



咸蛋黄锅巴焗小龙虾



各种口味小龙虾

## 龙虾江湖 再摆擂台

夏天,当然要吃宵夜啊!白天因闷热而消散的食欲,到了凉爽的夜晚,又汹涌而来,不知不觉便已身处夜市摊前。

说起宵夜第一站,大多数人肯定想到的是小龙虾。“气温高虾壳软,肉滑嫩,清蒸和油焖都相当美味。这时的虾,还适合烤虾球。”在“有位虾匠”店里,师傅用活虾现抽虾线,撒上孜然、辣椒、花椒粉,“这样的小龙虾,嚼起来又麻又辣又鲜,吃上一小盘,再喝几口散啤,过瘾。”后厨刘师傅说。到了六七月份,小龙虾大量上市,这时的虾一只就有手掌大,油焖大虾该登场了。油焖的做法来自湖北小龙虾之乡潜江,锅底简单爆香调味后,就可加入龙虾烹制。不需过多调料,即可出锅品尝,吃的就是原汁原味。除了油焖龙虾,还有蒜蓉龙虾、清蒸龙虾、冰镇龙虾、锅巴咸蛋焗龙虾、藤椒龙虾等。这些口味一般适中,没有过麻过辣,单纯吃龙虾的本味。“正因为这些口味十分清新

可口,也更考验龙虾的新鲜程度。”刘师傅说,没有重麻重辣的调味料掩盖,更能吃出龙虾的肉质如何。

但爱琢磨的青岛人当然不会就此止步。每年夏天,各小龙虾店都要脑洞大开,看看谁最吸睛,于是金汤小龙虾、柠檬醉虾等各种新鲜吃法开始轮番打擂台。鲜活的小龙虾直接下锅大火油炸,虾肉被逼出水分后更显鲜甜。配着秘制蘸料,吸一口虾头,再吮一下虾尾,费劲儿剥出一颗只够塞牙缝的虾仁,要的就是这种“不甘心”,下一只才更津津有味。在“夜半三斤”龙虾店,龙虾大厨们更是把虾尾做出了花样,小龙虾摘取尾部以大火滚油爆开,瞬间蜷成球状。蒜蓉、剁椒齐下,再码上蒜瓣,浇上啤酒,文火慢炖,令每一口虾肉都浸透鲜辣,最后再来盘米粉拌匀,一同吸进嘴里才算满足。

夏天的宵夜不吃小龙虾是不完整的。哪怕已经深更半夜,很多店也依旧生意火爆,挤满了爱吃小龙虾的年轻人。

## 烧烤卤味 夜宵王牌

全国各地都有烧烤,青岛人吃烧烤好像没有太多花里胡哨的口味,主打鲜味十足,这也是青岛夜宵的第一张王牌。夜色撩人,各种亮眼的海鲜不断刺激人们的味蕾。烤多宝鱼皮焦肉嫩,不用过多挑刺,可以吃个满足。汁水丰满的锡纸鲈鱼头,虽然鱼肉不多,但每一块滑进嘴里的,都是细嫩的胶原蛋白。青岛人吃烧烤,也不是为了吃个饱,更多的是吃个味,吃多了肚子里哪还有地方装啤酒。

除了烧烤以外,卤味成了夜宵的第二张王牌。在埠西市场,不少烧烤摊位的老板,让烧烤、卤味不分家。为了满足食客需要,就连烧烤摊上烤的,也有卤味身影。烤凤爪、烤猪蹄、烤猪尾巴、烤猪耳朵、烤鸭掌、烤卤蛋……不吃烤的可以吃卤的,随你选择。“先把鸡爪在卤水中慢慢炖煮入味,再取出穿串,烤到表皮焦脆、内里软糯。食客们轻轻一抿就脱骨,吃慢点就要小心鸡肉胶质黏嘴。再就是藕,烧烤摊上藕片是必点,夏天的藕是鲜甜脆嫩,甚至可以生吃,盐、胡椒、孜然撒上去,



