



小寒将至,瑟缩在深冬中,总想找点热乎的食物,哪怕不吃,光是看着都觉得慰藉。也正是这样的原因,到了这个季节,吃砂锅或许是个不错的选择。一口锅支在中央,咕嘟咕嘟地沸滚着清汤或金汤,三五好友聚在一块儿,边吃边聊,惬意极了。砂锅,是人类较早使用的炊具,特殊的质地让它吸热和放热都很均匀,所以在烹制时,它能让诸多食材的风味得以显现并保持下去。由于这个突出特点,砂锅也就渐渐从炊具变成了一种吃食的泛指。不同食物置于其中,在烹煮后,汇出千滋百味,成为人们挨过严冬的不二之选。另外,砂锅不同于其他具有定式的菜肴,它在味道的锻造上主要取决于食材,像是一场“舌尖试验”,通过搭配和调试,最终完成滋味上的和谐。

一顿打边炉 尽享冬日暖

打边炉大抵是不少南方人凛冬里最期待的佳肴之一了。食客一般先以荤菜为引,肆意地将其倾倒在滚烫的锅灶中;不一会,待食材的肉色缓缓褪去,趁着新鲜劲用勺捞出,再辅以前处置好的蘸料一口下肚。霎时,食物鲜甜和蘸料醇香在舌尖的舞台上你来我往,让每个品尝它的人都感到着实快哉。肉食饕餮结束以后,原先透亮的锅底也愈发浓郁,而这正是素菜登场的好时机:浮于汤表面上的一层薄薄油脂被均匀地吸附在菜叶上,口感丝滑顺畅。再细细品味余下的高汤,那是凝聚了满桌食材精髓的奢华体验。至此,一次曼妙的“打边炉际遇”才真正完美收场。

蘸料作为食材的“黄金拍档”,它的调配,同样也是一门学问。生抽、蒜头是广为大家钟爱的选项。但这也因人而异,有着其他口味偏好的食客也可以自行调配,例如加入香油、小米椒、芝麻酱、蒜蓉酱等。蘸料的诞生,是个人口味自定义的充分体现。

打边炉,又称广式火锅,是一道流传于两广、福建、海南等地的火锅样式。和川渝麻辣火锅不同的是,打边炉对于菜品的鲜香尤为考究,特别是这个“鲜”字,一直被看作是打边炉的灵魂所在。因此,采用相对清淡的肉汤甚至是清水为锅底,是打边炉“盛宴开席”的重要基础。它能够避免其他各种食材浑浊了食物本真的风味,以及最大化地锁住原始养分。对于食客来说,打边炉不仅仅品的是食材其中的清香,更寄托着无数热爱它的人那份悠然自得的豁达心态。

吃打边炉,最好约上三五好友一同围在桌旁。窗外是凛冽寒风,眼前却热气升腾。萝卜大骨汤的锅底,眼花缭乱围绕在其左右的各种新鲜食材,薄片牛肉、潮汕牛肉丸、基围虾、生菜以及茼蒿等。吃之前先盛上一碗汤细细品尝,热汤里弥漫着萝卜天然的清香,瞬间一股热乎乎涌上心头。热汤下肚,正片开始,先将薄片牛肉均匀地铺开在漏勺上,数量不宜过多,保持一定的间隙恰到好处即可。接着将其放置在滚烫的大骨汤中,大约几分钟后,不见肉色熟透了便捞出。把牛肉在调配好的蘸料上来回翻腾,就好像裹上一层极品的内衣,让人垂涎三尺了。该如何形容这种味蕾体验呢?既薄且嫩的牛肉咀嚼起来一点儿都不费劲,肉香味几乎占领了整个口腔;以蒜为主打的蘸料,瞬间挑动起味觉所有的敏感,令人心痒。两者碰撞,是默契十足的天作之合,唯有大快朵颐才对得起这丰厚的盛宴。

在沿海地区生长的人,食亦仰仗于大海。在青岛,最不稀缺的食材就是海鲜,它们同样是打边炉绝佳的菜品选择。和汤底打边炉不同的是,海鲜打边炉省去了初始的熬汤环节,仅仅依赖一锅清水,就能将食材的鲜美展现到极致。鲳鱼、鱿鱼、虾、蟹……凡是能搜罗到的深海好物,都通通逃不开海鲜打边炉的法眼。取一锅清水烧开后,接着就可以将适量的海鲜食材倒入锅中,同时放入少许生姜,以达到去腥提鲜的效果。稍稍等候,食材的香味便逐渐四溢出来,筷子早已按捺不住地伸向那诱人“猎物”。

只需轻轻一夹,煮得松软的鱼肉便大块地从骨头里分离出来,肉汁止不住地向四周流出。直接送入口中,可以感觉到一阵鲜甜毫无保留地在舌尖上舒展开来,令人回味无穷。又或是辅以小酸橘调配的蘸料,“可鲜可酸”的畅快同样引人反复体会。虾蟹等吃法亦是如此,归根结底贪图的是其中的“鲜”。鲜货里的精髓萃取完毕后,原本纯净无瑕的清水也摇身一变,进化为浓郁的海鲜汤。对于还未饱腹的食客来说,此刻可以下一擦面条。几分钟的工夫,一碗热气腾腾的海鲜面就大功告成了。

从准备、烹煮再到最后的共享,没有什么美食可以像打边炉一样,给予人们美好的感受了。在酷寒的冬日里,还有什么能比一锅热气腾腾更能给人幸福的享受呢?
本版撰稿摄影 观海新闻/青岛早报记者 钟尚

深冬小寒 围炉煮锅

一锅鸡公煲 极具“饭张力”

