2019年6月18日 星期二
责编:李露 版式:刘晓云 校对:陈美萍 电话:88963290

奉化日报 FENGHUA DAILY

夏夜里,来一顿“滋滋”作响的烧烤吧

刷酱

记者 李露

在物质生活不断丰富的今天,奉化人似乎更懂得享受生活,尤其是在吃的方面。夏日来临,别的地方晚上10点街头就变得冷清,在奉化却才是华灯初上。光看奉化餐饮的营业时间就知道,做到凌晨3点,甚至通宵的店家比比皆是,夏季的深夜里,人们勾肩搭背,相约走进烧烤摊,不来一顿烧烤作夜宵,怎能入睡?

串好的肉串

烤面包

烤肉串

烤牡蛎

烤韭菜

感受东北烧烤文化

幅员辽阔的中国,一直以来都“南北有别”,尤其是在饮食上。很多北方人跑到了南方,很多南方人跑到了北方,吃了各地的食物后,都相互吐槽,南北争议一直争论不休。网友们不是今天争论“甜豆腐脑好吃还是咸豆腐脑好吃?”就是明天计较“大白菜是买一颗还是买几百斤?”

可烧烤总该没差距了吧?地地道道的奉化人王儒甲,没去过东北之前,也觉得烧烤不就是精精致致地来几串烤五花肉、烤羊肉串,再来一盘烤牡蛎和烤虾。但是,去年夏天的一趟哈尔滨之行,让他改变了看法。

“你有见过,两个长得清清爽爽的小姑娘张嘴就是‘来50串羊肉串’吗?”王儒甲说,以他这样的身板,也只能消化五六串的东北大烤串,在东北人的日常里,却是50串、100串起步。

只有去过东北,才能深切地感受到南北烧烤是真的不一样。在这个神奇的东三省里,没有什么事情是一顿烧烤解决不了的,如果有,那就两顿,甚至一天三顿。另外,10家铺子里就有1家烧烤店也是正常的。

与南方人爱烤海鲜不同,东北的烧烤界里,肉是绝对的主角。来撸串的东北人一般就爱点这几种:烤羊肉串,烤五花肉,烤腰子,烤鸡翅,烤鱼等等。其他就爱吃素菜,爱吃些小番茄、黄瓜解腻。素菜也有很多,有烤茄子,烤面筋,烤油豆腐,烤金针菇,烤豆皮,烤韭菜,烤辣椒,烤土豆片等等。一般的素菜都能烤,就连烧饼也会烤,简称烤馍。

开一家接地气的烧烤店

神奇的东北烧烤文化,带给了王儒甲强烈的冲击。回到奉化,他便跟弟弟和好友商量,想开个烧烤店。“行,你想开,我们都支持!”就这样,为了开出自己心目中的烧烤店,王儒甲又连续跑了两趟东北,专门考察东北烧烤文化。

与其他餐饮不同,烧烤店的精髓只有一个——怎么接地气怎么来。回来后的王儒甲看中了奉化老城区里的一栋老民房,破旧的房子外观,拥挤的门前老路,却让他找到了心目中的烧烤味道。

为配合房子的年代感,王儒甲费尽心血找来了上世纪80、90年代的一些老家具,老摆件,甚至还在店内开了个小卖店。这些复古的元素,引来大波顾客前来打卡拍照。但是王儒甲却说:“我不想做网红店,我只是单纯的喜欢这个房子,喜欢那个年代。就像我们的店名‘芦狄弄’一样,我只是想让大家记住这些旧回忆罢了。”

“芦狄弄”,其实就是我们奉化方言里的“蝴蝶弄”。它,是城里厢里的一条小弄堂。据王儒甲翻阅资料得知,因这条青石板路旁曾经长满了芦苇,得名“芦狄弄”。“烧烤就应该在老巷子里,叫着朴实的名字,搭配属于弄堂里特有的陈旧年代感,才有专属于这个地方独特的味道。”王儒甲说。

