



做一只只有温度的烤鸭

全媒体记者 罗俊杰

北京烤鸭，作为一道历史悠久的传统美食，无论是在美食节目中，还是在大家的口口相传中，都享受着“天下美味”的美称，对于每一个吃货朋友来说，更是其人生必吃榜上必不可少的一道美食。而在秦大妈新外滩店，记者实现了这一人生目标。

一只烤鸭是否好吃，最基础的条件就是选材。为寻找出口感风味最理想的鸭胚，秦大妈主厨宋小兵奔赴多地，经过反复地亲身试吃，最终选择来自北京鹏奕盛祥贸易有限公司精致鸭胚，每只鸭胚都是净重4至5斤，生长周期不超过45天的填鸭，这样的鸭胚不仅营养更加丰富，并且肥瘦分明，鲜嫩适度，不腥不酸，是做烤鸭的最理想原料。

要做好一只烤鸭，最重要的就是掌握温度。被问及制作烤鸭的秘笈时，宋小兵如数家珍地告诉记者。因为肉类食品口感重要指标之一是含水量，鸭肉在烘烤时使得鸭肉熟化的同时，也在蒸发水分，往往火候和水分调节比例很难达到一致，所以在开始制作一只烤鸭之前，首先要在温度8摄氏度，湿度35摄氏度左右的环境下，对鸭胚进行36个小时的冷风干燥，然后在鸭胚上均匀地抹上秘制的酥皮水4至6遍。通过这样低温风干后再烘烤的烤鸭，可以使得口感和火候可控，烤出的鸭子才会肉嫩皮脆！

新鲜烤制出炉的烤鸭在被端上餐桌前，还需要经过“片鸭”的过程，这十分考究大厨的刀工。从烤鸭脖颈处开始，而后依次均匀片鸭，要确保每一片鸭肉上都有均匀鸭皮。每一刀下去，都有滋滋热油流出，香味也随之散发在空气当中，鼻腔不自觉地吸入一点，都会顿感口齿生津，叫人迫不及待地想尝上一番。

烤鸭的吃法也十分讲究，先用筷子挑一点甜面酱，抹在荷叶饼上，放几片烤鸭盖在上面，再根据个人口味放上几根葱条、黄瓜条或萝卜条等，最后将荷叶饼卷起一整个放入口中。鸭肉皮酥肉嫩，肥而不柴，咀嚼的过程中，口中满满的都是汁水香气，配菜的加入更是为烤鸭增添了一番清爽感，让人不禁胃口大开。而喜欢吃鸭皮的朋友，也有一种十分美味的隐藏吃法，就是将那又酥又脆的鸭皮蘸了细细的白糖来吃，那风味，真是别有一番滋味在心头！



最有烟火气的烧烤摊

全媒体记者 宋美慧



吃烧烤就是要讲究烟火气，几把塑料板凳、几张木桌、露天的烧烤架、滋滋冒烟的炭火石……哪座城市没有个延续几十年的烧烤摊？几代人经营，这是时代与成长的见证。近日，朋友向记者强烈推荐了一家深藏在张家界澧滨小学旁边巷子里的烧烤店——醉湘烧烤。

正所谓酒香不怕巷子深，记者晚上八九点钟来到这家烧烤店时，烧烤摊前已经围满了人，门庭红火，师傅正在卖力地转动烤肉串，光是那烤肉味就知道这次没有来错。

苍蝇馆子 主打的就是经济实惠又地道好吃，菜品都摆在客人面前自己挑选，牛油、牛肉、五花肉、鸡翅、茄子、米辣子……荤素皆有，价格便宜挑选起来也不用心疼。

师傅从食客手中接过菜品，放在狭长带铁网的炉上，肉已提前腌过，猛火之上，油脂淋漓，取毛刷蘸酱在肉面简单一抹，油料肉汁洒在火上，橘色的火舌头将肉串舔上七八回，带着猛烈的荤气，就火速装盘上桌，而此时仅是第一步。牛羊与猪五花猛火舔舐后已释放脂香，但内里仍未熟透。烧烤串上桌后，迎来第二次烤制，也是这家店最有特色的地方，食客根据口味习惯，将各色肉食架上小炉，在炭火的烘烤下，进一步迸发出肉质的香味。

肉串要吃入味的才香，掌握好火候加上秘制调料，这家店挑选的五花肉脂肪少、肌肉纤维粗，烤至三五分熟，再到小炉子上小火慢烤，肉质弹牙、汁水充盈，鲜嫩不发柴，加上调料提味，一口下去满满的幸福感；牛肉在炭火中迅捷而过，被烟火气拥抱却不浸染，口感依旧鲜嫩无比，感受细嫩肉质混合着孜然调料味在舌尖跳动；素菜里最爱的就是烤茄子，茄子和大蒜是绝配，一分为二的茄子，两面刷油，生蒜沫熟蒜沫各半是烧烤摊茄子蒜香十里的秘密武器。烤茄子饱满地吸收了蒜蓉和小米辣的香辣味，入口瞬间，爆香的味道从口腔窜到鼻子，茄子肉质般的绵软，柔长，层次丰富，值得回味。

在晚霞燃烧的夜色里坐在马路边的烧烤摊上举杯痛饮，大块吃肉，可以不必顾忌吃相，也无需担心价格，只是欢笑，在浓郁的烟火气里，在胃口和精神的双重满足下，走入期盼良久，缱绻生香的良夜。