

手工香腸

採訪·攝影／林麗娟

香腸製作：楊淑燕廚藝工作室
台南市中華北路143號 · 0929-123299

火烤香腸，
據稱源起於機車工人
把香腸放在經過消毒的鐵鏟上，
然後送進爐膛，在燃燒的煤塊上烘烤而成的。



製作臘腸

早期勤奮樸實節儉的農民，把剩餘的肉末、肉渣、豬內臟等拿來灌香腸，再添一道窮人美食，他們認為把碎肉包在腸子裡面，具有延長食物保存期間的功能，豬腸膜不會影響裡面豬肉的原味，而且腸韌、肉軟，口感上很搭調。

古早味香腸與打珠子檯



歐式臘腸

阿公們年輕時代的現烤香腸，是搭配著珠子檯出場的「獎品」，視所打分數高低決定贏得的香腸數量，沒有檯子機具、電動計分板之前，還是用手打彈珠在一塊板子上的，再計分在厚紙片上。

沾著炭黑和豬油的紙片，由小販牢牢地捏在手裡，顧客在紙片上「追分」、「成功」，如同正夯的火車站名，「嘟！嘟！」香腸列車進站了，祭給了貪饞的嘴。小販的珠子檯生意要好，獨家灌製的香腸味道必得出眾，消息傳開後，排隊者眾，打珠子檯是有趣的競賽過程，吃香腸才是目的。有吃又有玩，老少都愛，先生打了香腸，滿足

了玩興，還可拿著香腸回家幫廚房裡的老婆加菜。

哪知，早期農漁村被視為「高度娛樂」的珠子檯，早就一路被柏青哥、電視、夜店、電玩店、電腦遊戲等等新興的娛樂方式取代了，一旦沒落，只能偶而在夜市瞥見它妝容殘敗的落寞、聽見它欲振乏力的零星「嗒嗒」聲響。

倒是香腸成了氣候，東西方饕客都愛吃，歐洲和台灣都製作香腸、臘腸，

製作香腸



台式原味香腸·藥膳香腸

份量：約50條

材料

瘦絞肉2400克、肥絞肉3600克、小腸衣10條、圓形漏斗1個

配料

原味香腸：甘草粉1大匙、白胡椒粉1大匙、肉桂粉1/2茶匙

藥膳香腸：甘草粉1大匙、白胡椒粉1大匙、肉桂粉1/2茶匙、五香粉1大匙

調味料

原味香腸：鹽1大匙、細糖400克

藥膳香腸料：鹽1大匙、高粱酒（酒精濃度58°C）200c.c.

作法

1. 先把瘦、肥絞肉混勻，分成兩份，每份各2500克，都絞成顆粒狀。
2. 原味香腸加配料混勻，再混調味料。
3. 藥膳香腸加配料混勻，再混調味料。
4. 作法2、3都醃入味放一夜，第二天再灌製香腸，小腸衣一端洞口繫接住漏斗孔，把香腸料從漏斗內灌入腸衣內，並打結成一段段的香腸狀，直到材料用完。
5. 灌好香腸後，須利用日曬半日以上的環境日曬風乾，如無日曬則須裝入塑膠袋後，用報紙包好，放置冷藏室，待晴天時再行日曬。
6. 要吃香腸時，油煎即可。

TIP：

1. 這道香腸製法配方並無添加防腐劑，因此對人體健康較佳，香腸日曬風乾後，擺進冰箱裡冷藏，期限上只能冰3天，如超過3天才要食用須在第3天時放入冷凍室，以防腐壞。
2. 市面上還有灌粉腸，材料上的差別是多加了太白粉、番薯粉、紅色6號色素，呈現較為粉紅的色澤，作法差不多，吃法則是把灌好的粉腸徐徐放入沸水鍋內，小火煮熟，約煮15分鐘左右即可食用，口感比較柔軟。



香腸獨樹一幟，壯大成一味不可不吃的美食。

對照現今機械化製程的、分節綁段式的、口味多變化的、甚至迷你尺寸的香腸，古早原味、手工製作的香腸因為費工，也漸漸融進美好年代的舊記憶裡去了。循味而來，標記著喜慶年味的這份感動，永遠是屬於古早味手工香腸的，紅梅掛在冬末的枝頭，可別太快凋零囉！

