

爱吃鸡肉的朋友有口福了

“烧鸟”配精酿，可以是岛城的夏夜新宠

□记者 朱蔚

当夏夜的海风掠过东港杉杉普陀天地的霓虹招牌，后街的酒花烧鸟店在暮色中亮起暖黄灯笼。这里既是五脏庙暖意融融的归属，也是深夜食堂的召唤，营业时间从傍晚一直到午夜。几十种当天现穿的烤串陈列于冰柜，同时有提灯、鸡生蚝、京葱鸡腿肉、开边翅中、鸡膝软骨、鸡膈膜肉、鸡心等鸡类的烤串，多达二十种，可谓是鸡肉的饕餮盛宴。



烧鸟可谓是鸡肉的盛宴 主要吃食材本身的原味

远远地走过来，烧鸟店小院里散发着静谧光芒的硕大“月球”首先映入眼帘，这一块位置，是夏夜落座的惬意座位。冰柜也在小院，排列整齐地展示着当天的现穿烤串，一旁的竹篓堆叠静候，想要吃什么，冰柜里自行取串放到里边即可。

冰柜边上有两列小黑板，在上边，一行又一行，各类烤串的价格写得明白。正点串的时候，闻到了空气中飘散着的炭火炙烤的焦香，裹挟着精酿啤酒的麦芽芬芳。在香气的撩拨下，更想快快坐下，用吃吃喝喝来为这个夜晚划上完美的句号。

什么是烧鸟，和烧烤不一样吗？每日到店，主理人小方的耳边总有几声来自客人的疑问。他也总是不厌其烦地回答：烧鸟是日本的传统料理，“鸟”在日本文化中就是鸡肉的意思。吃烧鸟，更多是吃食材本身的原味，烧鸟不像烧烤会提前进行腌制，都是烤制的时候简单调味。像烧鸟中的鸡肉类，一般以盐烤居多，鸡的内脏等味道较重的，更适合盐烤。

拆解鸡肉、穿串是每一天的重头戏。烧鸟店在傍晚时分开门营业，一直到午夜打烊，然而备料的高峰期都是白天。当天采购的新鲜整鸡被精细拆解成近二十个部分，新鲜鸡腿肉在案板上划出漂亮的大理石纹路，鸡皮剔净多余脂肪后透出玉色光泽……除此之外，和牛M9和精品黑猪肉也是店里的主角。小店开在舟山，自然增加了海鲜的品类。在现代的定义中，烧鸟早已从先前的鸡肉类扩展至猪肉、牛肉和各种品类的蔬菜，不过追溯起传统，鸡肉仍是主角。

穿串也是一门精细活 采用三段式火候烤制

穿串师傅手起刀落，指尖翻飞如蝶，手速飞快。鸡软骨与青椒间隔穿起；鸡心对半剖开，露出细腻肌理；五花肉裹卷着蔬菜……每天光是穿串就要很久。洗好切好穿好后，还要再修边，摆盘也要好看。纯肉类都是码得整整齐齐，冰柜里展示的一列列，看着就赏心悦目。

炭火是烧鸟的灵魂所在，和一般烧烤不

同，店里选用的是一级备长炭，组织细密坚硬，敲击起来犹如钢铁的声音。这样的炭火燃烧温度可达900℃，能在瞬间锁住肉汁。

烤串上架，师傅多是采用三段式火候：先用猛火炙出烧鸟的焦脆表皮，跟着转中火渗透



照片由受访者提供

热力，最后用余温逼出油脂香气。不同的烧鸟烤制的时间不尽相同，有些要烤足15分钟，才能达到最佳状态。

问及店里的招牌，小方首推鸡生蚝，这是一块来自鸡大腿上最嫩的肉，烤制后表面呈金黄，鸡皮紧实，透着焦香，底下的鸡腿肉仍保留着充沛的汁水，入口瞬间，能感受到饱满的肉汁迸发，却依然嫩滑。吃完之后，你便能理解鸡“生蚝”名称的含义，因为它嫩如生蚝啊。

鸡脖肉串堪称隐藏菜单，这个运动量最大的部位肉质紧实弹牙，每只鸡仅能取得拇指大小的两块，每日限量供应。内脏爱好者不可错过“提灯盛宴”。半熟蛋液包裹的鸡卵巢在唇齿间绽放流心质感，烤制后鸡肝的细腻有如鹅肝的口感……

烧鸟配精酿 充满着巧思的搭配组合

烧鸟的盐烤手法，虽然仅以海盐提味，却足以凸显其本真风味。海盐经过店家的精细化加工，磨细再炒，上架烤制的时候，直接撒在食材上，随着炙火慢慢渗入里边。

蔬菜的品类也有不少，其中的明太子西葫芦较受欢迎，切片的西葫芦烤制到一定程度后，店家别出心裁地加上混合了马苏里拉芝士的明太子酱。烤制时，面上的芝士在炭火上有如熔岩般涌动，入口时咸鲜与奶香在舌尖共舞。

烧鸟上桌，再喝点什么吧，店里还有与烧鸟相佐的精酿啤酒。在店堂的内侧，8个酒龙头对应着不同风格的鲜啤，从经典德式小麦到美式IPA都有，价格也比精酿吧便宜了三分之一。“烧鸟配酒，越喝越有”，小方介绍，店里与国内知名酒厂直供合作，确保消费者能以便利店价格享受专业级精酿。“薄利多销嘛，酒喝得越多，烧鸟也吃得多了呀。”年轻的主理人微微一笑，一语道破生意的玄机。

碰上对精酿啤酒有兴趣的客人，他还会推荐几组充满着巧思的搭配组合，也许这才是夏夜的烧鸟与精酿的正确打开方式：柑橘香气的浑油IPA与盐烤鸡皮串形成绝妙平衡，比利时小麦的丁香气息能提升酱汁的深邃感；果味酸啤则是针对女性客群特别推出的，金包柠水果酸艾尔与果蔬眼肉串的组合宛如夏日清风；轻玲和梦水果艾尔搭配芝士烤串则碰撞出英伦下午茶般的优雅情调。