

深冬大寒围炉涮锅

天寒地冻,再好的食材端上桌都会失去颜色和味道,而火锅一热乎起来,最普通的白菜豆腐也会变得色香味俱佳。“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”深冬大寒,随着热气上下翻动的菜品,夹起一块煮熟的肉片在酱料里那么一滚儿,入口的瞬间,围炉涮锅真是人生的救赎。

美食热线

82888000



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!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者
钟尚蕾

麻辣九宫格 吃个讲究

一份重辣的牛油锅底,不要花里胡哨的小熊模型,麻辣火锅的锅底不讲究外表而重视内涵:新鲜的石柱红、二荆条、花椒、麻椒在融化的牛油里不断地燃烧自己,火锅店里混合着麻辣的牛油香气飘散在空气的每一个角落。

吃川渝火锅,有几样东西甚至比肉还重要。手撕鲜毛肚两盘起,灰黑色的“鸡皮疙瘩”遇热收缩,筷子划过加了陈醋蒜泥香菜的油碟底料,鲜嫩的爽脆在牛油的包裹下,时不时还能冒出一股蒜的辛辣和醋的酸劲。新鲜的鸭血泛着紫红的颜色,在头顶忽闪的灯光折射下,甚至有点耀眼。一次性全部倒进去,“咕嘟咕嘟”煮到颜色变深,体积膨大。拣出来咬一口,瞬间爆出鲜汁。黄喉、鸭肠、麻辣牛肉、现炸酥肉、苕粉……一样也不能少。实在辣热了就来口啤酒,或者来碗冰粉。最后来个脑花收尾:豆腐般软嫩的质感,入口却如此风韵醇厚,直接让多巴胺飙到极致!

深不见底的九宫格锅里,红里透黑的红油下面花椒辣椒都在暗自潜伏。脑花、肥牛卷、百叶、毛肚、麻辣牛肉、黄喉、午餐肉、苕粉、酥肉林林总总,应该放哪个格子?据说,在洪崖洞一楼的火锅文化展厅里,贴着一张九宫格火候图,详细介绍了不同格子煮不同食材的讲究:中心格温度最高,适合快速涮烫;四角格温度次之,一般用来煮十来分钟才能下口的食材,比如麻辣牛肉、老肉片、肥肠、珧肝、土豆等;十字格锅底受热面积最小,几乎全程不会沸腾,适合用来“煨”脑花、豆花、血旺一类,文火焖着,快离席时捞出,大快朵颐,老肉片也叫眉毛肉、梅花肉,来自猪的上肩胛,是猪在运动时常会用到的肌肉。老肉片一定要切得厚,5至10毫米最佳,会越焖越嫩,鲜美可口。老肉片强调肉质,麻辣牛肉的重点是“麻辣”,切成块状的牛肉会事先腌好,密密麻麻地裹一层辣椒面,再丢进锅里炖。



九宫格火锅



糟辣笋火锅



腊排骨火锅

糟香酸辣味 吃个酸爽

作为火锅十级爱好者,糟辣笋火锅的地位无可替代——酸香、开胃、下饭。不想大动干戈折腾的时候,抑或只想吃些素菜又对清汤寡水提不起兴趣的时候,吃介于隆重与随性之间的糟辣笋火锅准没错。

一大包糟辣笋锅底才二十几块钱,涮豆腐、白菜、藕片,打个蘸水,或者直接就一碗芝麻、辣椒面的干碟。咕嘟咕嘟地煮上几分钟,酸香四溢,夹起颤颤巍巍的豆腐送进嘴巴里,舌尖一瞬间被酸辣点燃,四溢的口水包裹住滑嫩的豆腐,软与鲜、辣与酸融合在一起,滚烫、温情又值得慢慢回味。白菜则煮到叶软梗脆就要立刻捞起来,这时候的甜鲜无与伦比。当然,糟辣笋锅底里自带的笋一定是要作为压轴的,最后,你会发现这笋依然脆口,经过糟辣椒的浸透,再经过火锅中的翻滚,笋仿若重新升华了,出落得干净清脆却不乏浅淡糟香。

鱼丸,最好是没有太多花哨添加的手打鱼丸,结实又弹牙。这样的鱼丸入锅咕嘟,在糟辣酸的点化下,整锅鲜活。曾经尝试过海苔鱼枣下锅,很是值得一吃。糟辣笋火锅吃得热闹,但来得其实并不容易。好的糟辣笋锅底,笋总是要好的。当季鲜笋是前提,脆、嫩、鲜、水分足是要求,这些凑在一起便成就了一份山野的脆甜。笋之外,难得的是与之相配的糟辣椒。不能太辣,失了火锅的乐趣,也不能不辣,没了那份快意和热乎劲儿。末了再来一碗饭,淋上一勺酸汤,直吃得肚里鼓鼓囊囊,超级满足。

寒凉侵袭的季节,需要糟辣火锅的陪伴。它既可以是方便又快意十足的暖锅,轻松舒缓冬日里瑟缩的身体,吃完后浑身舒坦;也可以是呼朋引伴的一顿滚烫的热闹,推杯换盏之间,人与人之间的情谊也酸辣滚烫。

腊排骨火锅 吃个隆重

不同于其他火锅,腊排骨火锅靠的就是来自滇式腊排骨的浓郁肉香。

一年中气温最低的大寒时刻,是腌腊的最好时节。经历一整年的放养,在山间自由奔走的土猪肉质紧实细腻,肥瘦适中,尤其本就是炖骨汤一把好手的肋排部位,肉层厚薄适中,肥瘦相间,肉质细嫩。而腌腊排骨的佐料,只有井盐。《滇海虞衡志》写,“滇南大政,惟铜与盐”。自古便产井盐的云南,人们当然不会浪费这番自然馈赠。一扇肋排细细地抹上井盐,经过三四日控干水分,再挂在通风好、日光足的地方,剩下的便交由时间。

