

一城秋意半城香

在街角小馆的温热美食里相逢

记者 冯元春 文/图

当银川的秋风染上清爽的凉意,正是钻进街角小馆、用美食熨帖肠胃的好时节。不必追逐热闹的网红大店,那些藏在市井里的特色小馆,藏着最地道的烟火气——无论是烤肉配精酿的酣畅,韩式与潮汕风味的碰撞,还是贵州风味的创意吃法,每一口,都是秋日里的一份惊喜。

”



酸汤牛肉恰巴塔。



秋天吃烤肉。

01 禾坤精酿 烤肉与精酿的治愈组合

对于生活玩家张晶来说,若要选一家能把“吃肉喝酒”的快乐值拉满的店,禾坤精酿必然是首选。这里的烤肉与精酿堪称“神仙搭配”,每一口都透着诚意。

这家小酒馆坐落在一个居民小区里,开了很多年,装修朴素,吸引着两类熟客:一类是真正追寻口味、冲着随季节更换的精酿而来的正宗酒客;另一类则是沉迷于这里精酿与烤肉的搭配,以及那让人上头的氛围感的顾客。

秋日里的禾坤精酿,更多了几分烤肉的香气。张晶介绍说,招牌牛肉串是必点中的必点,分两种口味。她喜辣,每次都会点麻辣牛肉串,吃起来格外过瘾——麻辣酱汁均匀裹着细嫩的肉块,咬下去先是鲜辣在舌尖炸开,随后洋葱的清甜悄悄中和辣味,肉质软嫩不柴,越嚼越香。配上一杯冰爽的荔枝西打精酿,酒的微苦与肉的鲜香交织,秋日的惬意瞬间拉满。

藤椒鸡的风味同样令人惊艳,藤椒的麻香让人回味无穷。初尝时香气直冲鼻腔,鸡肉滑嫩入味。虽然吃到后半程会微微觉出一点咸,但完全不影响它的美味,麻香在口中久久不散,让人越吃越停不下来。这里的鸡翅也烤得酥香软滑,外皮酥脆,内里的鸡肉却超级软嫩。

张晶吃烤肉时必须点口蘑。她说,禾坤的黄油烤口蘑堪称“点睛之笔”:仅用一点点海盐提鲜,黄油将口蘑的鲜味完全激发出来。烤好后菌褶里积着满满一勺汤汁,先小心翼翼喝掉,鲜到极致的滋味瞬间征服味蕾。口蘑本身软嫩多汁,带着黄油的奶香,一口一个,根本吃不够。

02 烤肉江湖 新韩式风情与潮汕风味的碰撞

银川的烤肉小馆藏着多元风味,不同流派各有千秋,总能满足食客们的味蕾偏好。

西塔老太太泥炉烤肉,是地道新韩式风味的代表。入秋以来,生活玩家王乐就常和朋友来这儿,满足对肉食的渴望:招牌檀香小肋条烤得焦香四溢,肉质弹牙、香气隐约;特色牛五花和肥牛油脂均匀,烤至边缘微焦后,裹上店里特有的麻酱蘸料——浓郁的酱香与肉香交融,再配以生菜和蒜片,一口下去,满满都是幸福感。店家还时常推出贴心福利,可兑换炒年糕和可乐,搭配清爽的海带汤与冷面,解腻又爽口。王乐特别提到,这家烤肉最让人着迷的是秘制蘸料:用麻酱、白糖、酱油、香菜和醋调配

而成,味道堪称一绝。

而一家名叫潮烹记的小馆,则是王乐今年秋天反复光顾的心头好。这家藏在小巷中的美食小馆,主打“真正的潮汕促肉”,还原了潮汕风味的本真。肉质新鲜是根本,简单调味更凸显原味,烫熟的肉片极鲜,配上蒜酥和少许白胡椒粉,鲜而不腻,仿佛一口尝到了潮汕的海风与烟火。

除了促肉,还可以在碗中加入牛肉丸和粿条,热腾腾一碗汤水入肚,暖胃又鲜口。牛肉丸Q弹劲道,咬开是扎实的肉感;粿条吸饱汤汁,软滑入味。生蚝肠粉和鲜虾肠粉更是点睛之笔——肠粉皮薄透软、内馅新鲜饱满,淋上的汤汁极其鲜美,每一口都是地道的潮汕风味。



配洋葱的烤肉很有味。

03 乐班 贵州风味的创意吃法

最近的乐班餐厅,也悄然染上了一抹贵州风味。新推出的一系列贵州特色美食,带来了不少惊喜,成功俘获了许多食客的心——它将传统风味与创意吃法巧妙结合,彻底刷新了人们的味蕾体验。

王乐推荐说,酸汤牛肉恰巴塔三明治是当之无愧的创意担当。酸汤的酸辣渗入鲜嫩牛肉,再夹进松软的恰巴塔面包中,麦香与酸辣鲜香碰撞出丰富的层次,一口下去,酸、辣、鲜、香在口中迸发,令人惊艳。

风味烤鸡外皮酥脆,内里却依然多汁,带着贵州特有的香料气息,越嚼越香;紫苏蜜桃布里开放三明治则充满清新感——紫苏的独特香气、蜜桃的清甜与布里奶酪的醇厚融为一体,甜咸交织,清爽不腻。

最后,她强烈建议点一份“糯糯甜杏酸奶冰旋”:糯叽叽的甜杏肉搭配丝滑酸奶,冰爽解腻,一口下去,瞬间化解吃肉的厚重感,为这趟秋日美食之旅画上完美句号。

秋日的银川,藏在小馆里的美味远不止这些。从烤肉的浓郁烟火气到创意小吃的清新口感,每一家小店都在用自己独特的风味,讲述着属于这座城市的秋日故事,静待食客们一一探寻。



炒年糕。