

蒸鲜美“蛎” “蚝”有滋味

不知道什么时候起,看“赶海视频”成了新潮流。不在海边的人看了一万小时赶海视频,都恍惚觉得自己是海洋专家了,以为赶海就跟夹娃娃机一样,只要在海边待着,就会有收获。海边人对于赶海的感情,都蕴藏在丰富的动词里。“挖蛤蜊”“摸海胆”“撬海蛎子”“捉蛏子”……清晨趁着潮汐去海边“摸金”。沙滩上布满密密麻麻的气孔,依着气孔“扒”,往往就能扒开各种“盲盒”,一上午就能挖到满满一大盆。

说起海蛎子,是青岛人引以为豪的“本地美食”。在青岛人眼里,海蛎子与南方生蚝是区别的,对本地“红岛海蛎子”有着特殊识别功能,能一眼看出是不是青岛海蛎子。

在顶级餐厅林立的北上广,一个生蚝能卖十几元。而在青岛,海蛎子论斤买,保准一次能吃过瘾。青岛的海蛎子,个头小,外形圆。撬开壳,先喝汤,再吃肉,肉嫩紧实,奶白色的汤鲜掉眉毛。

青岛人吃海蛎子,没有太多烹饪上的讲究,追求的就是一个“原汁原味”。家住济南的韩玉一家三口来青游玩,买来海蛎子问房东:“这东西怎么做好吃?”哪想到,房东说:“洗干净,放锅里头,蒸几分钟就行”。韩玉照做,但光是洗干净海蛎子就颇有难度,刷子、钢丝球、细毛牙刷刷上阵,才将遍布纹路和沟壑的泥渍清洗干净。之后入锅蒸,随着热力不断增加,有的开了口,而有的闭得依旧紧实。上桌时场景才叫一个壮观,韩玉一家三口围桌子周围,海蛎子像是石头垒砌成的小山。“这东西就得吃热的,凉了就不鲜了。”听了房东的话,韩玉不顾海蛎子烫手,龇牙咧嘴用螺丝刀开始撬。这时候房东又说:“鼓起来的那一边在下,不然汤全洒了。”“够鲜!”有了房东的指导,他们蒸出的蛎肉肉质饱满,咸鲜和清甜携手出击,呈现出奶油的质感和果汁软糖的口感。

关于海蛎子的吃法,各地都被演绎得活色生香。大江南北各种滋味、手法



蒸海鲜

不计其数,但真正做成特色的,还得数闽南和潮汕地区的经典小吃——蚵仔煎。蚵仔煎原料制法都极为平实,食材以生蚝、鸡蛋为主,而制法主要是将两者混合煎制。在青岛,想吃正宗的蚵仔煎不难,除了台东夜市、李村夜市有几家口味地道的人气摊位外,位于云霄路附近的“鹅先生”和开在各大商场里的“莆田餐厅”,蚵仔煎都是店里的招牌菜。

“做成一份过关的蚵仔煎,是很考验手艺的。”鹅先生餐厅大厨说,做好这菜,最关键的是,得找品质上乘的生蛎肉。“要将肉先仔细洗净,避免裙边带壳,吃的时候影响口感。随后置入平底锅,用少量油略煎,之后将事先调匀的粉浆,淋少许入锅内,待凝固时打入蛋并弄散煎至半熟。完后加入少量的配菜,韭菜、小白菜都是可以的,加完之后,翻个面,再淋上些酱汁儿,就算完成了。”大厨表示,蚵仔煎表皮发酥,内里十分软嫩,二者相互映照,蛋中有生蚝,蚝中生鸡蛋,就像个太极似的,浑然天成,紧密相融,以柔美攻克了万千食客的唇舌。煎过的生蚝,丝毫没有发焦,增加的这一步,保留了软嫩的同时,还画龙点睛般地锁住了当中鲜美的汁水。吃时,有生蚝的鲜甜,有蛋香的浓郁,左右开弓,回味无穷。好吃的东西不一定非得场面恢宏,或许只需要两种天作之合的食材,就能撬动味蕾,予人经久难忘的滋味。

盐焗鲍螺 花样“老婆脚”

俗话说,“靠山吃山,靠海吃海”,对于生活在海边的青岛人来说,海鲜的味道始终撩拨着味蕾。眼下是贝类海鲜最肥美的季节,产自东南沿海的鲍螺,也想来青岛的餐桌上占领一席之地。鲍螺俗称“老婆脚”,鲜嫩劲道,吃法也是多种多样。

