



家门口的西安味儿 美滴很!

甜过“初恋”“甑”美味

“胡辣汤里的丸子不用很大,吃起来口感要滑。”一位顾客说完,让卓姐打包一份带走,还特意提醒“多加辣子”。为啥多加辣子?卓姐说,油辣子里有芝麻、五香粉以及一些秘制的香料粉,还有醋,更能提味,让人一碗下肚特别享受。

吃羊“喝”羊 追求纯粹

如果你是一位“羊肉爱好者”,西安一定是不能错过的打卡地。这里吃羊肉,没有花里胡哨的做法,就是讲究一个纯粹。

在浮山后经营一家粉汤羊血店的老板陈建国介绍,一碗优秀的粉汤羊血,羊血的品质要有保证,既要新鲜,又要嫩、滑、筋。羊血娇嫩,加工过程中只需放盐,但量一定要控制好。盐放多了硬,放少了不凝固,跟做豆腐是一个道理。另一个关键是火候,火大了羊血就散成蜂窝,火小就过于嫩。软嫩的羊血先片成片,再切成长丝,跟泡好的粉丝形状相配,考验刀工,也考验羊血的品质。另外,粉汤羊血的标配还有老豆腐片,食材在碗中一层一层叠放好后,接着就可以上锅去“溜”。

“在陕西把煮这种汤汤水水的面食统一叫‘溜饭’。”陈建国说,粉汤羊血真的要一遍遍冲刷着“溜”出来。因为与汤接触的时间短,粉汤羊血汤底味道就需要更加浓烈。汤底需要加桂皮、八角、茴香和胡椒,羊血丝要单拿出来先放进锅里焯熟,陈建国说:“煮到红得发青的程度才算好,粉汤羊血要烫嘴才好吃。”焯完羊血,粉丝和豆腐片直接在碗里“溜”,“溜饭”师傅用大汤勺给碗里浇上热汤,再扣住碗里的食材,把汤倒回锅中。一遍遍如此往复,直到把粉丝和豆腐片烫熟。

接着是另一个最显示各家风味的环节,就是给“溜”好的粉汤羊血放料。“粉汤羊血动脑筋的地方就在两个调料上,一个在汤里,一个在调料里。吃粉汤羊血也是吃两个地方,一吃羊血,二就是吃调料。”作为羊血泡馍的衍生品,粉汤羊血需要麻、辣、鲜、香,才够味。调料撒完,再浇两勺热汤上去,一碗颜色浓重、入口滑软的粉汤羊血即可享用。

柔韧棍棍面 一碗活色生香

作为热爱“碳水”的城市,西安有太多面食。而今天我们要说的,是一种不太常听到的——棍棍面。

“棍棍面其实是咸阳特色面食,它特色非常鲜明,也得到了很多人喜爱。”在李村经营一家西安面馆的武先生说,因为咸阳人爱吃干拌面,棍棍面也是其中的一种。有些人觉得面过水后容易坨,最爱棍棍面根根分明的韧劲。

武先生的面馆主营的是棍棍面,他认为棍棍面讲究的是面条光滑筋道,软且延展性好,粗细均匀。经过复杂的揉面程序,准备下锅时,长条面会被搓成细长条,五根一组。厨师双手分别抓起两头,振臂一挥,在案板上“啪”甩得响亮。接着再对折,再抻。

棍棍面无论粗细,招牌做法就是油泼,“纯油泼,越简单其实越不容易做好。”武先生说,一碗好的油泼面,油温要适度,“葱和辣子的香味都出来了,还不能把辣椒泼糊。”当那一勺热油泼在配好油菜、葱花和辣椒粉的棍棍面上时,碗里瞬间一团红色绽放。面条润了,这一碗面吃起来才滋润。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾

如果用风味描述一座城市,那西安是什么味道?近日,首届中国—中亚峰会在西安举行,让长安风味穿越古今中外。比初恋还甜的甑糕、混合十余种辣椒的油辣子、肉烂汤浓的羊肉泡馍、咸香暖胃的油茶麻花、皮酥肉满的肉夹馍、酸辣香麻的粉丝羊血……如今,发达的科技和便利的交通,让这些千里之外的特色美食在青岛落地。当青岛遇上西安,滋味“美滴很”!

