



小饼卷淄博小串。

淄博小串 小饼卷起烤肉灵魂

最近,淄博小串火热起来。经常会搜到这样的网络视频:热闹的周末傍晚,刚开门不到十分钟,店老板就能迎接满座的惊喜。升腾缭绕的香味和烟火气,勾起路人馋虫,淄博烧烤成功“出圈”。

作为土生土长的淄博人,王璐璐早就习惯三五友人,一提啤酒,两斤牛羊肉的“烧烤社交”。王璐璐介绍,在张店,路过那几条最负盛名的烧烤街,街道两旁到处摆满了钢桌,人们一边大嚼花生毛豆,一边眼睛盯着后厨,盼望着那个小炉上桌。“炉子是淄博烧烤的灵魂,淄博小串就是个‘热乎’。”王璐璐说,有他人之没有,是勾人的关键,淄博烧烤吸引人,要义在烤炉。传统小炉由铁焊成,淄博工业发达,原料自然不缺。炉子结构简单,一个带槽的底座,四个角各焊一根向上的铁条,两长边再焊一根铁条连接,顶上再将其四边焊好,就成了标准的烧烤炉子。

在青岛,淄博风味烧烤店同样火爆。即使当下春寒料峭,仍挡不住一顿烧烤的极致诱惑。每到傍晚,位于台东的一家淄博烧烤店后厨就已忙了起来,厨师将牛羊五花放在一个近两米狭长带铁网的炉上,鼓风机在炉头轰鸣,肉已提前腌过,猛火之上,油脂淋漓。厨师取毛刷蘸酱在肉面简单一抹,油料肉汁溅落在火上,火舌将肉串来回烧过七八回,带着猛烈的荤气,就火速装盘上桌,而这仅是第一步。此时,牛羊与猪五花猛火舔舐后已释放脂香,但肉里仍未熟透。

半生的串上桌后,迎来第二次烤制,食客根据口味习惯,将各色肉食架上小炉,在炭火的烘烤下,逼近每人心中完美的成熟度。经过两轮肉酒饕餮,进食节奏由紧锣密鼓转向井然有序,鸡翅、青菜、豆腐,于是这第二层铁条就派上用场,已经烤好的肉串被转移到第二层。因为离火较远,保温的同时又不致烤焦失水,吃者自取,而第一层又摆上新串,不浪费那正红的火炭。小小铁炉,两层烤架,半自助烤制形式,照顾了食客夜宵谈笑进食的节奏变化。

淄博烧烤不仅依赖食材的基础品质优良,更借靠食物间和谐的搭配。淄博烧烤成名得力于一个由小饼、肉串、蘸料及小葱和酱的奇妙搭配。烤好的肉串取下,在蘸料中一滚,而后搭在小饼上。“饼放在手上,串放在饼上,而后手攥饼将肉从托子上撸下,这时先不急着将饼包起送入口中,再折一段小葱,蘸些蒜蓉酱放在饼内,此时便是烧烤卷饼的完全体了。”王璐璐介绍,有经验的食客会有意控制卷饼的节奏,通常而言,吃两串肉,卷一个饼,喝酒顺一顺,而后吃点凉菜,闲聊几句,再重复以上步骤,既可以满足口腹之欲,又能边聊边吃。

如今,餐饮业在提高翻台率与控本增效上猛下功夫,淄博小串能够凭借慢节奏和烟火气,一举出圈。这或许在告诉我们,世界并不全是快马加鞭,你可以慢下来,叫几个朋友,在小饼夹串中,牵起晚霞的手,与生活干杯。

赴一场烟火气的『约会』

近日,淄博烧烤凭着“烤炉+小饼+蘸料”的烧烤灵魂“三件套”火爆出圈。烧烤,从原始人使用火开始,它登上过胃的宴席;也在金庸武侠小说里,大侠们风餐露宿时出现;到了现代,灯火通明的夜里,哪座城市里没有延续几十年的烧烤摊。一顿好的烧烤,是食客结束了一天的疲惫后,与生活和解的温情。烧烤的魅力不仅在氤氲的烟火,还在于能把人集中在一起热闹起来。一串烧烤带火一座城,每个流派的烧烤都有“灵魂必点菜”,咱们去尝尝。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者
钟尚蕾

东北BBQ 齐齐哈尔的大片烤肉

吃烤肉在齐齐哈尔人看来,似乎是出门吃饭时一种很自然的选择。烤肉蘸着特有的干料碟,配着一口酒,再来一口生蒜,浑身上下都舒张开来。由于烧烤过的肉汁水会被烤干,于是好吃的食客发明了烤盘隔开煎烤的方法,也使得齐齐哈尔成为中国最早采用铁板烤盘的城市之一。

