

晚风卷走白日的燥热,城市的夜色缓缓铺开。属于夏天的夜宵时光,在街头巷尾慢慢苏醒。人们褪去工作的疲惫与日常的匆忙,涌向灯火通明的大排档和烟火氤氲的街边小店。滋滋作响的烧烤、红亮入味的虾蟹、冰爽冒泡的啤酒,足以治愈一天的闷热与疲乏。在琳琅满目的夏日夜宵菜单里,炒花甲是永远不可或缺的经典。它鲜辣入味、弹嫩爽口,配着冰啤酒下肚,畅快又惬意,是夏日夜晚最朴实也最动人的幸福。



爆炒花甲。



嚼鲜辣 饮清凉 一盘炒花甲 烟火漫夏夜

记者 李尚文/图

01

一碟炒花甲 纵横大排档

晚上9点多,老刘烧烤正热闹,后厨忙得不可开交,两只炒锅轮番上阵。“夏天一晚上少说要炒四五十份花甲,”老板刘成趁着喝水的工夫说,“这东西便宜,出餐快,客人也喜欢。”

炒花甲并非某个地方的独有菜式。广东潮汕喜欢用金不换炒薄壳,福建沿海爱加老酒和糖,到了湖南、四川,少不了豆瓣酱和干辣椒,而江浙一带更偏重葱姜爆炒。它很难说是哪一地的菜系,更像是一道被全国各地大排档“集体收纳”的菜。

上世纪90年代中后期,随着大排档在城市里兴起,炒花甲凭借原料易得、价格亲民、做法简单又下酒的特点,迅速占领了夜宵菜单。在海鲜酒楼里它上不了台面,但在露天的塑料桌椅之间却如鱼得水。一盘炒花甲不过二三十元钱,壳多肉少,吃起来有“剥”的乐趣,不像大鱼大肉那样容易饱腹,正适合边喝边聊,慢悠悠地消磨夜晚。“吃花甲不能急,急了吃不着肉,”刘成笑着说。

02

入口鲜又爽 味蕾超满足

老刘烧烤的厨师王勇,已经做了15年。他从小池里捞出一把花甲,摊在砧板上。“好的花甲壳完整,碰一下它会自己缩回去,说明是活的。”在王勇看来,炒花甲最大的特点就是“一口鲜,一口爽”。鲜来自花甲本身的滋味,爽来自咀嚼时的口感。花甲肉嫩而有弹性,壳里带的汤汁和酱料充分融合,入口咸鲜,接着是蒜香和辣味,最后回一点甜。

为什么人们喜欢喝啤酒时吃炒花甲?王勇有自己的理解:“首先,啤酒和海鲜是绝配。其次,花甲吃起来有节奏感——夹一个,嚼一口,剥开,吃肉,再喝酒,这套流程很顺,不像啃鸡爪那么费劲。第三,它的味道是‘打开’的,能刺激味蕾,让人越嚼越想喝。”

他提到一个有趣的细节:“很多人吃炒花甲会下意识嚼壳,那个动作其实是在吸壳上挂的酱汁。酱汁里有蚝油、生抽、蒜末、小米辣,还有花甲自己吐出来的汁水,那个鲜味比肉本身还浓。”他顿了顿,接着说,“一杯冰啤酒配一口带酱汁的花甲,试过就知道,根本停不下来。”

03

吐沙与火候 细节有讲究

做一盘好吃的炒花甲,准备工作比炒制本身更重要。王勇一边准备,一边讲解。

“第一步是买花甲。要挑壳完整、闭得紧的,开口的说明不新鲜了。”而买回来最关键的一步是吐沙。“很多人习惯用清水加盐和油泡,其实更好的是在水里加一小勺盐和几滴香油,水刚没过花甲就行,静置两三个小时,中间换一次水。”王勇说,“如果时间紧,还有个办法:把花甲放进不锈钢盆,加少量水和盐,上面再扣一个盆,上下用力摇晃,两分钟就能吐出大部分沙。”记者问他外面有些排档炒的花甲吃着硌牙是不是这个原因,他点点头:“这一步最考验良心。省了两个多小时,客人一口就吃出来了。”

吐好沙后,烧一锅开水,把花甲倒进去焯烫。大约十几秒,看到微微张口就立刻捞出,不要等全开。焯过水的花甲再冲一遍凉水,让肉质收紧。接下来准备配料:姜切片,蒜剁成末,量要多,一盘花甲至少用一整头蒜。干辣椒切段,青红小米辣切圈,再准备一把小葱切段。酱汁也提前调好:两勺蚝油、一勺生抽、半勺白糖、少许白胡椒粉,再加小半碗水搅匀。王勇说,炒花甲不需要额外放盐,花甲本身有咸味,蚝油和生抽里的盐分就够了。

锅烧热倒油,油温六成热时下姜片、蒜末、干辣椒爆香。蒜末要炒到金黄但不能糊,闻到浓烈的蒜香和辣味时,转大火,倒入焯好的花甲快速翻炒。“全程大火,锅气最重要。”王勇说话间手腕一抖,花甲在锅里翻飞。接着倒入酱汁继续翻炒,让每一颗花甲都均匀裹上酱汁。此时锅里的汤汁开始冒大泡,花甲壳一个个张开,露出饱满的肉。最后撒入青红小米辣和葱段,翻炒两下,淋几滴明油提亮,出锅装盘。

整个过程不到2分钟。一盘炒花甲摆在面前,热气腾腾,酱色油亮,蒜香和辣味扑鼻而来。

04

锅气是灵魂 时机分秒间

看起来炒花甲不难,但王勇告诉记者,这道菜的门道全在细节里,最关键的就是“大火爆炒”背后的时机把控。

“很多人回家做,炒出来水汪汪的,花甲肉缩成一小团,咬起来像橡皮筋。为什么?火不够大,或者炒的时间太长了。”王勇解释说,花甲本身含水量高,大火爆炒的目的就是用高温迅速锁住花甲肉的水分,同时让酱汁附着。火一小,花甲就会慢慢出水,变成“煮花甲”,肉自然就老了。

怎样才算火候到位?王勇给出了具体的标准:“从花甲下锅到出锅,控制在四十秒到一分钟之间。当你看到锅里的汤汁从稀变稠,挂在花甲壳上往下滴的时候,就是最好的时机。多炒十秒钟,肉就老了。”

他还分享了一个让炒花甲更香的小技巧——淋一点啤酒。“酱汁倒进去之后,沿着锅边淋一小勺啤酒,不要多。啤酒里的酒精在高温下挥发,会带走腥味,同时留下麦芽的香气。”王勇说,“花甲炒的时间短,所以啤酒只能加一点点,多了就成煮的了。”

另一个容易被忽视的细节是出锅前的“明油”。王勇用的是自己熬的葱油,“淋明油不是为了调味,而是为了让卖相更好看。大排档的菜嘛,得有色相,客人看着才有食欲。”

最后,王勇分享了一个自己琢磨出来的经验:炒花甲用的蒜末,一半在爆香时下锅,另一半在出锅前撒进去。“前面下的蒜负责出香味,后面下的蒜负责出辛辣味。两种蒜香叠在一起,层次更丰富。”尝一口刚炒出来的花甲,蒜香浓郁,肉嫩滑而富有弹性,盘底汤汁不多不少,刚好够蘸着吃。在无数个夏夜里,一盘炒花甲,一杯冰啤酒,不多不少,刚刚好。