

临近冬至,正是做腊味的时节。与往年不同的是,今年,猪站在了“风口”上,猪肉价格比往年贵不少。记者走访看到,市场上售卖的散装腊味比以往贵了20%以上,大品牌精包装的腊味涨幅5%以上。今冬,你会做腊味吗?

采写:本报记者 王芳
摄影:本报记者 吴长赋



超市、农贸市场里各式腊味已密集登场。

腊味飘香,散装价格涨两成以上

今年你家做腊味吗?

腊味摊位前“门庭冷落”

进入深秋后,超市、农贸市场的各式腊味迎来销售旺季。与往年不同的是,今年猪肉价格高企,腊味价格也水涨船高。

记者在我市各大超市看到,腊味专区售卖的各式腊肉、腊肠、腊鸭、腊鸡、腊猪嘴等品种繁多,既有广味的,也有川味的。但现场冷清,少有人买。

“原打算买几根腊肠解解馋,可感觉价格太贵了,还是再观望一下吧。”昨日,市民王女士在逛华润万家超市时表示,说不定过几天腊味的价格会降一些。

11月21日,本报曾报道在一系列政策“组合拳”之下,猪肉价格终于回落的消息,当时本地猪肉产品每一个品种每斤都比10月下降了2—3元左右。记者昨天依旧在同一间民生超市看到,时隔半个月后,各类猪肉品种单价又一次下降了2—3元左右,如前上肉11月下旬的价格是每斤30元,昨天是每斤27.8元;五花肉11月下旬的价格是每斤32元,昨天是每斤30.8元。但是,这个价格还是比去年贵不少。

散装腊味涨价逾两成

在华润万家超市,广式腊肠以大品牌的真空包装精品为主,并且因为品牌、等级不同价格也有差异。如皇上皇400克规格的,合家欢腊肠价格为43.99元、招牌腊肠为66.99元。在腊味散装区,川味麻辣肠一斤价格为39.9元、烟熏腊肉一斤价格49.9元……

“受今年生猪价格上涨的影响,各式腊味价格从10月以后也开始齐齐上涨,但涨幅不同。大品牌如皇上皇、利昌等腊味价格涨幅不多,主要是因为大品牌厂家有固定供应链或是加工厂、生猪养殖厂,猪肉价格的短期波

动带来的影响不大,涨幅在5%以上。”华润万家超市销售部有关负责人告诉记者,散装的腊味由于多是小厂商,猪肉存货量少,受市场猪肉价格波动影响大,其价格跟去年同期相比涨了20%以上。

据介绍,去年华润万家做腊味促销时,优惠价可达一斤29.9元,甚至还有特价19.9元一斤。但今年最低价是39.9元。五花腊肉去年的价格是每斤49.9元,今年价格分别为59.9元、69.9元。“今年腊味价格涨,与往年同期相比,销售量也有所下降,现在买的人较少。”该负责人说。

腊味情结必须满足

今年猪肉价格金贵,这让喜爱自制腊味的珠海市民烦恼了起来:这腊味还做不做了?要不要“忍痛割爱”?

“猪肉价格虽贵,但腊味还是要做、要吃,就是不能像往年做的那么多了。”珠海本地人杜女士说,今年少买些肉少做些,够自己家吃就可以了,不会再往外送。

同时,今年春节前,因防疫需要,不少地区禁止邮递猪肉制品,这可能让外地来珠人士无法尝到家乡的味道。“一到冬天,四川人就会惦记家乡的腊味。但邮寄受限制,我妈妈做的川味麻辣腊肠是吃不到了。我又不会做,买成品的麻辣腊肠又有点不

放心,怕商家放添加剂,所以今年我打算找加工点让人代做。”四川籍吴女士说,“自己选好猪肉,找人代加工成腊肠,拿回家再晾晒,每斤腊肠的加工费不过七八元,既安心又划算。”吴女士稍显无奈地说,终究是要满足自己的腊味情结的。

腊味煲仔饭是珠海冬天的热门产品,每家餐厅都有用自己“独门秘技”做的腊味,一煲好腊味可以让食客流连忘返。“我家这煲仔饭里放了店里自制自晾晒的腊肠、腊肉、腊鸭,去年每天能卖出100多份。”一家餐厅的老板郑先生介绍说,为了不亏本,今年腊味煲仔饭价格也涨了20%。



不少餐厅门前、居民院落都挂上了各式腊味。

小贴士

如何制作腊味?

●主料

五花猪肉1000克

●腌制料

粗盐30克,白砂糖15克,高度白酒30克,生抽30克,花椒20颗,八角1颗,干桔皮1大块

●制作步骤

1. 采购。买什么样的五花肉看个人口味而定。若不喜爱吃肥肉,可挑选看上去精瘦些的五花肉,注意一定要新鲜,可让档主将五花肉切成条状。

2. 准备好腌制的调味料,猪肉切成细条状用凉开水洗净,沥干水分备用。

3. 将粗盐在猪肉上涂抹均匀,并用手揉搓2分钟。

4. 将白砂糖、白酒、生抽、花椒、八角(掰开成小块)、干桔皮(掰开成小块)放入一大盆内做成腌料。

5. 将猪肉放入盆内,翻动几下,让其裹上腌料。

6. 将猪肉连同腌料一起倒入塑料食品袋中,排出空气,密封,移入冰箱冷藏,腌制5—7天。

7. 腌好的肉取出,用手把上面的腌料拨干净,用粗棉绳在顶部穿过,打个结。

8. 将腌肉晒在干净、通风、阴凉的地方,晒5—7天(具体晒的时间要看当时的气温,必须要低于15℃,这样肉类才不会坏)。