

火锅、汤锅、串串香“热炸”达城初冬



民以食为天,说到吃,都是青菜萝卜各有所爱。随着天气渐冷,达城的火锅、汤锅、串串香等餐饮店生意火热,尤其是羊肉汤锅,也在立冬后逐渐成为不少市民冬季进餐的一大选项。记者在走访中了解到,除了这些热辣的餐饮形式,相对柔和温暖的中餐以及特色西餐也是部分市民的就餐选择。

火锅、串串香“热炸”初冬

火锅、串串香一直以“辣、香”闻名,备受市民喜爱。初冬时节,马蹄街街头,刚下班时间,小郡肝串串香便已挤满食客,听店里工作人员说,平时生意都还不错,有时座位很早就被预订了,特别是店里的香菜牛肉、小郡肝一直是食客最喜欢的食物,店里配有专门“值夜班”的人员,他们常常工作到凌晨。

“听说最近新开了家毛肚火锅,去吃的人都说不错……”今年33岁的杨女士特别喜欢吃火锅、串串香。她告诉记者,平时没空就会和几个闺蜜一起出去吃点火锅、串串香。对比其他食物,她更偏重口味辛辣,杨女士表示很享受吃火锅、串串香的那种氛围,她还特地推荐了小郡肝、天源鸭肠、酒馆火锅、小天鹅等在本地有名气的火锅、串串香店。

走访中,记者发现,无论大街小巷,一到晚饭时点,火锅、串串香店常常座无虚席,大多是青年和中年人,有时甚至要排队等候。

“羊肉汤”美味御寒受热捧

“羊肉汤喝起来,好安逸哦。”记者街坊中了解到,每逢冬季,作为佳肴又暖身的“羊肉汤”让众多市民垂涎三尺。

万国江是一名刚参加工作不久的青年。一说起冬季最喜欢吃什么,他便脱口而出,肯定是吃羊肉,喝汤。他还说道,只要天一冷,他便有吃“羊肉汤”的习惯。不仅美味,还能驱寒暖身。

记者慕名来到主城区三圣宫颇受欢迎的李家莊牛羊馆,虽然还未到营业时间,但该店老板和店员,早早就在店内准备着羊肉汤食材。“我们每天都是到店现做羊肉,采用的都是最新鲜的食材。”店里老板继续说,新鲜的羊肉搭配店里独特的秘制调料熬出来的“羊肉汤”,味道特别好,来吃过的顾客都说吃得舒服。

“到了冬天,有时候就想喝‘羊肉汤’,其实在家就可以自己做,十分方便。”说到做“羊肉汤”,万国江兴味盎然,他说:“以前在外面吃‘羊肉汤’,喜欢向店家询问制作方法,在家也自己尝试过熬制,搭配点白萝卜,熬出来的味道还不

错,汤汁奶白浓郁,不腥不膻,口味鲜美,略带微甜,家人们都比较喜欢吃。”

中餐“丰富多彩”搭配取胜

中餐在人们中的印象中一直是“丰富多彩”的,特别是年龄大一点的人群更偏爱中餐的多样和温和。马先生一家都是忠实的中餐粉丝,他告诉记者,长期以来,只要在外聚餐,就去中餐馆。他认为,中餐馆的菜品十分营养,口味酸甜苦辣都有。像北京烤鸭、水煮肉片、水煮牛肉这些菜品,肉质十分嫩滑,咀嚼起来,回味无穷,他们家小孩就特别爱吃。

“最近受肉价上涨,着实给餐饮行业带来一定的冲击。”市区三圣宫一中餐店工作人员表示,平时来店的食客大多都是一家人、办酒席或者单位同事聚餐,当然还有因为工作原因,不想在家做饭的。为了满足消费者的不同需求,他们店调整了一些菜品,还是收到了不少食客的好评。

新世纪百货超市工作人员告诉记者,最近,很多市民来超市选购食材,有老年人、还有家庭主妇,他们大多都是在家自己做。该工作人员说,他自己就喜欢吃中餐,现在天气比较冷,在家炖点羊肉、牛肉吃,感觉会十分暖和。

“洋气”西餐俘获“小朋友”