腊排骨火锅,清水浸泡后加料炖煮即可。腊排骨本身就咸鲜浓郁,再加上西红柿、豆芽等一应清新小菜的烘托辅助,满溢的一锅热闹齐全。吃肉,一口咬下,排骨上的肉便轻松脱下,一大块一大块地进到嘴巴里,咀嚼之间,肉香四溢。而后配菜一一入口,堪称冬日里最暖和饱足的一餐。

腊排骨炖汤则更能品出腌腊的浓鲜。一碗披香流鲜的奶白骨汤,微烫的咸香在齿缝唇舌间流转,厚重的鲜味直击舌面,温暖,厚实,不油腻,只消一口便能攻陷味蕾,让人欲罢不能。

美味延伸

请公布你的火锅蘸料

火锅蘸料的江湖,包罗万象,求同存异,桌上从没有两只同样的碗,装着完全相同的滋味。

在北方,麻酱堪称火锅的灵魂伴侣。无论是老北京铜锅炭火里涮着的羊肉卷,还是东北的酸菜白肉锅,裹满麻酱的肉才鲜得让人畅快淋漓。然而,蘸料碗里的麻酱从不孤单。北方人的麻酱,更像是复合麻酱碟的缩写,调制一碗美味的麻酱蘸料最能代表一个纯正北方吃货的自我修养。经典的麻酱碟,是麻酱、腐乳和韭菜花组成的铁三角。麻酱浓郁醇厚、腐乳幽香绵柔、韭菜花的鲜咸,再加上有条不紊的细致调和,方能得到一碗丰富细腻、层次分明的酱汁。沸腾热锅里捞出的羊肉片,酱碟里打个滚,再放入口中,腥膻全无,鲜味悠长。

川渝的麻辣火锅,标配是好事成双,油碟和干碟往那一摆,便知火锅在川渝饮食中非同寻常的分量。香油、陈醋、酱油汁,再来点小米辣和蒜末是精华所在,最后一定要来点糖和香菜,这是最后的锦上添花。这样一口料裹住各种百叶、牛肚、牛肉入嘴,就是两个字“过瘾”!干碟的存在,可以让人一顿火锅吃出两个世界。辣椒面、花椒粉、芝麻加上花生碎,单是把这几种调料混合,就已经让人产生了舔筷头的冲动。除了替换油碟的风味,用它来蘸煮熟的土豆片,恍惚中吃出了小时候的烧烤滋味。

北方火锅讲究的是经典回味,川渝火锅吃的是荡气回肠,在广东,大家更爱随意自在的打边炉。面对纷杂迥异的众多配菜,蘸料碟中的海鲜酱油加上辣椒却已足够,所谓大道至简,这样的蘸料更能衬托出食材的鲜美和清甜。

相对清淡的肉汤甚至是清水为锅底,是打边炉“盛宴开席”的重要基础。它能够避免其他元素浑浊了食物本真的风味,以及最大化地锁住原始养分。在沿海地区生长的人,食亦仰仗于大海。在青岛,最不稀缺的食材就是海鲜,鲈鱼、黑鱼、鱿鱼、虾、蟹、螺……凡是能搜罗到的海中好物,都通通逃不开海鲜打边炉的法眼。取一锅清水烧开之后,接着就可以将适量的海鲜食材倒入锅中,同时放入少许生姜,以达到去腥提鲜的效果。稍稍等候,食材的香味便逐渐四溢出来,筷子早已按捺不住地伸向那诱人的“猎物”。

只需轻轻一夹,煮得松软的鱼肉便大块地从骨头里分离出来,肉汁止不住地向四周流出。直接送入口中,可以感觉到一阵鲜甜毫无保留地在舌尖上舒展开来,令人回味无穷。又或是辅以小酸橘调配的蘸料,“可鲜可酸”的畅快同样引人反复体会。虾蟹等吃法亦是如此,归根结底贪图的是其中的“鲜”。鲜货里的精髓萃取完毕后,原本纯净无瑕的清水也摇身一变,进化为浓郁的海鲜汤。对于还未饱腹的食客来说,此刻可以下一摆面条。分分钟工夫,一碗热气腾腾的海鲜面就大功告成了。从准备、烹煮再到最后的共同享用,没有什么美食可以像打边炉一样,给予人们如此美好、温暖的感受。

一顿打边炉 吃个暖和

不想吃太麻太辣又太油的火锅,打边炉绝对是不二选择。对很多十级火锅爱好者来说,他们对火锅的定义是,将食材原汁原味地从沸腾汤底中呈现出来,然后在精心配置的调料里一蘸,直接送进嘴里。

吃打边炉,先以荤菜为引,将其倾倒在滚烫的锅灶中;过一小会,待食材的肉色缓缓褪去,趁着新鲜劲用勺捞出,再辅以事前处置好的蘸料一口下肚。霎时,食物的鲜甜和蘸料的醇香在舌尖的擂台上你来我往,让每个品尝它的人都感到着实快哉。当肉食饕餮结束以后,原先透亮的锅底也愈发浓郁,而这正是素菜登场的好时机:浮于汤表面上的一层薄薄油脂均匀地吸附在菜叶上,口感丝滑顺畅。再细细品味余下的高汤,那是凝聚了满桌食材精髓的奢华体验。至此,一次曼妙的“打边炉际遇”才真正完美收场。

和川渝麻辣火锅不同的是,打边炉对于菜品的鲜香尤为考究,特别是这个“鲜”字,一直被看作是打边炉的灵魂所在。因此,采用