



■腊月里做、长江江风吹干最美味  
■用肉最好出自躯小而肥的“驼猪”

■南京香肚有20多种保密配方  
■猪尿泡变香肚外衣需4个月

# 香!南京香肚要香出个非遗

在南京,香肚要比已是国家级非遗的板鸭还有名。南京市民间文化保护工程中心主任王露明透露,南京香肚将申报市级非遗,“事实上申报国家级非遗都不是问题。”北风吹天气冷,南京小街小巷挂满了老南京们自制的香肠,可是香肚却很少见。难道这道老美食被人遗忘了?还是南京香肚有啥秘诀不能公开?记者展开了调查……

快报记者 胡玉梅 毛丽萍/文 顾炜/摄

## 南京香肚需用长江江风风干

天环集团内一派繁忙景象,香肚加工就在其中的一栋大楼内。原料车间、灌装车间、风干……在香肚的加工现场,时不时就飘来一股香味。天环集团老总尤扬径直把记者带到最顶层,进入记者眼帘的都是红彤彤的香肠和香肚。香肚在房顶最里面,一排排竹竿横在特制的铁架上,一个个香肚都用白绳子串着,每根绳子上挂两个红红的小球。

尤扬指着不远处说,“你看那就是长江,我们香肚就是用长江的江风风干的。”一个个红色的肉球,远远看上去就像红透的小苹果,很诱人,让人看了直流口水。尤扬说,香肚分大香肚和小香肚,大香肚有半斤重,小香肚是175克。为了让记者看到里面是货真价实的肉,没有掺任何杂质,他掰开其中一个,露出里面已经风得差不多的肉来,上前闻闻还有一股特殊的肉香直冲鼻子。

据了解,因为南京冬季天气湿冷,农历腊月前,数九寒天,这时候腊制的香肚最便于保存,味道也最鲜美。冬天相对湿润,特别有利于香肚瘦肉中所含的水分慢慢释放,也延长了香肚

处理后灌肉做成的“肉球”称为小肚,后因其浓香,又名香肚。

尤扬告诉记者,目前采用的虽然是现代规模化生产,但是依旧耗时很长。“先把猪膀胱放入稀释后的烧碱水中,充分搅动,夏季浸泡6小时,春秋两季10小时,冬季要浸泡18小时,一直到膀胱呈现出紫色,这时才能取出,然后放入清水中再浸泡10天左右,变白后捞出,排尽积水,向内充气,使膀胱成为气球形状,挂起晾干。把晾干的膀胱皮分别按大、小香肚的模型板裁剪,用缝纫机或手工缝制成型备用。灌装前再用温水浸泡,泡软后转入明矾水中漂洗,再用清水清洗至肚皮颜色洁白。”尤扬介绍,目前他们南京肉联厂年加工最高纪录为100多万只干尿泡。

看着一只只香肚薄薄的“外皮”,记者瞪大眼睛惊讶于需要这么长时间。尤扬说,“这已经够快的了,按照传统工艺,至少要4个多月。猪膀胱收缩性非常强,晾晒后透明化,肉质非常紧密,特别有咬劲。”

## “周益兴”的香肚最香

南京香肚究竟有多少岁了?据了解,清朝同治年间,南京中华门有叫“庄顶

记述:周益兴铺在彩霞街,专制售小肚,闻名大江南北。说的就是周益兴的专做香肚的老店号。据说周氏做的香肚十分考究。每年数九寒冬,店老板周听松总是冒着风雪跋涉扬州地区,大量采购猪肉。因为扬州一带猪肉皮薄肉嫩,严寒时猪肉质地紧密。也是因为要求高,周氏只做冬货,不做其他季节。香肚可以按照制作季节分为春货(立春到清明时期生产的香肚)和冬货(大雪到立春时期制作的香肚),其中,农历十一月或者十二月生产的冬货为最佳,周氏的香肚就会有“干金易得,一肚难求”的局面。

