

不为买醉 只是约你小酌几杯 瑞城不可错过的居酒屋

文 | 王志 胡蓓伟 王促 阮思伟



烤物拼盘

盛夏的夜晚,远离喧嚣
只想去一家‘酱子’般的居酒屋——热乎的食物、微醺的氛围
在这里,每一道菜肴都有精致的独白
一湖五味一碟精彩



厚切牛舌



鹅肝手握



鳗鱼饭



吉拉多生蚝



和牛刺身



寿司拼盘



啵子汽水



酒



满世界都是《我的前半生》,朋友圈里忙着骂渣男、树独立、撩贺涵,就连志哥这样的追风少年(曾经),也在茶余饭后嗑着瓜子追着剧。而陈道明的日本美食小馆——酱子,成了剧中主要人物的常驻地,就像是‘前半生’的另一处舞台,是一个真正有故事的“深夜食堂”。剧中,闺蜜深夜买醉在“酱子”,白领下班聚餐在“酱子”,情人暧昧之夜在“酱子”,即食海胆,色泽鲜艳,卖相精致,各式刺身拼盘,撩得口水直流,连简简单单、看似寡淡的拉面,也似乎透着一股人情味。而最近,瑞安的街头也悄然出现了一间犹如“酱子”般的居酒屋——竹风烧鸟。

烧鸟散落在日本街头巷尾,是以

日式烤鸡肉串为特色菜的餐馆,是一种充满地道日本庶民风情的料理。竹风烧鸟屋最适合下班后和朋友来小酌一杯,吃点烤物,简直就是在上演《我的前半生》里的剧情。置身人声鼎沸之中,紧绷的神经顿时松弛下来,是上班族在傍晚微不足道的喜悦。

推开竹风烧鸟屋的移门,首先映入眼帘的必是呆萌可爱的熊本熊,店内这样的‘亮点’定是吃货们摆拍的小天堂,电视里无限循环播放着各种热剧,即使等位也不会无聊孤单啦。稍往里走,扑面而来一室的人间烟火,像极了日本当地的热闹小酒馆,略显狭窄局促的小地方,却布置得相当用心和精巧。



一楼中间是一面排列有序的清酒柜,里面还摆放着萌哒哒的熊本熊,一圈木质条形吧台,日式风情的原木座椅,是平时食客们最喜欢的选择。透过玻璃可以看着师傅烤制,一翻动、一抹酱,都能轻松牵动我的食欲。排气系统做得极赞,看似烟雾缭绕的烤炉,却

闻不到一丝油烟味。环顾四周,墙壁上贴满了印有日本元素的海报,挂满了手写的日文食物标签纸,极具日本风情的摆件,一排小灯笼泛着温暖的光。偏爱面对而食的请上二楼,提供三个日式包厢,记得踩着熊本熊拖鞋入内哦。

志哥推荐

烤物拼盘

来烧鸟屋不点烤串,仿佛去重庆没吃火锅一样。点上一份烤物拼盘,配上一杯酒,可以优雅地撸起串来,尤其推荐鸡腿肉,肥美的口感紧跟着鲜嫩多汁的肉,散发着迷人的炭烤味,简直上瘾。

厚切牛舌

选取牛舌最为精华部位,只有厚切才能完美诠释它的口感。初尝只觉得牛舌细嫩有嚼劲,随后一股奶香味瞬间就充满了口腔,爽口之余还能保持着肉汁,赞一个。

鹅肝手握

一大片鹅肝如葛优躺一般瘫在饭团上。记住,一定要从寿司底部侧面来

起才能不破坏鹅肝的完整。一口塞入,柔软得人都要融化了。虽说入口即化这个词已然被用滥,但我实在找不到什么更好的词汇来形容了。

和牛刺身

切取牛身上最嫩的‘黄瓜条’部位,只烤一成熟。漂亮的红肉上带着犹如雪花一般华丽的纹理,薄薄一片,可以蘸着辣或者不辣的特调酱汁,鲜嫩之余还有嚼劲,就是不够抢呀!

寿司拼盘

一颗颗整齐码好的寿司,搭配成最温暖诱人的‘色盘’,红蟹子在嘴里噙着啪啦爆开,金枪鱼和三文鱼厚实肥美,入口后有浓浓的海鲜味。蘸着画龙点睛般提味提鲜功能的芥末调味料,实在是味觉的享受。

鳗鱼饭

用新鲜活鳗鱼现杀关东料理法,背部杀鱼,白烤、蒸完刷酱烤。这样做鳗鱼去油且肉质更加细嫩,肥美的鳗鱼裹着厚厚的酱汁,嫩黄的鸡蛋散和粒粒饱满的大米,舀一口,细细咀嚼,感受鱼肉的脂香,满足感爆棚。若是中午来吃,同样价格的鳗鱼饭升级为鳗鱼饭定食,搭配了沙拉、西瓜、豆腐、蒸蛋、还有味噌汤,极其适合上班族哦!

吉拉多生蚝

吃过最大的生蚝,个个都跟手掌差不多大,这样的新鲜生蚝如果不生吞就太对不起它了。挤上一点柠檬汁,丰润有弹性的蚝肉有清爽回甘的甜,就着鲜咸的海水‘啵’滑入口中,好像来了一场浪漫法式之吻。

啵子汽水

日本极受欢迎的碳酸饮料,它有独特的开瓶方式。汽水瓶上附有一个塑料凸起,要用它把弹珠压入瓶中,当你听到胜利的响声,“啵”,就得手了。对了,喝前千万不要摇一摇哦!橙、蓝、绿、粉……不同的颜色不同的水果味道,“啵”,就是夏天劲爽的感觉。

酒!酒!酒

喝酒不是为了买醉,约上好友小酌几杯,才是来居酒屋的精髓……各式的梅酒最适合女生品尝。酒精度数很低,入口只有浓郁的梅子香气,清香馥郁的酒味让人回味无穷,让人不知不觉中进入微醺。从各类常见的清酒,到口味各异的果酒,再到度数不低的威士忌,作为居酒屋,竹风自然也爱酒之

人,备上了各类佳酿。

相对大部分瑞安食客来说,温州的吃货们会更加熟悉竹风烧鸟。在前两年经历了温州日料界的大战之后,它完好无损地存活了下来。无法想象,一家小小的居酒屋竟有近150道菜(新菜品不断研制中),自制的芥末与酱料,新鲜的食材、健康的炭火……坚持着传统,又具备新鲜的活力,相信它必然也能受到瑞城食客的青睐!



关注‘志哥搜店’,获取更多美食信息