

美味宝藏小店 让这个冬天热气腾腾

眼看就要过年了，很多人都会趁着年前相聚，三五好友相约，钻到小巷里去寻找美食，吃着烤盘里“滋滋啦啦”冒着热气的烤肉，再抿上一口美酒，让疲惫的心情放个假。年末了，我们一起探寻一些宝藏小店吧，用烤肉、美酒与好心情，让这个冬天更加热气腾腾。

记者 冯元春 文/图



烤肉诱人。

A 到深夜食堂 吃烧鸟喝啤酒

天冷的时候，友人相聚特别适合吃热乎乎的寿喜锅，再配上一点小烧酒。美食达人王静，最近喜欢去一家名叫“鸟隐烧鸟”的烧鸟店聚会，每次相聚都让她和朋友们心生欢喜。

王静介绍说，这家店隐藏在丰收巷里，有点像日剧《深夜食堂》里餐馆的风格。食客在厨师前台落座，静静等待着属于自己的那份热气腾腾的美食。

烧鸟是一道以鸡肉为食材，以糖和料酒制作的日本料理，在银川并不多见。每次到店里，王静和朋友们都喜欢点一份热气腾腾的寿喜锅，再点一些烧鸟大快朵颐，比如来几串盐葱鸡腿肉，外加两份外焦里嫩的烤鸡皮。这里的烧鸟烤得软嫩，酱汁丰富，香喷喷的烤鸡皮非常解馋。至于配烧鸟的饮料，王静和朋友点了桃子味的可尔必思和嗨棒，味道还不错。有趣的是，菜单上还有日剧《深夜食堂》里的招牌菜章鱼红肠。牛小肠锅也是这里的招牌，得跟店主提前预约。

王静和好友很喜欢这里的氛围与食物，正如《深夜食堂》传递出的意义，每个不被理解的人，会在这里因为有了专属的食物而感受到被接纳与认可。没错，在这样一个寒冷的冬日，没有什么不开心，是一顿好吃的不能解决的。

B 贵州菜配葡萄酒 碰撞出奇妙火花

育安巷里有一家名叫“胡椒”的餐酒馆，因为别致的情调和口味，成为很多银川人就餐小酌的首选。这家餐酒馆，由两个90后女生经营，她们一个做家乡菜，一个推家乡酒，贵州菜和葡萄酒就这样碰撞出了奇妙的火花。

说起开这家餐酒馆的初衷，贵州女生小胡打开了话匣子。一个偶然的的机会，她在外地参加了一些葡萄酒活动，她惊喜地发现，宁夏葡萄酒非常不错。于是，她和好友小焦商量，想以一种新的方式，让大家跟葡萄酒更加亲近。“有没有一种可能，大家不用奔赴遥远的酒庄，走进市区里的一个餐馆，就能尝到本地葡萄酒？”于是，胡椒餐酒馆便应运而生。

在胡椒餐酒馆，贵州菜是很有特色的，菜单也随着季节更迭而换新。夏季有凯里酸汤鱼、炸豆腐圆子，到了秋冬季贵

州烙锅则成了食客的新宠。“这里的烙锅，是贵州一种民间食物。用油裹满食物，放在锅上烤熟，在我们当地一家人一起吃烙锅，会特别开心，有一种热气腾腾的烟火气。”小胡谈起家乡菜来颇有感情，她想和大家一起分享这份美食的快乐。店里的炸豆腐圆子也很受欢迎，炸好的榆林豆腐里加的是她们自制的腌萝卜，非常美味。

葡萄酒酒单也很有特点，酒单会保证50款基本酒，并随着季节更迭更新酒单。比如说，夏季的酒单上会经常出现雷司令，而秋冬的酒单则多了一些利口甜酒。最近，顾客们点得比较多的是长和翡翠维欧尼，那是一款充满花香味道的葡萄酒，和这个季节很搭。

很多人到这里，喜欢点一份店主亲自做的诚意满满的贵州菜，再配上一杯葡萄酒，特别惬意。



品味美酒。



美味烧鸟。



相聚碰杯。



食材丰富。

C 吃着烤肉喝精酿 享受悠闲时光

这个冬天，很多人都很喜欢去涂涂烤肉，一分店隐藏在自强巷，而二分店叫“涂涂吱吱酵母烤肉”，是非常松弛的美式餐吧风，隐藏在庆祥街内，将工业风装修、好吃的烤肉与精酿完美结合，很受欢迎。

进入涂涂烤肉二分店的小院，视野立马开阔起来，有点像进入了“哈利波特”的魔法学院。小店一共有三层，很有设计感。在这里，除了能吃到汉系碳烤烤肉，还能吃到曲奇饼干、碱水面包、胡萝卜蛋糕……很多人说，这里不仅是家烤肉店，还是有内涵的精酿酒馆、有态度的面包店。

设计师张绮和朋友来到涂涂烤肉二分店，最喜欢坐在三层的吧台位置。因为在这个位置，可以边吃烤肉边品精酿，感觉非常放松，“我最喜欢吃烤木姜子牛肉，木姜子油渗透在牛肉里，入口后有奇妙的植物香气，据说这是老板专门去贵州学回来的手艺。”

张绮还喜欢这里的甜品，琳琅满目地摆满橱窗，当天现烤的曲奇饼干非常对胃口。她还对这里的精酿情有独钟，她说：“可以点上一款精酿，坐在吧台一边吃烤肉一边喝，尽情享受悠闲的时光。精酿的名字都挺有趣，蛮羊公爵、拽拽馒头……墙上的黑板上还会标注酒的口味，很贴心。”