

围炉饮酒 火盆烤肉

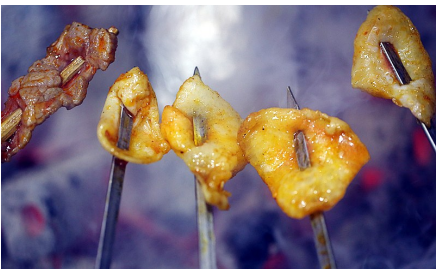
感受大凉山的原始美味



烤五花肉



烤鸡中翅



烤鸡皮



烤鲜牛肉



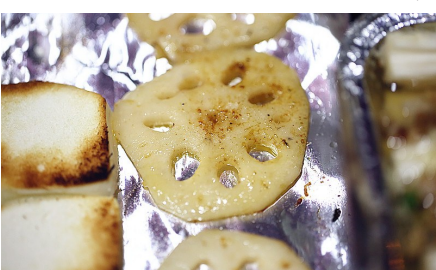
烤大虾



烤面包片



锡纸金针菇



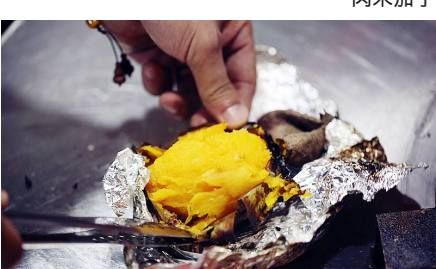
藕片



鸡蛋代表我的心



肉末茄子



烤番薯



米酒

文|王志 胡蓓伟 王丽伟 金梦梦

夜幕里点燃熊熊焰火，宰一只家猪，备一盘蔬菜，举一碗自酿好酒，万人欢聚的热闹场面，萦绕大山的清脆歌声，觥筹交错的真情流露。凉山彝族用最粗犷简朴的民间饮食方式宴请四方，共度良宵，后来大家便把这种美食称为“火盆烧烤”。

瑞安的温度终于还是悄悄地凉下来了，尤其晚上秋风四起，围在一起吹吹牛、烤火烤肉才是正经事！无论是一个人还是两个人甚至是一群人，围坐在火盆边，60多厘米长的竹签，把大块肉烤到外焦里嫩，滋滋冒油，蘸着黄豆粉和辣椒粉，再举杯喝一大碗彝族精酿米酒。那种豪迈，那种洒脱，想想都醉了！走起走起！火盆烧烤带你解锁烧烤新姿势！

火焰山“火盆烧烤”位于塘下镇的广场西路，进店会发现每个桌子上都会架着一个巨大的火盆，围炉而烤，喝喝小酒聊聊天，冷了还可以取暖哟！为了燃烧均匀，师傅会把无烟碳块摆好龙门阵，每一面都能痛快地烤肉！每桌还搭配了吸烟机，只让你闻到欲罢不能的烤肉香味，而绝不会炭絮纷飞，真是要对那些烟熏缭绕的店含泪挥手说再见啦！

菜单做得十分简易，一份荤菜的重

足大口吃肉的欲望。店家会根据你购买的分量，将肉称量好之后，一串串现串，这样既保持了新鲜度，也避免了肉串水分的流失。每一块肉都经过秘制的酱料腌制，全部被60多厘米又长又粗的大竹签串起来，一串串烤肉围着火盆依次排开，怎一个狂野霸气了得！看着肉渐渐变红，时不时发出滋滋的动



听旋律，让人馋到不行。经过高温的竹签会散发出一阵清香，烤肉就会自带一股沁人心脾的竹香。对了，还要配上彝族特有的调料，有加芝麻制成的黄豆面，也有更加劲爆的辣椒面。拿着竹签直接大口大口吃肉，配上蘸料，味道融合得恰到好处，豪爽过瘾的食肉快感瞬间爆棚，根本停不下来！

