

亲朋好友相聚 “二场”小馆 约起

品质夜场 舒压“休息室”

每晚9点以后的“品质夜场”更像是“休息室”，它所标榜的，是一种没有压力、休闲的生活方式。与它们相遇，能给人一种深深陷进沙发里的放松和享乐感。

结束喧嚣，想找一个能安安静静聊天、喝酒的“休息室”不难，铭家饭夜场便是这样一种存在。整个店面，都被暗色调又不失暖意的灯光笼罩，在这样的环境里，虽然依旧需要保持优雅，但那种不会轻易被窥破情绪和心事的安全感，会让人立马放松戒备。酒台处的红葡萄酒、白葡萄酒、香槟、气泡酒、单一麦芽威士忌、鸡尾酒等200多款酒水，有来自瑰丽酒店的专业侍酒师，可近距离观看调酒师手凿冰球表演，每晚9点以后有独立酒单和菜单……

相比起正餐，铭家饭夜场的独立菜单虽然看起来单薄，但坚果拼盘、麻辣腌鲜等凉菜，生蚝、黑鱼子酱、活牡丹虾等进口海鲜，风干新西兰牛肉、风干火鸡腿等佐酒小吃，战斧牛排、烤鱼拼盘等烤制美食，昆布汤、鲜馄饨等主食和甜品，都是大厨精心挑选和配搭后“以一敌十”的选手。就连目前店里可以喝到的10款鸡尾酒，也特别设置了有酒精和无酒精两种。当然，如果有自己特别钟爱的口味，调酒师也可以现场特调。调酒师现场表演

手凿冰球，冰球摩擦杯身带来的空灵声响，不时和身边人耳语几句，慢慢品尝或是一饮而尽，都为夜色更添一层朦胧。

夜场菜单上，佐酒的小吃占了很大比重，单单坚果类就有黑醋缤纷坚果、怪味缤纷坚果、柿种花生和酸乳酪苏打饼坚果四种。在吃法上很酷炫，也最具观赏价值及操作感的，莫过于黑醋缤纷坚果。轻轻解开玻璃杯的“封印”，在坚果们长舒一口气当口，均匀淋洒上意大利黑醋调制的味汁。迅猛地取一颗入口，果仁依旧香脆，黑醋的加入，平添一抹微微酸甜。同样让坚果也能吃出多番新意的配搭，还有酸乳酪苏打饼坚果，三者之间可任意组合入口。有香槟、干白和起泡酒的地方，通常也都会有生蚝的身影。香槟+生蚝的搭配，可以把仪式感放大很多倍。鲜甜滑嫩的岩蚝冰镇上桌，每一只都饱满到有半个手掌大小。稍挤几滴柠檬后暴风吸入，同香槟和生蚝一样，黑鱼子酱也是偏西式食材，开吃前先整盒冰镇，用贝壳做的勺子直接将鱼子酱放入口中，体会原粒鱼子的新鲜饱满口感，鱼子破开的瞬间，汁液循着舌头淌到舌根的味蕾密集区，怎一个“鲜”字了得。

青岛人对“野馄饨”是真爱，不管如何饱餐，酒喝到多撑，第二场来碗馄饨，才算是圆满结束。虽然同样作为让人不得不爱的馄饨，铭家饭的一点都不“野”。虾肉、猪肉、海米组合而成的三鲜馅，用高汤煮熟，再配以虾皮、头水紫菜、鸡蛋丝和香菜佐味。凑近鼻尖轻嗅，猪肉的香鲜，大颗虾仁的嫩美，和海米的十足颗粒感，吃到最后，真的连汤都不想放过。



立夏时节，海风也多了几分温柔，亲朋好友聚会，夜场也有不少好去处。热闹的假期过后，不妨选一处安静又有情调的小馆子坐坐。独具情调的居酒屋，精致浪漫的品质餐厅，还有低调的夫妻小店和啤酒屋……“二场”小馆，约吗？

