

天水麻辣烫 汤底浓郁 辣椒香而不烈



天水麻辣烫

“现在还不是假期,人已经很多了。估计小长假还会有更多的人。”在台东一家主打天水麻辣烫的小馆里,店主表示,店里已经延长了营业时间,保证每一位排队的食客都能吃上。火热的麻辣烫店门前,挑选好食材的食客们,每人都拿着一把像手捧花一样的蔬菜串排队等候。食客们挑选到的所有配菜,先是在大锅里煮熟,捞出后加入蒜水和原汤,在盘子上加干料、刷上红油,最后把食材从签子上撸下来,加上浓厚的油辣子拌开。“我们家的麻辣烫并不是像麻辣火锅一样有

浓厚的汤底,我们是用鸡汤煮的,所以汤底其实是清的,火红的颜色只是因为后面拌的辣子。”麻辣烫店的老板透露。

天水麻辣烫究竟好吃在哪?问了很多食客,都说了俩字——“过瘾”。说起天水麻辣烫的灵魂,也就是区别于其他麻辣烫的地方,大家的答案不约而同都是辣椒。据了解,甘肃油泼辣子最大的特点就是辣而不燥、香而不烈,用甘肃人的话说就是“辣嘴唇子不辣嗓子”,这也有赖于甘肃闻名全国的甘谷辣椒。资料显示,甘谷辣椒有皮质厚、色泽好、辣味浓、油分多的特点。如今,这里的辣椒有60多个品种,出口20多个国家和地区,甘谷也成了全国辣椒生产基地之一。

除了辣椒,天水麻辣烫的特色在于其汤底的醇厚与香辣。汤底采用多种香料和秘制配方熬制而成,口感浓郁,带有一种独特的香辣气息。这种香辣并非单纯的辣味,而是融合了多种香料的复合味道,让人一尝难忘。在烹饪过程中,汤底与食材相互渗透,使得麻辣烫的味道更加浓郁,让人回味无穷。

四川麻辣烫 天南海北食材 淋上“灵魂汁子”



四川麻辣烫

四川麻辣烫从大范围上来看,可以将其视为麻辣火锅的一种变形。其实,从四川麻辣烫到串串、冷锅串串、手提串串、冒菜等,都基本保留了“蘸碟+红汤锅底涮菜”的模式,口味也依旧集中在麻辣范围内,强调给味蕾带来的刺激。四川麻辣烫就像是一场小型的舌尖狂欢,不需要多人围炉,就可以品尝到一口口麻辣的滋味。

想找四川麻辣烫,在青岛最好的去处是街头夜市和网红店,几乎每家主打辣味的小吃店都与四川麻辣烫有着各种渊源。“手提串串比较接近最初的麻辣烫吃法。”在李村夜市上摆摊售卖麻辣烫的摊主说,他多数在晚上摆摊,顾客选择好菜后,老板会用夹子将串串固定在锅边煮熟。出锅后再加葱花、香菜等配料即可享用。除了热辣滚烫的汤水麻辣烫,锡锅麻辣烫和盘盘麻辣烫也越来越受欢迎。

“豆粉、辣椒面、蒜泥等调料制成干碟,这就是四川人小时候那种麻辣的味道。”摊主告诉记者,其实,冷锅串串和冒菜也是麻辣烫和串串演变出的新品种,冷锅串串在煮熟后放在汤汁里上桌,虽然名字里有“冷”字,但实际上是热的。菜是热的,汤是热的,只有装菜的盆是冷的。麻辣烫吃的就是一个“格局”,把天南海北的食材混到一起,淋上“灵魂汁子”,就是一碗心满意足。

东北麻辣烫 浓浓的骨汤 口感黏黏糊糊



东北麻辣烫

东北菜盘大量足,东北麻辣烫也不例外,青菜、海带、土豆、丸子等烫好放入碗中,浇上浓浓的骨汤,再加几勺麻酱、辣油、蒜汁,撒上香菜碎,一碗热腾腾的麻辣烫就好了。

东北地区的饮食文化以醇厚鲜香为主,麻辣烫也是一样的风格。东北麻辣烫选用牛骨熬制的高汤作为底料,加入各种蔬菜、豆皮、肉类等食材,味道浓郁,营养丰富。此外,东北人喜欢大口吃肉,麻辣烫中的肉片厚实鲜美,满足了人们对肉食的热爱。

“在食材的选择上,四川麻辣烫主要

荤菜为动物内脏,如郡肝、鸭肠、毛肚等。而在东北,荤菜则更多是肉片和各种丸子。同时,东北麻辣烫的主食也加入了玉米面、土豆粉、年糕、小油条等,还有丰富的豆制品。”在李村一家东北黏糊麻辣烫店里,不分饭点,每天一开门,就能看到有食客捧着一大碗麻辣烫吃得酣畅淋漓。店里煮麻辣烫的是女掌柜,她介绍,麻辣烫刚开始进入东北时,基本上保持了原本重油重辣的特点。但后来随着当地口味的改变,做了减油减辣的调整,还会配上花生酱、芝麻酱等调料,拌匀后吃起来更加浓郁香醇。

