

酥肉与酒 小酌搭配小食



油锅滚着,肉香扑鼻。每年夏天,想吃肉解馋,一盘温热香脆的小酥肉,既避免了火锅的闷热,也没有烤肉的烟火熏烤。

“奶奶做的是巴蜀地区的家常酥肉,就是涮火锅时常见的那种。”林超在凯德MALL附近开了一家炸品店,店里主打小酥肉。肥瘦肉切条,加料酒、胡椒粉、姜末少许,盐适量,料酒一小勺,调味腌制。大锅烧热,干炒花椒,待外壳酥脆,花椒爆香,便起锅捣碎。再备酥肉糊,半碗淀粉,打入鸡蛋,接着加盐、花椒碎末,以清水搅匀。随后宽油烧热,调为大火,炸至表面金黄,即可捞出,盛于竹编小筐中。夹一块,入口极脆,嚼之有声。咬一小口,蘸着胡椒面,口感劲道。肉肥而不腻,瘦而不柴,色如鹅黄,香醇味美,实在别有风味。林超爱拿它和盐焗花生米下酒,有时候和老爸夜宵小酌时,作为小食吃。

若是晚上家里吃饭的人多,林超还会做茄汁酥肉。取番茄两个,须烫过,撕去皮。一个切细以熬汁,一个切大块几方便入口食用。先大火翻炒,再转小火熬汁。接着放泡发的木耳,与小酥肉煮烂。最后,大火收汁,关火出锅。茄汁酥肉,番茄打底,红黄相间,嫩如豆腐,酸甜解腻。筷子头一扎下去,吱——番茄汁就溢出来了,鲜嫩好吃。

除了酥肉火锅和茄汁酥肉,全国各地还有许多以酥肉为主的特色菜。山东冠县的酥肉极有特色。冠县酥肉在青岛也有卖,大多用的是羊肉或梅花肉。冠县酥肉是用馍馍就着酥肉汤吃,掰一块馍馍,泡在碗里,香甜软糯。有人说,冠县酥肉馆专做酥肉,没有其他,常常以姓氏命名,几辈子人只做一碗酥肉。所以,这一碗酥肉,有着代代传承的独家风味。

嘬一口螺 节日有滋有味



炒辣螺恐怕是小海鲜最常见的做法。葱姜料酒去腥,酱油辣椒提味,先大火爆炒,再小火入味,没有复杂的调料和工序,却对火候的把握颇为讲究。火候不到,螺肉难以入味,火候过了,螺肉变老,口感变差,更重要的是会让吸食的过程变得分外费劲。

吃辣螺最大的享受和妙处在于“滋味”——不仅是作为小海鲜的弹韧鲜美,更在于有滋有味的吃法:先要移去一层半透明的薄盖,然后从曲折幽深的螺壳中食取螺肉。熟练者只用牙签,不用上手,爽利地嘬食几下,螺肉就入口了。轻轻地咬断肚肠,螺肉表面的皱缩满载着汤汁,韧性十足,又滋味浓厚。吃辣螺不能饱腹,也不为多少营养,而就是为了这一嘬一挑,亦韧亦鲜的有滋有味。

除了辣螺,青岛还有一种钉螺是下酒名菜。小时候,吃钉螺不是一件容易的事。爸妈总是反复提醒要小心那层薄薄的“盖子”,防止误吸发生危险。另一方面,嘬食螺肉似乎很需要技巧,拿着螺壳一顿猛吸,也常常徒劳无获。因此,小时候吃螺蛳一直要用牙签“挑”,一板一眼,认认真真,比起大人们轻松利落的吃法,显得笨拙多了。长大后,逐渐学会了嘬食螺肉,一个接一个,就像嗑瓜子一般停不下来。有时遇到一些实在难以吸食的,长辈们也传授妙招,比如在螺底先吸一下,再吸食时便往往能成功。想其原理,应该是减小了螺肉和螺壳间空气流通的缝隙,从而制造了更大的吸力。吃这小小的钉螺,也蕴含着平凡生活的经验智慧。

# 父亲节 爷俩好 小酌必备下酒菜

父亲的爱深沉内敛,流淌在子女成长的细节中。明天就是父亲节,想好怎样为父亲庆祝这个节日了吗?如果你不追求仪式感,不如做几道下酒菜,节日的晚上陪老爸一边喝酒,一边聊聊知心话,陪伴他过一个温馨的节日。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!