## 原汁原味香肚正在恢复中

尤扬说:“腊梅食品厂的香肚可以说继承了‘周益兴火腿口’的大部分工艺,但是还在揣摩其精髓……以前我们两个厂一年可以卖150万只香肚,现在我们厂每年要制作300吨香肚。”说起香肚的工艺,尤扬一脸不好意思,“原汁原味的香肚就是用猪膀胱装的,但是上世纪90年代,市场上很多冒牌我们厂的香肚在销售,为了打假我们才用猪小肠做外包装,在包装袋内贴上天环的标签。但如今回头看看,这算是走弯路了。我们要重新启用猪膀胱来做外衣。”

“我们用的肉,都是猪前腿的肉。”而据考证,南京的香肚之所以滋味好,是因为它和原料猪肉本身有关系。尤扬说,老前辈们做香肚用的猪肉要求出自躯小而肥的驼猪,这种猪并不常见。这种猪吃的是杂谷或者野菜,从不喂不干净的食物,也不让它躺在污水中。这种猪皮薄而肉肥,一煮即烂,最滋养于人身。但随着时间推移,驼猪本来个头就小,产量低,成本高,豢养不易,南京驼猪养殖越来越少了。

另外,制作香肚的时候,配方不同味道也不一样。“老南京制作香肚,一共有20多家,但家家都是保密配方,互不相传的。”尤扬笑着告诉记者,目前他已经召集老手艺人回忆当年的配方,希望能够把20多种配方都摸出来,一品尝后,选出最好吃的一种配方推上市场。

## 老南京食俗

### 香肚放哪,哪里就是首席

老南京人称,以往老南京摆筵席时,香肚所放之处,即首席客人所坐处。这句话形象地道出了香肚在南京人心目中的地位。

城南,一向被誉为最有“南京味”的地方。昨天,记者沿着长乐路开始寻找这种被遗忘的“味道”。高龄78岁的沈大爷摇摇头,很遗憾地告诉记者,以前这条街上有很多家卖香肚的,但是随着人们食俗的变化,购买这类食品的人也越来越少了,很多店因此歇业关门。

“很想念原来那种香肚,好吃呀,香。”正坐在凳子上晒太阳的张大妈则打开了话匣子,她从小就在城南长大,因此家里保留着许多老南京的习俗,过年吃香肚便是其中之一。在过去因为平时肉类供应并不充足,所以不但很少能吃到肉,就连灌香肚、香肠的肉也买不到,只能靠过节时候在商店里购买。她还记得在上世纪70年代,为了能够买到香肚,她爸爸还特地去找厂子里的好朋友帮忙呢!

## 寻找线索

### 最香香肚怎么做?

南京香肚已有100多年历史,它的原汁原味相信会印在很多老南京人的记忆里,它的原汁原味做法也许还遗留在民间,如果你有“周益兴火腿”线索,如果你知道谁是香肚传人,或者你知道品尝过的最味美的香肚是怎么做的,请拨打快报热线96060告诉我们。



车间里正制作香肚

的发酵醇化时间;同时又能有效抑制细菌尤其是霉菌的生长繁殖。”

## 香肚的“外衣”原是猪膀胱

知道吗,原汁原味的香肚外衣居然是臊味十足的猪膀胱,按照传统工艺,制作一件香肚“外衣”可要4个多月呵。

猪膀胱,俗称猪尿泡,但是因为猪尿泡粗俗不雅,所以老南京人就把它经过

泰”的夫妻店,自己动手制作“小肚”,由于香味浓郁,大家都叫它“香肚”。后来有一家叫“周益兴火腿口”的火腿店继承了前人制作香肚的经验,并改进了配料方法,所制香肚腊味更为醇厚可口。

“周益兴火腿口”是一百年老店,创建于同治四年(1865)年,店址位于大彩霞街上,1922年在三山街驴子市开了分店。清代著名诗人袁枚在《随园食单》中

**清咽滴丸**

OTC 甲类

要清咽 用滴丸

咽喉药道, 药治药养  
快效治疗咽干, 咽痛, 咽肿

[功能主治] 疏风清热, 解毒利咽, 用于风热喉痹, 咽痛, 咽干, 口渴, 或微恶风, 发热, 咽部红肿, 急性咽炎见上述症候者。

全国免费电话 800-818-3822

天津中新药业集团股份有限公司第六中药厂

南京金陵大药房有限责任公司各门店均有售  
江苏先声连锁药店有限公司各门店均有售  
南京宝丰太平大药房有限公司行售