



槐花饼



春笋炖排骨



炒山鸡蛋



醉河虾

五一小长假将至,你的出游目的地选好了吗?依山傍海的青岛,农家宴上菜品琳琅满目。有崂山参和野菜,有城阳的苦肠和河鲜,还有西海岸和鳌山卫的小海鲜……走,上车!乘着初夏的微风,走进山野间,在舌尖的跳跃中,放松心情,享受假期。

山珍海味 荡漾舌尖

气温渐升,立夏将至,随着春鲅鱼一波波上岸,山海间荡漾着活力与生机。这时候,一定要再来一顿特色农家宴。在崂山想找农家宴不难,北九水、雕龙嘴、麦窑等地的农家宴各有特色。有些农家宴,特意建在山坡上,一面可看山野风光,一面可见蓝色大海,可以说是神仙的位置。吃农家宴,讲究的就是体验乡土味道。农家小院里,既能采摘主人自己种的蔬果,又能享受烧烤、钓鱼。炖鸡是崂山农家宴的招牌,鸡是山里养的,吃的就是一个鲜美。

北九水附近农家宴的老板们会在园子里散养鸡鸭鹅,还常备一些鲜活淡水鱼。散养的鸡鸭鹅,经过大厨加工,口感纯正,滋味地道。山鸡炖蘑菇、辣炒山鸡、小葱炒山鸡蛋等,是必点的菜品。尤其是辣炒山鸡,颇有口碑。一家农家宴老板介绍:“散养的山鸡比养殖鸡口感更有嚼劲,肉质弹牙,滋味鲜。”鸡肉的做法也值得推荐,各种山椒,青的红的、辣的微辣的各一半,把处理干净的鸡剁成小块,先倒入锅中和葱、姜、蒜、八角一起爆炒出香味,翻炒到鸡肉泛白,加入酱油、料酒、醋、糖调味。等锅底快干时,倒入少量水,翻炒几下,盖上锅盖把鸡肉炖到八分熟,再把青红椒纷纷入锅,炒出辣椒的香气,再少量撒盐调味,就可以出锅了。

崂山北宅农家宴特色也很鲜明,靠山吃山,这一带农家宴主打菜品在于山地食材,特别是本地种植的绿色蔬菜、山菌都十分美味。

雕龙嘴附近有几家经营了十几年的农家宴,每逢假日来尝鲜的食客坐得满满当当。店老板都是当地人,烹饪当地食材得心应手。崂山菇炒肉和炒山鸡蛋很受老年人和孩子欢迎,炸蜂蛹、炸仙胎鱼、炸山参等是年轻人的最爱。到了五月,拳头菜大量收获,拳头菜爆炒肉丝一直是这里的经典菜,从食材到炒制技法都有农家色彩。临走前还可以采购一些带走,回家晒干再炒,别有一番风味。

山里幽静清新,住一晚不仅能放松心情,还能享受宁静的山野生活。再品一品野菜、山鸡蛋、地瓜面包子,尤其是地瓜面荠菜包。据一家农家宴老板介绍,地瓜面包子皮做起来大同小异,好吃的关键就在馅,如何把馅做得汤汁饱满,才是诀窍。“新鲜荠菜切碎,猪肉切丁。锅内加油,放入肉丁煸香,放入切碎的荠菜炒一会关火。炒的过程中,火不要太大,肉丁炒到表面微微泛白即可出锅,出锅后加入新鲜的春韭,加入花生油、蛤蜊肉、蛤蜊汤,与调味料拌匀,这样的馅包出来的包子,汤汁饱满,一口咬下去,荠菜吸收了蛤蜊的汤汁,格外鲜。”沿海的海石花将凉粉的美味诠释得更为极致。将采回的石花菜晒干,注水细细熬煮,加一点醋激发胶质,去渣取浆,静置凝结成冻即可调味。海石花口感扎实韧滑,清凉滋润,剔透晶莹,本味淡淡的,带有一缕幽谧的海洋气息。海石花的吃法一直存在咸甜之争。加点蒜泥、香菜、海米、黄瓜丝、醋、生抽等做成夏日里逗人食欲的小菜,五味俱全,鲜爽解暑。

