

烧乳猪，意指“红皮赤壮”，作为清明节的主角，肩负着祭祖和食用的双重使命。一只靓乳猪要经过腌制、上叉、烫皮等工序，烤制时的火候更加考验师傅的功力，猛火淬出鲜亮红皮，皮酥肉香嘎嘣脆，每一只都花足了心思。

眼下是乳猪的销售旺季，从星级酒店、粤菜餐馆到烧腊店都在主推清明金猪，怎样选到放心、实惠且全家爱吃的烧乳猪？这次我们就带大家去深入了解烧乳猪的选料和制作。

乳猪价格略降，优惠大于往年——

清明将近 祭祖金猪开售

文/羊城晚报记者 王敏 马思泳 图/受访者提供



火候恰当的烤乳猪，肉嫩多汁

行情：价格较去年便宜

受疫情影响，今年清明节的祭扫活动将有时限和人数上的限制，市民对祭祖金猪的需求量有所下降。近日记者走访市场了解到，今年金猪的价格较去年相比略有下调，为了吸引消费者，按金猪头数计价的酒楼和烧腊店多数会赠送一份发糕。

广州酒家表示，目前祭祖金猪的预定情况较为理想，由于今年肉价成本相对稳定，售价会稍微降低。如去年4月10日前购买是798元/只，今年预售价为688元/只，低了100多元。同比去年，今年的折扣更为吸引，最低折扣去到约7.7折。

广东胜利宾馆透露，今年的猪价虽有轻微波动，但没有

太大的升幅，仍在成本可控范围之内。中餐厅的乳猪烤制已经有数十年历史，每年都会老街坊前来订购，相信接近清明时订单会不断增加。

黄埔华苑酒家向记者展示了两种价位的金猪：大猪738元/只，奶猪538元/只。店家表示，从上周起陆续有客人前来预订，今年和去年相比，金猪价格浮动不大。

选购：6斤-8.5斤最适宜

购买乳猪在重量选择上是否有讲究？广东胜利宾馆的烧腊师傅表示，6斤的乳猪是一个比较适中的选择，因为这个重量的猪表皮和肉质厚薄适中，烤制后皮脆肉嫩而油腻感不重，男女老少均能接受，用于外卖也易于携带，所以广受欢迎。

广州酒家则选择个头8.5斤左右的乳猪，祭祖和分吃时，分量都刚刚好。据了解，8.5斤的乳猪肥瘦适中，可以烧出持久酥化的麻皮来，大于这个重量的乳猪，肉质则会过于肥腻，皮下脂肪多。

纵观市面上常见的乳猪，

产地包括湖南、江西、广西、越南，其中又以越南乳猪为大多数师傅所乐用。行家透露，越南小乳猪和广西小乳猪都属于花猪品种，品质接近。若说最好吃的，则是来自巴马的花猪，身短耳短脚短，皮下脂肪刚刚好。

广东胜利宾馆相关负责人介绍，以往餐厅一直选用越南的猪种，因为皮质好，易于烤制，成品口感和卖相都属上乘。近两年受疫情等因素影响，进口食材货源无法保证，经过几番研究和尝试，厨师团队决定选用适合的本地猪种，烤制后能保持原优质猪种的效果。



常见的传统烤乳猪吃法是“片皮”

烤制：

火山石代替木炭

乳猪的制作分了好几道工序，腌制、风干等这些前置工序就不赘叙了，最后一道也是最关键的一道工序是烤制，很大程度上决定了乳猪成品的优劣。

除了烧腊师傅的精湛工艺，炉具的火候也是关键，师傅需要根据火候来控制乳猪整体的均匀受热，烤制出来的成品才能颜色浑然一体，酥脆可口。“我们的乳猪早期采用传统的炭炉明火烤制，为了响应国家的环保政策，减少明火产生的油烟，如今改用了电炉进行

吃法：

创新做法层出不穷

传统的乳猪有传统的吃法，一般在宴会时会以全猪或拼盘的形式展现。最常见的吃法是“片皮”，也就是将乳猪皮起肉切件，搭配乳猪酱或是白砂糖来吃。乳猪酱甜香，酱香味浓；白砂糖微甜，砂糖颗粒增加片皮的脆度。难怪行家认为，烧乳猪之美，端在其皮。

