

老重庆火锅四重福利来袭

红油翻滚中

体验麻辣快意的火锅江湖

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

憋了好久,忍不住又来说火锅。为什么我们的人生无辣不欢、无火锅不欢?大抵,因为它能很精准触到我们味蕾的高潮点。

一直很好奇,下沙人是如何爱上重庆火锅的?江南雨水丰沛,润出的人们,性子中总带着温婉的起承转合。

而重庆火锅,入口却是剑拔弩张的直爽辣意。吃得多了,才慢慢觉出其中滋味。平原少险,正需要这味刺激来提一提劲儿。

小璇要推荐的,是27号路62号朗诗国际街区的好安逸老重庆火锅。店的装修是古朴雅致的风格,随处可见雕花的窗棂和古旧的木门,大红纸灯笼映照下的青砖地,店里的空间很大,还摆放了很多有意思的老物件。

整间屋子都弥漫着辛香扑鼻的气味,好闻到不行。加入醪糟和八角熬制的牛油,如一块上好的凝脂玉,在热力中被慢慢融化。馋嘴的我用筷子尖蘸了少许红油,舌尖触碰到尚未变得滚烫的红油,带来电流流窜一般的麻痺感。但丝毫没有想象中的腻人,反而是香而不腥,有着莫名的爽快口感。红油滚、滋味足,一派热情似火、斗志昂扬的气势。

随意夹一片毛肚“七上八下”,惊异其中暗藏的乾坤,涮好的毛肚,分明糅合着花椒、辣椒和其他酱料的丰富滋味。

鸭肠还是那根鸭肠,可因这辣椒花椒的麻辣,秘制底料的复杂口感,以及红油的包裹,带来了全然不同的味觉感受,怎一个爽快了得。

独家秘制的嫩牛肉,一端上桌就吸引了我们的注意力。而且这牛肉久煮不老,入口爽滑鲜香,鲜嫩无比。肉质的鲜美还沾着红油的刺激、干椒的辛辣、配料中蚝油的那一丝丝甘甜都被温柔地包裹起来,刚柔并济地撞向你的喉咙和舌尖。

小香肠每根大概如筷子一般粗细,烫进锅里捞出来尝尝,却发现肉汁丰腴、嚼口上佳。

店家推荐的自制现打虾滑,是个不耐煮的小妖精,虾肉刚下锅没多久就害羞得变了色。不要矜持,赶紧捞上来吃了,爽滑可口,特别适合喜欢下火锅时爱吃点河鲜海鲜的朋友。

作为主打菜,黄喉处理工序相当繁琐。上菜后看到的腰片是清爽锃亮的仿佛刚从水里捞起来的白色绸缎,丝般顺滑一点都不腥气。小心用筷子勾住了放锅里七上八下后吃起来是脆嫩脆嫩的。

莴笋片吃在嘴里,又辣、又麻、又香,而且咬得脆碎碎,极为入味。澳洲肥羊片香而不腻,入口香味绵长。口中的食物尚未咽下,便已开始寻找下一目标,一顿下来,让人一刻也不愿停下来。

蘸料的香油是独家秘制,再在碟子里加上蒜、葱花、小辣椒,入口满嘴香味,香中带辣,但辣味没有压住香味。细细回味,辣里还带着一丝丝的甜,这与刚入口时又有了不同的感觉,尖锐的辣、沉静的甜,不断挑逗着舌尖。

我想对于很多人来说,吃火锅更多的是在吃一种气氛。大家围着一口红汤锅,冒着粗汗,海阔天空地吹。拿起一大片烫熟了牛肉,在蘸料里滚上一滚,略一降温,塞入口中,爽!再喝一口冰啤酒,这种感觉太美好。

最后,又到了我们最重要的福利时刻:

福利一:在官方微信主页面上留言,和我们互动,我们会在留言中抽取30名幸运的吃货,获得价值200元的免单券,免单券共计30份。

福利二:凭本报相关页面以及微信本页面,可享受入店消费4.25日午餐5.8折,4.26日午餐6.8折,4.27日午餐5.8折;且此三天晚餐享受7.8折的优惠。

福利三:出示本报或微信相关页面,进店消费立减20元。

以上福利有效期至2017年5月31日。

福利四:出示本报或微信本页面,于2017年12月30日,进店可享受88折的优惠。

活动解释权归商家所有。



正宗重庆火锅秘制油碟



虾滑



嫩牛肉



火锅店内环境

五月时令美食来临 你会翻牌么

本周末,五一假期就到啦。更开心的是,五月后,下沙的时令美食就要排着队上市。

过完小长假,就到了苋菜最好吃的时候。新鲜的苋菜入锅爆炒,加几瓣蒜,炒熟后略加些水,盖上锅盖焖一焖,到蒜瓣软烂的时候,蒜香和苋菜的鲜味也融合到一起,入口是又香又软。

五月也是吃桑葚的大好时光。酸酸甜甜,吃得开心最后才发现,手和嘴巴都变色了。

快到立夏的时候,下沙人就要吃咸鸭蛋和乌米团子。夏天气温高食欲不振,来一枚盐鸭蛋开胃正好。而乌米团子是采集新鲜的乌桕树嫩叶,捣成浆,挤出汁,和入糯米粉蒸制的团子,是众多点心心中的上品,深受众多食客的喜爱。

还有食客们最爱的小龙虾,也会在这个时候开始大量上市。盐焗、冰镇、十三香、蒜泥,吃到停不下来。

此外,从开春到立夏,天气回暖,家里可以自行酿造酒酿。酒酿酸里透着甜,清爽不腻的酒酿令人唇齿留香。

本报记者 李思璇