



梭子蟹海鲜面

秋风起,天高气爽,休渔期结束,随着开海的长笛轰鸣,渔民们千帆竞发,拔锚起航,奔向大海,撒下入秋以来的第一网,这第一网,正式宣告着青岛人将要实现“现捞现吃”的海鲜自由。再过一周左右正是本地螃蟹肥美的时候。螃蟹做法花样丰富,盐焗蟹、避风塘、海鲜饭和肉蟹煲都少不了它的存在……蟹蟹来了,带来海鲜大餐。

一蒸一煮 梭子蟹的高光时刻

北方人爱吃面,打卤面、炸酱面……其中打卤面花样百出,西红柿鸡蛋、蛤蜊芸豆、土豆牛肉等,只要有好吃的食材,都能随意搭配,作出好吃的卤子,然后浇在清水面条上。其中,有一道专属于9月的卤子,海鲜卤,属于季节限定款,主角就是开海季上岸的肥美梭子蟹。一开两半的梭子蟹搭配葱姜丝和蛭子、蛤蜊等贝类,做成的卤子,一口嗦进嘴里,每一滴鲜汁都挂在面条上,足够惊艳。

9月禁渔期一开放,不少家庭就开始迫不及待地来上一份清蒸原味梭子蟹,再搭配一小碟蟹醋,尽显一只梭子蟹的高光时刻,肉似凝脂,黄若烈焰,不动声色地惊艳众人。说起清蒸梭子蟹,青岛人可以铺开一张菜谱头头是道。刚刚上岸的梭子蟹,尚处在成长期,未达最肥美之时。但没有人在乎这么多,只是这一口久违的海之味,已是极大的满足。从菜市场里拎回来的新鲜梭子蟹,直接上锅蒸熟,趁着热气飘散时掀开蟹盖,蟹肉洁白细嫩,鲜咸而不失紧致,蟹黄浅淡轻柔,如微微加热后的芝士融在蟹肉上,入口即化,嗦一嗦蟹脚,掰开蟹足之内,口感丝丝分明还带着清甜味。这一份不加任何蘸料的自然原味,是对新鲜出海梭子蟹的最大尊重。

此时,来一份“鲜掉眉毛”的梭子蟹海鲜面也是不错的选择。当农作物与海产品的恩怨怨在这碗面里和解,这是



清蒸梭子蟹

海产与陆产完美结合。条状的主食和鱼虾蟹贝共同沐浴在充满大海味道的白色浓汤里,飘出诱人的香味。排骨、筒骨、猪皮、鱼头、鱼骨熬制的高汤打底,黄鱼、熏鱼、带鱼、花蛤、皮皮虾、白虾、梭子蟹汇集,喜欢吃什么便加什么,多寡随意,丰俭由人,满满一碗大海的味道,在唇齿间荡漾不息。若是吃法开阔的人,能直接剥开梭子蟹投入清水汤面中,扔进些当季蔬菜,咕噜咕噜煮上一会儿,出锅时只需加少许盐,梭子蟹以一己之力蔓延出的无尽鲜香足以令一碗面条出彩。

“上瘾”生腌 登上夏日海鲜榜首

国人食蟹的历史可以追溯到几千年,烹制手法也是层出不穷。数百年前的“蟹仙”李渔,嗜蟹如命,在螃蟹过季的日子里早就动起脑筋,把螃蟹生腌后用花雕酒醉着延长享用的时间。虽然他老人家做的是醉湖蟹,却与我们今日吃蟹的方法同出一宗。

生腌是今夏海鲜最流行的吃法,几乎替代了夏天驻场各大餐馆的小龙虾。在外卖平台搜索生腌,除了经典的几样海鲜外,还会看见海鱼片、蛭王、墨鱼、象拔蚌甚至龙虾,名字也各异,除了腌,还有呛、醉、酱、捞汁等等,这无疑为喜欢生冷的美食爱好者开辟了新的大陆。在网络上,关于生腌的争论持续了多年,今夏尤为热烈。

