



C12

2017年6月23日 星期五
编辑:张頔 美编:陈明丽

宝哥探店

食指
齐鲁晚报 美食家工作室
服务美食餐饮 贡献媒体力量

从天津来的蒸汽海鲜

蓝海渔夫八号码头上演山东故事

本报记者 周爱宝

蓝海渔夫八号码头总店在天津南开区,下一步在枣庄也要开分店。为什么要跑到济南来开店?难道像相声一样,学在天津,在济南打场子?嗯,济南是海鲜餐饮的兵家要地,得济南者得天下。

他山之石,可以攻玉。胶东人先是来济南贩卖海鲜,后来经营海鲜餐饮,他们是济南海鲜的普及者。先是海阳,后是威海,多少海鲜品牌起来然后倒下。而今海鲜做法和海鲜店的业态也在改变。爱宝品尝蒸汽海鲜也不是一两次了,却从天津来的写起,就随缘吧!

不忘老朋友,结交新朋友。这是我最尊敬的大学老师徐正考先生临毕业时送我的几句。这么多年,我的人生经验又加了一句:勿以势取人,要以理服人,权威可敬但真理可贵。回到正题,于总是我刚认识的兄弟,本来不用一起吃饭,但他家里有点急事,见面推迟,到了中午,到饭桌上谈。他选择了蓝海渔夫八号码头蒸汽海鲜。我中午是有饭局的,师兄刘传琳从章丘过来,刘师兄是个资深电视台记者,临末了转行到学

校教书育人,是个不错的选择,市区几个师兄弟约到浆水泉路的聚福林去相聚,这可是个老地方了,以前外地同学来都到这,现在不大去了。

蓝海渔夫八号码头与聚福林就是经十路一路之隔,可随了我的意了:既不耽误工作,又与校友师兄师姐学弟话了友谊。这不就是文章开头说的,结交新朋友,勿忘老朋友吗!

不说聚福林了,那里是回忆。就单说这个八号码头吧。于总是莱阳人,虽是偏内陆的胶东,比我这个诸城人懂,他对海鲜还是相当讲究的。

我与同事走进这家餐厅,于总还没有到,我看里面不大,但海鲜处理的干净,摆放的科学,品种也很多,那鲜嫩欲滴的三文鱼,一看到口水就差点流下来了,每两19元。这顿饭主要海鲜是我点的,本来是想随意一点,结果吃的时候发现点多了。因为菜量实在不小。现在的海鲜不便宜,当初我的兄弟请我吃牛阵的时候,就在洗车铺里,现在又是连锁又是装修,每个人小200元了。撸个串子,吃个小龙虾,这个价不便宜呵。品质是我们关注的,但性价比也是我们关心的。饭店越开越多,却越来越吃不起,这个方向不对。虽然市场经济定价自主,商家与消费者一个愿打一个愿挨,但那是因为信息不对称,性价比高的饭店大家不知道,《食



指》就是用公信力,解决信息对称问题,引导理性消费。

话说回来了,商务人士是人在江湖身不由己,老百姓谁天天出去吃饭。偶尔出去就吃个舒心,吃个干净,吃个美味,吃性价比高一点。你们可以给我打电话,我推荐的相当靠谱。

蓝海渔夫八号码头100元以内就可以吃得不错。因为于总是老朋友,店长王文静来房间敬酒,她是河北沧州人。她介绍说,我们的海鲜以“鲜”字为首,回归原味,采用古法蒸制技术,用蒸汽最大限度的保持海鲜原有鲜味的同时将营养成分牢牢锁于其中,让顾客食之鲜嫩可口,饮之满口留香,尽享美味和健康。

这家海鲜主题餐厅成立于2016年7月。餐厅主打海鲜,以新鲜、营养、健康为经营理念,以顾客健康为己任,以海鲜原味为追求,倡导绿色健康饮食文化,力求做到让每一位顾客知鲜,懂美,养身。

干总认为,轻奢时尚,复古归真,健康饮食成为一种主流,蒸汽海鲜也逐渐成为一种时尚。这家餐厅在设计上又加入了船、锚、码头等元素,将时尚和复古很好地结合在一起。让顾客在品尝鲜美的食物的同时在心灵上更加地贴近海洋,贴近自然,从而给顾客带来完美的用餐体验。

结识了一位新朋友,认识了一家新海鲜主题餐厅,宝哥心里美美的。这边师兄来电催了,抽身告别,青山常在,绿水长流,且容我改日与君饮三百杯!

