



油爆虾

炎炎夏日，还有什么能比下班后的一杯冰镇啤酒更解乏？当马路边的大排档放满扎啤大桶，当啤酒节的碰杯声热闹起来，便到了把啤酒杯端起来的时候。喝啤酒，不需要多隆重，只要几碟下酒小菜，就能让一顿酒局活色生香。小菜凉拌、海鲜烤肉，还有锅气满满的炒菜……下酒菜上桌，干杯！

下酒菜上桌，干杯！

夏日吃虾 餐桌也要活蹦乱跳

夏日炎炎，青岛的海鲜市场上，南美白对虾还未上市，素有“高颜值”美誉的本地竹节虾又成熟丰收。每到夏季，以竹节虾为代表的海鲜新宠，以其独特的“高颜值”吸引了众多食客的目光。此时的竹节虾膘肥体壮、虾脑结实，虾肉弹牙鲜甜。清人李渔在《闲情偶寄》中说：“筍为蔬食之必需，虾为荤食之必需，皆犹甘草之于药也。”可见，在中国人的菜系中，虾菜品当仁不让地占据了C位。中国人烹饪虾的手法更是别具一格，独步天下。如：油爆虾、白灼虾、香糟虾、酱油虾、炒虾仁、虾仁面、炸虾饼。

“记得我小时候，老爸几乎天天去菜场称几斤活虾回来做成各种虾肴。”如今也当了父亲的90后范先生说，回想起小时候父亲做的油爆虾色泽红亮，鲜嫩酥脆，好吃到舔手指。一只虾、一口冰镇扎啤，喝完不禁“啊”的一声感叹。做油爆虾当选大个头的虾，剪去虾须。下锅用旺火和油炸透，加料酒、葱姜、食盐、酱油、重糖，爆汁成形后装盘，虾香裹着油香隔屋都能闻到，虾壳红艳松脆，可连壳一起吃，故有“吃葡萄不吐葡萄皮，吃油爆虾不吐虾壳”。虾玉软糯细腻，咸鲜中略带酸甜，葱香四溢，有虾的肥感却无腻感。因虾经油爆后，表面油光透亮，是一道传统的佐酒好菜。“父亲做油爆虾，还会撒上韭菜一起爆炒，更鲜香，堪称‘黄金搭档’。”

青岛人吃虾，最原始最地道的方式，就是白灼。吃的就是虾肉本身的原汁原味。为了追求这份初心，也有越来越多的人，爱上了更加原始的吃法——醉虾。盛产于白沙河的小河虾，虽然体型小，但个顶个结实。把清洗好的河虾装进通体透明的玻璃钵，浇灌上好的绍兴花雕，漫过虾，活虾为酒水所呛，开始剧烈挣扎、扑腾，待酒精渐渐渗入虾体内，虾子踉踉跄跄，此刻撒入葱白，佐以盐、醋、糖、姜，静置片刻，即可开吃。老饕用舌抵住虾腹，上、下齿轻咬虾背，缓缓挤压，壳、肉分离，虾仁顿时溢出，再用舌头一挑，鲜甜柔滑一片，伴着绍酒的香气，这份舌尖的体验感，绝对妙不可言。

嗦啰骨头 莫非一份鸡架子

鸡架配酒，越喝越有。鸡架对于酒友来说，是餐桌之光，亦是幸福法则。

鸡架啃得明白，人生才能通透澎湃。吃鸡架的终极乐趣，不仅仅是吃肉，而在于拆骨。慢悠悠一丝丝扒出骨缝里的碎肉，细细品着麻辣鲜香的味道，有一种与食物作斗争才可获得的成就感，再轻轻小抿一口酒，绝了！吃鸡架这件事，看似稀松平常，可在爱喝酒的人看来，它是绝配的下酒小菜，是有滋有味的生活。夜晚，甭管是熟食店的红油辣拌，还是路边摊的孜然油炸，或是抻面馆的煮炖香薰，概括吃鸡架其实就俩字儿：嗦味。吃鸡架，嗦味比啃肉更重要。吭哧吭哧，吸溜吸溜，骨头缝里那些肉啊汁啊全都热热烈烈地吻上味蕾，嘬取的滋味和油脂最有味道，吃完再舔几下手指，那精妙的快感，嗦味之美，无与伦比。

最受欢迎的鸡架有N种吃法，包括炸熏鸡架、烤鸡架、拌鸡架、炒鸡架，只要是中华烹饪技术，都能在一只小小的鸡架上大展宏图。烤鸡架，味道最赞，追捧人数最多，烤制技术完美。分生烤和熟烤，口感香酥焦嫩，当熟透的鸡架被撕扯开的一瞬间，那味道，精妙绝伦。烤鸡架烹饪方法最讲究火候和功

