

灌香肠,要的就是私人定制

记者探访莱芜香肠现场加工点,进了腊月排长队

文/片 本报记者 陈静 张文娟

一进腊月就灌肠,是莱芜人多年来自发形成的习俗。香肠也是过年餐桌上一道必不可少的大菜!说到香肠,众所周知的莱芜口镇“香肠”有近200年的历史,是口镇的一项传统工艺,久负盛名,其中顺香斋南肠更是名闻遐迩。但临近年关,相比超市里包装精美的成品香肠,自己买肉找专业人士现场加工的香肠更受市民的青睐。

一进腊月市民忙着灌香肠

“咱们莱芜有一进腊月灌香肠的习俗,所以我这的猪肉也卖得特别快。”西苑小区农贸市场上的猪肉经销商告诉记者,近期有不少市民来割猪肉灌香肠。莲河小区农贸市场的猪肉经销商说:“阳历年的时候,有些顾客为了灌香肠早晨六点多就来买肉了,还有些顾客都提前一天预定上,少说都得割100块钱的。”

“这不快过年了,我得赶紧割点肉灌香肠,多少年的老习惯

了。”莱芜东关集上刚割完肉的冯女士说,一进腊月冯女士就开始张罗灌香肠了,“元旦的时候灌了一些,口感不是很好,这不准备再换个地方灌,多尝几家找个灌得最正宗的点。”

记者在某小区一家香肠加工点看到,冯女士提着两包肉在排队等候灌香肠,她告诉记者,去年过年的时候从亲戚家尝着香肠的口感不错,今年特意到这里来试试,“早晨7点我就把肉割

好,坐着公交车来了,没想到还是得排队啊。”冯女士笑着说,“在莱芜过年不吃香肠总觉得少点什么。”

“我对香肠不怎么热衷,但毕竟是过年,多少要灌一些,一般我都是在小区门口摊点上灌。”市民孟先生说。记者走访了多个农贸市场了解到,多数卖肉的摊点旁边都会有一个灌香肠的摊点,灌香肠的时间主要集中在上午。

莱芜最早现场加工点始于18年前

对于自灌香肠,肉质市民是放心了,味道如何又成了市民关心的一大问题。近日,记者走访了众多香肠现场加工点,记者了解到,香肠加工的工艺都大同小异,主要区别还在于配料。

记者走到莱芜东关农贸市场肉市时,被在肉市北面一香肠加工处排队等待加工香肠的队伍吸引了。据了解,这家名为“百年老字号口镇南肠加工处”的加工点开创

了莱芜现场加工香肠的先河。“我们这个加工处是从1996年开办的,我们是整个莱芜市场的第一家。”加工处的经理郑先生说。

“在这里加工香肠七八年了,怎么吃还是这里加工的口味好。”家住孟花园的邹女士告诉记者,今年为了避开灌香肠“高峰期”,才选择这时候来灌香肠,没想到还得排队。市民高先生称得上是这家店的骨灰级粉丝了,

“今年这是第4次来灌了,这次灌了以后要去内蒙走亲戚。”高先生说,他家就住在农贸市场附近,为了保持香肠的新鲜,他都是随吃随灌的。正在采访时,一位来自辛庄的孙先生用小推车推来几大袋猪肉。“这些肉净重100多斤,我们家每年都得灌100多斤肉的香肠。”孙先生说,这是自己家杀的猪,吃着放心,也分给亲戚朋友点。

香肠香,秘制配方是关键

这些香肠加工点都只是提供配料技术和制作加工,猪肉都是市民自己选购。“在加工香肠的前一天我们就将灌香肠用的肠衣洗干净泡入温水中了。”郑先生说,市民买来猪肉后首先在加工点称重;然后由工人将整块肉剁成小块;随后将小肉块放进削片机反复两次进行削碎,让肉块成为粗肉丁;将粗肉丁放进大盘之后,就由老师傅根据肉量多少加入

配置好的秘方调料进行充分地搅拌、腌制入味,这也是最关键的一步;搅拌工作完成后,就进入灌入肠衣的程序了。

工人首先将泡在温水里的肠衣套在机器的出肉孔上,让机器托盘里的肉丁都通过出肉孔进入肠衣,肠衣被灌满肉丁后,由工人进行打结。如此,一根根的香肠就加工完成了,剩下的就是市民将加工好的香肠带回家中进行晾晒,风干和蒸