“东北烤肉店没啥装饰,店里到处挂着新鲜的肉,就是最朴实的装修了……”从丹东来青工作多年的小陈,回忆起东北烧烤,竟没有先把老家的丹东烧烤夸一夸,而是先提起了齐齐哈尔烤肉。“上脑肉嫩,肋条筋道,胸口肥油多香……”小陈手舞足蹈地形容道:“在东北,烤炉一点上,先上一块牛油润锅,在被抹得油光锃亮的烤盘上放肉,只听一声‘滋拉’,那就是放肉的信号!”在电影《西虹市首富》里有个情节,男主角王多鱼花费4000万元请股神吃饭,吃的就是齐齐哈尔烤肉。很多食客认为,能在庞大的烤肉江湖中脱颖而出,区别于锦州的蒜蓉式烧烤,朝鲜的腌肉式烧烤,四川的甜辣式烧烤,齐齐哈尔烤肉的取胜重点在于拌。

“新鲜黄牛肉,拌入洋葱、香菜,多加些大豆油、盐,加点啤酒、生鸡蛋,一盘特色齐式拌肉齐活。”在青岛,想吃齐齐哈尔烤肉不难,许多烤肉店老板将老家的大烤盘搬来青岛,为这座“海味”城市,增添了别样的肉香。在延安路附近开店的老武,烤肉店里主要是以牛肉为主,能够做成的烤肉种类也特别多,比如说烤大板、五花肉肉串等。“为什么大家爱吃齐齐哈尔烤肉?秘密在于它的拌肉方法。”烤肉之前,厨师将肉切成薄片,放入盐、料酒、油等调料搅拌腌制,除了这些基础调料,做齐齐哈尔烤肉的厨师还会再放入洋葱和鸡蛋清一起拌肉,这样能够让肉更入味,肉质更滑嫩。烤肉一定要用调料将肉“拌一拌”,而不是“腌一腌”,因为肉腌了容易老,调料的滋味容易盖过肉香,而拌一拌,则让调料轻轻挂在肉的表面,不浸入肉里,所以肉吃起来依然很嫩。

蘸料是齐齐哈尔烤肉的灵魂,老武说:“除了有用花生碎、孜然粉、五香粉、盐、味精等特制而成的干蘸料,这几年增添了湿碟、醋碟、麻酱碟等,能让烤肉吃出更丰富的滋味。”除了烤肉,冬天的疙瘩汤和夏日的冷面是东北烤肉的最佳拍档。把土豆蒸软打成泥,一个西红柿,疙瘩细小却筋道,一锅煮熟,细软的疙瘩滑喉而过,搭配土豆泥的热烫与西红柿的酸甜,一碗喝下身体已开始回暖。而夏日的冷面夹着冰块,酸甜可口,筋道弹牙,呼啸而过的清爽,消减着盛夏的暑气。

有人说,东北人交朋友一定会吃一顿烧烤,泡个澡。比起泡澡坦诚相待的豪放来说,烤肉这种以食会友接受度似乎就更高。烤肉摆在桌上,成为最好的下酒菜,这里有温度,更有人情味。

西昌烧烤 吃个稀奇和新鲜

打开了西昌的美食地图,推荐最多的是烧烤。聊到当地美食时,每个人都会肯定地说:“火盆烧烤,得尝尝。”当人们围在暖和的火盆周围,热闹撸串时,生活的琐碎或许也能暂时抛到九霄云外。

在青岛江西路附近的一家西昌烧烤店,晚上店里人头攒动,大家围在小圆桌旁边,桌子中间放着的都是冒油的烧烤盆,上面还有一个圆形吊顶抽烟筒。服务员帮忙安排好位置,而旁边则放着一长排冰柜,里面摆着各色食材。“特色就是小香猪、小肠、包浆豆腐。”服务员介绍。

食材上来后,食客心里升起了一连串问号。“小香猪这么大一块啊,能烤熟吗?”“小肠这么长?”别急,紧接着服务员会熟练地生好火,放上算子,麻利地将食材放上去烤。烤的时候蘸料也上来了,黄色粉末虽然看起来有些“暗黑”,但吃起来却回味无穷。“这个是黄豆配上各种调料磨成的粉,很香很好吃!”随着服务员详细的介绍,算子上的肉也开始冒出油,小香猪已经烤好。夹一块放到干碟蘸料里,蘸上黄豆粉,让豆香和猪肉的香气融合,的确“双香合璧”,香出新高度。而另一道招牌菜——烤小肠,小肠中有香葱插在里面,看起来很有江湖气。小肠放在上面烤到表皮微焦就差不多熟了,赶紧夹一个蘸上佐料,放进嘴里。外皮是脆的,很有嚼劲,里面是香嫩的肥油和小葱,这一搭配,紧接着就是一杯啤酒下肚。另一旁的包浆豆腐也没闲着,像是在算子上“呼吸”一般,一鼓一鼓的。烤完之后外脆里嫩,配上特有的蘸料,吃起来很上瘾。

据说,真正走到西昌的街头,烧烤吃的是“稀奇”,不仅有带折耳根的蘸料,又脆又提味,还有鸡脚筋、猪鼻筋等少见食材。细长的猪鼻筋,拿上桌的时候,还伴随着炭火的余温,冒着泡,一口一串,口感介于蹄筋和板筋之间,嚼起来很脆,会有咔咔的声音。据说猪鼻筋里含有大量的胶原蛋白,一只猪只有两根猪鼻筋,所以说西昌烧烤吃得“稀奇”,真是一点都不为过。



大烤盘中的齐齐哈尔烤肉。



活色生香的西昌火盆烤肉。