



成熟的蜜杏挂满枝头。

山珍海味 崂山蜜杏红了脸

又是一年杏子黄,生长于崂山腹地的蜜杏,喝着山泉水长大。采摘过蜜杏,在崂山想找农家宴不难,北九水、雕龙嘴、麦窑等地分布的农家宴各有特色。还有一些农家宴,特意建在山坡上,北面能看到山野风光,南面一眼望见蓝色大海,可以说是神仙位置。吃农家宴,讲究的就是体验乡土味道。农家小院里,既能采摘主人自己种的果实,还能享受烧烤、钓鱼等各种休闲活动。炖鸡是崂山农家宴的招牌,鸡是山里养的,吃的就是一个新鲜。北九水附近农家宴的老板们会在园子里散养鸡鸭,还常备有十几斤的野生鱼。散养的鸡鸭,经过大厨加工,口感纯正,滋味地道。山鸡炖蘑菇、辣炒山鸡、小葱炒山鸡蛋等,也是必点的菜品。

尤其要推荐崂山特色的辣炒山鸡,一家农家宴老板介绍:“散养的山鸡比养殖鸡口感更有嚼劲,肉质弹牙,滋味鲜。”鸡肉的做法也值得推荐,各种山椒,青的红的、辣的微辣的各一半,把处理好的鸡肉剁成小块,先倒入锅中葱、姜、蒜、八角一起爆炒出香味,翻炒到鸡肉泛白,加入酱油、料酒、糖调味。等锅底快干时,倒入少量水,翻炒几下,盖上锅盖把鸡肉炖到八分熟,再把青红椒纷纷入锅,炒出辣椒的香气,再少量撒盐调味,就可以出锅了。

崂山北宅农家宴特色也很鲜明,靠山吃山,这一带农家宴主打菜品在于山地食材,特别是本地种植的绿色蔬菜、山菌都十分美味。雕龙嘴附近有经营了几十年的农家宴,每逢假期来尝鲜的食客都坐得满满当当。农家宴厨师对当地食材烹饪得心应手,崂山菇炒肉和炒山鸡蛋很受老年人和孩子欢迎,炸蜂蛹、炸仙胎鱼、炸山参等是年轻人的最爱。拳头菜爆炒肉丝一直是经典菜,从食材到炒制技法都有农家色彩。临走前还可以采购带走,回家晒干再炒,也别有一番风味。



依山傍海的崂山农家宴。



乡间寻味 少山红杏胭脂色

一路向北,在“果味”城阳,每一种水果都能甜到你心里。位于夏庄街道的少山村,以杏闻名,据说种植红杏已有600多年的历史。少山村地处崂山西麓,独特的地理位置、土壤条件和气候环境使得这里的红杏拥有个头大、味甜汁多的特点。少山种植的红杏品种很多,其中“少山红”和“关公脸”是两大特色。最出名的当属“少山红”,这种杏肉软、香甜,口感好,橙黄的表皮带着一抹胭脂红,外表圆润饱满。成熟的红杏很软,轻轻用手一捏,就能掰成两半,杏核自然脱落,这种离核的特点,也是它深受人们喜爱的原因之一。

城阳的好滋味远远不止这些,在众多手艺美食中,城阳的卤菜也是远近闻名。正宗的流亭猪蹄,冷吃弹牙,热吃软糯。城阳农家宴里,还有一道凉菜特别受欢迎——苦肠拌洋葱。在城阳吃过农家宴的人都知道,傅家埠的苦肠吃着有嚼头,回味醇香,味淡苦香,拌了洋葱吃起来鲜香爽口,也是下酒极佳的小菜。煮制好的苦肠色泽红润,咸鲜美味,百吃不厌。苦肠的吃法还有很多种:可以白切后蘸着蒜泥原汁原味,香醇之中带着些许苦味;也可以用洋葱凉拌,清爽可口;或者是和辣椒微炒,鲜、辣、苦、香,别有一番滋味在舌尖。

