

一碗羊汤 暖胃又暖心房

冬至吃肉,当然是羊肉最为应景。老话常说“冬天食了羊,少穿一件棉衣裳”,到了冬至天气会变得十分寒冷,而羊肉吃了后暖身暖胃。

不同于南方的黄焖、卤味,北方吃羊肉,吃的就是一个原汁原味、大快朵颐。讲究的吃客,都会在冬天正儿八经吃一次水煮羊肉。矿泉水煮鲜羊排,大锅里撇去多余的羊油,长时间炖煮后,羊肉内的油脂与瘦肉软烂,鲜美释放开来。自然之味,清口吃最鲜甜,好咸口的人也可以蘸上蒜蓉辣酱和韭菜花,热乎乎的羊肉塞进嘴里,余味沁香。熬煮的羊肉清汤揪上点“杠子头火烧”,别提有多鲜香。

冬天吃羊肉,绝配就是白萝卜,还得是煮在羊肉汤锅里的白萝卜。萝卜必须是圆根、粗一点的白萝卜。切法必须是小的“滚刀块”,这样的萝卜吃起来汁水足,一咬一口汤。与其纠结并不熟悉的异地美食正不正宗,不如沉下心来在自己家大快朵颐。在家炖上一锅羊汤,中途再放些喜欢吃内脏羊杂,还可以配上处理得干干净净的羊肚条、羊肠,当然还有大萝卜。

寒冷的冬夜里,回家来上这么一大碗,新鲜水灵的白萝卜片在羊肉汤里翻滚吸收了丰腴的羊脂香味,萝卜肉软糯,入口即化,萝卜皮脆嫩弹牙,肉香与清爽交融,软糯与脆嫩并发,一块萝卜能吃出好几种层次,单吃已足够人间美味,更可辅以香菜末、葱花、小米辣、佐料灵魂豆腐乳、辣椒油,就着窗玻璃上的雾气,龇牙咧嘴地嚼进去,一股暖流下肚,热气从耳根迸发,那滋味,绝了!

冬至酒酿 可温热可微醺

汤圆是南方冬至的主角,就像北方的饺子一样不可或缺。尤其是小汤圆做的酒酿,一口接一口,那鲜爽的饭粒、黏嘴的汤汁、桂花的清甜混合着酒酿的微酸,吃得酣畅淋漓。自己家做酒酿圆子其实很简单,锅中放水,加冰糖煮开,投入晶莹剔透的糯米小圆子,待圆子发胖浮起,再加酒酿,讲究一点的可以加一点枸杞、桂花,略煮即可捞起,一碗酒酿味浓、甜润软糯的酒酿小圆子就问世了。

冬至大如年,南方有些地方素有“冬至不喝冬酿酒,是要冻一夜”的说法,于是,喝冬酿酒成了很多南方人的入冬仪式。所谓的冬酿酒就是甜酒酿的升级版,由糯米和糖渍过的当季新鲜桂花酿制而成。冬酿酒色泽淡黄,酒面漂着少许细小桂花瓣,开瓶则散发出馥郁桂花味,清香四溢,喝一口醇香甘甜,可温暖热身,也可让你体验到微醺感。

酒酿开花馒头、酒酿蛋汤圆、酒酿饼、酒酿米糕……当这些飘散着淡淡酒香、绵软可爱的人间美味呈现于眼前之际,仿若已把温情捧满掌心。当火苗轻舔着锅底,酒壶开始“吱吱”作响。一只打散的蛋液淋入,遇热后凝固的嫩黄色蛋花裹挟着微小的米粒,在香浓洁白的米酒间漂浮……寒冷的冬日里,做上一壶酒酿冲蛋,热气腾腾中酒香、蛋香氤氲四溢,入口时的温暖瞬间在每一个毛孔里游走,那滋味,想想也美。

时间转瞬即逝,二十四节气已走过二十一个,今天迎来了冬至。俗话说,冬至大如年,人间小团圆,冬至是冬季极为重要的节气,在传统认知中,节日气氛不亚于春节。冬至这一天,除了热气腾腾的饺子外,南北方人也会将地道的节日美食端上餐桌。深冬至,冷风萧瑟的日子里,餐桌与爱却能升腾起心中的暖意。菜已上桌,举起酒杯,一起说一声“冬至快乐”。

羊汤

冬至大如年 人间小团圆

冬至饺子 有爱更有乾坤

冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。冬至这天,山东人家的饭桌上,最中间的“C位”一定是留给饺子。今天,没有一张饺子皮是闲着的,就像煎饼可以卷万物,饺子也是将万物包于其中,大有乾坤。

北方的饺子重在馅儿的丰富多样,无论是蔬菜,还是海鲜肉类,都可以包裹在面皮中。以肉为基础的话,无论是什么样的蔬菜,都可以跟肉搭配,调出各种食材的饺子馅。如果是猪肉馅儿的,可以搭配任何蔬菜、白菜、韭菜、卷心菜、油菜、茴香,也可以是茄子、茭瓜、芹菜、藕,还可以是豆角、芸豆。白菜饺子是北方人家餐桌上最常见的一种,冬天大白菜汁甜脆嫩,猪肉剁碎或者切丁,再加点海米或虾仁,清新味甜的三鲜饺子就有那个味儿了。