烤肉鲈鱼头

藕的脆甜一下就对比出来了。”埠西市场有家烧烤摊,虽然没有显眼的招牌,但每天客流不断。店里的烧烤可以先卤后烤,复制鸡爪的做法,撒料不多,但吃起来就是“一口过瘾”,店里的烤藕片也是拉丝清脆。除了烧烤,单吃卤味,花样也极多,鸭脖鸭爪、牛肉牛杂、鸡爪鸡郡、豆干腐竹、海带土豆……一切你能想到的,夜宵摊上皆可卤。

# 越夜越美味 出门觅食去

天真热,宵夜上线!约上朋友,出来吃点东西吧。白日里疲惫的筋骨需要一些炭火炙烤的香气来疏通经络,被亏待了一整天的胃需要一些温热的汤水来轻轻抚慰,脑袋里的杂念需要一口冰啤酒来镇定乾坤……走吧,虽然夜宵令人“难瘦”,但那些经营到凌晨的宝藏宵夜店,能让生活香气四溢,热气腾腾。



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!

## 爽口生腌 “争议”美食

这个夏天,生腌可以和往年驻场各大餐馆的小龙虾一决高下。在外卖平台搜索生腌,除了经典的几样菜外,还会看见海鱼片、蛭王、墨鱼、象拔蚌甚至龙虾,这些菜品名字也各异,除了腌,还有炆、醉、酱、捞汁等,这无疑



生腌海鲜

为生冷美食爱好者开辟了新大陆。生腌是有“争议”的美食,在网络上,这种争论持续了多年,不喜欢它的人,觉得有腥臭,而喜欢它的人则贪恋它的鲜甜冰爽,有些不计后果,甘愿上瘾。

虽说生吃海鲜不符合多数青岛人的日常饮食习惯,但在很多老青岛人的记忆中,老一辈会把不大的小螃蟹用来做蟹酱,有稍大点的就直接生吃。“无论虾蟹,都要经过反复冲洗,在盐水中浸泡数小时后,再用高度白酒浸泡。”经营一家海鲜生腌外卖的韩先生说,夏天生腌店白天顾客少,可一到晚上,基本要全家上阵才能忙过来。除了到店吃夜宵的食客,大部分都是外卖到家。

对于爱吃生腌的人来说,自己在家也能做得八九不离十。“生腌的酱汁是关键,家家都有秘方,户户配比不同,酱油、蚝油、花椒、香片、辣椒、蒜末、香菜根等只是底味,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、陈皮,提升甜味。”韩先生说,处理好的海鲜腌制一夜后,要抽走部分酱汁,再加入冰块和酒,酒的选择颇有讲究,有人爱用高度白酒,有人用烧酒,南方人爱用黄酒,特别爱喝酒的人也许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。腌好的生腌端上桌,厨师还会在酱汁里放上些芹菜末,添加些特殊的香气,或者端出几小碟蒜蓉醋,让大家蘸着吃,这醋多是糯米醋,酸味柔和,夹杂着辣椒碎和蒜末。

## 一碗野馄饨 深夜的温柔

青岛的夜宵味道里,一碗馄饨是别有的“温柔”。这道简单的民间小吃在四川被称为抄手,在两广被称为云吞。在青岛,这碗独特存在的馄饨,被亲切地称为“野馄饨”。

现在的野馄饨都已登堂入室,这些店大都是夫妻店,经营时间也不再只是晚上,基本上全天都可以吃到暖心暖胃的馄饨。但是很多馄饨店内还是用条形桌和马扎子,来体现怀旧感。

走进店内,你会发现,老板娘早早地包起了馄饨,皮和馅料是事先准备好的,棒骨汤一直在锅里咕嘟着。而馄饨店老板可能要忙一些,他要用烧烤炉子准备烤肉,因为炭烤肉是野馄饨的标配。只要在马扎子上坐一坐,一勺热汤下肚,随之也卸下了一天的疲惫与烦恼。再看看四周的食客,有出来吃宵夜的小情侣,有不少来解酒充饥的哥们,所有人在此刻开始了新的故事,那碗馄饨也是夜晚最温柔的问候。

在你开怀、烦恼、疲惫的时候,宵夜是怎样陪你度过了那些夜晚?当初陪你吃宵夜的人,现在还在身边吗?夜色中,宵夜的故事又上场了……

本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾



野馄饨