志哥推荐

烤五花肉

这里的五花肉肥瘦夹杂，每一块都非常的厚实还都带着皮，把肉放在炭火上，不断发出滋滋的油滴声，滴下，腾起一阵阵青烟，这才是吃烧烤的氛围！当周边开始变得金黄，放进蘸碟，用辣椒面、豆面把它完美包裹住，一进嘴，哇塞！猪皮酥脆，油脂在嘴里爆浆，却肥而不腻，焦香又入味的感觉真的太挑逗！你也可以选择搭配生菜吃，清爽多汁的生菜包裹着焦香的五花肉，简直就是天作之合！

烤鸡中翅

经过炭火的烤制，鸡翅色泽红亮诱人，鸡皮的油腻感完全被去除了，飘香四溢真的很难抵挡它的诱惑。烤得酥酥脆脆的表皮，鸡肉口感特别嫩，带着很香浓的秘制味，真想一次性多拿几个塞进嘴里。

烤鸡皮

只要你克服心理障碍，敢于接受它，那这是一道你吃不够的美味。鸡皮的嫩与脆全在你一手掌控，喜欢嫩的等

表皮微微泛黄并冒油珠就可吃了，每一口都能感受到爆油的快感，喜欢焦脆的把油烤到不再往下滴，整串呈金黄色，外层脆生生的，里面却软糯有嚼劲，鸡皮的脆和香不断在口腔里切换。

烤鲜牛肉

牛肉切得很薄，只需要在火上稍微转几下，烤到变色就能一饱口福了。浓浓的油脂和鲜嫩的牛肉合二为一，喷香地道的调料入味三分，还可以自己沾特制蘸料，香气十足。

烤大虾

明虾用铁签串起来，虾壳在炭火上由青转红，烤虾是门技术活。火候恰当的烤虾，肉质不会太干且越嚼越香。

除了肉，什么韭菜、土豆、茄子、金针菇、辣椒、藕片等也是要点一打的。但别急着烤，这种多功能火盆一盆两用，除了能烤肉类，上面还可以铺上铁板煎蔬菜，锡纸烤等等，满足多人份量需求。

烤面包片

馒头片切得薄薄的，烤到表皮脆脆的、微微发黄就可以直接吃了，满口

奶香味。爱吃甜味的，如果再配上一小碟炼乳，那就完美了。

锡纸金针菇

金针菇和蒜蓉可以说是绝配，把金针菇、蒜末和肉末拌匀，所有香气全都融进了金针菇里面。那滑滑的口感和鲜美的味道，让人食欲大增。

藕片

藕片已经自带调味料的酱香味儿，藕本身的清甜遇见了烧烤的浓郁滋味，有种说不出的香。这种脆脆的感觉，怎么感觉比肉都要好吃呢？

鸡蛋代表我的心

爱心型的鸡蛋就立马唤起小白龙的少女心，鸡蛋烤个五六分熟时，底下的蛋白开始凝结。此时是吃烤鸡蛋口感最佳之际。嫩滑的蛋液顺着吸管，缓缓涌进嘴里，一口的细腻顺滑，有某过分者，居然连邻居都不放过，趁我们不注意，顺带偷吸了2个蛋黄，过分。

肉末茄子

黑长直的大茄子切开后乖乖地上

烤架加热，从中间一点点划开，把肉末、蒜蓉等调料全浇在上面，从中间开始，慢慢地从硬到软。茄子入口软糯香滑和超大量肉末的鲜咸一下子征服了味蕾，才知道，原来一根茄子这么不经吃。

烤番薯

还记得之前那个被炭火包围着的小地雷嘛？没错，像志哥这种老饕早就一眼看穿，这一定是个番薯！剥开外皮已满是惊喜，露出的金黄色、软绵绵、热腾腾的瓜瓤，吃一口香、甜、面、糯。真后悔当时放少了，你们去的时候，记得最少让他们放3个。

米酒

好肉配好酒！这么多好吃的肉，怎么能少得了一壶好酒！这里的米酒入口香甜醇厚，酒精度极低。基本成为了一道必点菜。

一桌无辣不欢的江湖烧烤，一群无话不说的朋友。夜幕降临，炭香与鲜嫩的肉质，相伴奏出滋滋的乐响。再来两碗米酒，足矣。