

秋日限定桂花味

风物合奏唇齿香

每个节气都有忘不了的味道,它们融化到味蕾里,便会成就每一天的味觉记忆。近日秋风渐凉,桂花树下飘起香气。桂花,在我国已有几千年的种植历史,《山海经》里就曾记载:“其首曰招摇之山,临于西海之上,多桂,多金玉……”当桂花与餐桌上的食材相遇,季节的风物便合拍奏出一首秋日限定的味道。

美食热线

82888000

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

桂花红烧肉 每一口都是秋天

美食是植物与人类最紧密的链接,当舌尖上的味道化开来,心灵也随之饱满了起来。抓住季节时令的变化,食材在家常菜肴中也能烧出大餐的味道,桂花虽然在秋日的餐桌上是淡淡的写意,却也过着浓油赤酱的人生……

清雅馥郁的桂花,有种神奇的魔力。不管荤肉还是素蔬,披上一层花香,就立马鲜灵起来。

桂花入菜已是传统的做法了,古人将桂花摘下洗净,入菜香甜,桂花配肉,自然是清爽解腻。“甜口红烧肉,一直备受食客欢迎,尤其到了这个季节,有了桂花的加持,这道菜就更胜一筹。”老青岛家常菜的大厨取来大块肥瘦均匀的五花肉,锋利的刀子轻轻划过,将肉分成一块块大小相同的肉块。随后起锅烧水,将肉块下入水中煮至断生,便捞起过遍凉水。“砂锅炖肉效果极佳,不仅口感软硬适度,还有着砂锅所独有的香气。”大厨边解释,边将砂锅先上火烧热,倒入清油、葱姜、香叶煸炒至香气扑鼻,这时再将五花肉倒入继续煸炒。普通的料酒无法调出桂花的香气,所以制作这道菜,大厨将料酒换成了果香馥郁的葡萄酒。深色的宝石红缓缓倒入锅中,浸过肉块,顿时酒香四溢。倒入葡萄酒后,再加入高汤与葡萄酒融合,冰糖、老抽、胡椒粉简单调味。最后,一勺清水倒入菜中,不能多于高汤的量,在这里,水只需一点便好。等到肉块酥烂、汤汁略显浓稠时,便可勾入些许芡汁,芡汁明亮的颜色上再撒些鲜桂花,在锅里用余温焖出桂花香气后,便可大快朵颐。

“花儿入膳醉芬芳。”肥瘦相间的五花肉裹着焦红的汤汁,红彤彤,油亮亮,看起来十分诱人。夹一块入口,肉质极嫩,入口即化,肥而不腻。浓郁的汤汁带着淡淡的桂花清香,即便肉已下肚,香气仍在齿间环绕。每一口都不负秋天。



桂花红烧肉



桂花炒瑶柱



桂花蒸糕

桂花炒瑶柱 海味混搭花香

能与荤肉入菜,还能制成秋味甜品,桂花的包容性到底有多强?这道来自广东佛山的名菜——桂花炒瑶柱让人口舌生津,忍不住点来尝尝。桂花炒瑶柱,这道充满佛山风味的佳肴,堪称美食界的翘楚。它以瑶柱为主料,辅以生炒糯米饭,经过一番精心炒制,便成为一道色香味俱佳的美食。瑶柱的鲜美与糯米的香甜相互交融,桂花的芬芳更是为其增添了一抹清新的气息。

制作这道菜,需要一些手上功夫,要把各样食材先“打”一遍。取来瑶柱,先将瑶柱蒸软后,用木槌等工具打散,等闻到瑶柱的香气,取出一半炸成金黄色备用。将粉丝用热水泡好,加油、盐、老抽打软。取来鸡蛋,里面加入盐、味精、鸡粉、水生粉打散。净锅上油,将绿豆芽炒至半成熟后盛出来备用,再炒鸡蛋,鸡蛋炒得越散越好看。过程中取出一部分没炸过的瑶柱一起炒,等到半成熟,再倒入泡好的粉丝继续猛火炒,给点鸡粉。倒入绿豆芽和葱花,放生抽炒香,再撒上炸瑶柱和干桂花,即可出锅。

虽然菜名有花,但这其实是形容鸡蛋翻炒后,像一粒粒泡开的桂花,是一道相当讲究炒功的传统美食。这道菜中加入豆芽、粉丝、鸡蛋、火腿、瑶柱等,色泽诱人、清香爽口,有独特风味。桂花炒瑶柱这道菜的卖相非常吸引人,金黄与晶莹剔透相间,炒散的鸡蛋犹如朵朵桂花掉落在餐盘上,令人眼前一亮,浓郁的香味随之扑鼻而来。入口细尝,粉丝渗透了瑶柱的鲜味,格外鲜甜可口;瑶柱特有的海产浓郁滋味,融合桂花的香味,清爽不腻又增添口感。