实际上，乳猪的吃法远不止于此。有创新精神的粤菜师傅不断摸索，赋予传统乳猪新的吃法。例如将烧猪和牛杂、老鸡等食材一起炖煮，制成乳猪火锅。又如把烧乳猪片开，将米饭塞进乳猪腹中，以锡纸封住，再以炭火烤之。

近年来，也有酒楼吸收了北京烤鸭的吃法，用薄饼和黄瓜丝来搭配乳猪片。广东胜利宾馆“西关粤”的鲜果乳猪有异曲同工之妙，大厨将乳猪连皮带肉切成小件，用白面包垫底，中间放入当季水果和果酱，酸甜适口，风味十足单纯的烧乳猪。

广州花园酒店中餐厅桃园馆的“苹果木烟熏乳猪

烤制。”广东胜利宾馆的烧腊师傅表示，电炉的特点是火势均匀，火候易于控制，而且乳猪也不会沾染上炭灰。

近几年，出于环保和卫生的考虑，传统的烧烤材料也被改良了，更多烧腊师傅会采用火山石替代炭灰。烧的时候，在烧猪炉内放置一层火山石，烧乳猪靠的是加热石头散发出来的热量。火山石的热量有利于保持温度，令乳猪受热均匀，可以在保留乳猪肉汁及水分的同时令乳猪色靓皮酥、外焦里嫩。

件”，利用苹果木烟熏烤乳猪件，别有一番风味。粤菜餐厅荔湾亭推出“脆皮烧肉”，猪肉经过腌制和高温烤制后，多余的油脂会溢出，一块肉可以尝到三种口感。

今年餐饮店除了销售乳猪的产品外，还因消费者的实际需求，结合乳猪产品做“清明乳猪宴席”的套餐。广州酒家的中华广场店今年就有1088元和1688元两款套餐供市民选择。而部分酒楼也开始接受订桌，街坊也可根据自己的喜好，按照平常的菜单进行点菜。

除了常规乳猪热卖外，也有另辟蹊径的店家推出祭祖面包猪。“这款面包猪我们选用了金像面粉来制作，通过传统的发酵方式，用西式软包的制作方法，使表皮能够高度还原乳猪的颜色，内里却非常松软。”亚洲国际大酒店相关负责人表示，面包猪纯手工制作，一个大概有3.5斤到4斤重，颇受市民青睐。



鲜果乳猪件

链接

“红皮赤壮”细挑选

业内人士建议消费者选购乳猪要选择有品牌和信誉的酒楼，认准“两证一章”，即具备“动物产品检验检疫合格证明”及“乳猪定点屠宰证明”并加盖印章的乳猪才是来自正规渠道，切忌贪小便宜。

乳猪身份验证后，又该如何挑选靓金猪呢？请记住这两个选购要点。

直观：猪身饱满，颜色均匀

要观察整只金猪是否完整无缺，熟透的脆皮除了松化，还有一点保温作用，麻皮完整才能让金猪皮持久酥化。此外，还要看金猪的色泽是否均匀，皮色以枣红色为佳，如果看到皮色偏黑的最不可取。

试吃：皮要酥脆，肉要嫩滑

烧猪的皮大致可分两派：玻璃皮和芝麻皮，又称光皮和麻皮。玻璃皮以慢火烤烘而成，质感脆如玻璃。芝麻皮是以猛火烧烤，并不断涂油，再以针钉打皮面，利用油爆出来的气泡疏松表皮，使之形成芝麻般密布的气泡。不论玻璃皮芝麻皮，皮脆都是首要条件，皮脆代表乳猪新鲜，厨师控制的火候适宜。

乳猪时一定要肥瘦均匀、嫩滑，按下有弹性，色泽呈微粉红色，表面泛着油光为上品，这表示是以新鲜猪肉或冰鲜猪肉做成，肉汁丰盈。如果呈暗灰，或过分结实，干巴巴没有油光，入口有雪藏味，可能是存放过久，或者是用了雪藏猪。

所有乳猪在烧之前都必须先经过腌的程序，腌料大多是以淮盐（五香粉混细糖及盐）、糖、桂皮、面酱、蒜蓉等炒香的酱料，均匀地抹在猪只内腔，一般腌约30分钟左右。腌得好的烧猪，味道适中，不会过咸或味淡。

