

网红于师傅出摊啦 第一天就做了700斤香肠

今年土猪肉香肠降价了,但加工费涨了1元

本报记者 杨云寒

立冬一过,很多吃货就开始惦记起杭州文晖农贸市场于师傅灌的香肠了。

每年这个时候,于师傅都会从金华赶到杭州,一直到过年前一周才回去。这已经成为他和食客们的一个默契约定。在接下来3个月的时间里,他灌制的手工香肠会如期与大家见面。

11月6日,于师傅更新了一条朋友圈:“明天开始做香肠……”



于师傅将香肠挂在竹竿上,晾晒风干

出摊前一周已接单,第一天要做700斤香肠

11月7日,开摊第一天。

早上7点不到,记者来到文晖农贸市场,一眼便看到了于师傅的摊位。此时距离约定的开摊时间还有半个小时,摊位上堆放着十几只红色塑料袋,里面装满了鲜肉,其中一袋是牛肉,其他都是猪肉。

“找于师傅?他还在吃早饭,马上就来。”于师傅的妻子徐女士、姐姐于阿姨说,她们一天前刚从金华赶来帮忙,于师傅一周前就到了,提前做了很多准备工作,光是卫生就打扫了两遍。

没多久,于师傅来了。开工前,他又花

了几分钟打扫了一遍卫生,随后拎起桌上一袋猪后腿肉,倾倒在绞肉机上。

切碎的肉,按比例添加食盐、白糖、味精和自酿的高粱烧,搅拌腌制后便装入灌肠机制作香肠。

“上周就陆陆续续有人打我电话,问我什么时候做香肠。”于师傅告诉记者,现在做的这批香肠,大多都是客人提前预订的,其中有一些开饭店的老客,前一天晚上专门把自己买的肉送来找他加工。“一共500多斤吧,上午要做完,下午还要再做200斤。”他说。

浙江草莓提前一周上市 头茬果变“苗条”了

本报讯 今秋的第一颗草莓,你吃到了吗?

现在杭州水果店卖的草莓,基本都是外地货,从10月底开始销售的是江苏草莓和辽宁丹东草莓。杭城水果批发市场昨天的草莓批发报价,江苏草莓大约是10元/斤,丹东草莓大约是50元/斤。商户们反馈说,江苏草莓口感有点酸,水果店一般不拿货,丹东草莓味道不错,大家现在吃得比较多。

很多浙江人还是比较爱吃成熟度更高的本地草莓,现在本地草莓刚上市,价格比外地草莓要贵一些。

今年,绍兴的老高种了50亩草莓,本周红草莓开始上市,时间比去年提前7~10天。而建德的李大姐地里的红草莓,要11月底才上市。

为什么同样都是红草莓,上市时间会相差一个月呢?

省农科院草莓课题组的老师解释,草莓是一年一种,小苗的移栽定植在每年9月份。如果本地农户种的是已经花芽分化的云贵高原草莓苗,草莓上市时间就要早一点;如果种的是浙江本地草莓苗,因为今年秋季气温高,花芽分化推迟了,那就会比往年晚一周。

草莓一个采摘周期一共能采收三到四茬果。本地草莓头茬果当年11~12月上市,二茬果是次年1~2月上市,可以一直采收到5月中下旬。

绍兴老高家的红草莓,种的是贵州运来的穴盘苗,目前刚上市,采摘价要75元/斤,现在地里每天只能采300斤~500斤。到了后面生产高峰期,一天能采2000多斤。老高说,那时候的价格会比现在便宜20元~30元/斤。

老高地里的草莓有章姬、越秀、建德红三个品种,感觉今年的头茬果一颗比往年同期少5克左右。建德李大姐家种的草莓是本地苗,早熟的白草莓个头感觉也比往年要小。

省农科院的老师说,今年本地草莓头茬果集体“瘦身”的原因和秋季气温偏高有关,因为过高的温度会让草莓提前成熟,个头还没来得及长大呢。

如果想吃个头更大口感更好的本地草莓,专家建议,随着后期气温的降低,本地草莓二茬果的表现会更好。

本报记者 施雯



最多一天要卖4000斤,半个月后客流会达高峰

灌香肠的工作基本由徐女士和于阿姨完成。刚灌好的香肠,看上去软塌塌的,被卷成一圈一圈躺在案板上。她们熟练地将肠衣的口子扎紧,又用工具在香肠身上扎出一个又一个小孔,用于通风。不到十分钟,十多根香肠就已成型。

于师傅说,这些香肠要在太阳底下晒上三天,再自然风干两个礼拜,口感才更好。

市场后方有一个院子,横着几根竹竿,于师傅会在这里晒香肠。他爬上木梯,将香肠挂在竹竿上,并用手拨弄着,把这些香肠分开。“你看今天这个天气,风不大,阳光充足,就很适合风干香肠……”于师傅说,希望接下来的每一天,都能遇上这样的好天气。

让记者感到意外的是,现在来光顾的客户不多。“这正常的,每年第一天开摊都冷清的,过几天人会越来越多。”于师傅说,按照往年的经验,每年客人最多的时候,是在开摊的半个月以后。“夸张的时候一天要卖4000斤,排队都要2个小时。所以经常要加班加点。”



徐女士熟练地在香肠上扎出小孔,用于通风

今年的高峰,于师傅预计会在11月22日左右。“15日以后,我姐姐要去钱江苑农贸市场卖香肠了,到时候肯定需要再雇人来帮忙,不然真的要忙不过来了。”

土猪肉香肠降了5元,加工费涨了1元

吃货们最关心的,应该是香肠的价格。

于师傅说,今年跟往年的价格差不多,风干后的普通猪肉香肠价格基本没有变,还是80元/斤,不过成品土猪肉香肠和刚灌好的生猪肉肠都降价了。比如风干好的土猪肉香肠,去年每斤要卖100元,今年只要95元;而灌好的生土猪肉肠,单价从原来的40元降为35元。这也是为了答谢20年来广大新老客户的支持。

当然,如果你选择自己买肉找于师傅加工,加工费会稍稍涨一些,每斤的单价从去年

的9元涨到了今年的10元。之所以加工费会涨,是因为这些年,无论是人工成本,还是各类原材料的价格都在上涨,于师傅也要控制成本。

上午10点,住在附近的市民张大伯来到于师傅的香肠摊前。“于师傅你开张了啊。”张大伯有些惊喜。他吃于师傅的香肠已经10多年了,每次来都买10斤~20斤。“我们小孩很喜欢吃,说有酒店里的味道。”张大伯告诉记者,于师傅家的香肠口感很不错,每年他不仅自己吃,还会买一些当年货送人。