绝佳美味是海鲜

记者 薛志涛



较全的,基本常见的海鲜这里都会有。

进门就有一个自选区,螃蟹、扇贝、生蚝、海螺、各种鱼、虾,想吃什么,直接点。海鲜的做法也接地气,基本就是大排档的做法。辣炒蛏子,清蒸鱼,海鲜拼盘,红烧鲅鱼,辣炒蛤蜊,海鲜疙瘩汤,韭菜炒海肠,酱焖大黄花,鱼肉鲜美,酱香浓郁;鲅鱼饺子,皮薄馅大,鲜美多汁,让人垂涎。

这里的装修简朴,就餐环境和大排档无异,如果是要讲场面,吃排场就不要来此地了。窃以为:馆子,就是一个让嘴开心的地方,一个让肚子满足的地方。这里,就是这样一个地儿。

我每次到这里来,都喜欢点

几道小时候想吃却又很难吃到的菜,既解馋又慰藉相思!

虾酱炒鸡蛋,小时候虾酱常吃,鸡蛋则是稀罕物。那时候每到春末夏初,大量的蜢子虾上市,这种东西不值钱。我记得那时候好像一两块钱就能买一大水桶,好几十斤重。蜢子虾中不全是虾,还夹杂着大量的各种和虾米一样大的小杂鱼,不能晒虾皮,就放到粗坛子里撒上重盐,封口,发酵,沤虾酱,所谓的“臭鱼烂虾”指的就是此物。虾酱做好后绛紫色的虾酱上面会有一层清亮亮琥珀色的虾油,都是佐餐配菜的好东西。虾酱可以蒸着吃,也可以炒着吃,炖萝卜炒白菜时放一勺进去,萝卜白菜立刻由寻常化神奇,味美无比。虾油则是稀罕物,更是年节或待客的调味佳品。普通的炒菜,只要加点虾油都会变成难以置信的美味。

饼子咸鱼,玉米面里要掺和适量的黄豆面,加水调和,锅热之后,把和好的玉米面团,拍在锅边,大火快烧。烀出来的饼子焦黄酥脆,香中带甜。咸鱼有春胎、秋鲅之分。整条鱼洗净,摘除内脏去血污后,用粗盐腌渍一两天后,挂起晒干,吃时用水浸泡后捞出加葱姜和油蒸熟,原汁原味,唇齿留香。

鲅鱼水饺,将个大的鲜鲅鱼,去头骨,片下鱼肉切成小块,放入适量的油、盐、酱、味精、葱花、姜末等调料。调馅时

需边加水边搅拌,真搅得鱼块粉碎成稠糊状。再加进切细的韭菜和葱做配料。饺子皮儿要擀得精薄,馅要放得特多。大锅急火,煮出来的饺子,晶莹剔透。咬一口鲜嫩纯正,香而不腻,令人回味无穷。

爬虾,北京称之为皮皮虾,但在山东很多地区称为“皮爬虾”或“爬虾”,还有地方称之为“虾婆”,南方则称之为“濑尿虾”。此物面貌狰狞但是味道鲜美,肉厚实,麦黄时节的母爬虾还带黄儿,更是味美。

与在饭桌上享受这些海鲜美味相比,小时候去海边走亲戚,跟随大人去打鱼吃船饭,更叫我兴奋不已,流连和痴迷。

船上的饭菜最大的特点就是新鲜。新打上来的鱼宰杀干净,就用海水直接炖熟,一概不放调料,只加一点盐,真正的原汁原味,只有鱼本真的鲜美,毫无任何虚饰,却令人心醉;新捕获的鱼、螃蟹、虾、蛤蜊、皮皮虾等海水炖煮,味道极其鲜美,很难用具体的文字描述。

“一方水土养一方人”,虽然离家已经20年了,可对于大海和海鲜的痴迷与陶醉,一直都是我的钟爱。那带着野性和原始风味浓重的腥鲜,透过那些鱼虾蟹和贝类,在咀嚼的过程里酣畅淋漓地洋溢在嘴里、在齿颊之间,狂野而蛮横地恣肆弥漫在饭桌上、在餐厅里,久久挥之不去。



喜欢海鲜需要理由吗?回想起我记忆中无法忘记的那些“好吃的”,最具诱惑力的美味当属海鲜令人难以忘怀。

可惜现在不是吃海鲜的最佳季节,在山东吃海鲜的最佳季节当在6月前和9月后。只是“馋劲”上来,身体只听从胃的指挥,无他,找地方解馋去。

“威海海鲜王”一直是我常选的地儿,理由有二:海鲜新鲜;就在家门口。这家店在窑头路,门脸不大,有三层,基本上以小方桌和马扎为主,二楼三楼也有几个房间。海鲜还是比