对鲜味有独特追求的人,会选择用最生猛的方式来吃海鲜。无论虾蟹,都要经过反复的冲洗,在盐水中浸泡数小时后,再用高度白酒浸泡,随后剪掉多余的须、尾,此时的虾已经被酒醉得“两腮”通红,螃蟹的腿也软了下来,不再挣扎。制作酱汁是个关键步骤,家家都有秘方,户户配比不同,酱油、蚝油、花椒、香片、辣椒、蒜末、香菜根,只是底味,厨师偶尔在腌料盆中下点山葵,或丢入几粒话梅、乌梅,提升一点酸度,据说还有人喜欢放点茶叶或陈皮。腌制一夜后,抽走部分酱汁,再加入冰块和酒,酒的选择颇有讲究,有人爱用高度白酒,有人用清酒或烧酒,特别爱喝酒的人也会用威士忌或白兰地替代,只为吃到海鲜中那一缕幽幽的橡木香气。

生腌海鲜,是最近流行的三个生腌



生腌蟹

派系之一,此外,还有来自东北的捞汁和浙江的生醉。其中捞汁有数十种,生抽、白糖、香醋、精盐外加各家的神秘调味,混合出一种清爽百搭的“蘸水”,从海鲜、凉菜,进而发展出“捞汁一切”;比起生腌螃蟹,酱梭子蟹,少了些生猛,多了些内敛。这种做法其实很简单,只要梭子蟹够新鲜,人人皆可烹饪。螃蟹扔在案板上,啪啪几刀,剁成四块,连壳带爪,扔进浓盐水,这就是呛,现做现吃,为的是保持它的鲜美,这是沿海人的传统做法。

生腌蟹入口,像一口鲜嫩的果冻滑入嘴里。如果喜爱生腌,可以动手,加入你喜欢的调味,做一盘虾或螃蟹,记住这鲜美的味道,与夏天道个别。

蟹蟹你来了带来海鲜大餐



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
青岛早报/观海新闻记者
钟尚蕾

煎蟹、炒蟹、肉蟹煲 滋味绕齿久不散

青岛周边的螃蟹天生丽质,无需过多的佐料,倒入花雕酒、铺上姜片焖盖干烧最能彰显其独特的品质。蒸汽升腾中,黄酒带走腥味的同时又给蟹肉增添了甘甜。蒸熟后的螃蟹颜色红亮润泽,红色的蟹膏已凝固在洁白如玉的蟹肉间,蘸点添加了姜末的酱醋汁,肥嫩鲜甜的蟹肉与油滋滋的蟹黄在舌尖流转,酸甜鲜香的滋味在齿间久久不散,余味无穷。

若不小心买到肉质尚未饱满的螃蟹也没关系,可剁成小块下油锅煎炸至壳脆肉酥,添上一把善于吸取其他食物味道的番薯粉丝,入砂锅炖煮一会。如果嫌没有荤腥,还可以放上几只凤爪、鸡翅,也可以剁几块玉米一起“咕嘟咕嘟”,这便成一道蟹红汤浓、粉丝香滑的肉蟹煲。

如果买到刚刚蜕壳的软蟹,也是可遇而不可求的缘分,软壳状态不超过两三个小时便恢复硬甲。用软壳蟹入菜,也是不少老饕喜爱的食用方式。葱姜爆香,下入切块的软壳蟹煸炒后加水,入丝瓜和豆腐。凝聚着梭子蟹蜕变中精华的软壳蟹褐红相间、汁水丰盈,丝瓜清新如碧玉,豆腐洁白似凝脂,只需撒一点盐便成一道美味。喝着红绿相间的鲜美汤汁,嚼着略带韧性的螃蟹皮,心头拂过阵阵海风……

葱油梭子蟹、梭子蟹炒年糕早已为食客们耳熟能详,来自调料的多重风味与蟹的鲜甜充分融合,无需过多的点缀,蟹肉弹性蛋白和胶原蛋白在酱制过程中变性软化,溶解的蛋白质相互连接,逐渐形成黏稠弹牙的胶状。褐色的蟹肉滋溜嫩滑、蟹黄呈橙色果冻般凝胶状,在牙齿轻轻触碰蟹肉的瞬间,无与伦比的鲜甜于舌尖悄然弥漫。

青蟹甜,大闸蟹香,梭子蟹鲜,螃蟹们一登场,餐桌上的百种滋味顿时黯然失色。梁实秋先生写蟹:“蟹是美味,人人喜爱。无间南北,不分雅俗。”的确,蟹蟹你来了,带来一桌丰盛的海之盛宴。



肉蟹煲



葱油蟹