鲍螺的吃法百变多样,因为鲍螺的螺头大而紧实,螺身小,所以吃起来毫不费力。在青岛,吃螺的烹饪方法可蒸可炒,可烤可煎。有人甚至还用海螺来涮火锅,做炸串……千奇百怪的做法中,酱爆最能拿捏食客胃口。今天我们来谈更为小众的烹饪方式——盐焗。

传统的盐焗,就是用荷叶或是吸油纸把食材包裹放入粗盐中,利用盐的导热特性将其加热制熟。盐要用粗盐,因为结晶的表面更容易导热,受热也更加均匀。而焗的本意是在密闭的空间内烹饪,在粤语中,焗有兼具煎烤且锁住香气之意。盐焗这种做法强调:只使用单纯的盐来保证食物的原汁原味,最大程度成就了食物的鲜香入味,对于追求食物本味的食客,实在是不二选择。



酱爆鲍螺

“用盐焗的手法烹饪鲍螺,能够保留食物的本鲜。”青岛蓝港海鲜厨房陈师傅表示,先准备一斤海盐,先倒入锅中翻炒。再加入葱、姜、花椒、八角等大料翻炒,炒制出味后,倒入砂锅中保温。清洗过的鲍螺平铺在炒熟的海盐上,保证海螺口朝上,焖制十分钟即可。焗熟后的鲍螺,像一盏小碗盛着满满的汤汁。先喝汤,再吃肉,吃的时候蘸着姜醋汁,口感丰盈。

当海鲜遇上海盐,经过时间的加持,一口下去,鲜味不可多得。

南北滋味『鲜』来尝 打开贝壳『鲜』花样

吃贝类海鲜的好时机来了!经过一个冬天的觅食,海蛎子、蛤蜊、蛏子、扇贝、海虹,争先恐后登上餐桌。为能在开春“第一鲜”的争夺战中先拔头筹,鲍螺、藤壶等外来贝类也悉数登场。打开贝壳,吃法多多,更多“鲜”花样等你来。



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



捞汁毛蛤蜊

捞汁毛蛤 更鲜更嫩更本味

生腌原本在北方盛行,根据《东京梦华录》记载,在北宋时代的开封,人们为品尝一道生蟹趋之若鹜,“半壳含黄宜点酒,两螯斫雪劝加餐”,苏轼写的正是生腌菜。这是一种古老的吃法,如今却随着人口的迁徙,口味的变更,只在浙江的宁波、温州,广东潮汕等地区流传,而在青岛,虽然没有这样的吃法,但在家常餐桌上,作为海鲜宴中的常客,毛蛤蜊的吃法也是花样百出。

毛蛤蜊的肉,肥厚、Q弹,相比蛤蜊,更能满足口感上的需求。在南方,吃毛蛤蜊追求的是一个“鲜活”,而在青岛,还是需要处理一下,才吃得舒心。“洗好的毛蛤蜊,先用开水一烫,它就会张开嘴巴,等待酱汁和酒水的灌喂,腌个把小时,捞出装盘,淋上热油浇过的葱油辣料,举起一颗,酱汁间渗出红色的血。虽然看着有点不敢下口,但味道绝对顶呱呱。”近几年,随着“捞汁小海鲜”的兴起,毛蛤蜊是继三文鱼、梭子蟹后备受食客欢迎的新成员。在麦凯乐附近经营一家捞汁海鲜餐馆的萧何告诉记者,毛蛤蜊是社交媒体上讨论生食最褒贬不一的食材,不喜欢的人称生吃毛蛤蜊会有寄生虫,爱它的则说它“鲜掉眉毛,无与伦比。”因此,先做熟再按照生腌的方式制作,吃着也放心。

来自潮汕的生腌海鲜,是最近流行的三个生腌派系之一,此外,来自东北的捞汁和浙江的生醉,被称为“海鲜三大家”。萧何介绍了数十种捞汁,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”。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,给自己的店面贴上独有的标签。腌制一夜后,厨师会抽走部分酱汁,再加入冰块和酒,酒的选择颇有讲究,有人会用高度白酒,用来杀菌消毒。有的人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。烫熟的毛蛤蜊,用酱汁腌制一宿,杀菌消毒,肉质保留了弹牙和新鲜,吃的时候,用外壳舀一点汤汁,随着肉一起送进嘴里爆汁,一个接一个让人上瘾。