煮了。

对于香肠加工最关键的一步——调制配料。郑先生告诉记者,香肠就是以猪肉和小肠为主要原料,配以砂仁、八角、边桂、花椒、茼蒿子等十余种材料,外加酱油,经过刮肠、剁肉、拌馅、灌肠、晾晒、蒸煮等工序制成。对于详细配制秘方,郑先生闭口不谈。“曾有人出20万买郑老师傅的配方,他都不卖。”等候灌香肠的老顾客高先生说。

失地农民不失业,日子更红火

玓庄村民家门口上班,过年人人都有千元红包拿

本报记者 郭延冉

“市里跟区里的两会刚刚结束,我立即认真学习了今年两会上的政府工作报告。王磊市长提出要建立失地农民合法权益保障机制,这一点我牢记在心。就我们村失地的现实来说,保障老百姓安居乐业责任重大。”莱芜市钢城区里辛街道玓庄村党支部书记、村委会主任刘海敏说。

失地农民不失业,家门口打工赚钱

作为莱钢集团唇齿相依的村庄,近几年来,为支持大企业发展,玓庄村的土地陆续被征用,现如今村民人均剩不到2厘地了,玓庄村村民成了标准的“失地农民”。没了地种,村民以何为生?记者了解到,村里土地被征用后,每人分到了3万多元补偿款。但将近10年过去了,拿到的补

偿款也快花完了,村民收入如何保障?刘海敏告诉记者,村里的劳动力主要安置在为莱钢服务的村办企业水渣场和2013年利用旧村改造腾出土地招商引来的60万吨钢渣微粉、石油提升机项目等几家企业,还有为莱钢输出了六七十名协议工,总共解决了村里400多名劳动力的就业问题。

“在家门口上班,钱一点儿也不少挣,比外出干建筑强多了。”51岁的高兴兵说。采访时记者看到,很多青壮年村民都穿着印有“山东钢铁”字样的工作服,这已成了村里一道独特的风景线。没了地种,妇女们也没在家闲着,到一华里外的莱钢型钢厂干保洁,一个月能有近千元的收入。

村里建起警务室,“天眼工程”增加百姓安全感

在玓庄村的文体广场旁,一座蓝白相间的警务室格外显眼。这处警务室是2013年3月份玓庄村与里辛派出所共同设立的,也是钢城区农村里设立的第一处警务室。尽管是在农村

设立的警务室,这里硬件软件条件都不落后。走进警务室,记者看到一面巨大的高清视频监控平台,在这上面,村里安装的60组治安监控摄像头的拍摄画面都能看得清清楚楚。

“60组监控摄像头基本上覆盖全村的大街小巷。此外,我们还安排了14名巡逻队员,24小时轮流在村里巡逻,老百姓很有安全感。”治安主任冯文立告诉记者。

香肠的制作过程



1.将肉切成方块。



2.将肉块放入削片机。



3.将搅拌好的肉放入配料。



4.腌制。



5.将肉灌入肠衣,进行打结。

过节发钱又发面,集体收入大伙共享

“这几年来,每年过年都有1000块钱领,能过个好年。别的村羡慕得不得了啊。”日前,领取村里春节发放的面粉时,村民白女士对记者说。玓庄村2200口人,过年每人发1000元,算下来可真不是个小数目。村子这么有钱?记者采访了解到,玓庄村村办企业水渣厂一年盈利200多万元,再加上承包出去的果园和新上两个大项目的土地租赁费等,每年的集体收入在300万元左右。“200多万用来给村民发过年的福利,剩

下的还是用来服务老百姓。90%以上的集体收入都用来改善民生是我给父老乡亲的承诺。”刘海敏说。

提起村里的变化,71岁的冯新章老人打开了话匣子。“这几年来,村里变化可真是不小。建起了老年人活动中心,修了文体广场,路面也硬化了,孩子上学坐上了大鼻子校车,村容村貌越来越好。村两委对我们老年人的照顾也越来越多了。我们虽然是个失地村,但日子过得很舒心。”