奇妙居酒屋 一杯暖酒慰辛劳

曾经大热的电视剧《我的前半生》，让居酒屋彻底火了一把，居酒屋仿佛有一种奇妙的能力，能瞬间化解烦恼。在青岛像这样的居酒屋也有不少，仿佛有治愈一切的能力。

山前是青岛近几年人气居高不下的居酒屋之一，座位没几个，环境也一般，下午六点左右才营业，但光顾的食客却不少。喜欢来山前放松的人，一般都喜欢吧台的位置，昏黄的灯光，一个人坐着也不会觉得尴尬。做鱼生的师傅远渡重洋而来，隔着吧台的玻璃就能看到他在里面忙碌，要一壶烫酒，安静地坐着就很舒服。这里的刺身、炸鸡块、烤秋刀鱼和猪排饭网友推荐度很高，能在青岛这么多家居酒屋中脱颖而出，把难调的众口搞定，靠的一定是味道。

既然是居酒屋，主角当然不能少了酒。一般的居酒屋，酒类多分为啤酒、清酒、烧酒和梅酒几大类。日系啤酒大多口感偏轻，苦味明显，酒精度多在5度左右，店里的啤酒主要是麒麟、朝日、札幌、三得利这几个经典品牌。适合男士的懒祭、福寿、菊正宗搭配一盘冒油的烧鸟，一口酒、一口肉，那些曾经的故事，未来的畅想，一吐而快……

古田路上日料众多，山口就是其中一家，5张半桌子，老板自己下厨忙活，店开了快十年。这家店里最大的特色就是河豚，有烤、炸、鱼生、寿司、火锅、做汤六种吃法。因为河豚要专业制作，想要来吃河豚的食客，一定要提前至少四小时预约，好留出足够的时间让老板处理食材。还有一道很惊艳的——黄油拌饭，这个名字听起来很新鲜，老板说这是在黄油拌饭的基础上，加了鳗鱼汁、八成熟的煎鸡蛋和黄瓜丝及柠檬汁调味，用米饭的温度融化掉黄油之后再搅拌均匀食用，甜而不腻的口感，完全可以给深夜的肠胃足够的慰藉。



啤酒+小海鲜有滋有味。

低调啤酒屋 深夜感受烟火气

每个人都有自己爱的生活方式，城市也不例外。“哈酒”是青岛人稔熟的生活。小酒馆里的烟火气，不算美，却真实鲜活。但如果来青岛喝酒，相比白天陪你喝酒的人不过是泛泛之交，跟你喝深夜二场的才是拥有同一个故事的人。

深夜烟火缭绕的小酒馆，拉近了人与人那些被时光推远的距离。晚上九点，南京路上心萍啤酒屋平平无奇的店面里，早已挤满了熙攘的人群。在这里喝酒的人姿态慵懒，穿着随意，没有白日里的时尚和讲究，也没有正襟危坐的拘束模样，这里更多的是“真性情”的面孔。这家开了几十年的啤酒屋里，不少酒友都是从心萍啤酒屋还是个小摊时就在这里吃饭喝酒。店里的新鲜扎啤摆满酒桌，电烤肉、油泼豆皮、麻汁豆角、大头菜炒筋筋，菜品不必丰盛，几道可口经典小菜，下酒足够。如果需要，还可以自带海鲜让老板加工，螃蟹、蛏子、蛤蜊，家常的做法，辣炒、油泼、清蒸……青岛的海鲜和啤酒，吃的就一个地道，喝的就是一个恣儿。

第二场的啤酒屋，许久不见的朋友借着酒精的作用，彼此坦诚地吐露心声。晚上十点的山丘酒馆，光晕昏暗的吧台前坐着一群年轻人，单手握酒杯，品着手中的精酿。三五好友、几杯啤酒和一群懂酒的人开始一番热烈的探讨。山丘酒馆是很多女性顾客的心头好，店里的龙井小麦、芙力草莓、女射手等精酿口味啤酒，从品类到口感，从产地到原料，博得顾客喜欢。微醺的愉悦，慵懒的灯光，轻松的旋律，一群人因为爱好相聚，也因为酒而惺惺相惜。也许正因为这样，人们留恋深夜小酒馆中短暂却微妙的归属感。看完这些，今晚的第二场，约吗？



第二场，节奏慢，更休闲。



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