

鲜肉现切现穿

开在东港的这家东北烧烤捕获食客心

□记者 朱蔚 文/摄



东港的湖滨广场有一家叫做“滋滋鲜烤”的东北烧烤店，以每天现切现穿的新鲜肉串，“滋滋”冒着热气的炭烤出炉，捕获了一介吃货的芳心，在开店的四年里积攒了好多老客。

上个月，他家一鼓作气在旁边开起了“大漂亮”火锅，主打川味火锅，每天现炖熬煮6个小时的大骨头汤底，倍有鲜味。

一家烧烤店，一家火锅店，两家店并排挨着，也是各具特色，让食客们各自欢喜。落座火锅店，还可以顺便叫一点隔壁的烤串。



◆烤串的肉一律使用鲜肉

“滋滋鲜烤”烧烤店，在开店之初，就以招牌上的“鲜烤”两个字，坚定地表明着自家的食材品类：不管是牛肉、羊肉、猪肉，一律使用鲜肉。牛肉是大早上屠宰厂现杀的新鲜牛肉。羊肉来自内蒙古，一批羊统一发到义乌后养着，然后每天清早三四点钟杀羊，上午八九点大巴车送出，中午就能送到舟山。内蒙古的羊肉，吃起来会有股淡淡的奶香。

老板娘梁莹莹来自东北黑龙江大庆，早年在东北也是开餐饮店出身，深知食材对于一家店至关重要。四年前，她在东港开店，原本是奔着火锅去的，误打误撞地做成了烧烤。当时正遇上疫情，做烧烤比做火锅的成本相应少一些，承担的风险也会小一些。但特殊时期要把餐饮做起来，也是非常费事，原本出门觅食的吃货就不多，要让他们认同，从一次客变成回头客，更是在品质和味道上下功夫。

烧烤怎么样才好吃？肉要新鲜，现切现穿。都是在店里的视线可见之处，属于开店以后的保留节目。

◆炭火上现烤，无须太多调味

晚上六七点钟，客人陆续到店，几个店员也开始着手处理当天到货的新鲜牛、羊肉。切完的肉

片在盆里摆着，新鲜的肉片泛着红润的光泽，软趴趴的，每穿一片，都需要耐心。把细长的铁签从肉片的这一头穿入，顺势从中间穿出，再穿入，如此反复几回，便把肉片固定在签子上。这样才算完，然后再继续下一片。

穿好的羊肉直接就上炉烧烤，底下的炭火烧得旺旺的，肉串在架上“滋滋”作响，升腾着香喷喷的烟火气。烤的时候撒一些盐和孜然，简单调味即可，直到烤得金黄灿灿，便是吃起来外酥里嫩的美味。

新鲜的牛肉，则先用鸡蛋清拌一下，也是为了锁住水分，以保证炭烤以后，还是能保持牛肉本身的原汁原味。开店之初，梁莹莹还试着把东北当地的筋头巴脑、烤鸡头之类的列上菜单，都是来自家乡的特色，总是想为店里的食客一一呈现。上架了一段时间，又入乡随俗地按着舟山本地人的口味暂时先下了架。落地他乡的美食，总要经过一段试错的摸索期，合心意的合口味的，那就继续保留。

◆多年来攒下了好多老客

烧烤店下午4点就开门了，不过按照舟山人的饮食习惯，似乎更习惯在宵夜的时候惦记烧烤。这样的饮食习惯从店里每一天的销售曲线中有了相应的答案：每到夜里九点钟，店里就开始人头攒动，外卖的单子也跟着“噌噌噌”往上涨。客人到店宵夜的时间不等，凌晨两三点关门是常有的事，梁莹莹便也一起陪着熬着。她记得刚开店那会儿，东港已经有三四家烧烤店了，那就更加不能懈怠。

生意是一点一点做起来的，口碑也是一点一点攒起来的。开餐饮店，当老客不断回头，梁莹莹也和他们处成了朋友。有从定海专程开车过来吃烧烤的老客，有时候随车带着朋友或家人，因为自己要开车来回，每次连酒都不敢喝，但想念的这口烧烤总是隔三岔五地要来东港吃一吃的。

在朱家尖、普陀山做民宿的经营者，出岛也会直奔她家吃一顿烧烤。有时遇到民宿的客人打听，舟山除了海鲜之外还有什么店更好吃，给出的答案毫不犹豫

就指向他家：鲜肉，现穿，现烤。单这几个点，就是品质和口味的保障了。

◆在隔壁新开了一家火锅店

除了东北烧烤，店里还有相应的炒菜，偏川湘菜辣口的多一些，但东北的几道特色炒菜也不能少，一盘酸甜口酥脆的锅包肉，捕获了好些老客的味蕾。

天气一天天冷下来，烧烤店里还上了羊蝎子锅，一大盆羊蝎子，配上白萝卜、红萝卜，满满当当的一大锅上桌，是冬日里的小确幸。

转眼烧烤店已开了四年，也获得了老客们的认可，但梁莹莹心里的火锅梦一直还在。隔壁店挂出转让的通告时，她心想机会来了，果断盘下，把她的“大漂亮”火锅推上了日程，让梦想照进现实。

她到四川跑了好几趟，引入了当地的川味火锅，多次调整口味后，把麻辣度按照本地人的口味减了一些。火锅主打的骨头汤，每天用大骨和老母鸡、鱼骨小火慢熬6个小时，熬出香浓的鲜味来。店里的菌菇锅也一样受到欢迎。

火锅的旺季在天气冷些的时候，烧烤的旺季在天气热的时候，烧烤店和火锅店并排挨着同时开启，又成了餐饮口味上的互补，对一些老客来说，在拿不定主意吃什么的时候，有了更多的选择。落座火锅店，也不耽误吃烧烤，依旧可以去隔壁叫一些烤串送过来。如此，对众多食客来说，也算是惬意的享受。