新式床品选择困难症？

专家支招“春夏换季”选购指南

好看又实用 这些小众床品出圈了

文/图 羊城晚报记者 黄士 实习生 张嘉璇

文/图 羊城晚报记者 黄士 实习生 张嘉璇



商场里颇具春夏氛围的床品



货架上琳琅满目的床品



近年来影响力不断提升的国产家居品牌——“慕思”

冬去春来，厚厚的羽绒被、羊毛被“功成身退”，家家户户开始着眼选购春夏换季床品。“冰淇淋被”“茶颜被”“撸猫被”“凝胶枕头”“除螨四件套”……近年来，五花八门的床品现身市场，市场销售火热。据2021-2022天猫TOP品牌力榜单显示，水星家纺、罗莱家纺和慕思等国产家居品牌榜上有名。

在刚刚过去的3·21世界睡眠日，关于睡眠研究报告的词条不断登上热搜，“调查显示仅35%国人日常睡够8小时”。拥有“好睡眠”才能开启元气满满的一天，选择合适且舒适的床品显得至关重要。近日羊城晚报记者走访广州线下相关家纺商家，并采访了纺织专业学者，带来贴心“换季指南”。

春夏换季最宜选用“蚕丝被”或“纯棉被”

一床好被子能让睡眠质量倍增，春夏之交，床品的选择更加重要。曾任职广州大学纺织服装学院副教授的陈文婵认为，春夏换季建议选用蚕丝被或者纯棉被：“蚕丝是蛋白质纤维，亲肤性好；纯棉是天然植物纤维，吸湿透气性好。”

广州百货北京路店的家纺导购员李女士告诉记者，可水洗蚕丝被是当下门店销售颇为热门的单品：“像罗莱珍享A类可水洗型的蚕丝被，采用了川山蜀丝桑蚕丝填充，产品具有亲肤、透气性好、抑制细菌滋生等特点。”

正在广州选购床品的范小姐向记者透露，每个季节她都有更换床品的习惯，富安娜纯棉被子是她目前比较中意的产品。

换上清新透气的床品，卧

室瞬间添上春夏气息。在山姆会员商店广州美林天地店，一款面料润滑顺滑的纯桑蚕丝夏被颇受消费者欢迎，据产品信息显示，该蚕丝被选用桑蚕上茧长丝绵，为100%桑蚕丝填充，手工拉制成型不易板结，轻盈贴身不闷不燥。

在谈到“蚕丝被”和“纯棉被”的性价比时，陈文婵告诉记者：“不同的材质在价格方面也有所不同。蚕丝被也就是丝绸被，属高档床品，价格比较昂贵；纯棉被比丝绸被便宜。当市面上比较常见的是涤棉混纺材料的被子，既有涤纶材料的便宜又耐用，又有棉纤维的舒适及亲肤性。”陈文婵提醒说，如果皮肤较敏感的人一般不建议用涤纶材料，可能会过敏，使用纯棉制品会更安全。

春夏吸湿除螨床品，重点关注产品材质

近一周，岭南地区特有的潮湿的回南天又来了，这让不少消费者对被子的抗湿性、抗菌性有更高的要求，市面上也出现了众多抗菌除螨的产品。

陈文婵建议，若消费者被潮湿天气困扰，涤纶、丙纶、氨纶（弹力纤维）等床品材质可以优先考虑，因为这些都是合成纤维，吸湿性都较差，不易让被子在“回南天”产生潮湿之感。

随着大众健康意识的提升，消费者对于防螨床品也愈加重视。记者在京东商城搜索“防螨被”，大部分品牌的填充物材质为聚酯纤维，在面料上则有多种材质。譬如乐蜗家纺其中一款防螨被是100%聚酯纤维填充物和100%棉质面料；罗莱的防螨被面料与填充物均为100%聚酯纤维；海澜之家的

“抑菌大豆纤维被”面料为抗菌面料，填充物为20%大豆纤维和80%聚酯纤维。

以富安娜的“莱赛尔抗菌防螨夏被”为例，面料为100%莱赛尔纤维，填充为70%聚酯纤维、30%再生纤维素纤维。其销售人员向记者介绍，莱赛尔纤维即天丝面料，舒适透气、防螨防静电的同时又具有耐用性强、弹性好、不易起皱、便于打理洗涤等优点，手感和蚕丝相媲美。

