

一家没有招牌的小店,何以称霸十几年

铁板烧滋滋作响,是寂寥深夜最热烈的烟火气



铁板烧是街头巷尾最熟悉的市井味道,让整座城市有了缱绻的烟火暖意,也让人找到了食物被油炸、被翻炒加工的无限可能。举杯交箸的聚餐可遇不可得,能和亲近的朋友畅谈甚欢,享受快乐的一餐,总是显得弥足珍贵。

这家开在椒江区陶王小巷子里的特色铁板烧,是无数台州市第一中学和椒江区职业中等专业学校学子的回忆。还记得高中晚自习结束后,学生们总喜欢在回家路上来一盘铁板烧,佐以奶茶就着星光与月色吃完,到家时已经半饱,嘴边残留的糖醋汁成了悄悄加餐的证据。

一家没有招牌的小店

最馋不过街转角,“陶王特色铁板烧”的店面不在大路上,跟着导航也不容易找到,只有通过熟悉的人指点,转进一条小路,才能看见目的地,大有柳暗花明之感。

到店时天色已经昏暗,店里坐满了人,还有打包外带的食客在窗口等候。据说铁板烧是西班牙船员发明的吃法。海上生活用具匮乏,只有铁板一块,将鱼煎烤得活色生香。传入日韩后名声大噪,演变为一种昂贵的高级料理。如今铁板烧已经放下身段,进入平民餐饮市场。

“陶王特色铁板烧”的门面分为两间,一间用于烹饪,一间用于就餐。三排琳琅满目的食材,荤素各占半壁江山,都是铁板烧所用的常见食材,例如里脊肉、骨肉相连、各类丸子、炸茄盒、

糖醋汁很霸道

店员拿过食客挑选好的食材,倒入沸腾的油锅中油炸。食材入锅滋滋作响,整个房间都跟随着油锅沸腾,冒着升腾的白雾。一串一串的食材经过油炸后,变得色泽鲜艳,泛着晶莹的油光。但这才是第一步,在铁板上“走”过一遭的串串才是有生命的铁板烧。

先将炸好的串串静置在一旁,沥去多余的油分,再倒在高温的铁板上。把一串串食材用铲子取下来,打散切碎,撒上诱人的孜然和辣椒粉,再用铲子不断翻炒,淋上店里特制的糖醋汁。糖醋汁的加入使得铁板成了“舞池”,铲子飞舞,糖醋汁滋滋作响,食物的香气不知不觉就侵袭鼻腔。

油炸之前,店员会询问需不需要另加年糕。年糕很香,炸过再炒,再和糖醋汁搅拌在一起,酱汁充盈,油香扑

娃娃菜、金针菇、韭菜、巴掌大的炸鸡排……



食客到店以后,挑选喜欢的食材

鼻,洁白软糯,韧劲十足,爱年糕星人一定不能错过。听旁边的食客说,店里还可以加面条,据说滋味不错,有机会也可以试试。

菜品的价格相当亲民,时蔬、冻品、肉类都是年轻人爱吃的,点了满满一盘只要二三十元,胃口大一些的50元以内都能吃得相当饱。经过观察,店里的食材品质也还不错,算是良心食材了,新鲜的食材成就鲜美的味道,所以店铺才能在这条街上称霸十几年。

等一盘热气腾腾的铁板上桌,迫不及待地夹起一筷子送入口中,糖醋汁很霸道,一秒钟时间就能冲撞味蕾,最简单的一句话就能最直观地概括当下的感受:“哇,好吃。”

暮色四合,大抵所有的烧烤摊都是夜晚降临以后变得活络起来,“陶王

放入篮中,交给店员进一步加工,然后就可以找个地方坐着,静候开吃。

骨肉相连口感丰富,嫩肉与脆骨相间,嚼起来爽口不腻;里脊肉的肉片又大又厚,经过腌制以后,鲜嫩有味;烤香芋事先油炸过,外面一层金黄的面粉包裹,外酥里糯;鸡翅两大只一串,腌得非常入味,鸡肉又不失嫩滑。

这家店凭着地道的好滋味在附近的美食圈中占据一席之地,大概美味就是底气,这家铁板烧干脆连招牌都不做了,只在窗玻璃上简单贴着“特色铁板烧”几个小字,告诉来人没有走错。

特色铁板烧”也是如此。这家店一直开到深夜,小路边上的灯光大部分都熄灭了,它依然灯火明亮,食物油炸产生的香气从店门口飘出来,雪白的白炽灯照得四周亮堂堂。

店面不大,摆放食材的地方更是略显拥挤,拣菜处若同时出现几个人,大家都要侧身,但是架不住丰富的菜品选择和甜咸交织的口味,这间路边小店,每天都会热闹到深夜。

家住附近的食客穿着睡衣便欣然前来,三五小友围坐一桌嬉笑怒骂,几个店员忙忙碌碌,上菜、结账、收拾餐桌。寂静的深夜,路过这样一间有着人生几味的小店,很难不被这场景吸引,驻足片刻,再走入其中。

记者 王琛琪 文/图

□回家吃饭

怎么让拍黄瓜又香又脆?

黄瓜有着碧绿修长的身躯,鲜嫩的汁水,表面有柔软的小刺,是非常清新爽口的蔬菜。黄瓜富含蛋白质、糖类、维生素B2、维生素C、维生素E、胡萝卜素、尼克酸、钙、磷、铁等营养成分,具有清热解毒、健脑安神、降血糖、减肥强体等功效。

记者走访农贸市场和超市,发现现在市场上的黄瓜品质普遍较好,颜色碧绿,身形略弯,价格在4-6元一斤。

黄瓜生津止渴,可以说是餐桌上的看家菜,尤其是夏天。毕竟天一热,大家都喜欢做一些简单又开胃的菜。现在天气虽然还较为寒冷,但是吃腻了油腻温热的食物,不如自己在家做一道清爽的拍黄瓜解解腻,还能增进食欲。

市民小姜买了两根黄瓜回家,准备做一道拍黄瓜。

“做拍黄瓜很简单,可以说是有手就会。”小姜麻利地洗好了黄瓜,将其放到案板上,切去头和尾,对半切开,切成小段后再拍松散。黄瓜蒂带有苦味,要切掉,不然影响口感。用刀将黄瓜拍扁时,不需要拍得太碎,不然就没口感了。

小姜说,为了让拍好的黄瓜又香又脆,更好入味,要先用食盐将黄瓜腌制10分钟。因为食盐进入黄瓜中,黄瓜中的细胞会快速脱水,而脱水的黄瓜跟调味料搅拌均匀后会更入味。所以,要想吃到最好吃的拍黄瓜,腌制10分钟,一分钟都不能少。

接着,在黄瓜中加入适量白糖、生抽、花椒粉和陈醋,搅拌均匀后,继续腌制3分钟左右。简单的拍黄瓜到这里就做好了,如果喜欢口味重一点,还可以再做个浇头。

“起锅热油,放入花椒,等焗出香味后,捞出花椒不用。”准备好热油后,小姜将干辣椒段、小米椒和蒜粒放在黄瓜上,淋上热油,再撒上香菜末,一道色香味俱全、酸味扑鼻的拍黄瓜就做好了。

做好的拍黄瓜最好当日吃完,因为黄瓜在空气中放置时间过长,会产生大量亚硝酸盐,不利于健康。

记者 王琛琪 文/图

