



海边盛宴—— 青岛“食”体验

青岛位于山东省东部,临近大海。众所周知,山东菜系称为鲁菜,青岛美食在鲁菜系中形成独特的青岛派系,所以,青岛美食中既拥有山东特色的饮食,又有很多独具特色的美味佳肴。

青岛临海,这里的特色菜当然少不了海产品。青岛盛产名贵的海参、扇贝、鲍鱼、海螺、大对虾、加吉鱼等,这就决定了青岛美食多以海味原料为主的特点。传统的青岛宴席有一定的讲究,常见的有“四一六”、“四二八”规格。上菜的顺序要求先冷后热,先咸后甜,每席必有鱼,没有海参不算大席。在北京吃烤肉绝对没有在青岛吃海鲜过瘾!当然,吃海鲜要看季节,选择春季和夏季是最好的。

这里先介绍一种非常好吃的佳肴,叫做肉末海参。想想那美味的肉末加上鲜嫩的海参,再经经验丰富的大厨烹饪一番,真可谓是嫩中带鲜,美味无穷。吃这道菜的时候,用香酥酥脆的小饼卷着吃,可以更好地将菜的鲜香和小饼的爽脆融合在一起,回味无穷。还有一道让人听到名字就垂涎三尺的佳肴,叫原壳鲍鱼,原滋原味,鲜到极点。鲍鱼,在很多人心心里都是奢侈的吃食。可是来到青岛,你就能大快朵颐了。这里的海产品不仅种类和数量多,而且物美价廉。还有那鲜香扑鼻的油爆海螺,正宗的海水大螺带来不一样的口味,绝对让人吃过后赞不绝口。

当然,青岛的特色菜远远不止这些,除了特色的海鲜大席,还有山东当地独具风味的小吃,需要我们慢慢去品味。

青岛特色小吃——长城水饺被评为山东名小吃、中华名小吃。该水饺是由海参、虾仁、蛤蜊肉配以肉丁、蔬菜等精心调制成馅。选料精细、制馅考究,保持了海鲜的原汁原味,具有皮薄、馅大、味美、量足的特点。

青岛崂山菜大包是岛城绿色食品之一,被评为青岛特色小吃。其主要原料是人工采摘于深山峡谷、高坡峻岭之中的野菜(蚂榨菜),特点是无任何污染,再配上新鲜猪肉、食用油、嫩韭菜等10多种辅料配制而成。面质柔韧、皮薄馅多、鲜味可口、久吃不腻。

青岛的大船牛肉单饼,采用闻名中外的山东优质黄牛肉加工烹制,配以精细的香葱和山东流传几百年的地方民间小吃手工单饼,共同调配而成,附带一碗疙瘩汤,形成中式套餐,从营养到热量都尽善尽美,蕴含了浓浓的山东风情。(齐 星)



饮品佳话

来到青岛,必须好好喝几杯大名鼎鼎的青岛啤酒。

据说,100多年前,德国占领山东时,远离本土的德国士兵因为没有啤酒喝,写信给德国皇帝抱怨。为了能让士兵喝上啤酒,当时的德国皇帝派人用海轮搬运了酿造啤酒的设备到青岛。德国作为啤酒之国,酿造啤酒的工艺自然不在话下,所以,他们的酿造设备也是上品。运到青岛来的那套设备,属于酿造lager(即淡味啤酒,一种最初由德国酿造所含啤酒花相对较少的啤酒,需6个星期至6个月的沉淀期)类啤酒的设备。因此,从类别上来说,青岛啤酒属于德式的lager。除了设备之外,还有两样东西是关键,一个是麦芽,另一个就是水。当年制作啤酒的麦芽用的是山东本地的麦芽,水则选用了崂山泉水。于是,中国乃至整个远东地区最优秀的啤酒——青岛啤酒就这样诞生了。

青岛有条登州路,夏天的登州路,青岛人叫“啤酒节分会场”。从一入夏,整条街就摆满了大排档,街道上的装饰和摆设处处显示着与啤酒密不可分的关系,连垃圾桶都长得像是啤酒桶。这里比较适合初次到青岛游玩的朋友,可以感受到真正的“啤酒+蛤蜊”的独特青岛味道,体验一下青岛人的“啤酒生活”。

(倪 明)