五月出游 走进山野间

河鲜跳跃 卤味飘香

夏庄草莓、少山红杏、惜福镇葡萄和杠六九西红柿……在“果味”城阳,每一种水果都能甜到你心里。城阳的好滋味远远不止这些,在众多手艺美食中,城阳的卤菜也是远近闻名。“猪蹄开锅天下流口水,周公吐哺九州赴城阳”,正宗的流亭猪蹄,冷吃弹牙,热吃软糯,不仅猪蹄好吃,猪蹄冻浇上蒜泥也是妥妥的下饭菜。

城阳农家宴里有一道凉菜特别受欢迎——苦肠拌圆葱。在城阳吃过农家宴的人都知道,傅家埠的苦肠吃着有嚼头,味淡苦香,回味醇厚。拌了圆葱吃起来鲜香爽口,也是下酒极佳的小菜。煮制好的苦肠色泽红润,鲜咸美味百吃不厌。苦肠的吃法有很多:可以白切后蘸着蒜泥原汁原味,香醇之中带着些许苦味;也可以用圆葱凉拌,清爽可口;或者是和辣椒微炒,鲜、辣、苦、香,别有一番滋味在舌尖。苦肠入口微苦,爽韧而不失嚼劲,虽然名为苦肠,却是越嚼越香,苦在舌尖,香在心头。

来城阳,怎么能少了一顿活蹦乱跳的小河鲜?山野里的时蔬、河湖里的时鲜、顺应自然生长的时令美味……白沙河附近的小餐馆里,透明的小河虾在盆里活蹦乱跳,店老板捞起一大勺,冲洗干净,在热锅里快速白灼,迅速盛盘。调一碗小蘸料,掀起虾须,一口一个,比嗑瓜子还上瘾。做出花来的河虾,还能醉着吃,还能做成饼。当你吃惯了酒店味与家常味,不妨躲开忙碌和喧嚣,游走山海间,体验大自然隐藏的好滋味。不必珍馐,简单纯正的食材,足够让心情在味蕾陶醉中豁然开朗。

游走四方 农家宴千姿百态

说起农家宴美味,即墨、胶州、平度区域的美食也是远近有名。水库鱼、水库虾、新鲜野菜和海鲜,能让人味蕾肆意放松。鲐鲅鱼、银鲳、舌头鱼及产量有限的蛎虾,依然新鲜美味。即墨鳌山卫周边的农家宴,山景和海景围绕,公路两边野花开得正盛。

以花入馔,自古便是风雅之事。讲究的,花要映衬出菜肴的核心味道,还要给味觉以惊喜。吃花的人

吃的不仅是香气,更是要透着一番悠然自得、品质生活的意境。这个季节,爱吃槐花的食客尽可大饱口福。煎到两面金黄的槐花饼,外面金黄酥脆,里面软香可口,槐花的甜味和香气都融合在一起,吃出了小时候的味道。还可以将槐花沾上白面和玉米粉,蒸上十来分钟,蘸着葱姜蒜汁或糖,好吃到飞起。

树上的槐花,地上的荠菜。荠菜与韭菜,虽然味道上相去甚远,但它们特有的香气可解一切肉腥,与肉馅搭配在一起,清新的田野香气和粗犷的肉香,在馄饨、饺子、春卷里握手言和。韭菜一年四季都可以吃,但都抵不过春天的头茬韭菜。数九寒天里市面上的韭菜是一副弱不禁风的模样,一看便知是温室里走出来的,春韭则是大自然一年一度的奉献。其实,韭菜与荠菜包饺子,倘若放弃那些“抢戏”的食材,仅用香油和盐,细细拌了,顶多来点豆腐丁,这样的饺子拥有一种接地气的鲜美与清爽,那清香味是跑出来的,沁人心脾。

当然,来即墨不能不享受一次温泉体验。在温泉镇的小村落里,也隐藏着不少农家风味小馆子。泡完温泉原本饥肠辘辘,正好可以饱餐一顿。普通的庄户院子,虽然装饰朴素,各种菜品却相当有特色。果木明火蒸烤大馒头、辣子全鸡等被称为“即墨名吃”。一整锅的辣子鸡,酱香咸口,蘸上辣子鸡汤汁的大馒头农家味十足。各种腌制的小海鲜,店里也一应俱全。香辣酱螺、蟹钳以及自家做的虾酱、蟹酱,打上几颗山鸡蛋搅匀,简单调味后大锅蒸熟,配上一把小香葱,口味十分地道。

本版撰稿摄影
青岛早报/观海新闻记者 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!