

下沙冬日美食,你打CALL了吗

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

天气渐冷,大雪将至。银杏树下已是金黄满地,送走最美的秋三月,迎来睡不醒的冬三月。

在冷风凄凄中,能够慰藉人心的,非美食莫属了。那么,属于下沙冬天的特色美食你还记得吗?今天给大家找出了好几道,这些绝对能够温暖吃货们一整个冬天。



水饺

立冬吃饺子,冬至也是饺子,除夕也吃饺子。总之,饺子一年都在,只是冬天更想吃,因为吃起来更有味。虽然速冻的饺子很方便,但很多人还是更愿意自己包饺子吃,感觉自己动手包的饺子最香,不仅馅料足而且吃得放心。窗外冷风呼呼地吹,室内吃一顿热腾腾皮薄馅多的饺子,这感觉才是冬天的味道。

发现地:
董鲜生(天街4楼)
北方饺子馆(智格社区78号)

烤红薯

在吃货圈里,有这么一句话:山珍海味,不如一块烤红薯。以前下沙入冬以后,总会在小巷子里看到卖烤红薯的大爷大妈,一个个红薯放在炉口,看得人流口水。做烤红薯,这红薯必须入窖存放一段时间,让水气消失,这样外皮儿才会显得蔫,吃起来才会甜。趁热撕开有些焦糊的外皮,满眼橘红色的红薯瓤儿,其实贴在皮上的那部分最甜。价格便宜,又冒着热气,所以这烤红薯算是下沙最接地气最能温暖人心的冬天美食了。

发现地:
智格社区



烤羊腿

寒冷的冬天,一大群人围到一起吃烤全羊,是不少下沙人年少时候的回忆,那烤全羊一上来,有羊排、有羊腿,想吃什么,直接上手撕。边烤边流油的碳烤羊腿,皮质烤的酥脆,肥瘦均有,油爆爆的汁水,咬一口就能爆出来。

发现地:
巴国布衣(龙湖天街6楼)
碳烤羊腿(银沙路554号)

羊肉汤

冬至前后一个月,是喝羊肉汤最热闹的时候。

满满一锅全是干货,什么羊肉羊杂通通在一碗羊肉汤里。不是超市常见的涮肉片,也不是机器刨制的冰冻肥羊,因为那薄薄几片尚不足以慰藉寒天里因饥渴而咕咕作响的胃。就应该是大块大块的羊肉加羊杂,垫着雪白剔透的萝卜等蔬菜浸泡在澄澈清亮的汤中,被锅底小火烘得咕噜咕噜直冒泡。这时的你,被浓郁羊肉香气勾引,不断地往汤雾中探头探脑,时不时还会看到细碎的翠绿葱花若隐若现地欢快浮动。吃肉之前先乘上一碗汤,冒着腾腾热气,一口气喝下去,立刻从头发暖到了脚趾头。在哈气成雾的夜里,一口羊肉一口酒,就是人生至乐。除了肉,白萝卜、白菜和豌豆苗等蔬菜也扮演着不可或缺的角色。蔬菜煮进羊汤里,更鲜甜美味不说还能清热解腻,这已经成为下沙人吃羊肉汤的标配。

发现地:
羊老三老北京涮肉羊蝎子火锅(福雷德广场1楼南大门旁)
皖北羊肉馆(铭和苑新荷坊3号商铺)
西贝莜面村(龙湖天街4楼)



炒栗子

一到冬天,下沙大街小巷的糖炒栗子店门口就开始排起了长队,而且很多人一买就是好几袋。糖炒栗子,是下沙人近年来秋冬时的风味食品,其制作方法是精选优质板栗,放进装有粗沙和糖稀的锅内翻炒而成。炒熟后的栗子会在壳上露出一个可爱的小口,就好像微笑着面对所有人。去壳后,香气便肆无忌惮地从温热的果肉中蹿出,直捣你的鼻腔、喉咙、胃。

发现地:
七格社区山东炒货店
高沙农贸市场飞龙糖炒栗
福雷德广场举个栗子
物美超市正对面栗宝栗子



烤肉

天一冷,就想吃肉,贴好秋膘才能好过冬。对于肉食主义者,吃肉简直就是幸福感爆棚,所以冬天来一顿烤肉是必须的。听着烤盘上“滋滋”的声响,等着肉块慢慢变被烤熟,这种期待感是任何其他食物都无法带来的,那吃在口中滋滋有味的烤五花肉绝对是不少吃货们的最爱。

发现地:
罗云洞(金沙湖站地下街B09)
阿三烧烤(学林街1131号)
传媒学院生活区区门口