古早味香腸代表店－和美



就在被絕大多數人遺忘的「小琉球」，屬於郵遞地域上的「海角七號」，和美商行已傳承三代做香腸。

負責人林天佑去年底榮獲經濟部GSP金牌服務認證，當初基於休閒零食的想法開始做香腸、旗魚鬆，未料因此延續了漁村的文化特色。

近百年前阿公的年代，醃漬的臘腸是地方上家庭宴客的最佳美食，和親戚、朋友聯絡感情最受歡迎的伴手禮，真正屬於地方特產品。屬於「延繩」海釣文化，漁民發揮捕魚專長，加上廟口文化，臘腸、香腸就洋溢著濃濃的年節氣息。

早期，祖先因對外交通不便，民生物資嚴重缺乏，耕作早稻、番薯、落花生看天收成，自給自足，喜歡利用作物飼養黑毛豬，把豬穿耳洞後綁在樹幹上。每逢男丁16歲、當兵者平安榮退、結婚喜慶、廟口廟會等等，村人都會用黑毛豬酬神，拿腿肉作成臘腸，宴客、拜拜，然後全村的人聞著那香氣，吞嚥著越湧越多的口水，期待聚而食之。

臘腸演變到香腸，為什麼在此地都是長條不分節的？地方有個傳說，長老在一次睡夢中，夢見頭戴員外帽、手持神

杖、白鬚過胸的土地公指示「要做成整條長長不分節的香腸」，於是，鄉民喜歡用長長不分節的香腸拜拜，這才是正港的古早味香腸，紅色象徵喜慶，長長不分節為的是祈求延年益壽、漁獲綿延不斷。當香腸條條掛上竹竿，這不是電影「大紅燈籠高高掛」，演的倒是「香」



和美手工香腸

何處可買到手工香腸？

和美商行

地址：屏東縣琉球鄉中山路93號

電話：(08) 8613592

鄭記香腸

電話：0800-081-223

地址：屏東縣琉球鄉中山路204號

橋頭煙腸矮

地址：高雄縣橋頭鄉第一公有市場內

電話：(07) 6113108

池肉林的「大紅香腸高高掛」！

選豬後腿肉、手工切肉成肉片、肥瘦絞肉比例勻稱、灌香腸，怎麼料理？林天佑說，吃法有4種：

1. 油煎法：香腸解凍至中心軟化，切成5公分長段，放入少許油潤鍋，小火不停翻滾煎香腸，以不燒焦為準，直至腸衣外皮酥脆，咬勁香Q有汁。
2. 烤箱法：香腸抹上少許油，烤箱預熱到上火210°C，烤約6分鐘，翻面總共約4次，至表面金黃色酥熟為止。
3. 水煮法：平底鍋內放入香腸，加入200c.c.水和少許油，開中火，翻面數次至水乾，見香腸呈金黃色即起鍋。
4. 電鍋法：先放入電鍋內烹煮後，斜切5公分長，再用炒鍋快炒至香味冒出，起鍋，加蒜苗段排成拼盤，是配飯、下酒的良伴。

手工灌製的古早味香腸，不添加任何防腐劑，所以保存時請將香腸分成多次烹煮的份量，用保鮮膜包裹後，再包一層紙，放入冰箱冷藏的嚐鮮期是2天，冷凍則可保存90天。

和美也教您如何以香腸入菜，第一道香腸滑蛋飯用電鍋就能輕鬆搞定，蒸煮好香腸飯後，香腸片加入蔬菜、蔥放在鍋內飯，倒入蛋汁，撒上胡椒粉，拌勻後，燜10分鐘。

第二道香蔥香腸蛋捲是把麵粉、鹽、蔥花、雞蛋充分打勻，做成麵糊，入平底鍋用薄油慢火煎麵糊到兩面都呈金黃色，盛盤後，中間放香腸片，捲起，蛋捲對半切開或切段，吃得一口接一口。

