

# 夜市美味看过来

每到炎热夏季，逛夜市、品美食便成了许多人夜生活的选择之一。而且，无论在哪个城市，夜市可以说都是当地风味美食的集中地。在夜市中，既有传统的啤酒、烤串，也有许多新奇美味的特色小吃。

**老派：永恒的撸串**



烤串，可以说是夜市中最常见的一种美食，也很难有另外一种美食可以替代它的主角地位。如果这个夏天，晚上没跟朋友一起出去吃过烤串、喝过啤酒，总感觉似乎缺了点什么。

日前，记者在太阳城小区附近看到，虽然才晚上7时左右，几家串店里都已经有不少顾客在就餐。有的是三五朋友相聚，有的是一家三口，面前的桌上都摆着啤酒、凉菜和各种烤串。市民刘先生对记者说，每年一到夏天，他和朋友们经常会约着一起吃烤串。大家聚在一起，边吃边

聊，既放松又热闹。据一家串店的负责人介绍，近来随着天气升温，来吃烤串的顾客明显增多，几乎每天都会营业到凌晨一两点。

烤串是大同人喜爱的夜市美食，烤串的种类也有多种，有炭火烤串、电烤串、油炸串等。而且，大同的串店也是随处可见，哪家都各有不少的拥趸。其中，库记串店的炸串有“一口香”之称：小而嫩的牛肉块，用竹签子穿上放在油锅里炸，出锅后蘸上特制的酱料，香辣无比。除了库记串店外，无敌串店也是我市一家颇有年头的串店。这里的烤串很地道，羊肉肉嫩多汁，牛肉弹牙适口，弓后筋松软耐嚼，板筋柔而不硬……电烤串中，比较有代表性的则有“清远电烤串”和“二师兄电烤串”。由于电烤串不与明火产生接触，热力均匀，烤制过程中油脂和水分流失较少，所以吃起来口感较为鲜嫩。

记者在采访中还了解到，除了专门的串店，许多中餐店和火锅店也都推出了以烤串为主的各种夏季夜宵。 (王锦华)

## 各式烧烤：种类丰富 别具特色

说起夜市美食，烧烤是许多人首选的美食品种。其中，除了传统烤串外，还有许多别具特色的烧烤种类。

采访中，记者在云林街一家串店的菜单上看到，该店烤串的种类十分丰富，除了常见的牛肉串、羊肉串外，还有鸡翅、香肠、鱿鱼、生蚝、豆腐皮、尖椒、韭菜、茄子、蒜、香菇、金针菇等。在康乐街，则有一家专门做烤羊腿的店。该店的烤羊腿金黄油亮，外酥里嫩，肉质紧实，回味无穷。除了烤羊腿，店内还有烤乳鸽。而且，这里的烤乳鸽是直接炭火生烤乳鸽，烤制出的乳鸽表皮枣红色，十分诱人。一口下去，鸽肉丝毫不柴，多汁鲜美且十分入味。

不仅如此，一些烧烤店推出的新奇烧烤食材，更会让你大开眼界。比如，烤牛骨髓，外面是酱料的咸香，里面是骨髓原本的鲜香，味道独特。烤肥肠，油香四溢，外焦里嫩，吃起来肥而不腻，一口咬下去还可以体验爆汁的感觉。烤牛舌，外皮焦酥，口感细嫩，但又能感受到恰到好处的弹牙感。



深海烤带鱼，一上桌便会瞬间吸引你的眼球。长约50厘米的一整条带鱼，经过炭火的烤制，略微带焦的鱼皮吃起来有些黏牙，紧致的鱼肉入味十足，很大程度又保留了带鱼的原味。

除此之外，记者在一家专门销售烧烤食材的连锁店看到，各种口味的烧烤食材应有尽有，有羊肉串、牛肉串、小香肠、秘制胗心串、奥尔良鸡翅、虾、欧式培根、秘制掌中宝串、鱼豆腐、章鱼丸、蟹排、亲亲肠、面筋串、土豆片、玉米……如果你想吃日韩烧烤系列，还有原味牛肉、黑椒牛肉、黑椒牛柳、雪花牛仔粒等。 (一凡)

■广告

2022《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