“洋气”一直是西餐的代名词,小朋友们特别喜欢。西餐厅内,常常有各种蛋糕、甜品、水果自助区域吸引着小朋友的胃口。周女士家中的小朋友刚满5岁,她告诉记者,小朋友最喜欢吃甜的东西。周女士经常带小朋友吃西餐,一般点7成熟番茄味牛排,小朋友从不感觉到腻,还上瘾。

某西餐厅工作人员告诉记者,西餐厅除了各种牛排外,还有很多冰淇淋、饮品等,记者翻了翻菜谱,卡布奇诺、提拉米苏、黄桃西米露……各种菜品五花八门,名字更是别出心裁,让人垂涎三尺。

一对不愿透露姓名的情侣正在西餐厅中品尝着美食,他们说,平时最喜欢吃的就是8成熟的黑胡椒味的菲力牛排,配上一点水果和一碗玉米汤,感觉棒极了,西餐厅是他们最佳约会地点。

□本报记者 刘岸

●把爱嵌进生命里(10)

爱在汤圆里
情在热汤中

那次春游后,吴小丽是个有心人,把吴志强讲述的“腊肉汤圆”的做法记在脑海里。“汤圆面的粗细、糯米糙米的配比、加水的多少、和面时间的长短”,叶小丽从研究汤圆面开始,几百次的反复实践,终于形成了自己的“叶氏和面配方技术”,吴志强无不佩服她的刻苦钻研精神。

叶小丽的爸爸再次吃到女儿做的“腊肉汤圆”,感觉特别不一样,确实象红军老奶王定国赞美的那样“不粘牙,白又嫩;味咸鲜,汤清清;香啧啧,越古今。”

叶家是个大家族,亲戚朋友众多,七大姑八大姨坐在一起,少说也得坐个四五桌,听说叶小丽练就了做“腊肉汤圆”的好手艺,天天盼着要品尝一下。

1995年新春佳节,吴小丽的爸爸给小丽说:“既然大家想吃你做的汤圆,就定在正月十五元宵节,干脆把你的朋友吴志强请来跟亲戚朋友们见个面,好好做一顿‘腊肉汤圆’,叫他们饱饱口福,过一个热热闹闹的元宵节,顺便明确一下你们的关系。”叶小丽高兴得不得了,要的就是爸爸的这句话,叶小丽马上把这个消息告诉给了吴志强,吴志强高兴得手舞足蹈,兴奋得好几天都睡不着觉,从正月初十就开始准备各种馅料,天天盼着元宵节的到来。

“腊肉馅”的、“松菌鲜肉馅”的、“鸡肉馅”的、“鱼丸馅”的,吴志强精心准备了四五种荤菜馅料。叶小丽从正月十四晚上就开始和面,等待着贵客们的到来。

爸爸说,先满足客人,自己家里人慢慢来。

大舅说:“给我来一碗腊肉馅的”;大舅妈说:“给我来一碗松菌鲜肉馅的”;幺姨说:“给我来一碗鸡肉馅的”……七大姑八大姨,各要各的馅的,忙得吴小丽、吴志强两个年轻人不亦乐乎,心里却乐滋滋的……

“不粘牙,白又嫩;味咸鲜,汤清清;香啧啧,越古今”。大舅说,我第一次吃到这爽口的“腊肉汤圆”。大舅妈、幺姨、二姑等,都赞美包肉馅盐汤圆好吃,葱香浓郁,清汤爽口。

叶小丽的爸爸见客人们这么高兴,把吴志强拉在身边,慎重给大家介绍:“吴志强和叶小丽耍朋友两三年了,今天吃的汤圆,就是她们俩共同创造们的,大家说满不满意啊?”,“满意,满意”,回答满意的声音此起彼伏……一对年轻人沉浸在无比的幸福和甜蜜之中……

爱在汤圆里,情在热汤中,他们把汤圆之爱、人生之爱、幸福之爱嵌进生命里,他们将演绎怎样的传奇的汤圆之爱呢?

“李氏腊肉汤圆”又如何变成“叶老大”牌汤圆的?且听下回分解!

(曹成权 本报记者 杨秀琴)