如今,有特色的“东北黏糊糊麻辣烫”很火爆。这家小店抓住了机会,把人们爱吃的“黏黏糊糊”麻辣烫做到了极致。记者在店里点上一份,端上来的麻辣烫十分诱人,碗里加入大量的麻酱和花生酱,几乎铺满了整个碗面,给人强烈的视觉冲击。

当然,如果你不爱黏糊的口感,还有“干爽的”无汤汁版本的麻辣拌,主要是蔬菜、丸子、主食、蘑菇等先煮熟后沥干水分,再加入调味料拌匀食用。

麻辣烫江湖 谁「煮」沉浮



青岛老式麻辣烫

青岛麻辣烫

原汁原味能喝汤 再配上老式炸串

有时候,想吃麻辣烫的想法很单纯,就是想吃食材的原汁原味。这时候,青岛本地的麻辣烫便申请“出战”了。

对于青岛人的麻辣烫来说,老式麻辣烫一定是留在心底无法撼动的地位。从“80后”吃到“00后”,麻辣烫的口味就像青岛人吃海鲜一样,就是个原汁原味。青岛老式麻辣烫,用骨汤打底简单调味,汤底清澈,煮上为数不多的蔬菜、粉条、菌菇、豆类,一碗麻辣烫就齐活了。剩下的就交给你自己了,喜欢吃酸口的,桌子上的醋瓶子可以倒一半,喜欢吃辣的,辣椒油碗里,起码来两大勺才能过瘾。因为汤底很可口,有的食客吃完所有的菜,还要再来点汤。

这还不算完,青岛人吃麻辣烫,还要有点“串”陪着。很多食客最爱不裹面糊的老式炸串,经典的鸡胸肉、素鸡、茄子、豆腐结、蟹柳、牛肉串、平菇……串不大,能吃的食客必须一样来两串才吃得过瘾。一口串,一口粉,再来一口汤,不太辣,也不太腻,吃的就是一个地道和实在。

美味细品

麻辣烫是另外一种沙拉

分析美食平台的大数据,总有许多非常有意思的发现,比如,在各大城市的美食种类搜索排行榜上,“火锅”都是绝对的第一名,而黄焖鸡米饭是最受大学男生欢迎的食物,原因让人想不到:花同样的钱,黄焖鸡米饭的肉量看起来是最多的。还有一个发现,关于年轻人如何摄取维生素,也许你猜测是买水果、喝果汁,买维生素,其实很多人会选择吃麻辣烫。

吃麻辣烫是一件“简单粗暴”的事情,只要在菜品区域一通拿,即便不认识菜的种类,只需要想想吃了多少维生素,就已经开心起来。冷柜里的蔬菜塞得满满当当,绿色的菠菜、生菜、西兰花、紫色的甘蓝,挤满了整个冷柜,就像是把菜市场的蔬菜摊直接搬过来了一样。

从味觉的层次上来说,如今的麻辣烫味型也早已精细化,东北系降低了辣度和油度,加入骨汤,并且麻酱可以任加;川渝系作为麻辣烫的原乡,带有浓重的牛油味,再蘸干碟,又是另一种风味;从口味来区分,有加奶粉的、有加牛奶的、有加芝麻酱的……以上这一切,如此新鲜又实惠,像吃沙拉一样简单,却又多了一份热气腾腾。

麻辣烫本来是算不上台面的小吃,但自从各口味的品牌崛起,如今连锁麻辣烫店也开进了高端商超。一碗平平无奇的麻辣烫,海纳百川,自成一派,如此随性又过瘾。麻辣烫江湖,谁“煮”沉浮?食客说了算!

“建议全国普及,让我尝尝到底是啥味儿”“唯一的缺点就是我家楼下没有”“这大晚上给我馋得”……一个常因厚重的历史积淀为人称道的西北大省,近日凭借着拥有红彤彤色泽和鲜香麻辣口感的麻辣烫,以不同的方式火了一把,同时也引起了“麻辣烫归属”的热议。

麻辣烫大致分为四川和东北两派,前者盘踞川渝地区,后者风靡除川渝外的其他地区,多数人的第一口麻辣烫启蒙,都是这种靠麻酱和骨汤吊出的东北麻辣烫。除了这两大巨头,现在最火热的是天水麻辣烫,当然还有我们的童年味道——青岛本地麻辣烫。麻辣烫江湖,究竟谁“煮”沉浮?这事,还得听食客怎么说……



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