那么，纤维材质的被子是否具有防螨功效？陈文婵表示：“目前市面上主打防螨的各式各样的纤维材质被子的防螨效果是有的，主要是靠面料起作用。然而最好的法子无疑是勤洗勤换，经常晒晒被子、床单以及垫被，这样可以杀死螨虫，有效抗菌。”

夏日专属：冰淇淋被、凝胶枕头

夏天的脚步日渐临近，不少商家上新了“冰淇淋被”。所谓“冰淇淋被”是一款去年夏天开始流行的夏凉被，特点在于采用了“冷感纤维”，其被芯凉感值高于普通被子。记者在京东商城以“冰淇淋被”为关键词进行搜索，发现南极人、普利顿、La Torretta等品牌不久前都新出了“冰淇淋被”。

“冰淇淋被是新出的夏凉被，材质为人工合成的聚酯纤维。”La Torretta销售人员告诉记者，“冰淇淋被”与其他夏凉被相比，面料更加凉爽，重量在2-3斤左右，适合室温25℃以上的环境；“聚酯纤维不含蛋白质，具较强的抗老化性，其制品的使用寿命比纯棉纤维制品长，具有保暖、透气不抽丝、不掉毛的特性。”

与此同时，记者在广州友谊商店环市东店注意到一款适用于夏天的床上用品，那便是在众多床品中摆放在“C”位的凝胶材质的枕头，摸上去手感冰凉。据导购人员介绍，凝胶枕头在工艺上为一体成型：“凝胶的成分中含天然植物芦荟精油，对降低体温有一定作用。”

小众“网红”：撸猫感被、猫肚皮枕、茶颜被

当下的年轻人，不仅喜欢养猫，还要穿“撸猫感鞋”、盖“撸猫感被”。不少家纺商家抓住市场需求，全棉时代、富安娜都推出了“撸猫感被”。据了解，“撸猫感被”主要是牛奶绒等新材质的被子、被套，“柔软如撸猫、温暖

如撸猫”；部分“撸猫感被”则采用大豆纤维，并强调加密织造，手感细腻柔滑，摸上去质感如同撸猫。

猫岛、蓝盒子等新国货品牌，也凭借“猫肚皮枕”“记忆棉床垫”等创新产品在新潮床品赛道赢得一席之地。“猫肚皮枕”的中部略有凹陷，平躺时会感到柔软的包裹，特别舒服。两侧枕高是不一样的高度，这一高低差可以起到保护颈椎的效果，躺下去就像躺在猫的肚皮上。”这个月刚刚入手猫肚皮枕头的孙女士告诉记者。

此外，更加小众的“茶颜被”也在市场上出现。据销售人员称，同样以100%聚酯纤维制作的“冷感纤维”，特色在于加了茶多酚，据称具有抑菌作用，且带有清新茶香。

国潮元素：中国风床上四件套

近年来，随着国潮经济的崛起，国潮元素在日常生活中出现的频率越来越高，床品套装也不例外。记者在淘宝以关键词“中国风”“四件套”搜索发现，国潮床品多为纯色、简约风格，配以国风元素，在材质简介上则有更多新名词出现。

南极人的“国潮水晶绒被”面料为水晶绒，以PP棉填充。这一国潮床品有多种款式，包括戏曲熊猫、京剧演员、“呆虎”生肖等。恒源祥家纺的“莫代尔”夏被采用了莫代尔面料，面料为100%再生纤维素纤维，填充物为100%聚酯纤维，分为鲤鱼、白鹤两个款式。另一品牌百丽丝家纺的“鹤鸣东方”夏被，被面上有白鹤、吉祥如意字样等元素。

此外，中国风床上四件套结合传统刺绣工艺是近年来的热销趋势。如“莫代尔”夏被、“鹤鸣东方”夏被均采用了刺绣工艺。中国风床品的设计元素还包括祥云、如意、中国结等具有美好寓意的图纹；牡丹、菊花等具有东方情调的中国花卉以及脸谱等京剧国粹元素。