桂花蒸糕 秋日时光风物

桂花酒酿圆子、桂花糖年糕……有了桂花味加持,无论什么食材,总能立马变得鲜灵起来。

饱满的圆形蒸糕被切成一个个三角儿,整整齐齐地码在盘子上。不需要用筷子矜持地品尝,直接用手拎起来一块,真实地感受蒸糕的温热,蘸上点带着秋韵的桂花蜜,入口的瞬间,整个口腔便被桂花的甜美与糯米的惊喜感包裹。

慢慢咀嚼,原材料糯米的香气开始慢慢发散,热乎乎的一块蒸糕下肚,快乐与满足感油然而生,从口腔到心间。糯米的Q弹搭配甜而不腻的桂花蜜,完全满足了人们对于“糕”的期待。

在传统的南方餐桌上,桂花蒸糕这种带有独特风情的食物,只有在为数不多的团圆饭桌上才能吃到。桂花的花期不长,往往一场秋雨过后,它们便飘零在地,失了颜色。因此,在花儿将谢之前,得尽快采摘。经淘洗、泡发、磨浆、沉淀、团结而成的糯米粉,将之过筛后,加些白砂糖,用清水拌匀成糕粉,再用湿纱布包住,以手用力来回揉捏至光滑细腻,撒上晾干的桂花,继续充分混合。淡黄色的小花在粉团间翻滚,这是秋天专属的食物色彩。用专门压糕的木板,将揉搓好的糕粉压成长条状,再用刷子抹上菜油,切成长方块后,拿到蒸笼里,盖上锅盖,架上板柴慢慢蒸。

蒸桂花糕,通常糕还未熟透,那股馥郁的桂花香便从蒸笼边缘四溢出来。拿一块热糕在手里,独有一种脂膏的油滑光泽感。咬一小口,先是熟悉的沙沙的、酥酥的、香甜松软的糯米口感以及淡淡的甜,还没等你回过神来,桂花香一点一点浸入心底,心便随之醉了……

美食爱好者的智慧总能让普通的食材也变得妙趣横生,软糯的桂花蒸糕也可以切块下锅炸,蒸糕和炸糕之间的切换,就在你的一念之间。

嚼一口桂花 留住浓浓秋意

“秋天很容易下雨,桂花需要赶在雨前收集,才能留住香气。”在福海堂凉茶店里,新鲜的桂花蜜是这个季节的招牌甜品“搭子”。平平无奇的甜品,淋上一点桂花蜜,瞬间晶莹剔透,吃到嘴里有一股淡淡的清香。

如何制作桂花蜜?店里的大师傅介绍,新鲜桂花要挑去杂质和花梗,放入一小把盐,轻轻地捏一会儿去除桂花水分。为何要放盐?拌盐首先是为了马上锁住桂花的颜色,防止变色,其次是为了去除植物根叶中的苦味。“桂花用清水漂洗,去除盐分,再浸泡在水里12小时以上,等过夜再用。”第二天再次捏干桂花中的水分,加白糖,让桂花中的糖分处于饱和状态,才能延长糖桂花的保存期。最后再将白糖和桂花拌匀,装进玻璃瓶,用勺子压紧,在瓶口浇一勺白酒,把瓶子盖紧,放在冰箱保存半个月左右后就可以食用。

在青岛,秋天停留的时间并不长,虽然这美妙的季节会离开,但桂花的香可以留下。桂花蜜的味道很多元,还能制作成酸梅桂花蜜,用来搭配小凉菜再合适不过。把盛开的桂花采下,在玻璃罐中放满半罐。把酸梅肉剥下,撕成片状,放入桂花罐中。再将蜂蜜倒满罐子,用蜡密封,十天半月后打开盖子,一股幽幽的甜香扑鼻而来,而且这样的蜜,愈陈愈香。到了深秋的夜晚,将小番茄烫煮去皮,用桂花蜜浸渍几小时,番茄的酸带上浅浅清甜,一口一个软软QQ还会爆汁。

桂花飘香,每一次呼吸都像是一场嗅觉盛宴,再嚼一口桂花吧,把这浓浓的秋意和迷人的桂花香留在唇齿间……