

来一碗经典的潍县炸酱面



□郭君同

面条是中华民族饮食文化中重要的一类食品,种类繁多。说起来,老潍县的炸酱面是很讲究的,特别是配面的菜肴,即“卤子”,老话说的“浇头”。其中,外地人最不好懂的一道工序就是“开卤”。像和乐、春面和炸酱面的开卤就大有学问,但最奇特的是大灶面的开卤,居然是用面粉加水 and 成的糊去勾芡,有点像本地熬黏粥的做法,成菜又类似打卤面的“浇头”。

做饭这活儿,说起来很简单,做好又确实不容易。老潍县炸酱面更是如此,它是介于北京干炸酱面和鲁菜上汤炸酱面之间的面食。做

好炸酱面的关键很多,看似简单的东西,往往又很是复杂。

山东其他地方炸酱面的做法不同于北京的炸酱面,都是带汤吃的,但不是卤汤,或为面汤、清汤,或为酱油汤,往往一撮黄瓜丝、一窝酱油或甜酱炒得干硬的肉丝,散散的小半匙蒜泥或蒜末,配上煮黏了的挂面,那味道有些寡淡。老潍县人做炸酱面是不用挂面的,要么手擀面,要么机压鲜面条,两者相较还是手擀面最出味儿。

老北京炸酱面的配料除了有五花肉丁炸酱、黄瓜丝外,还有芹菜丁、黄豆、青豆、绿豆芽、甘蓝丝、水红樱桃萝卜丝、鸡蛋皮等,富丽堂皇,费工费料,吃时所有食材随面一起上。吃面时,往往随面上一小碗煮手擀面的汤,吃完面喝了汤,既除腻又达到原汤化原食的效果,算是完美收官。

一方水土养一方人,我还是钟情于老潍县炸酱面的味道。做炸酱的方法各家略有不同。我的做法是选取五花肉和纯瘦肉,一定用鲜肉而不是冻肉,不能用绞肉机绞馅,必须手切,都切成丁。炒锅上火,放适量油,油热放葱姜

末,煸炒得刚发黄,放五花肉丁,煸出油脂,再放纯瘦肉,翻匀,肉色变白后放适量黄面酱或黄豆酱调味,一匙味极鲜或生抽,翻炒均匀后改中小火,不停翻,慢慢炒,炒至油、酱呈上下分离状,调好淡咸即可出锅。家庭的量基本不加盐,调料的咸味就足够。这时的炸酱是油汪汪的,酱香味道浓郁,肉丁干香而嫩。

潍县炸酱面的卤子一般是用高汤,鸡、鸭汤或猪骨汤,家庭做起来极不方便。我的办法是取半把花椒,不是四川花椒,四川花椒麻味太重,香味不足,要用本省产的,清水淘洗干净,放于盆中,然后用滚烫的开水冲泡,用盖子盖好,约二十到三十分钟泡透出色后,过滤出花椒水,水中加潍坊产的盐、米醋、香油,这时的汤卤那味道,酸、麻、香、咸、鲜,尝尝吧!好味好卤,那真是叫绝。其他的小料较简单,黄瓜切丝,咸香椿切末,少许嫩绿的香菜切不足一公分小段,蒜泥略放盐,要不蒜味轻浮、不实沉。

面煮熟出锅后最好过水,加上所有的小料、炒好的炸酱、开好的花椒水卤,一碗美味的老潍县炸酱面就好了。

一碗羊汤最暖身

●兆家鲜羊

“老板,两斤羊肉,再来个爆炒羊血,来上份羊肉炊饼!”中午11时30分许,位于高新区蓉花路与福寿东街交叉口附近的兆家鲜羊店已经迎来了第一拨客人。店主热情好客,满脸笑容。服务员端起一锅锅热气腾腾的羊肉汤,穿梭在各个桌台之间。

该店的特色是鲜羊火锅和烤全羊。一口大锅端上来,乳白色的羊汤加上大块手切羊肉,羊肉软烂,口感鲜嫩,汤底浓郁,鲜甜中带着淡淡的奶香。店里的烤全羊、烤羊腿和手工羊肉丸子也很受顾客喜爱。烤制好的羊腿外酥里嫩,肉质精而不肥,膻味很小,连皮带肉撕着吃,那才叫一个过瘾。面食当中,羊肉炊饼一定要尝尝,外皮酥脆,羊肉馅料鲜多汁,混合着饼皮上的芝麻,醇厚香味充满口腔,让人回味无穷。近日该店新上了羊肉包子,羊肉爱好者赶紧来尝尝。

●旭光全羊

旭光全羊在城区有多家店面,位于高新区桐荫街与银枫路交叉口东北角的这家是其中之一。店内干净明亮,装修大气简约。羊汤可按斤点,大盆的羊肉端上桌,香味浓郁。全羊炖得软烂,加葱花、香菜和适量精盐,喝一碗热气腾腾的羊肉汤,分外满足。喝羊汤必须配油饼,刚出锅的油饼外皮焦酥,咸香适宜。

这家店除了羊汤外,还有多种热菜和凉菜,烤羊排也是网友特别推荐的,烤制得外焦里嫩的羊排,撒上孜然等佐料,不腻不膻,肉嫩可口。爆炒羊血和辣椒炒肉也可以试试。

●八旗羊汤

八旗羊汤在城区有多家分店,位于城区玉清东街与潍州路交叉口附近的这家店,人气很旺。店面装修比较有特色,砖瓦墙、茅草屋、大炕……有着浓浓的东北味儿。除了羊汤,店里还有别的菜品,全部材料都展示在大厅,顾客可以自行选择。

一大锅羊汤端上桌,香气十足,里面的羊肉分量很足,汤鲜肉嫩,加上一点米醋味道更佳。再说羊肉串,第一眼看见羊肉串就被震撼到了,饭量小的食客估计吃一串就能饱。除此之外,手抓羊肉也很有特色,羊肉蘸上特制的蘸料,味道绝佳。



旭光全羊店的羊肉汤。

天气渐冷,怎么少得了一碗冒着热气的羊肉汤呢?撒一把葱花、添一勺醋,一口羊汤下肚,整个人瞬间暖和起来。而且羊肉味道鲜美,又可滋补身体。记者推荐几家口碑较好的羊汤餐馆,喜欢的朋友可以去看看。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 张静

●瑞丰轩农家木柴全羊

该店位于高新区东方路与北宫东街交叉口附近,算是一家老店,刚装修过的店面干净明亮,菜品样式也很多,一楼有几张餐桌,二楼有包间,朋友小聚或家庭聚会皆可。

羊汤可以选羊杂汤或者纯羊肉汤,浓郁的羊汤里有大块羊肉,直接用盆上菜,味道非常鲜美。

这家店的三角饼是现烤的,又香又软,里面撒有椒盐,空口吃就能“消灭”几个,配以羊汤入口,回味无穷。店里的特色菜品还有炒羊肚、羊肉蒸饺等,都是顾客点单率较高的。

●王记临朐全羊

该店位于奎文区新华路与桐荫街交叉口附近,也是一家老店,凭借多年的老口味收获了不少老顾客。

招牌羊汤量大食材新鲜,羊汤鲜香味美,无膻味,汤色清透,撒上香菜、葱碎,一碗下肚非常满足。

拌羊脸也很好吃,白嫩鲜香的葱白搭配着鲜嫩可口的羊头肉,混合各种调味料一起凉拌,备受“吃货”们的喜爱。

这家店的葱油饼也是现做的,浓郁的葱花香,酥脆的外皮,咬起来发出“咔嚓咔嚓”的声音。



王记临朐全羊店的羊肉汤。