

海鲜烧烤+啤酒 很对胃

每当夜幕降临,烧烤店里弥漫的香气,总能勾勒出浓烈的人情味。青岛的烧烤店遍布大街小巷,每个店都有自己独特的风味。卸下白天的忙碌和疲惫,平淡而又繁华的城市烟火下,啤酒、海鲜、烧烤,价格不贵,但很对胃。

随着气温的升高,青岛人对烧烤的热情也随之高涨。大排档里香嫩肥美的蛤蜊、虾及海蟹,无论水煮清蒸,还是炭火烧烤,都有一种无法言说的美妙。不愿在家做饭了,去市场买点海货,去大排档加工一下,省事又方便。晚上来点馄饨,要点烤肉,来扎啤酒,很是惬意。

青岛的烧烤种类很多,有人说青岛烧烤的特色是微波烧烤,也有人说是电烤,还有人说是炭烤。曾经在四方路附近的刘先生,是青岛炭烤肉的铁粉。“青岛的炭烤肉源于四方路,以前的四方路人流很大,生意好,也产生了青岛独特的烤肉风格。”想必像刘先生一样,喜欢炭烤肉的青岛人不在少数,甚至可以说,其实大部分青岛人还是喜欢炭烤肉。炭烤肉的受众群体最广

泛,这其中的原因,不胜枚举。

炭烤肉的香,就像氤氲在空气中的“烤肉分子”,尤其在饥肠辘辘时,能够随着空气流动迅速击穿你的“减肥防线”。烟雾缭绕中的烤肉,在烤炉上用蒲扇一扇,香味就四散开来,肉还未吃到,口水已经先流下来了。“青岛人吃烤肉,不爱吃纯瘦肉,肉筋和五花才吃着香。”刘先生说,烤肉品种多、味道地道,加上青岛啤酒的加持,更是令青岛炭烤肉活色生香。

有着近水楼台先得月的优势,青岛人吃炭烤肉随便就能给自己加个硬菜。海蛎子、蛤蜊、扇贝、偏口鱼、海螺、海肠……随便找个市区小码头,或者临街菜市场,就能买到烧烤选用的新鲜海鲜。洗干净后,不用其他加工,直接放到炭火上烤。原汁原味,吃着鲜亮。这种独特的烤制方式和简单原始的烹饪方式,最大程度地保留了海鲜的鲜美口感,保留了食材原汁原味的特点。在炭火的熏陶下,海鲜香气扑鼻而来,加之口感鲜嫩,令人回味无穷。



烤肉和啤酒是绝配。



烤海鲜颇具青岛特色。

烧烤老店啤酒屋 吃情怀

在这座城市的深处,隐藏着许多让人怀念的老烧烤店,它们承载着无数青岛人的青春记忆。

有一家店曾经是四方路上的“扛把子”,每天还没天黑,胖姐就站在店门口,形象特别醒目,让人一见难忘。她热情地接待客人,那句“来了老弟”的口头禅让人印象深刻,胖姐凭借自己的努力和勤奋,成为四方路上的一道风景。如今,搬到河南路的胖姐烧烤还是很受食客喜爱,很多老青岛人想要撸串了,会首选她家。胖姐很好客,每一桌都能搭上话,还喜欢给客人介绍对象,据说有胖姐撮合成功的夫妻,如今也成了胖姐的老朋友和店里的回头客。

胖姐家的烧烤,肉不大,一串刚好一口,烤到入味的小肉筋,烤火烧外皮酥脆,羊腰也切成小块穿起来,吃起来一口刚刚好。“这是为了让大家都多吃一点,不用每次只能点几个就吃不下了,热热闹闹地一口一串,不仅入味,还显得豪气又爽快。”胖姐说,自己几十年来发型都没有变化,为的就是让老顾客们记得这家烧烤店。这些年,除了传统味道之外,店里的菜品也有了升级,如今的创新菜也很多,凉菜分量很足,吃了烤串来一口凉菜,很解腻。痛痛快快地吃肉喝酒,和朋友一起聊天,来胖姐家吃烧烤,吃得就是一个过瘾。

说起烧烤,很多食客认为,最好的搭档就是啤酒,但有一家店,最出名的却是一碗老汤方便面。这家店开在团岛,极不起眼的烧烤店,店面很小,但开了30多年。据说,这家店刚开始也没有海鲜,只有烧烤和扎啤,生意没有这么好,后来

有人提议加工海鲜,生意才渐渐好起来。人们更愿意自己买海鲜来加工,出个十多元加工费,也挺划算。很多团岛的老居民是这家店的常客,但在他们眼中,让这家店真正火起来,靠的居然是一碗方便面。好多客人来不是为了吃烧烤,偏偏就是为了吃上一碗几块钱的方便面。

