

從台灣年節傳承香腸美味

略探琳琅滿目的德式香腸

農曆春節，依照華人習俗，香腸、臘肉是必備應景佳餚，紅澄澄油亮色澤組合而成的臘味拼盤有十足年味，代表「喜氣洋洋福氣到」。

台灣年節香腸 傳承醃製美味 長長久久 好運道

香腸是歷史悠久的加工食物，幾乎是全球肉食民族都會製作，將宰殺牲畜後的腸子洗淨處理後，再填入攪拌、調味的碎肉或肉糜，經日曬、風乾做為不易腐爛的再製食品，可延長食物保存期限，台灣地區也不例外，一到過年，就會看到風味各異的香腸年貨。最具醃製美味的有港式香腸、肝腸，強調酒香味；湖南香腸注重燻香，帶些辣味；台式香腸多汁豐腴，鮮味濃郁，此外尚有添加豆腐的豆腐香腸，或增添麻辣味、玫瑰味、高粱味、黑胡椒的香腸。

過年的圍爐團圓飯，不少家庭會準備香腸、臘肉搭配蔥蒜這道年菜，此外長輩還會說出「長長久久」吉祥話，原來腸諧音「長」，年節吃香腸，還有好運長久的意味。記得！今年過年的餐桌上一定要準備一盤香腸臘味餐，為自己增添好運道。



德國人依戀香腸 來自DNA情結 多達1500種

華人對香腸的記憶是年味，但對德國人來說，對於香腸的依戀更勝一籌，他們自解是「來自DNA情結」，從日常到節慶必定要享用的美食，幾乎一餐不能沒有香腸，就連婚禮喜宴，香腸都是料理主角，餐桌上擺滿各式香腸，讓賓主盡歡。

到德國的旅人，逛一逛市街，應會對陳列在貨架上各式各樣的香腸留下深刻印象，視覺中絕對有難以抹滅一條一條的香腸印記。香腸看似簡易加工食物，沒有高深學問，德國人卻能將香腸藝術玩到極致，製作出琳琅滿目的美味香腸，確實令人佩服！

香腸並非德國人獨有的食物，西班牙、法國、奧地利也愛這一味，只是德國人發揮得更為淋漓盡致，幾乎每個地區都有獨具風味的香腸，種類多達1500種，素有「香腸共和國」封號，顯見德國人癡迷香腸之一斑。

常見4種德式香腸 單吃佐菜皆可 美味各異其趣



咖喱香腸 (Currywurst)

這是逛德國市街必吃小吃，將香腸切成小段，煎得脆脆，佐以咖喱粉、番茄醬汁即完成，柏林還有一座咖喱香腸的博物館，專門介紹歷史、製作及美味來源。



慕尼黑黑白香腸 (Weisswurst)

巴伐利亞州的傳統美食，主原料是剁碎小牛肉、豬背脊肉調和而成，佐以辛香料調味，再灌入腸衣中完成，先將水煮滾後，再將白腸浸泡十分鐘後剝皮食用。



紐倫堡香腸 (Nürnberger Rostbratwürsten)

德國紐倫堡最有名的小吃，是精致小巧的油煎香腸，約拇指大小，又細又短，7至9厘米，最多25克重，製作時，需獲得歐盟地理保護認證。最具味覺的吃法是搭配酸菜或馬鈴薯沙拉一起享用。



法蘭克福香腸 (Frankfurt Wurst)

是德國最平民的香腸，傳至美國後，成為夾在麵包中的「熱狗」，再佐以番茄醬或芥末，因此法蘭克福香腸也稱為熱狗腸。單獨食用也可以，只需用熱水烹煮至八分鐘，即可食用。

❗小記

豬瘟來襲！別再從中國違規帶回香腸！琳瑯滿目的德國香腸，你其實可以有更多選擇！