

一碗吃不够 能拌能嘬猪蹄面



面的寡淡和猪蹄的浓重,恰似人生的起承转合,有恬淡,亦有豪情。在青岛的美食平台上搜“猪脚面”,好吃的店家也有不少,而且能嘬能拌,千滋百味。

“电视剧里的‘猪脚面’,其实是广东人所说的‘猪手面’。为了更加精细地区分食材的不同口感和味道,广东人专门把猪蹄区分为猪手和猪脚。”位于五四广场附近的小六家的猪蹄面,是很多食客饥肠辘辘时的选择。面店老板告诉记者:“在广东美食中,猪手一般是指带蹄子的猪小腿,这一部位肉相对较少,以皮和筋骨为主,更有韧劲、嚼劲和弹性;而猪脚则指猪大腿,厚实肉多、肥而不腻。只是这么细分了一下,其实都是指猪的腿脚。”

在青岛不像南方的广东,能吃上猪手面的地方并非随处可见。但青岛版的猪蹄面却延续了北方人吃面的豪放与实在。“店里的猪蹄面,除了有一整个猪蹄外,面也盛到齐着海碗边。”店里的师傅来自广州,他回忆说,在广州多是小份面,能吃两碗的食客很常见。“在北方不一样,能吃面的食客应该比南方多,所以店里的面分量更实实在在。”猪蹄面看似粗犷,但粗中有细,内涵却十分细腻考究。猪蹄面是条条分明的竹升面,爽滑有韧劲;猪蹄更是香气扑鼻,Q弹入味儿,一咬下去,骨肉分离,满满的胶原蛋白在口中蹦蹦跳跳,蹄筋部分很有嚼劲,多重香料和酱料的冲击,在味蕾中碰撞出动人心弦的美妙乐章。一碗面下肚,既填饱了肚子,也吃得个舒服。怪不得,连剧中的“强哥”也要来两碗猪脚面才吃得过瘾。

除了能嘬的猪蹄面,在青岛猪蹄和面的搭配还有另一种别样滋味——拌面。在贤花饭店,一份份红彤彤的辣猪脚拌面引人入胜。一人一大盘看似量大,却被食客们吃到一根面不剩。猪蹄软糯,辛辣微甜。面其实是加入了米粉制作而成,细腻柔软,拌进猪蹄的汤汁里,每一根面都能裹上厚重的汤汁。有年轻食客表示:“想吃猪蹄,就来店里来上一份,又辣又过瘾,而且一点不腻,吃起来完全没负担。”

一锅打边炉 剧中大佬的最爱

吃过打边炉的人都能感受到,打边炉的氛围通常是放松的,这也是为什么很多电影情节中经常会选择在打边炉的环境中谈判。“在广州,现在最常见的打边炉就是吃这样的牛杂,也叫‘牛杂锅’。”青岛八囍狮炭炉牛杂煲大厨说,想吃到好的“原味”不容易,尤其是牛肉。一不小心,就容易涮老,所以我们常见的打边炉,一般都时刻盯着锅,夹起一块牛肉,稍微一涮就送到嘴边,虽然烫得龇牙咧嘴,但滋味却是没得说。

广式打边炉本身并不复杂,吃的就是食材的鲜味。打边炉最强调的就是食材的火候和新鲜度,都是用最好的食材去清水里烫着吃。因此,在广式美食中,打边炉是频繁且简单的吃法。在采访中,一位食客表示,有时候他也会在家打边炉,虽然不能像店里一样用炭炉,用电磁炉也能代替。在市场上买一条现杀活鱼,回家切成片;再准备一些青菜,烧一锅清水;用熟花生油、生抽加葱姜丝调一个最简单的蘸料,一桌家常又丰盛的打边炉很快就支起来了。

家常绝不意味着随意,有打边炉爱好者介绍,“打边炉很讲究顺序,因为顺序会影响食材的味道,比如菜必须在吃完肉喝好汤之后再放进去煮,如果肉还没吃完就放菜进去,汤底的味道还不浓,放菜也涮不出滋味。”八囍狮店里除了打边炉,牛杂煲是主打,此外还有各种新鲜的食材,比如炸鱼皮和牛肉丸也备受青睐。“清水打边炉也被人家称作食材的‘照妖镜’。食材新不新鲜,一吃就知道啦。”老板一边捞出了几块牛杂,一边自豪地介绍,里面有牛筋、牛肚和一条带肉的牛脆骨,都是超级新鲜的。“牛脆骨要煮到最后再吃,煮到最后会变得又软又有嚼劲,一开始就吃牛脆骨当然很硬不好吃啦!”在打边炉的店里,不论是涮锅还是吃煲,一定要不停地搅着锅里的食材,这样才能保持食材的口感和滋味。不然,吃打边炉也就少了它的乐趣与热闹。



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!

经典广味小吃 岛城一路『狂飙』



烟火肠粉 一张米皮卷一切

“老板,再来一份猪脚面……”近日,电视剧《狂飙》火爆播出,剧中的相关词条不断被推上热搜。观众不仅对剧中多位角色点赞,更对剧中的广东美食垂涎三尺。猪脚面、肠粉、打边炉……这些剧中的美味,青岛能吃到吗?现在,我们就跟着“强哥”的广味镜头,在青岛一路狂飙。

对广东人来说,当一口肠粉下肚,吃掉的是肠粉,也是脑海中对某种朴实和真诚的追忆。《狂飙》剧情中你会发现,肠粉因简单易做又可口实惠,一般开在居民区、菜市场旁。事实也是如此,据了解,这样的摊位通常是一口灶,一个屉式蒸锅,简单的台面放着调配好的米浆,新鲜的肉菜蛋,再支上几张桌子,几个塑料板凳。客人来了随意坐下,不用菜单,不用服务,当然也不用抢着买单。夫妻档是常态,一个人也能忙得过来。

在青岛,虽然肠粉并非青岛传统的早餐标配,但细细寻味,也能在烟火气中找到肠粉的影子。位于商业中心区的延吉路附近,聚集着岛城很大一部分忙碌的上班族。章佬记肠粉作为“老广”的早餐,肠粉蒸锅的热气在天还蒙蒙灰的时候就会升起,几乎是一直蒸腾到午夜。经常有从店里提着肠粉赶去上班的食客,是的,任何时间感受到肚饿,似乎肠粉都会冒着热气等着你。

一日三餐,如果单位没有工作餐,很多上班族都会选择几家固定的小店。而肠粉虽然不像油条摊一样常见,但随着广式茶点的风靡,也深受岛城食客喜欢,因此肠粉店也在居民楼、商务区附近出现。一份白嫩嫩的肠粉,像剥了壳的鸡蛋一样细腻光滑。到底是怎么做的?或许你在家也能试试。经营章佬记多年的老板一句话概括:

“新米陈米,按适当比例调配研磨成浆,蒸成一张薄薄的皮,卷上各种馅料,就行啦!”没错,就是这么简单,一张薄薄的米皮卷上各种馅料,如叉烧、韭黄虾米……就像北方人的饼卷一切,在南方变成了这张米皮。并不复杂的基础步骤,使得创意可以在每一步进行挥洒。最常见的肠粉由不锈钢蒸笼制作,模样相对规整,馅料选择相对稳定,浇汁一般都是由酱油熬制,浇汁更能激发肠粉的回甘和清甜。

生活在广东的食客可以几乎每天都吃肠粉,它不是任何一种具体的食物,而是一种触手可及,丰俭由人,万变不离其宗的精神象征。有肠粉吃的日子,生活也就像那张粉皮一样,卷上千滋百味,咽到肚里舒服,返到舌尖回甘。