究竟是什么样的方便面,会这么火爆?记者好奇地去尝试:一碗普普通通的方便面,颜色看上去挺寡淡,没有任何浇头,连青菜都没有。可喝上一口面汤,就恍然大悟,汤里是浓郁的大骨味。老板说:“这锅老汤里放了几十根大骨一直熬,隔一段时间就换一批大骨,但汤是不换的,往里加水就行,这家店有多久,这锅汤就有多久,把骨头里的精华全部熬进了汤里,所以特别浓郁。”除了面汤是特色,方便里面还加了一种秘制调料。店里的老顾客透露,面汤里加了电烤肉的汤汁,吃起来有股浓郁的烤肉香。有了烤肉汤汁的加持,一碗面瞬间升华。

位于李村河北面的阎家烧烤,也算是岛城的元老级烧烤店之一。从开业到现在,它始终坚持用炭火的烧烤方式,为顾客带来美味的烤肉。店里的烧烤食材荤素搭配,有一面墙一样大的冰箱,放着要烧烤的食材,肉串、鸡皮、鱿鱼、鸡爪、白菜、茄子、青椒……拿小筐子自己选。点完菜,先来份“花毛一体”(花生+毛豆拼盘)聊聊天,再喝两口啤酒,想着马上要下肚的烧烤,不由得脸上泛起了笑容。

这些隐藏在岁月里的老烧烤店,不仅满足了口腹需求,也同样寄托了人们的情感。虽然城市正在日新月异地变化,烧烤也在不断地发展和创新,但老店里总有一种滋味是不变的。

春日如此美好 咱得来点烧烤

这个春天,火了一年的淄博烧烤更热了。从“进淄赶烤”到“进淄复烤”,灵魂三件套依然是淄博烤肉的绝配。春日的青岛,气温逐渐升高,大大小小的烧烤店也在升温。夜幕降临,“炭火+海鲜+啤酒”成了青岛美食独具一格的风貌。刚刚打撈上岸的鱿鱼、螃蟹、虾虎、海螺经过清洗,放在炭火上烘烤,实现了从码头直接到烧烤店的无缝衔接。迎着春风,喝点小酒,各种风格的烧烤,都赶紧安排上吧……



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
实习记者 赵婉琪

各地烧烤汇聚一堂

真带劲

“淄博烧烤”一直很火爆,刚刚过去的清明假期,不少人又享受了一次“进淄复烤”的乐趣。用饼包裹住肉串,超长的小葱蘸上烧烤酱,淄博“烤肉的灵魂”就集齐了。在新都心附近经营一家淄博烤肉店的王女士,把淄博烤肉的仪式感发挥得淋漓尽致。“小炉子一支,自己烤、自己卷,这就是淄博烤肉的乐趣所在。”把烤肉吃出仪式感,淄博烧烤的精髓除了让食客有了更高的参与感,差异化的吃法也给人们带来了不一样的烤肉体验……

“大家喜欢吃淄博烧烤,不仅仅是因为淄博烧烤的名气,这里的肉不需要提前腌制,可以一边吃一边用炭烤炉加热,热热的肉才香。”来自淄博的张婧就住在新都心附近,有时候想吃烤肉就直接下楼到这家店开烤。“外焦里嫩的烤肉,配上小饼、小葱、蘸料,和淄博特有的博山酸咸菜,解腻又解馋。”除了小火炉外,淄博烧烤的另一特色就是配小饼,薄韧暄软的小饼卷起烤肉,既能消解油腻又能丰富口感。烤熟后的肉块,被灵魂小饼一裹,还有小葱和甜面酱或蒜蓉酱的加持,“小饼卷一切”能火爆全国,这就是原因所在。

除了淄博烧烤,在山东吃串,不能没有济南的名号。济南烧烤讲究“马扎文化”。一张小方桌,四五个小马扎,脸大的铁盘盛满串。不用正襟危坐,不用衣着整齐,几支烤串、一碟花生毛豆、大杯扎啤,朋友之间谈天说地,畅快淋漓。亮亮、大红门、姜记一九串店、济青……林林总总的济南烧烤早已遍布岛城,心管、板筋、小红腰、小白腰、烤羊眼、烤骨髓、烤腰头、辣椒肉、蒜瓣肉应有尽有。正如纪录片《人生一串》中所说:“烧烤的江湖每一刻都有新人涌现。”这句话在济南,体现得可谓淋漓尽致。烧烤架上,各类认识的不认识的食材文火慢烤,热油顺着烤串的纹路慢慢滑落,经过炭火的洗礼,更加焦香四溢,再用椒盐辣酱使其增色,谁吃了都会感叹一句:“真香!”

几串烤肉,一杯美酒,三五好友,这就是最真实的市井生活、人间烟火。春日如此美好,快呼唤亲朋好友围坐在一起,卸下一天的疲惫与紧张,换上悠闲自得的心情,开始撸串吧!



淄博烧烤“小饼卷一切”。