岛城的饺子馅品种绝不仅限于白菜馅。多种蔬菜混合,极大体现了饺子的融合性。当下季节,去早市上买来鲜藕,剁成碎藕末猪肉馅儿,细嚼肉馅中可以吃出碎藕的清脆感。加韭菜提味,韭菜的香味丰富了藕和肉的平淡。韭菜在北方的饺子馅里,地位直逼白菜,举足轻重。韭菜猪肉是北方最传统的饺子馅儿,加上海米提鲜,就是肉三鲜水饺,吃起来层次感丰富。如果说韭菜有一种特殊的香气,那茴香苗猪肉虾仁水饺必须值得说一说。茴香是一种有人喜欢有人嫌弃的蔬菜,喜欢的人爱之切,不喜欢的人甚至连味道都闻不得。把切成细丁的猪肉混入切碎的茴香苗中,加入煮好的蛤蜊肉和手剥虾仁出的鲜虾仁,口味极鲜,而茴香的独有香气仿佛有特殊魔法,让人吃起来停不下。

说起饺子馅,有几种很小众的食材,或许乍一听名字让人诧异,但吃起来却出人意料得好吃!首先,介绍一下蘑菇猪肉馅。这个馅儿的饺子大部分人都没有吃过,但却别有风味。先将蘑菇焯水,把剁好的猪肉馅儿,加入生抽和蚝油煨一下。烧热的花生油倒入。下锅煮熟,趁热来上一盘,满是饱餐后的安宁和满足。另一种是茄子猪肉馅儿水饺,馅料跟蘑菇猪肉馅类似,只是茄子不需要焯水,也不要刮皮。跟稍用生抽腌过的猪肉丁混合,裹在有弹性的面皮里,煮熟的饺子透出暗黑的内馅色泽,这是我们最生活、最普通的食材,也是最滋养人的食物。另外,土豆馅和西红柿猪肉馅饺子,也是听起来神奇,但吃起来是绝对好吃的“黑马”。

别样馅料 有味道亦有团圆

想吃点不一样的肉馅饺子,不妨包牛羊内馅儿的饺子,这样的饺子适合配以胡萝卜、青萝卜或白萝卜。牛羊内中丰富的油脂充分溶解胡萝卜素,咬一口细细嚼,味道和营养上都是完美搭配。牛羊内还可以跟洋葱搭配,洋葱精油中的硫化物中和牛羊内独特的膻味,是一种极致的结合。

除了肉馅饺子,素馅儿的品种同样丰富多样。可以包韭菜豆腐馅,加入泡发后剁至碎末的黑木耳,也可以加入甜虾皮。韭菜的浓烈辛香气味配合豆腐的清爽,吃着不油不腻,舒服饱腹,是酒肉席后的解腻美餐。胡萝卜、菠菜、鸡蛋、木耳、海米、豆腐也是一种绝佳的素馅儿,豆腐略炒一下,每一样都剁碎调拌在一起,只加盐和香油和少许花生油。这种堪称“天花板级别”的六种素馅儿组合,是素食者的福利,红绿黄白黑相间的馅料,像山间林下多彩的花草,可谓美妙。还有黄瓜鸡蛋虾仁馅,黄瓜的清香,从切黄瓜开始,就仿佛置身于清晨的青草地中。还有西红柿鸡蛋馅儿饺子,薄薄的饺子皮透出红彤彤的馅儿,酸酸甜甜是另一种风味。

靠海吃海,在青岛包饺子,特别的海鲜可是“调味秘诀”。新鲜鲅鱼、黄花鱼、墨鱼包饺子,咬一口直接飙汁。这饺子好吃,不得不说,包起来也是有技巧。鲅鱼和黄花鱼这两种海鱼,要用铁勺一点点刮出泥状的鱼肉,重点是要加入肥瘦相间的五花肉,既可以去腥,又极大地提高鱼肉的弹性口感。海味十足的鲅鱼饺子,像咸湿的海风充盈着鼻腔,只需加少许韭菜,再来一点盐。把鲅鱼换成黄花鱼,黄澄澄的黄花鱼饺子只是看着就很有食欲。还有黑乎乎的墨鱼水饺,墨鱼肉质鲜嫩湿润,剁碎与五花肉调好,最后再加韭菜。有时饺子皮会加入墨鱼汁揉成黑色,出锅的饺子皮色泽看起来黝黑光亮,咬一口内馅:白的墨鱼、绿的韭菜、粉的猪肉,有翡翠白玉的视觉美感。

在冬至餐桌,吃饺子最好蘸蒜泥,蒜泥里再淋上几滴香油,也算是“灵魂汁子”了。自己动手捣蒜泥,黏黏糊糊的,倒入香醋和香油搅拌,每人盛一碟。无论是肉馅饺子、素馅饺子、海鲜饺子,与蒜泥一融合都有形容不出来的魔力,就算是饺子馅不完美,蘸上蒜泥也能增色提味几分。

冬至吃饺子,对中国人来说有不一样的意义。揉面、调馅、擀皮、烧水、下锅、盛盘……时光就这样慢了下来,满屋子的热气,氤氲了窗户,温暖了岁月,热乎乎的脸庞,这就是团圆的味道。



海鲜饺子



萝卜炖羊肉



酒酿圆子



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