

一天只烤五炉的烧鸭店,把广东风味搬进了定海老巷

每天出品四十多只,去晚真的吃不到

□记者 朱蔚

在定海古城附近的街巷里,有一家不太起眼的小店——五炉烧鸭。店面不大,没有花哨的装修,却成了周边食客的宝藏据点。每到饭点,店里永远座无虚席,门口还常有等着打包的客人,不少人还特意卡着点赶来,就为了一口刚出炉的热乎烧鸭。

这家店还有个规矩,一天只烤五炉,卖完就收摊。做法源自广东,先在宁波攒下了满满的口碑,开到定海后,凭着实打实的品质,也很快攒下了大批回头客。店家坚持不做外卖,只为守住烧鸭最核心的脆嫩口感。



一天出品四十多只 都是泥炉果木炭烤

一天只烤五炉,出炉时间固定在上午10点、11点、12点和下午3点半、4点半。每炉用泥炉果木炭烤,大约50分钟。

鸭子是风干鲜鸭,经过充分晾晒,表皮紧致,肉质紧实有弹性。烤的时候逼出油脂,只有这样,皮才能酥脆,肉才能多汁。

泥炉的炭火温度稳定,鸭子挂在炉里慢慢转,油脂一滴一滴落在炭上,“滋啦”作响。炭火香气渗进鸭皮,带着一股淡淡的烟熏味,也是果木的独特香气。

每天“五炉”是实打实的手工产能,每一炉就那么些鸭子,烤完即卖空。不少客人去晚了扑了个空,是常态。

所以也有食客专门卡着点过去,记下出炉的时间,提早十分钟,甚至半个小时。从早上到傍晚,店里一天出品,也就四十多只烧鸭。

一碗烧鸭饭的灵魂 全在那层皮上

如果第一次去他家吃,烧鸭饭是不错的选择。

小份19元左右,量却很实在。一碗白米饭,铺上几块刚斩好的烧鸭,旁边配着咸菜和黄瓜。看着挺简单,但每一口都是功夫。

烧鸭的灵魂在于外皮。刚出炉的烧鸭,皮是酥脆油亮的,灯光底下泛

着一层琥珀色的光泽。咬下去,“咔嚓”一声,油脂在嘴里爆开,紧跟着是鸭肉的嫩和汁水。肉不柴也不干,嫩到轻轻一咬就断开,汁水顺着纹理渗出来。

配菜也好吃。白色的腌萝卜脆脆生生,咸鲜微酸,夹两片腌萝卜配一口鸭肉,油腻感立刻被压下去。或者咬上两口搭配的黄瓜,清清爽爽的,和烧鸭的油脂感形成对比。

他家的米饭也值得一提,盛在碗里粒粒分明,煮得软软的又不失嚼劲,一口米饭一口鸭肉,不知不觉就见了底。

来上一碗烧鸭面 是不少老客的最爱

烧鸭饭是经典,烧鸭面也是隐藏的王牌,不少老客来了都好这一碗面。

汤底是鸭骨熬的,鲜美但不油腻。面条筋道爽滑,泡在汤里不会很快发软。鸭肉铺在面上,皮仍是脆的,肉也是嫩的。

而且面可以免费续。对于饭量大的人来说,这一点非常友好。先是大快朵颐了鸭肉,再吃面,吃罢也不忘喝几口汤,鲜美啊,满足。

有人觉得面比饭更好吃,也有人觉得烧鸭还是得配饭。都是各有所好吧,饭的饱腹感会来得更强一些,但面的汤底和面本身的口感,让烧鸭的风味有了另一种表达。如果是和小伙伴结伴第一次去,也可以两个人一人点饭一人点面,两种都尝试,下次就知道最爱哪一口了。

记者第一次去的时候就是奔着烧鸭而去,要了刚出炉的四分之一只烧鸭,又要了一碗米饭什么的,只是为了衬托烧鸭的口感。28元一份,分量刚好一个人吃。

要想口感最好 趁热吃才是关键

关键还是要趁热。刚出炉的烧鸭,皮还是烫的,油还在冒,厨房里的小哥手起刀落,斩件的时候能听到“咔嚓咔嚓”的声音。夹上一块,蘸一点酸梅酱,当酸梅酱的酸甜和鸭皮的油脂在嘴里融合,真是解腻又提味。

这就难怪店家反复强调堂食的重要性,有条件就在店里吃,打包后脆皮会闷软,口感会打折。烧鸭的脆皮,在出炉的半小时内是巅峰,之后就开始走下坡路。所以店里也不设外卖,就怕时间一长,会破坏烧鸭的品质。

烧鸭是主角,配角也毫不逊色。这家还有鸭杂拼盘,鸭肠、鸭胗处理得干净,没有腥味。鸭肠脆嫩,鸭胗有嚼劲。如果你点了烧鸭饭或烧鸭面,再来一份鸭杂拼盘,两个人吃刚好,人均20~30元就能吃得很满足。

至于他家的盐水鸭,食客对它的评价呈两极分化。有人喜欢它的清淡,比起烧鸭,鸭肉更加嫩滑一点。有人觉得它略清淡,不如烧鸭有记忆点。

但无论偏爱哪一口,最让人惦记的还是这家卖完就收摊的烧鸭,去晚了,当天就真的吃不到了。

照片由受访者提供