一锅卤菜 爱在岁月静好

卤菜虽多为凉食,确实是颇受欢迎的下酒美食之一。曾经的卤鸡腿和鸭翅鸭脖,也高居火车美食榜首,南来北往的人都喜欢。时至今日,摆满一桌菜的家宴,也少不了一碟卤菜。不管是红卤还是白卤,人们都能充分发挥卤菜的妙处:可咸可淡,可热可凉,可荤可素,可辣到口舌抽搐也可清爽生津,令人胃口大开。哪怕不是大家团聚在一起干饭,还能当作追剧、看春晚的小零食,谁能抵挡住它的诱惑?

做卤味就像把喜欢吃的零食大杂烩。鸡爪、鸭脖、五花肉、猪蹄、鸭掌、鸭翅、腊肠、虎皮蛋……当然还有各种素菜、辣椒、海带、腐竹、豆泡等,只要是爱吃的,都可以一锅全卤。做卤菜来说,之前的洗洗涮涮和调味最是磨人的。但当卤料调好,菜品下锅,就等时间的魔法催化出味蕾的享受。当静静听着锅里汤汁“咕嘟咕嘟”声音不断重复时,静候佳音也变得岁月安宁。

“一锅好卤味里,不能没有虎皮鸡蛋的位置。”今年刚做了妈妈的小田,准备这个周末在家为父亲过一个温馨的节日,养儿方知父母恩,一锅卤味包含了她对父母满满的爱。“虎皮鸡蛋看上去没有卤蛋那么美观,打着褶子的焦黄外皮失去了吹弹可破的白嫩,但却在外饱含油脂,在内与剩下的蛋白形成了一个贮藏汁水的空间。”小田说,琥珀鸡蛋每咬下一口都能爆浆,还兼有香酥耐嚼与弹牙细嫩等多重口感,那舒服劲不比吃肉差。

“煎鸡蛋太费时,出来的鸡蛋纹路也不够完整,所以应该是拿鸡蛋下油锅炸。像螺蛳粉摊做虎皮猪脚、虎皮鸭脚那样。”小田一边说一边嚼着,边拿咬下的一半虎皮鸡蛋仔细研究。“放进油锅时,一定要滤干水。油温不能太高,一直中小火吧。拿出来之后,趁热泡到凉水里一段时间。剩下的就是熬卤水了。”又回顾了一下之前的步骤,小田说,“炸完不泡凉水也可以,反正放到卤水里卤的时候也是能把油炸后的鸡蛋皮泡开的,这样会比较快。”最后小田还叮嘱道:“要虎皮酥软入味多汁,一定要让它在卤水里煮久点!”

“和羹之美,在于合异。”卤水也是这样。用过的卤水保存好还可再卤一锅又一锅,卤出的菜品有让人回味无穷的层次感。就像李碧华在《潮州巷:吃卤水鹅的女人》中写的那样,一家卤鹅店的卤水已经养了四十七年,鹅肉中的肥甘油脂早已化在其中,又经多年精心养护,故而做出的卤鹅味醇厚实,飘香扑鼻。卤水哪怕不用来卤东西,它仍然可以发挥余热,用味道点燃我们的味蕾。比如一些主食的制作就不能少了卤水的点缀。爱吃热干面的朋友常会看到这样的场景:摊主捞起面后会勾子轻飞到一大碗中,舀一小勺卤水入面。原本干巴巴的热干面瞬间油亮滋润,口感也多了几个层次的升华。

卤菜的香气不像炒菜的那般,食材一放下去,就被快速激发出来,而是随着时间的流逝,气温的升高,食物才开始发生奇妙的碰撞,味道才一丝丝进入你的鼻端,然后在高温的蒸煮之下,长长久久地在室内萦绕,等热气消散,它的好味也会慢慢收回。就像父亲对子女的爱,或许并没有多么显而易见,但却隐藏在深沉的关心背后。

岁月轮转,这个父亲节,不论你想做几道怎样的家常菜,记得跟他说一句:节日快乐。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