

包起春天鲜味  
头茬春韭



韭菜合饼

韭菜一年四季都有,是餐桌上十分常见的蔬菜。而不同时节韭菜的口味却大相径庭,有“春香、夏辣、秋苦、冬甜”的说法。春天的韭菜味清香,夏天的韭菜味辛辣,秋天的韭菜发苦,冬天的韭菜口感鲜甜。但要说品质最佳,春韭当之无愧。

韭菜合饼,在北方是十分受欢迎的美食之一。尤其在万物萌发的春天,若不吃上几次韭菜合饼,总觉得这个春天少了点味道。曾旅居青岛的梁实秋,在《韭菜簋》一文中这样写道:“一阵风吹来一股韭菜味,香极了。我不由得停步,看他们狼吞虎咽,大约每个人吃两只就够了,因为每只长约半尺……像这样的韭菜簋端上一盘,你纵然已有饱意,也不能不取食一两个。”

青岛人制作韭菜合饼,一定少不了虾皮、鸡蛋、木耳这几样灵魂伴侣。韭菜作为主角,要尽量剁碎、剁细,这样才更入味。鸡蛋要炒熟打散,木耳要提前泡发好再切碎。主辅料的比例虽没有严格要求,但调料的种类一定不能太多。馅料中先放熟油,一来提香二来锁住韭菜的水分。再加点糖提鲜,最后放盐定味。

包合饼比包饺子简单多了。可以用温水和面,也可以一半开水、一半凉水和,再者直接用开水烫面,做出的合饼各有各的口感。若说包饺子还讲究个手法花样,包合饼则毫无技术含量可言。醒发好的面团,搓成剂子,擀成面皮,再把馅摊在面皮上,对折,将口捏死就可以了。讲究的,给边缘捏出花边褶子。包合饼简单,烙制却是一项技术活。用底油的多少,火候的大小都十分关键。一般底油越少越好,火则越软越佳。韭菜不喜重油,油太多会盖住韭菜原本的鲜味,口感上会大打折扣。火越软,受热越均匀,烙好的合饼就不会焦黑。

随着人们对口味不断追求创新和丰富,传统的韭菜合饼也迎来了新成员。不少酒店的大厨为了增加合饼的鲜味和品质,把原本的虾皮替换成鱼子,绿油油的韭菜馅里,有黄色的鸡蛋碎,橘色的鱼子,晶莹剔透的粉丝,让人食欲倍增。烙好的合饼,一口咬下去,鱼子和韭菜鸡蛋搭配在一起,双倍的鲜和丰富的脆,一秒把人叫醒,迎接春天到来。

叫醒春天诗意  
二月荠菜



荠菜春卷

初春时节充满诗意的野菜中,荠菜先拔头筹。顶着还未退去的寒意,冒出嫩芽沐浴阳光。二月初的荠菜最鲜美,大白菜尚未离开餐桌,明媚窈窕的春季蔬菜已迫不及待悉数登场。

野菜身上的时令标签,让食客不惜费脑筋,想出各种烹饪手法,哪怕“大动干戈”,也要将它做出这个季节独一无二的味道。其中,炸最能激发野菜的香气,能通过金黄的面皮包裹,保留野菜本身的滋味。“想吃炸制食品时,用荠菜做春卷,最能解馋。”家住城阳区的林女士,是本报的忠实粉丝,上个周末,闲来无事的她打理家中小院时发现,院落墙角多了些绿油油的身影。立春已过,第一茬荠菜就开始露头了。林女士赶忙抄起家伙,到院里忙活起来。不一会工夫,便挖了一大盆。雨水节气来了,林女士准备为家人制作荠菜春卷,迎接春天的到来。

春卷是由唐代的“春盘”和宋代的“春饼”演变而来。“春日春盘细生菜,盘装荠菜迎春饼。”就是指此而言。因为是自己家院子里的荠菜,稍微用水一冲,摘掉不好的叶子就能用。一边择菜,林女士一边介绍荠菜春卷的做法。制作荠菜春卷,面饼很重要,不能太厚,太薄又容易破,所以在调面糊时,要手打上劲,才能保证面皮的筋道。打好的面糊,林女士又打上一颗鸡蛋清增加面皮凝固性,“不要用蛋黄,不然烙出的面皮发黄。”这时候起锅热油,油温到六七分热时,用小勺舀起一勺面糊摊在平底锅里,轻轻用勺底一圈圈晕开,让面皮尽量厚度均匀。想让春卷皮薄如蝉翼,莹洁透光,就不能嫌麻烦。林女士自制了一把像摊煎饼果子一样的T形工具,能把面皮摊得均匀轻薄。

有了面皮,把用肉、笋丁、荠菜调好味,微微煸炒后包入饼皮,裹成长条状封口,再高温烹炸。随着一个个胖乎乎的春卷在油锅里不停翻滚,从白色变身金黄,荠菜独特的香气也在厨房里飘散开来。炸好的春卷,焦酥香润,脆得掉渣,一口下去,仿佛咬到春天。