力，需将熏酱或煮熟的鸡架，放在炭火上烤制。烤好的鸡架，微干的表皮上泛着油光，边烤边撒秘制酱汁、白糖、辣椒粉、五香粉、孜然粉一样也不可少，可盐可甜，当甜咸和辛辣遍布肌理，入口才最惊艳。肉汁饱满，撕开外皮，鲜嫩的肉发着光，撒糖的烤鸡架最是风骨，滋味最丰富。

炸鸡架，最焦香四溢，甜口炸鸡架甜而不腻，脆而不焦。烹饪方法是：生鸡架腌制后直接下锅炸熟，直至外焦里嫩，颜色金黄，加上烧烤酱、芝麻和孜然更美味。以上两种做法的鸡架在岛城各大市场都能买到。

熏鸡架，最入味最家常。人们喜欢吃香熏鸡架，在家自己烹饪也不难。鸡架经过用八角、小茴香等香料蒸煮后再拌上秘制调料的腌制，然后熏酱。熏酱后既有调料的熏香，又保留了肉味。

麻辣拌鸡架，味道浓烈新奇，颜色鲜红诱人。半成品鸡架油炸后，撒上辣椒面、芝麻以及各种配料，挑块肉多的，咬一口，辣椒面的香辣刺激和鸡肉完美结合，相当够味儿！在市场上购买还能加些辅料凉拌，如炸土豆、腐竹、金针菇、千页豆腐……各种配菜搭配在一起，酸甜辣口，加香菜是拌鸡架的灵魂。一道拌鸡架就够喝上三四瓶。



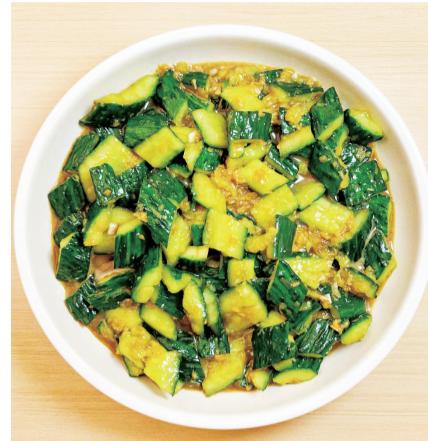
醉虾



凉拌面



烤鸡架



拌黄瓜

夏天顶流 选黄瓜永远正确

一入夏，各色果蔬在菜摊上争奇斗艳，黄瓜总是默默隐身其中，但想低调也不行，总有爱好者把它攫入袋中——顶梢带着小黄花儿的，有一点可爱毛刺的，清爽脆嫩的黄瓜。黄瓜在夏天是顶流，入得千家万户，长盛不衰的劲头一直得到秋风凉了才渐消散去。

盛夏时节，谁家还不吃黄瓜呢？并且总也吃不腻：凉拌、炒、炖、做馅儿、做浇头……它的精神内核就契合热烈的夏天：干脆利落，旺盛蓬勃。市场买到农村自家种的黄瓜，回家洗干净可以直接吃。而作为菜品，最常见的形式就是凉拌黄瓜了。秉持山东豪放派做法，很多主妇把一根大黄瓜置于案上，手起刀背落，拍成碎块，洒一小勺盐，淋上陈醋、香油，浇上在蒜臼里砸好的蒜泥。这样的一盘拍黄瓜，在夏日的餐桌上，总是最先见底，适合没胃口时吃。凉面再好吃，也少不了黄瓜的陪衬。黄瓜切丝，细细的绿条配上笊篱捞出来的煮绿豆芽、西红柿鸡蛋、肉末酱，刚出锅的手擀面在大瓷盆里过了凉白开，一人捞出一大碗，码上黄瓜丝等各色菜码，吃个痛快。

黄瓜可不止能凉拌。做炒菜，黄瓜也丝毫不减风采：清炒黄瓜片、黄瓜木耳炒肉片（我们叫木须肉）、黄瓜炒鸡蛋、黄瓜切段开口填肉的黄瓜盅……都是美味，配上几杯扎啤，既不占肚子，也能为啤酒增添色彩。还有一类美味，就是腌黄瓜咸菜。腌黄瓜咸菜，要用小小的手指般粗的黄瓜扭，不太成型的那种，最适宜腌菜。菜场里按堆卖的小黄瓜扭，细细地用盐水洗净，切成小段，放在大盆里，洒盐“杀杀”水分，再稍微晒干，投入陶缸，加上蒜瓣、姜片、小辣椒，放入酱油、八角、冰糖熬出的料汁，筷子拌均匀，封好口……静待三两日，就可上桌。这时黄瓜是浓郁的，而脆爽不减。

黄瓜这味食材太常见，以至于许多人忽略了它的存在，就像久呼吸而不觉空气一般。只有特别注意，才发现它的身影，在夏日的时光，几乎日日陪伴你我。盛夏炎炎，佐酒配菜，选黄瓜永远正确。



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！