

喜悦丰收季 晒出好滋味



土豆干炖肉



干豆角炖肉



梅干菜扣肉

口感提升 能增香的土豆干

“立秋一过,气候会变得干燥,加上岛城还会持续一段夏末的温度,此时正是囤积一些耐储存食材的好时机,所以在每年立秋之后的一段时间,我会晒一些自己喜欢吃的蔬菜。食欲不好或家里没什么菜时,我就会用菜干炖肉或者炒肉吃!”去年春节期间,市民陈先生去亲戚家做客时,亲戚炖了一大锅土豆干,晒干的土豆吸满了汤汁,又香又软烂,比新鲜的土豆还好吃,从来不知道土豆还可以晒着吃的他,顿时进入了美食新境界。

制作干土豆片的工序并不复杂,先挑选出乒乓球大小的土豆,削掉皮,切成薄片,切得越薄晒出来越透亮。再用清水冲洗掉土豆附着的淀粉,然后把它倒进煮沸的开水里,一分钟后捞出,沥干水分,通风晾干,之后移到有阳光的地方进行曝晒,晾晒两到三天,金黄色半透明的土豆片就做好了。

能与土豆片搭配的美食很多,与五花肉同炒是首选。晒干的土豆片色泽金黄,韧性十足,抓一把用温水泡发备用,五花肉洗净切片腌制,待锅中葱、姜、蒜、辣椒干,炒出香味后,倒入腌制好的五花肉翻炒至变色后,将干土豆片控干水倒入锅中,放入盐、豆瓣酱翻炒,再加少许水,盖上锅盖炖煮,土豆片中和了肉片的油腻,增加了土豆片的鲜香,最后将青红辣椒放入锅中,美味可口的干土豆片炒五花肉就新鲜出锅了。

除了搭配五花肉,猪肉炖粉条、炒腊肉、清炒蕨菜等也可以加入晒干的土豆片。土豆不只保持了原有的醇厚口感,更在晒干的过程中增添了一种独特的香气。每一片晒干的土豆片都像时间的见证者,记录着阳光的温度和风的轻抚。

百搭食材 爱“喝汤”的干豆角

细绿长条的豇豆,也叫豆角,山东方言叫“豆橛子”,总是猝不及防地疯长起来。田间地头,扎个架子“豆橛子”就能成活。不很需要太多管理,耐旱又耐热,“豆橛子”旺盛蓬勃地扎根在大地上,繁衍出一个浩荡的豆角家族。清炒豆角、干煸豆角、炖豆角、蒸豆角、凉拌豆角……豆角的妙处在于,不拘荤素,是百搭菜品,好像山东人的性格,豪放、胸襟宽广。

进入初秋,贴秋膘也随之而来。“秋膘”指的就是天凉了,吃一些脂肪含量高的肉。放在当下,生活质量高,吃肉就可以吃得再“含蓄”一点。比如,肉可以搭配一些配菜来吃,既可以满足“秋膘”的需求,又能吃得健康、安心。五花肉的好搭子有很多,到了这个季节,南方有梅干菜,北方当属“干豆角”。

“家里的小院,一到这时候就会挂上一排排豆角,母亲把它们晒成干,留待冬季蔬菜匮乏的时候丰富餐桌。”家住崂山沙子口附近的小双,开了一家农家宴,到了初秋,小院里开始上演一派丰收景象。晒秋,是父母给店里的“初秋菜单”安排上的新花样。把豆角掐断尖尖的一头,顺带撕下一条筋,再掐掉另一头,然后洗净,放入开水锅中。母亲一手拿着大箢篱,一手拿锅铲,豆角翻一个滚,立即捞出来过凉。拿过来几个大大的算子,一根根豆角摆得整整齐齐,放在阳光下。算子排满了

小院,真是好看。在阳光和风的帮助下,等水分蒸发得差不多了,就把豆角用线穿成串,挂到南屋屋檐下继续晒着。那一串串的豆角,就像一簇簇饱满绽放的绿宝石花。

晒干的豆角,一碰上去“哗哗”响,清脆悦耳,绿色也尽褪了,外皮干瘪。但只要一遇到荤腥和油水,立马重新“容光焕发”并将浓缩的精华重新绽放。干豆角烧五花肉,肉先要熬出多余油脂,释出肉香,肉皮黏糯,瘦肉酥软,风干的豆角,在里面吸收锅里各种滋味,吃起来多了一丝淡淡的秋韵。豆角常常是为了贮存而风干,秋冬季节用它来炖肉,香气却能为食材锦上添花。干瘪的豆角泡过清水,舒经活络,又挺拔起来。五花三层的肉香自是腴美,炖过之后,干豆角是点睛之笔。这样一盘菜,肉或许会剩个八九分,豆角却被一桌人吃得干干净净。

