

寻找老味道
发现新吃法
探美食之道
讲达人故事

欢迎留言
与读者们分享

互动邮箱：
wanbaofukan
@163.com

潍坊晚报

2023年3月16日 星期四

值班主任：张媛媛
编辑：常元慧
美编：许茗蕾
校对：曾艳

春日里的一碗销魂面



□郭君同

于老潍县人而言，关心时令，更注重因时令的变化而调整款款美食。潍县人吃食都严格遵守时令，从春节的吃春卷开始，接着是用“七九河开”的开凌梭鱼，烹制梭鱼抱蛋，到了农历二月二，家家户户就要烙菠菜火烧，炒食糖豆，雨水节气后，是应该吃潍县春面的时候了。

春面是潍县面条中比较典型的一款特色面条，从字面意思讲，春面是与春季有关的。从食材原料和功用去看，春天风干物燥，面中的

菜码——菠菜通便泻火，是开春难得的一片绿色，鸡肉一般选用一年龄左右的散养笨公鸡，鸡肉不腥不燥，适合春面清淡的要求。香油更是春面的点睛之笔，增香的同时，还有润肠化燥结的功效。再说海米，市面上的海米或腥或咸，或大或小，不一而足，一般是根据用途选购，品质略有差异也无所谓。春面中所用海米极为讲究，需选二三厘米的甜晒海米，味道不咸不腥，咸中微甜，才能用于春面的制作。

春面的制作方法极为讲究，不可马虎。老菜谱中或者传统老厨师是不用菠菜的，青头儿是用黄瓜丝，现在几乎都改为菠菜了，需用开水烫过断生，过凉开水后捞出攥干。

宰杀好的公鸡摘毛洗干净，中小火煮熟后拆肉成细丝，用香油拌匀略养。鸡卤春面是需要开卤的，开卤是潍县面条的独特手法，是保持正宗味道不可或缺的步骤，现吃现开，过早开卤味道也不是最佳，鸡鸭和乐、大灶面、春面都是开卤的，麻汁面和炸酱面需用花椒水卤，卤不佳面条味道就大打折扣了。

为春面制作与开卤，我曾请教过有经验的厨师，得知潍县鸡卤春面不但要开卤，而且要开两次卤，一是鸡汤开卤，一是鸡肉开卤。我从小看父亲制作春面，都是把拆好的鸡丝用香油拌匀养好，也就省略了一次开卤。此外，老菜谱开卤用酱油打浮沫，我是按照自己的改良，鸡汤澄清后用大料、蒜片、香油爆香，烹以食醋再倒入鸡汤，开锅捞出小料，点香油即开卤。

春天是韭菜最好吃的季节，将一把绿色放到春面中来，满满都是春意。韭菜洗净切段，烫熟过水捞出备用。其他小料是金黄的鸡蛋皮切丝，老翠的香椿芽咸菜切末，捣细而黏稠的白蒜泥用香油养好。当然也可根据个人口味加咸胡萝卜末点缀，或者酌加刺参丝、水发木耳丝，以达到五色齐备的美观标准。

面条煮好后过凉开水，捞出码入碗中，配上各种菜码、小料，淋入开好卤的鸡汤，个人根据口味酌加米醋、香油、蒜泥，如此一碗汤清味醇、酸辣适口、香油味浓、爽滑劲道的老潍县春面就等着你去大快朵颐了。

大城小店

如果你经营一家有特色的小店，欢迎邀请我们去探味；如果你发现了一处不同寻常的小馆，欢迎联系本报美食特派员张静。

抖音号：127832629 微信号：zh621194



二美老火锅的环境很有年代感。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 张静

重庆德庄火锅(大有公馆店)

重庆德庄火锅在市区有多家分店，都开了好几年，位于奎文区健康东街与虞河路交叉口附近的这家口碑一直不错。店里的招牌菜品是德庄汤和德庄精品毛肚。菌菇汤味道鲜美又顺口，在涮肉之前最好喝一小碗，很是开胃。毛肚非常新鲜，下锅七秒后就可以捞出，口感爽脆。嫩牛肉和高钙羊肉也是进店必点的肉类，嫩牛肉入口顺滑鲜嫩，口感极佳。店中各种蔬菜品类繁多，这个季节推荐脆笋，非常清爽。

二美老火锅(华丰巷店)

这是一家广受好评的火锅店，位于奎文区福寿东街与华丰南巷交叉口附近。店面虽然不大，但有特点的装修和好吃的火锅吸引了众多食客。店内装修很复古风，小卖部、老式电视机、公用电话……把人拉回到上世纪80年代。

店里是老式火锅，装肉装菜的盘子是红边白底印着花的搪瓷盘。锅底有两种口味，鸡汤锅底浓郁鲜香，红油火锅有点辣，可以根据个人口味选择。菜品推荐传芳手工黑豆花、秘制烤椒嫩肉和干层肚。特别提一下秘制烤椒嫩肉，嫩肉薄厚恰到好处，吃起来又滑又嫩，越嚼越香。吃完火锅可以点一份冰沙绿豆，降火解辣。



李二鲜鱼火锅(蓉花路店)的菜品

这几家店不容错过 想吃火锅

今年闰二月，春天也就变得长了很多。近日气温偏低，不如吃一顿火锅，驱散寒气。推荐城区几家口碑不错的火锅店，跟朋友或家人去品尝一下吧。

李二鲜鱼火锅(蓉花路店)

最近随着电视剧《狂飙》的热播，一句“告诉老默，我想吃鱼了”让鱼也跟着火了一把。位于高新区蓉花路与福寿东街交叉口附近的这家李二鲜鱼火锅，从开业到现在，一直深受顾客青睐。

店中的鱼都是现捞现处理，非常新鲜。番茄锅底是特色也是招牌，番茄味十分浓郁，新鲜的鱼肉不用煮太长时间，吃起来又嫩又滑。除了鱼肉，店中也有牛羊肉，性价比很高。特别推荐手工馍蘸酱，刚出炉的手工馍面香味十足，趁热吃一定能征服你的味蕾。

真牛府火锅(坊子店)

位于坊子区长宁街与北海路交叉口附近的真牛府火锅，用鲜牛肉和铜火锅赢得一批老顾客。一进店就能感觉到喜庆的气氛，手切牛肉是潮汕口味，也是店里的特色和招牌。牛肉很新鲜，涮熟后一定要蘸一下蘸料，因为蘸料是厨师用多种料汁按一定比例秘制而成，鲜牛肉蘸秘制酱料，吃到停不下来。如果各种涮肉还不能满足你的味蕾，可以点烤串，都是鲜肉现串，味道很好。

上口一鲜轻火锅(文化路店)

这家店位于奎文区东风东街与文化路交叉口附近，是7元半自助火锅店，新店开业不久，就收获了不少粉丝。店内装修简约大气，以绿色调为主，给人清新的感觉。各类小吃和水果摆在大厅内可以自取，包括几十种菜类、豆制品、菌类和面食，还有多个口味的饮料和小料可以根据自己的口味调制。

喜欢吃辣的朋友可以点藤椒锅，麻辣且不油腻，很是开胃。如果不爱吃辣，可选菌汤锅或番茄锅，涮肉前建议喝一小碗汤，很鲜美。点上几份肉类，搭配几种蔬菜，吃得很舒服，适合朋友小聚，甚至一个人去吃也不会觉得尴尬。