新鲜才是硬道理

作为人类吃到的第一种熟食,我们从骨子里就有着对烧烤原始的情感。尤其是在高温褪去后凉凉夏夜,约上一帮朋友,啤酒与烧烤冰火相融,纵使有千般怨言,也能在吃进肚子里那一刻变得云淡风轻。

不管是谁,路过夏季的烧烤摊,总能被烤炉上“滋滋”作响的声音吸引住,阵阵扑鼻而来的肉香,一下子就勾引出了肚子里的馋虫。烤串表面的金黄色,再撒点孜然和辣椒粉,强烈的视觉冲击,带来的是无尽的食欲。

但是,要评判一家烧烤店的味道地不地道,还是得尝过这家店的羊肉串才能知道。王儒甲深知新鲜才是硬道理,为了保证烧烤出最地道的美味,他家的羊肉都是现杀现串。“去过北方以后,我觉得烧烤还是得大气一点。所以你看我家的羊肉串,个头不小,一只羊也就能串800来串而已。”王儒甲拿着一串新鲜的羊肉串说道。

老房子的道地被王儒甲改造成了宽敞的厨房间,正中间经过改良过的烧烤架上,肥瘦相间的羊肉在烤炉上“噼啪”作响,油水“滋滋”外冒,浓郁的肉香混合着油香直冲鼻孔,看着就让人食欲大增。

刚烤好的羊肉还散发着热气和香气,趁热咬上一口,“滋”的一嘴油,吃起来嫩润无比,嚼劲十足,汁水还很饱满,肉质的紧实,回弹的口感,加上新鲜羊肉的香味和炭火灼烤的香味,充斥着舌尖和味蕾。

这,确实是夏季里最佳的美食享受。

南瓜花卷馒头

软糯香甜的南瓜是很多人的最爱,有的人喜欢它甜甜的味道,有的人觉得它软绵绵的口感是最好吃的。其实,南瓜除了与咸蛋黄同炒,还有很多其他做法,比如好看又好吃的南瓜花卷馒头。

所需材料:

面粉:500克。

熟南瓜泥:200克。

酵母:5克。

白砂糖:10克。

清水:适量。

具体做法:

1.准备好面粉,加入南瓜泥、糖、酵母,拌成絮状。可酌情加水,南瓜水分大可以不用加水,感觉面团干再加适量的清水,将其揉成光滑面团进行发酵。

2.发酵2.5倍大小,用手指戳一个洞不回缩,面团就发酵好了。发酵好的面团拉开,里面如海绵。将其排气并分割成两份,取一份揉圆。

3.擀成厚薄均匀的大面片,表面刷一层油。从一侧卷起,切割成“V”字状的三角,取一份三角尖朝上,用筷子在中间按压一下成花卷。

4.将整形好的花卷摆在抹好油的蒸格上进行二次发酵。锅中注入温热水放上整形好的馒头蒸格,盖上锅盖发酵约半小时左右,冬天发酵时间延长。

5.开大火水烧开上汽蒸20分钟关火焖3分钟(根据馒头的大小增减蒸馒头的时间)。然后,好吃好看的南瓜花卷馒头就做好了。

制作人:网友“独木城林”。

对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而不想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:460947613@qq.com

闻“香”识宽窄 成都式的生活美学

6月9日,在成都宽窄巷子古今茶语,两位来自太原的游客参与品香猜茶互动游戏。

当日,50余位汉服爱好者通过开展汉服巡游、游戏互动、古乐舞等活动,邀请游客在成都宽窄巷子参与一场寻“香”之旅、体验传统文化。作为成都文化旅游地标的宽窄巷子在端午节期间,以“闻香识宽窄”为主题,围绕品香、闻香、食香、曲香、舞香等主题活动展开,以此让游客感受香气中的生活美学。据悉,本次“闻香识宽窄”主题活动将一直持续到6月30日。 **新华社发**

图片来自网络