在美食街,能夺得年轻食客青睐的饭店基本上以物美价廉取胜,鸡公煲就极具代表性。二十来元的小份里有半锅鸡块,和朋友一人挑几个配菜,再加上锅底自带的圆葱豆芽等素菜,几乎满溢。内里是咸香浓郁的鸡块,外部是保持温热的砂锅,刚端上来时得提防油花四溅,让人忍不住想马上下筷子。

在家做鸡公煲,首先你要选对锅。做鸡公煲的煲锅要厚实,土砂、陶瓷、紫砂等均可。因其质地在使用过程中始终循环热量,每个阶段都有独特韵味。做鸡公煲,最好是三黄鸡,选取的部位要数鸡腿最为鲜嫩。铁锅内油温七八成热下蒜片,随后煎腌制好的鸡块,待鸡皮金黄逼出油脂,略微翻炒盛出备用。锅中留些油炒制底料,再次倒入鸡块,翻炒半熟后分批次加入啤酒。需要眼疾手快,同时把配菜铺在砂锅里,待鸡大火收汁后铺于其上,此时配菜受锅底和鸡肉上下夹击迅速熟透,再用铁架子转移到餐桌上,在食客的监督下继续咕嘟冒泡。既保留炒菜的韵味又兼具了火锅的精华,一锅里有肉有菜有主食,吃香喝辣变得具象化。

在专业鸡公煲常客口中,要将鸡公煲吃出意思来,离不开“戳、拌、浸、泡、品”五字口诀。筷子灵活地在鸡肉与鸡骨中“挑拨离间”,鸡肉粒啾啾脱落,用铁勺从底部搅拌,水芹、青椒、圆葱碎交融,鲜香扑鼻。可供选择的配菜很多,食客公认的必点清单则为:土豆、娃娃菜、豆皮。

评价一道美食,比下饭还高一档的形容词是费饭。汤汁的占比会影响口感,爱品肉的可选略焦的干锅,爱泡汤的也可以在粉面菜中寻找良配,在极具“饭张力”的鸡公煲面前没有人会缺乏食欲。

滋啦啦 万物皆可煲仔

众所周知,煲仔饭是老广的吃食,于他们而言,那一锅饭可不仅仅是简单的果腹之餐,更是驱散凛冽寒风的暖胃之食,同时也是抚慰身心的希望之光。自第一锅煲仔饭出现,它就凭着自己的能力征服了万千饕客。煲仔饭,顾名思义,是“煲仔”和“饭”的结合体。“煲仔”在岭南语境中,就是“砂锅”。这种砂锅大有讲究,沿壁厚实,保证了耐烧,其质地疏松,外缘布满的气孔使得水汽得以不间断地排出,水汽的释放令米饭最终呈现出干爽的性格,最后呈奉颗粒分明的绝佳状态。

下一步,就该轮到饭的环节了。淘过的米置入煲内,便可放在火上烹制。这过程里,火是成功与否的诀窍,当然这也是最耗费时间、最见功夫的步骤了。火候的控制,煲仔的底部在出厂前清一色都被设计成了圆润的弧线造型,初衷并不是为了美观,而是为了服务料理师傅的“转煲”。当下层米饭烧至差不多时,厨师会均匀地在灶上摇晃煲仔,顺势淋上食用油。这么一旋转,煲仔内的米饭就近乎“雨露均沾”了。

待到米饭七成熟左右,锅盖揭开,放入爱吃的腊味(广式腊肠+腊肉),排骨、滑鸡等都是经典甄选,榨菜、五花腩、黄鳝等也都算得上“新贵”。这之中的食材无须固定,抛却约束后,万物皆可煲仔,且各有各的好。

吃煲仔饭的灵魂之举不得不提,那就是最后一淋的酱油。平日吃拌饭,更多的是依靠汤汁,而在煲仔中,甜咸口的广式酱油往上面一淋,倾泻而下,在滋啦啦的声响里,它渗入洁白的饭内,在孔隙之中慢慢滋养,发挥出自己的味道优势。拌匀后,肉食、米饭、饭焦浑然一体,一勺一勺挖下去,根本停不下来。



砂锅米线 一顿妥妥满足

深冬季节和砂锅是最适配的,经历了一天的工作劳累,晚上回家懒得在厨房大动干戈,一锅砂锅米线绝对是有菜有肉又有面。

论起砂锅米线的渊源,不得不从云南米线说起,这道当地的“主食王者”完全可以与任何天上飞地下跑地里种的食材联袂奉献出一场舌尖盛宴。

回到家中,打开冰箱门,鸡腿肉、乌鱼片、猪里脊片、韭菜、葱丝、草芽丝、豌豆尖、油辣子等,所有的食材备好,便可以开始烹饪了。砂锅米线的精彩之处在于汤,冬日里,不妨在家中给自己熬一锅筒骨高汤,在任何时候都能拿来给食物做汤底。拿出一口砂锅,倒入高汤,煮至沸腾。将泡好的鲜米线与遴选出的配菜一股脑倒进去,小火便将它们依次烫熟。熟制完成后,先品一口骨汤,香醇浓厚,胃口大开,之后就可大快朵颐,吃肉吃菜嗦米线,敬请自便。

会吃的人会准备一把大勺,舀起一勺汤,筷子连菜带粉夹起,用汤勺接着。嗦粉的时候连汤带面一起嗦进嘴里慢慢品味。砂锅米线,做着简单,吃起来更是效率极高。顶多半小时的工夫,一锅米线就能连汤带面下肚。那又酸又辣、有荤有素的满足,吃完后不得不感叹一句:舒服……

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!