的,吃上一口儋州腊肠就好像回到了家。”杨彩丽说,从前每次春节假期结束,母亲都会给她塞上一大包自家做的腊肠,她担心吃得太快,总是舍不得多吃。如今,她多次在线上购买儋州腊肠,这熟悉的味道让她感到安心,“吃完随时买,想买多少就买多少。”

正如汪曾祺在年逾古稀时写道,“我很想喝一碗咸菜茨菇汤。我想念家乡的雪”。对于儋州人来说,腊肠散发出的香味,满载着漂泊游子对家乡的深情。为了让更多在外的儋州人尝到熟悉的家乡味,也为了让儋州腊肠走向更远的市场,赖秀艳从零开始学习电商直播,在女儿的帮助下上架产品,并积极参与多个电商节、展会,让儋州腊肠的名气越来越响。

“除了传统风味,我们还推出了麻辣味、黑椒味、蒜香味等,以后还要不断研发,推出更多味道。”田传明同样在为儋州腊肠的产业发展出力,他说,儋州的腊肠红鱼煲仔饭香飘千里,近年来他也在探索与儋州红鱼企业合作,让腊肠与红鱼这对“cp”长长久久。

“应该建立儋州腊肠协会,制定行业标准,大家形成合力,将好产品一起推出去。”对于儋州腊肠的未来之路,田传明提出了自己的建议。

2022年,儋州腊肠制作技艺被列入儋州第七批市级非遗名录。风味独特的儋州腊肠,不仅是儋州节日民俗文化的体现,更是儋州人生活日渐富足的象征。

腊味飘香,飘过时间的长河,飘向无数儋州人。吃完晚饭,赖秀艳打开了直播平台,继续推广她引以为傲的儋州腊肠。