山里幽静清新,在这里住一晚能享受宁静的山野生活。惜福镇种植的杏树有佐实、大麦黄、甜臻杏、一串红、关公脸等十余个品种。这里的杏大小适中、果形圆润、色泽艳丽,果肉厚实紧致,酸甜可口。棉花村的农家宴也远近闻名,体验采摘之乐后,再品一品野菜、山鸡蛋、地瓜面包子。地瓜面包子做起来大同小异,好吃的关键就在馅。一家农家宴老板分享:“馅一定要炒制,荠菜切碎,猪肉切丁。锅内加油,放入猪肉丁煸香,放入切碎的荠菜。出锅后加入新鲜韭菜,加入花生油、蛤蜊肉、蛤蜊汤,这样调馅包出的包子格外鲜。”

『杏』会初夏 农家有约

“五月品樱桃,六月摘桃杏”,每年初夏是吃杏的季节,在青岛,刚吃完了樱桃,接着就“沦陷”在杏儿的甜蜜中。崂山、城阳、西海岸……青岛有不少采摘杏的好去处,当然,农家宴和周边特色美食一定要尝尝。另外,还可以用杏制作杏酱、糖水杏等各种美食。还等什么,就在这个周末,走起。



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!



苦肠

海岛风味 甜杏飘香西海岸

6月,西海岸新区也开始弥漫杏的香味。走进果园,果树上早已硕果累累,微风吹过,黄灿灿的杏子在枝头摇摇欲坠。一个个果子黄里透红,香气扑鼻。日照充足的甜杏口感极佳,刚摘下来还带着阳光的暖意,咬上一口便能享受最鲜美的味道。

西海岸的农家乐也是受市民追捧的热门采摘线路,交运温馨巴士青西快线可零距离对接琅琊台景区的农家乐。在西海岸,到灵山岛、鱼鸣嘴钓鱼品尝农家乐也不错。在积米崖码头坐船可以前往灵山岛,去鱼鸣嘴乘坐公交车也很方便。来到这些地方,感受的就是原汁原味的海岛美食。各种本地小海鲜,黑头鱼、小黄花、小八带、小偏口鱼、小墨鱼豆……食材主打新鲜,家常红烧、配菜乱炖,怎么做都好吃。

除了这些海里的滋味,处于山海之间的农家宴,当然少不了地道农家美食,花生、毛豆都是农家自己种植的,主菜上来前,先品尝一下地道农家味。如果你想吃烤全羊这样的大菜,一般需要提前做好攻略。“这个需要提前预订,起码半天。”一家农家宴老板说,烤好的羊排切成块,搭配秘制干料,吃多了感觉腻了,还有拌洋葱,可以爽爽口。只吃肉也不行,搭配的小菜有自家研制的肉蛋卷,鸡蛋和精肉卷在一起切片,再来点小米辣醋汁,格外香。除了这些,还有农家常用的蒸白蒿,田间地头采摘的白蒿,洗净后裹上粉,蒸熟了即可,还有一小碗蒜泥调料佐配。这道菜可以代替主食,健康美味。

尝鲜要趁早,蜜杏已进入成熟期,周边的农家宴也等食客们前来打卡,高考结束,安排起来,开启一场“杏”运之旅吧!



农家宴烤羊。

美食延伸

自制杏酱 酸甜可口

杏酱金黄透亮的颜色,酸甜的味道,一提起就让人有满满的食欲。杏酱和大多数果酱一样,可以抹面包、做蛋糕;因为是自制,没有添加剂,也可以直接作为饮料用水冲着喝。另外,肉食爱好者还可以用酸甜的果酱蘸叉烧吃,爽口还解腻。

制作杏酱,一定要选择熟透的软杏,这样熬酱更省力。要准备不锈钢或者不粘的平底锅,不能用铁锅。首先,将杏洗净后对半掰开,去掉杏核,放在碗里。在杏里加入糖,然后戴上一一次性手套,稍微攥压一下,使汁水流出一部分来,确保进锅不会糊。然后,把原料全部倒入平底锅里,开大火煮,随着加热,糖会融化,然后杏会渗出更多的水来,煮至锅里完全沸腾。

锅中的杏完全煮开以后,转为中小火慢慢熬,并慢慢搅拌防止糊锅。继续加热,使水分挥发,杏随着熬煮变成浓稠的果酱状后,就可以关火了。为了判断是不是熬煮好了,可以用勺子舀一点,看是否粘在勺子上不滴落,如果勺子上有比较厚的挂壁,就说明可以关火了。杏酱完全凉透后,装瓶冷藏保存。

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚勇