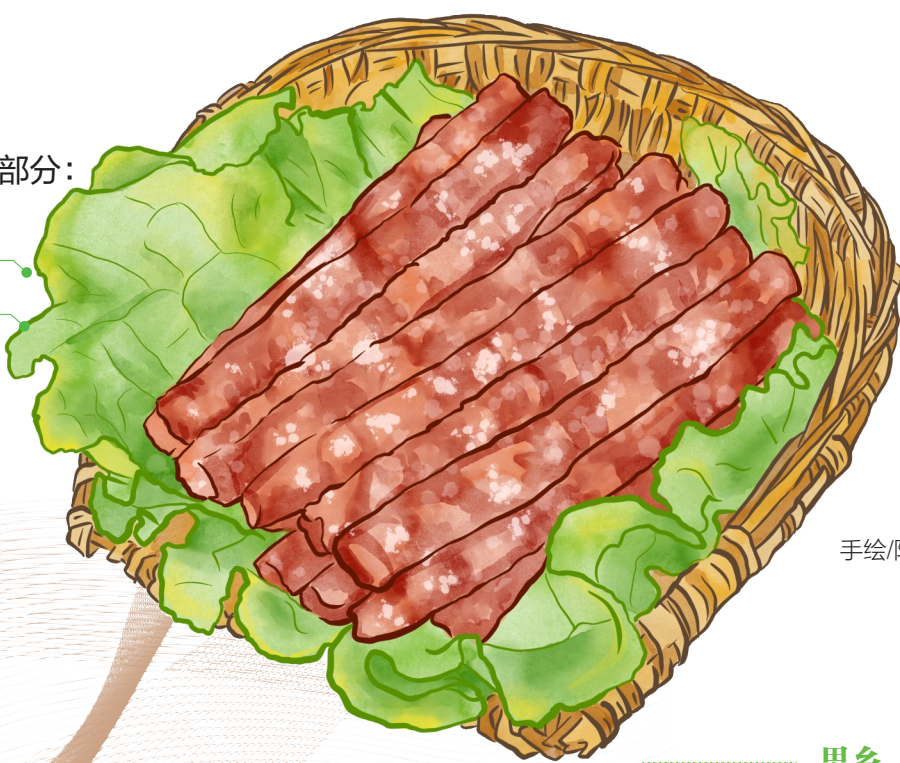


# 海南鲜品·品鲜南海

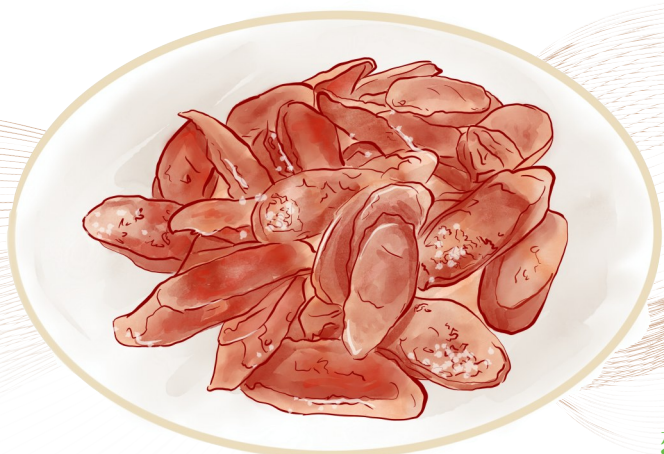
儋州腊肠的制作工序主要分为三部分：

- 备料、灌制、晾晒风干
- 制作时要选购最新鲜的猪前腿肉作为原材料
- 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

制图/杨干懿



手绘/陈海冰



恋乡

### 穿越时间的原汁原味



儋州市兰洋镇南罗村村民梁士源在忙着晾晒腊肠。黎有科 摄

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。

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，就想第一时间尝到美味。

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”。

“我家舅母就是腊肠制作的能手，她从长辈那里学来技术，制作出的腊肠咸香适口、油润不柴，1995年，她把技艺和秘方都传授给了我，我成了儋州腊肠制作技艺的第三代传人。”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士源介绍，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，便可以将一串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。

结婚后，谢文婷对腊肠晾晒时间的坚守被打破了，她的公公、儋州广和食品有限公司创始人田传明是一个不完全相信“时间魔法”的人，“自然晾晒既耗时又不稳定，不利于儋州腊肠走上市场。”田传明说，作为一名来自广东的“新儋州人”，2018年，他引入广式腊肠的流水线式工艺，决心将“养在深闺”的儋州腊肠推上更大的舞台。

为了提高儋州腊肠的生产效率，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，田传明还曾到北京学习，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，我们生产的腊肠品质稳定，很受市场欢迎，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，有许许多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口快朵颐，透过菜肴氤氲的热气，杨彩丽仿佛已经身在家乡。

“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。我想家乡的雪”。对于儋州人来说，腊肠散发的香味，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。

“现在女儿和儿子都回到家里帮忙，负责打包、发货、电商销售等，未来我也要把制作工艺传授给他们。”赖秀艳说。

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。

(本报那大8月25日电)

# 百般滋味，不如这一口腊味

被列入市级非遗，儋州腊肠制作技艺在传承中创新发展



儋州市兰洋镇居民庭院里晾晒的腊肠。黎有科 摄

海南日报全媒体记者 吴心怡

海南日报 融媒看点

## 海南日报新媒体推出创意海报 用听觉打开儋州腊肠

本报讯（海南日报全媒体记者周钰）腊肠，是儋州人餐桌上必不可少的一道美食。海南日报新媒体特别策划推出创意海报《用听觉打开儋州腊肠》，通过滋、怦、呼、哇、嘞等词，调动网友们的听觉系统，让人感受到风味独特的儋州腊肠，不仅是民俗文化的体现，更是关于年的记忆、家的味道。



扫码了解更多