甑糕是西安特色甜食早餐,据说,西安本地喜欢甑糕的绝大多数是老客人,他们大多骑自行车而来,买了之后趁热,跨在自行车上、或是站着端着饭盒吃。而在青岛,想吃甑糕,只要走进那些烟火气十足的美食街,就能轻松找到一家甑糕小摊,边走边吃,在悠闲中品尝完。

“甑糕最上层是黑褐色的枣泥,底下混着少量蜜枣,味道全靠大枣与糯米,出锅前在枣上撒一层厚厚的绵白糖,再翻起枣泥将绵白糖封住。”在台东经营甑糕店的曲大哥面前就是一口大蒸锅,冒着热气的甑糕带着甜枣和糯米香扑面而来。“甑糕很垫饥,手掌大的一块就能顶饱。”排队买甑糕的小哥跟女朋友说。接过甑糕的小哥迫不及待一口咬下去,满足到微闭双眼:“这就是我老家西安的味道。”

甑糕的甜,不是一般蜜枣那种直白的甜味,而是经典的甜中略带点酸,让舌侧生津,糕软糯却有筋骨,糯米洁白有嚼劲,有颗粒分明的口感。甑糕做起来很讲究,一定要一层米、一层枣,再一层米、一层豆,可以做出很多层。吃起来,豆酥而不化,仿若蛋黄一般沙沙的,绵白糖被滚烫的大枣包裹,半融化状态最好。一口咬下去,先是枣米组合的惊喜,再细嚼后味有点发酸,要撒上一层厚厚的绵白糖,吃起来又是另一番风味。枣米交融香气醇厚、质朴,吃上这么一顿早餐,一天都能能量满满。

肉与馍搭配 早午餐的顶配

在青岛想吃肉夹馍,不难找,四处可见的西安特色餐馆,主食都有肉夹馍。师傅单手往案板上一拍,另一只手将弯刀旋入饼中,再用刀尖,把现剁的腊汁肉连肥带瘦送进去。新鲜出炉的馍有一股新麦面香,夹馍侧面最为漂亮,馍缝中的肉只见颜色,而透明的油脂已经迅速渗出,几分钟便可打湿了纸袋。

“做肉夹馍,肉量不能少,但也并非越多越好。”在延安三路经营西安特色餐馆的卓姐说,有些取巧的店给的肉少而咸,或者多给些肉汁。但吃惯了肉夹馍的人都知道,“肉夹馍,吃的就是肉,其次是夹着肉被汤汁泡软的馍。”店里制作肉夹馍的师傅说,肉夹馍的卤肉最好是七分瘦三分肥的带皮五花肉。卤好后,将肉同锅里的卤蛋一起捞出,双刀之下,三下五除二剁碎,放青葱、青椒,淋上半勺肉汁,而后继续双刀加持,将肉碎和青葱、辣椒再次深度融合。片开白馍,馍口向外,一刀铲起肉馅塞满整个馍。

“店里的馍,有白吉馍、酥皮馍两种,但不论哪一种,都要比别处的馍更大。”卓姐自信地说。很多顾客深吸一口气,尽可能张大嘴巴,然后轻咬,如果太用力,馍里包裹着的肉馅便呼之欲出,甚至掉落,实在让人心疼……一个来自西安的肉夹馍,一碗青岛本地鲜汤馄饨,吃完一抹嘴角的油,打上一个长长的饱嗝,在青岛遇见西安,美滴很!

暖胃胡辣汤 夹馍好伴侣

如果你在美食店里坐等一份肉夹馍,不想以馄饨或凉皮“辅佐”,那就来一碗胡辣汤,这是一种有质感的浓汤。

老饕都知道,肉夹馍最好的伴侣就是胡辣汤。“做胡辣汤这种呛辣爽口的蔬菜浓汤,商家竞争比较激烈,要看各家用料的实在程度,也看各家师傅手上的功夫。”卓姐店里的肉丸胡辣汤本来只是配角,但是因为太美味,很多顾客到店直接单点一碗也很常见。“每一种蔬菜都鲜甜软嫩。花菜、圆葱、土豆、豆角,有的厚实有的薄脆,但是蔬菜特别清爽,汤底以花椒打底,而不是胡椒。”有顾客满头大汗,正沿着碗边把胡辣汤吸溜到嘴里。



肉夹馍



粉丝羊血



肉丸胡辣汤



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!