

拔得头筹 荠菜吃出春日烂漫

南方人摘花草煮鸡蛋,北方人剁成馅儿包饺子,南北方在吃上的隔阂,到荠菜这里永远那么有趣。

荠菜常常出现在早春的餐桌上。“荠菜的叶子趴在地面、呈辐射状生长,所以混在田间很不显眼,可花朵却长得老高,细长的茎撑起小白花在春风中摇曳,在一片新绿中很好辨认。”每逢早春,李艾就会和邻居姐妹们一起带着小耙子开展一项春季运动——“挖野菜”,荠菜是当中主角。“荠菜就要现在吃,不然等它开出花了,就太老了。”李艾说,早春吃荠菜,炒荠菜、凉拌荠菜,家人都吃得很香。她尤其爱凉拌荠菜,和新鲜的毛蛤蜊肉一起随意用调料一拌,临盛出来时再撒点花生碎。荠菜自己独带的香气,加上毛蛤蜊肉和花生的香,吃嘴里好像漫山遍野的花草,香气在嘴里肆意蔓延。

除了凉拌荠菜,胶东半岛人家大约都喜欢荠菜饺子,家中主妇时不时摆起案板,抄起擀面杖包上一顿。“包荠菜饺子,不放点青岛本地的东西不好吃。”李艾说,荠菜特别“喜油水”,有两种食材和它搭配最能凸显荠菜的鲜。“放五花肉和蛤蜊肉。”像李艾一样,青岛人包荠菜饺子大都少不了蛤蜊肉、五花肉。纯瘦肉太柴,没有油水,包出来的饺子太干。放蛤蜊肉是为了提鲜,加入蛤蜊肉的荠菜饺子,一咬全是汤。当然,这也对擀皮这一环节提高了要求,因为有汤,所以饺子皮必须要擀得有韧性。此外,荠菜饺子不能长放,包完赶紧下锅煮。

下饭神菜 油焖春笋比肉还香

3月的春笋悄悄露头,吃新鲜的春笋,最经典的吃法当属油焖笋,就粥、捞面、下饭,样样皆可。讲究的食客吃油焖春笋,选择笋是第一位的,要选藏在土里要冒头的春笋,这样的笋质地细腻,且没有丝毫恼人的粗纤维,吃在嘴里一派冰清玉洁。

油焖笋是春笋菜中的常青树,也是所有竹笋菜中,最过瘾的一道菜。青岛黄海饭店的刘大厨分享了烹制心得:“春笋切小条,水开后加一小勺盐,放入春笋焯水10分钟去除苦涩味。起锅烧油时,油可以稍微多倒一些,油热放蒜末和小米辣炒香。放入春笋翻炒均匀,加一勺生抽、一勺蚝油、一勺老抽、适量鸡精和白糖调味,加入刚好没过食材的清水,盖上锅盖中小火焖10分钟左右,最后大火收汁就能出锅享用。”这样做出的油焖笋爽脆鲜嫩,百吃不腻还下饭。

被浓油赤酱浸润着的春笋油香肆意,掀开锅盖就能闻到比肉还香的气味扑面而来。挑起一根滴油的春笋快速送入嘴里,唇齿稍微用力就能轻松品尝到春鲜的滋味。

香椿鲜嫩 最爱还是家的滋味

谷雨之前也是食香椿的好时节。“雨前椿芽嫩无丝,雨后椿芽生木质”,这个“雨”就是二十四节气中的谷雨。

最好吃的香椿是头茬,散发着特有的清香,到二茬时叶片就薄瘦了,三茬就更差些了。三茬以后叶脉发柴,变得粗糙,毫无鲜嫩可言了。大棚改变了四季,物流缩短了距离,城阳居民林大爷家的院子里,香椿树刚刚冒芽,南方香椿已大量上市。林大爷说,前些日子逛市场,见到码得整整齐齐的小捆香椿,于是买来尝鲜。

“孩子们来家里吃饭,我就做香椿炒鸡蛋,他们从小就爱吃这一口。”林大爷将腌好的香椿切碎,放入打了鸡蛋的大海碗里搅拌,倒进滚烫的油锅,顿时香气四溢。香椿炒蛋出锅,端上家里的大圆桌,看着就让人有食欲。全家老少围坐,谈笑风生中吃着精心烹制的家常菜,这是春天的滋味,也是家的滋味。



