



压成饼的脂渣放在架子上晾晒。



工作人员时时关注,搅拌脂渣。



严控脂渣温度,炸至金黄色捞出。



脂渣成为当地人馈赠亲朋好友的礼品。

李沧脂渣飘香百年

□图/文 记者 郭建政 金灿

9月29日,在青岛李沧郑庄刚焯好的脂渣出锅了。刚出锅的脂渣色泽金黄透亮,犹如一根根闪闪发光的金条,香喷喷的味道带着刚出锅的余温,咬上一口浓香酥脆,让人回味无穷。

“脂渣”源自青岛民间,是制作简便,营养丰富,味道香浓的一种特色食品。据郑庄脂渣的负责人吕俊忠介绍,脂渣的历史可以追溯到明万历年间。当时倭寇横行,民不聊生,周洪谟奉皇命抗击倭寇,倭寇狡猾令剿匪大军经常扑空。周便在沿海设防,倭寇经常半夜来犯,大军未进食便要出击,严重削弱了战斗力。在为难之际,胶东郑庄老家的乡绅(现青岛李沧郑庄)遣人送来独家秘制的猪肉脂渣。士兵吃后体力充沛,精神抖擞,抗击倭寇所向披靡,在沿海各地传为佳话。

经过了一代又一代人的传承,如今的脂渣在制作工艺和口味上都有了很大的改善。与传统脂渣制作相比,其选材更加严格,环境更加卫生,制作工艺更加成熟。

近日,记者走入郑庄脂渣生产车间,探秘这美食的加工过程。脂渣的选材非常讲究,其原料产品产出比均为6:1,每头成猪仅选取1.5-2kg脂肪厚度为0.5cm表层肌肉作原料,然后严格按照“瘦八肥二”标准。选好材之后,取去皮的五花肉洗干净,经过纯手工标准切割,确保成品大小均匀,口感浓香酥脆。在焯脂渣的油锅前,有专门的工作人员在一旁看守,严格控制脂渣的焯制时间和温度。在这个过程中,脂渣的火候变得非常关键,火大了脂渣会发黑、变焦,无法食用;火轻了,油腻味太重,吃几口后就会感觉太腻,同时香味也会不足。最好的火候是脂渣变成金黄色后出锅,脂渣的紧密程度适度,紧而不焦,香而不腻。焯好的脂渣出锅需要压成饼状,经过晾晒就可以包装成品了。

李沧脂渣,香飘百年。它不仅是酥脆可口的一种美食,更是成为了当地的一种饮食文化的象征,承载着青岛人的许多怀念。



精选去皮五花肉切成条状。



将炸好的脂渣挤出多余的油脂,压成饼状。