品嚐異曲同工的極品香腸

已有60年歷史的高雄「橋頭煙腸矮」，起源自黃老闆的爸爸就叫「矮仔」，早上灌好香腸，下午就賣，香腸只選用後腿肉，沒有骨頭和腳筋，肉質有彈性，口感佳，香腸肉是用切的，不像一般是用絞肉灌成，吃起來嚼勁特出。

煎原味香腸、黑胡椒香腸，黃老闆堅持只有木炭烤爐才能將香腸的美味發揮到極致，望著香腸的肉汁滴在木炭上，彷彿回到路邊打香腸的孩童歲月。

有50年歷史的小琉球鄭記香腸，由來自東港的鄭水樹所創，現傳承到鄭志豐手上，這令人無限懷念的古早味香腸，一律採用後腿肉及里肌肉，以人工起筋，也就是把瘦肉裡的軟骨、細筋剔除乾淨，滿費工耗時的，100斤的瘦肉，約可起出3斤的筋來，可見一斑。

鄭記香腸乾脆每天在店門口灌製香腸給大家看，表示就是純手工兼講究衛生，才不怕你看。援用古早製法以豬小腸灌製，而非塑膠皮；搬至陽台以陽光曝曬後才烘烤，絕不用電子爐直接烘烤，難怪鮮嫩多汁、濃郁香甜。

知名品牌－黑橋牌及其他

大字號的知名香腸品牌，首推1957年陳文輝創立的「黑橋牌」，在台南運河旁俗稱「烏橋仔」的地方成立了肉品加工店，是「黑橋」品牌的起源。堅持採用後腿肉、不摻粉等原則，料好實在，闖出名氣來。

「新東陽」則推廣履歷黑豬肉香腸，黑豬肉有履歷就如同有身分證，安全肉品讓人吃得安心。黑豬肉的



烤香腸



肌纖維較多也較細緻，透過健康飼養過程以達到豬肉肥瘦的黃金比例，比起白豬肉含有更豐富的抗氧化物質，



快樂豬



產銷履歷豬

爽口，回味無窮。

在豬肉裡作文章，「香草豬」是吃香草植物薰衣草、鼠尾草、迷迭香、羅勒長大的，肉質鮮嫩無腥味；「快樂豬」是雲林縣標榜「聽音樂長大」的履歷產銷安全認證良品豬肉；山豬肉是原住民最愛黑山豬，肉Q汁醇；士林夜市名產大香腸也有30好幾年以上的歷史了，當初的製造噱頭流芳有名堂，選用上等豬後腿肉，拌上被視為最高機密的調味料，掌控住炭烤的火候及時間，免得外皮熟了而內層是生的，或是烤得外皮焦了，裡面才能熟，所以，經驗才是真格的拿手絕活，保證吃得過癮。

日月潭國家風景區一帶，魚池阿薩姆紅茶飄香，魚池街上就有手工製作的紅茶香腸、香菇香腸，當地原住民邵族則高舉小米香腸；台中縣新社鄉農會結合農特產品推廣杏鮑菇等菇類香腸；除了埔里鎮有濃郁酒香的紹興香腸，坊間也可見金門高粱酒香腸和其他口味的蒜味香腸、辣味香腸、紅麴香腸、墨魚香腸，加中藥材訴求養生的香腸、士林夜市裡糯米腸包香腸的「大腸包小腸」、個頭可愛的珍珠小香腸、櫻花蝦與芥末相遇在香腸裡的東港特產香腸，用味蕾來趟香腸的巡禮吧！不搭蒜頭，搭薄荷亦清香，未嚼已先醉。

值得注意的是，如果不是現做現賣的手工香腸，一般市售香腸所含的亞硝酸鹽一碰到含胺類的食物，在酸性環境下容易形成

有害的致癌物質亞硝胺，消保官張嘉麟建議，一般水產類的魷魚乾、秋刀魚別和香腸一起食用，也不要邊吃香腸邊喝乳酸飲料。烹煮方式可以改變香腸亞硝酸鹽的含量，建議避免直接油煎或火烤香腸，而是先經過蒸、水煮，好讓部分亞硝酸鹽流失，吃得更開心。



金門高粱香腸



香腸攤前饕客買



不搭蒜頭，可搭薄荷



烤山豬肉切片