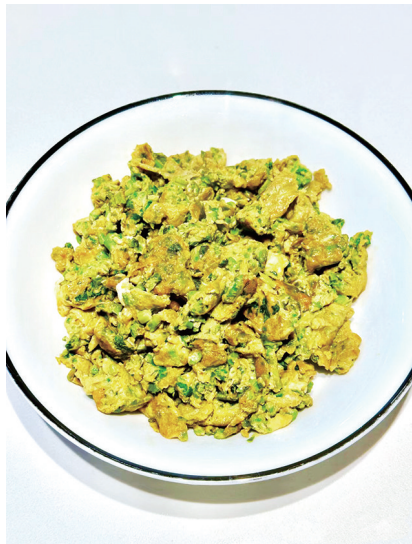
凉拌荠菜



荠菜饺子



油焖笋



香椿芽炒鸡蛋

与时间赛跑 抢鲜「春日限定」

惊蛰过后,草木发新,春芽也跟着尽情舒展,早春时节有诗情画意,也有鲜嫩明媚的春日之味。小家碧玉的春韭,带着紫红色嫩梗的香椿,青绿比肉还贵的豌豆尖,适合包饺子的荠菜,干净脆嫩的茼蒿尖,白净如玉的春笋,以及带有养生健康功效的苦菜、蚂蚱菜……春芽作为菜的食用期很短,时间一久,其营养和美味会大大降低,甚至不能食用。想品尝这些“春日限定”,就要与时间赛跑。



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

迎春仪式 心急吃不了春韭盒子

吃腻了冬日里的荤腥浓重,春天的菜品让人心动。蓼茸蒿笋皆为鲜,可最能撩拨一类食客心魄的还得是春韭。俗话说,韭菜“春香、夏臭”,春天的韭菜,尤其是上年秋天开过花留下的薹下韭,是难得的鲜香。而到了夏天,韭不如草,味道大打折扣,自然也就无人问津。所以每年开春,把韭菜安排到餐桌上,算得上是送给味蕾的迎春之礼。

韭菜的吃法,就像随意一洼地就能生长的韭菜本身,亲近而家常。“作为北方人,更爱春韭与面食的结合,尝鲜的同时又能吃饱,韭菜饺子、韭菜包子,够鲜也让人吃得踏实。最出挑的是韭菜盒子。”在家住浮山后的陈婷心里,开春儿的头茬韭菜,就没有不做韭菜盒子的道理。一口下去,霸气的鲜香连同丰盈的汁水,撩人的春色在滚烫中升华。

陈婷告诉记者,每逢初春,家里总会吃几轮韭菜。“以前和妈妈住在一起的时候,这活都是她来做,成家后,老公和孩子也爱上了这一口,所以我也学着做起来。”北方人做面食驾轻就熟,热水烫面,和好就等擀皮,制作面皮在陈婷看来再简单不过。三两个鸡蛋,打散入锅炒成黄灿灿的蛋碎,慢慢摊凉。清洗干净的韭菜,一刀下去,满屋都是韭菜味儿,有点冲鼻,却也是让人难以抵挡的诱惑。切细的韭菜和蛋碎,黄绿相间,煞是好看,淋上油之后调味,已经开始让人垂涎欲滴。

包馅、捏边、热油、下锅,陈婷做韭菜盒子一气呵成。刚出锅的韭菜盒子最香,虽然从厨房到餐桌只有几步距离,但在已经坐在餐桌边“嗷嗷待哺”的孩子心里,多等一秒似乎鲜度都有所折损。锅里的韭菜盒子被煎得两面焦香金黄,香气弥漫满屋的时候,陈婷的老公和孩子手里早已抓紧了盘子,准备随时迎接韭菜盒子大快朵颐一番。“刚泡出来的韭菜盒子,上面还有细细的油泡,热腾腾的面皮映着黄绿相间的韭菜鸡蛋,让人忍不住想大吃一口。可千万别急,心急吃不了韭菜盒子。先咬一小口,放一放韭菜盒子里的热气,再趁热吃,这样吃得才过瘾。”只不过道理都懂,可在韭菜盒子面前,谁还有空想这些呢。于是,一边真香,一边真烫,吃得跳脚,鲜到忘乎所以。陈婷说,韭菜盒子一直是随吃随烙,最后一个端上桌的时候,家人们肚皮早已撑得滚圆,再也吃不下了。

几个韭菜盒子下肚,抚慰了味蕾,也唤醒了思绪。择时而食,本是件平凡而又自然的选择,却因有关美食记忆的微妙作用,开启了一段对亲人的思念和美好的传承。也不知道是韭菜盒子太香,还是陈婷和家人对吃韭菜盒子的记忆太美好,年复一年,无论身在何处,吃顿韭菜盒子成了春天的仪式感。



韭菜盒子