荠菜的另一种华丽变身——锅贴,也是格外受青岛人宠爱,是大家时不时就要来一顿的家常面食。锅贴的出现,有很久远的历史,从北宋时期开始,锅贴从煎饺子一路演变而来,随着时间的推移,锅贴的形式也越来越多种多样。在内陆城市,荠菜锅贴以猪肉馅最受喜爱。但在依山傍海的青岛,则给荠菜留出更多选择空间,虾虎荠菜锅贴,就是岛城的一道特色美食。紧实的虾虎肉,公的软嫩,母的带黄,和着拌好的荠菜馅,包进面皮里。热锅放入适量猪油,把包好的锅贴码入锅内,小火煎至底面焦黄。锅内加适量清水,加盖中火焖制约8分钟。揭开锅盖,用少量猪油把底皮烘焦,撒上适量的葱花、芝麻。鲜美的虾虎肉搭配上荠菜的清香,包裹在酥脆的面皮里,咬一口,全都是春天的味道。

咬一口真解馋  
头茬春蔬清甜

好雨知时节,当春乃发生。雨水节气到来,天气逐渐回暖,万物生长,田间地头的野菜也渐渐冒头,提醒人们已经到了品尝春鲜的时节。烹饪野菜的做法有很多,对于偏爱面食的北方人来说,雨水滋润后破土而出的野菜,带着与众不同的滋味而来。蒸炸烹煮,人们总能有最心仪的方法,让面食与春鲜碰撞出美味的火花。



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  
实习生 周佳宁



香椿汤面

香椿汤面  
吸溜出来的春意

谈起儿时对香椿的记忆,市民武先生一到这个季节,便会想起老家屋后那几棵高高低低的香椿树。一到高大香椿树开始冒出红色的芽,大人们便开始举着竹竿,前头用铁丝固定成弯钩,爬到院墙上,摘下一丛丛香椿芽来。半大的香椿苗就不需要那么费工夫——只有一米来高,还算不上是一棵树,只是一根笔直的树枝插在地上,可是到了春天,也能在顶上长出一簇簇的嫩芽。临近饭点,家里的老人从厨房喊一声,孩子们就可以跑出去摘一把回来。掰开香椿头,用水洗净,起一锅水烧开,里面加一点点油,把香椿放进去汆烫几分钟。等到叶子愈发绿汪汪的时候,捞出来用冷水冲一冲,再挤干多余的水分。之后凉拌、炒菜、汆炸、调馅,怎么做都可以。如果用保鲜膜封起来,直接放冷冻,可以保存一个月。

香椿的做法很多。做成香椿辣子,夹馒头夹馍;调成肉馅做香椿馄饨;裹上淀粉、蛋清、花椒粉,炸香椿鱼……香椿是很随和的原料,既能挑起重担当头牌,也能化身配菜。“当我认为香椿只能拌豆腐的时候,发现香椿炒鸡蛋比拌豆腐更好吃。在我以为香椿炸着吃比较美味时,香椿和猪肉馅的饺子馋得我必须试试才肯罢休。在香椿饺子的味道还未散去的时候,我又看到了香椿面的魅力。”武先生说,再过几天,就是吃香椿最好的季节,何不吃顿香椿面!香椿面,虽然食材简单,但做起来需要格外用心。因为高温和热油,会封住香椿独特的香气,武先生说,香椿的嫩叶,还是要吃原汁原味。

武先生简单介绍了烹饪香椿面的方法,用盐水和好面后,两次静置,再用力揉。在静置面团的过程中,用盐水浸泡香椿半个小时,香椿洗净后切成丁,肉馅用姜末和老抽拌匀。鸡蛋打散,炒成桂花状盛出。武先生提醒,炒香椿臊子,油量要大,油温要高,放入肉馅后要滑炒,直到锅中的油将肉馅煸成油渣的状态时,放入香椿丁,边炒边调入适量的盐、鸡精、老抽调味。滚开后,放入鸡蛋。炒均匀,即刻关火。坐锅热水,下面,面熟后捞出,舀上香椿臊子,拌匀即可。炒臊子用肉馅,煸成油渣的那种状态,有肉香,却不影响口感。肉臊子是次要,主要突出香椿的香和口感,鸡蛋碎根据自己口味而定。武先生说,炒制香椿臊子的时候,锅里香椿颜色由深色变浅色后放入鸡蛋碎就可以关火了,要不然香椿的香味会减少好多。吸溜,吸溜,香椿汤面的鲜味无与伦比。

筋道光滑的面条,绿油油的香椿,油汪汪的红辣椒,脆生生的青菜,香椿的独特香气,带来专属时令季节的滋味,尽情享受吧……