给力“配角”能“下饭”的梅干菜

它本是南方人的味蕾支撑,但却成了越来越多北方食客的下饭菜。看似干瘪的梅干菜,在经过扣肉、叉烧肉、炖五花肉的加持下,地位持续上升,但凡是有和梅干菜沾边儿的菜,绝对是不怕“踩雷”的招牌。

梅干菜,又称乌干菜、霉干菜,梅干菜的出现,最初并不是风味导向,而是为了食物保存。晒梅干菜和晒土豆、豆角不同,它多了一道工序——腌。腌菜的工序不算烦琐,但却需要十足的耐心和气力。菜一层,粗盐一层,如搭积木一般,层层铺就,整齐有序。到最后会借用人力,将菜茎压扁,一时间,菜中汁水尽出,这之后,密封上时日,就万事俱备,只欠东风了。腌菜的“东风”必须是自然风,这样才能匹配饱经时间的淬炼。捞出菜干,挂在房前屋后,风吹,日晒,躲避雨淋,最终逼出菜内多余水分,霉味儿,微臭,微酸,各种特殊滋味尽显。

梅干菜几乎不单吃,所以较少地能在盘中见到形单影只的梅干菜肴。与梅干菜最多出现的常常是扣肉,这个保准撑得肚歪。由于其操作并不算难,因此梅干菜扣肉在全国各地都是餐桌上的常客。五花三层的猪肉,切成薄厚得当的片状,码成小堆,之后将肉安放于剁得细碎的梅干菜之中,起锅蒸熟,便可大快朵颐,吃个酣畅淋漓。梅干菜扣肉之所以是最耀眼的明星,是因它拥有焦糖一般的颜色,光是看着就充满食欲,环绕四溢的香气钻入鼻腔,更是勾得人垂涎不已。在这道菜里,没有主次,同等对待扣肉和干菜,是对其基本的尊重。扣肉被梅干菜驯化,肥而不腻,绵软的质感,入口即化,瘦处不柴,肉间纤维中泛着丝丝缕缕的鲜甜。而梅干菜也尽显魅力,吸满肉汁后的它与先前枯槁的外形相比,判若两“菜”。吃起来更是惊艳,香润可口,脆生生的,口中咀嚼得哪里是普通的腌菜,简直是岁月和自然的礼物。

如果说在扣肉里,梅干菜有点锋芒毕露,那在几样以它做馅儿的面食里,梅干菜则退居幕后,化作一股独有的香气造就了多种特色美食。刚出炉的梅干菜烧饼外表通体金黄,表层还有如星河般的暗色斑点,影影绰绰,若隐若现,引诱人们揭开它的神秘面纱。切开后,梅干菜带着肉糜显露出了真容。在氤氲中吃下,皮儿有些许韧劲,而接踵而至的,就是梅干菜的绵柔和肉馅的咸鲜。另外,梅干菜包子、锅盔以及粽子等,味道层面也各具神妙之处。梅干菜是很有性格的食材,它其貌不扬,却能扭转乾坤,在这个秋日不可错过。

美味延伸

晒出来的秋日甜品

初秋的人间至味,不仅限于以上几种,丰收的果实带着各自的滋味登上日常餐桌。

有人说,秋冬的人间至味,不过一个黏糊糊的烤红薯。刚出炉的烤红薯,沉甸甸、热乎乎,得两手倒换着才能捧住那一抹扑鼻的香甜。其实,最早给人们带来入秋滋味的,当属红薯干。洗净、去皮、切块、蒸晒,只要秉承“三蒸三晒”的工艺,做出来的红薯干,就能香甜不腻人,软糯Q弹。

再过些日子,渐黄渐红的柿树叶随风而落,或黄或红的柿果高挂枝头,柿子树最美的景象便扑面而来。红通通的柿子爬下枝头,带着“柿柿如意”的欢乐喜庆流入这个时节的超市。柿子干是专属于秋季的甜品,柿子用清水清洗干净,然后晾干水分再把柿子外皮削去,皮不要扔,晒干的柿子皮可以用来捂霜。洗净后的柿子一定要晾干水分再削皮,否则柿子容易发霉。白天晒,中间还要翻动两次,使柿子块晒得更均匀。晚上就收起来放进密封袋中捂着,不要接触到露水,反复六七天,最后晒到里外都稍有弹性,不能晒太干,这样吃起来软糯有嚼劲。自家晒好后的柿子干,吃着健康、放心,想吃就随手拿,这是时间和季节赐予的时令风味。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者
钟尚蕾



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!

金秋时节,硕果累累,五谷丰登。丰收的喜悦,你想如何品尝?正是一年晒秋的好时节,东北的晒豆角、大西北的辣皮子晒辣椒、还有各种蔬菜干、果干……秋日的好滋味,当然要晒出来,晒出的食材也要吃出花样。