

▲從左至右依次為：烤海螺；烤牛肉；烤肥腸。

遼寧盤錦，炭火上烤得下萬物

中國東北燒烤哪家強？是「鐵簽子、羊肉串，蒜蓉辣醬大瓣蒜」的遼寧錦州？還是牛羊肥美、爽吃過癮的黑龍江齊齊哈爾？不不不，資深肉食愛好者一定知道，在遼河的入海口，還有一座最被低估的烤肉天堂——遼寧盤錦。

在這裡，渤海灣的海鮮和遼河的河鮮各顯神通，烤河蟹、烤海螺、烤蜆子、烤鰻魚，全都十足鮮美。盤錦人在吃肉方面也佔盡優勢，由於臨近中國和牛產地，這裡的牛肉品質也完全經得起推敲，餐桌上彷彿一場全牛宴，把牛身上的寶藏吃得明明白白……盤錦，到底「烤」得下多少饕餮？

烤河蟹嗦一口「香拽了」 烤魷魚味道「老畢了」

奔騰千里的遼河自盤錦入海，大河口的獨特地理區位，極大的拓寬了盤錦人餐桌食材的邊界，河與海的鮮美至味，對他們來說都是唾手可得的鮮美。清蒸？烹炒？對盤錦人來說都不夠勁兒，他們對河海之鮮的理解帶著獨有的霸氣。且看種草全網的盤錦河蟹，外地食客們收到之後大都會端上蒸鍋、和家人一同分食這口鮮美，而與它朝夕相處的盤錦老鐵，則有著極其獨到的打開方式——烤它。

對傍晚摸黑到田里撈過河蟹的盤錦孩子來說，生火烤製是最簡單易行的烹飪法則，如此炮製出的最生龍活虎的滋味，長大後每每想起來都還要流口水。如今一些店延續了這份風味記憶，把河蟹包上錫紙、往烤肉篦子上一扔，煙熏火燎之間，河蟹通身鍍上一層炭烤的獨特香氣，拈起一隻烤熟的河蟹掀開蟹鬥，流油的蟹黃爭先恐後地漫溢而出，嗦上一口簡直「香拽了」。

盤錦的烤肉篦子之上，不止有烤生蠔、烤扇貝這些各地「烤場」上常見的明星，還有烤海螺這種盤錦老饕們獨愛的單品，海螺肉被高溫碳火逼出豐潤的汁水，將海味盡數點亮在舌尖；在這裡黃蜆子也是論盤烤的，一個個蜆子在碳火的催逼下「崩」地爆裂開殼，聲響極其解壓。

盤錦的魚兒受著「兩河水」得天獨厚的滋養，餌料足，掛膘也就足，很多魚種雖說不是盤錦獨有，但比較起來還是盤錦的格外鮮美。

尤其是河鰻，是盤錦老饕們最惦記的一口，淋上照燒醬汁之後的活烤鰻魚，鮮香之外又鍍上一層鹹香滋味。還有很多名字奇特的魚：這裡的剪扣魚經過炭烤之後酥酥脆脆，香魚（別的地方叫馬步魚）極富嚼勁，還帶著股特有的甜香；哪怕是一道簡簡單單的烤魷魚，也足以顛覆你的認知，粗壯的魷魚腿和極其大片、滑嫩的魷魚肉，和超商的凍貨比起來簡直一個天上一個地下，烤起來味道更是「老畢了」。



▲盤錦的辣炒雞架。





▲左圖為盤錦原切牛肉；右圖為盤錦冷麵。

烤牛肉六七分熟時最鮮嫩 裹上蘸料躺進蘇子葉成「肉汁炸彈」

走在盤錦街頭會發現奇特的一景，大街小巷的烤肉店招牌上都有「和牛」字樣，哪怕是家常館子的菜單，也有和牛「鎮場」。如今不再是和牛完全要依賴進口的時代，遼寧大連、瀋陽也都有和牛養殖地，供應著周邊老饕的這份口福。

盤錦人珍愛的老烤肉店，有不少都開在菜市場，甚至有的老闆自己就是肉店舖子出身，不僅肉質有保證，份量更是十足，滿滿噹噹的一盤盤肉至少八兩起步，敞開了吃。

在盤錦，原切是一塊好牛肉最好的打開方式。烤肉店冷櫃裡的一盤盤牛肉脈絡清晰可見、新鮮不摻水，尤其是整片的「一根筋」，講究一個「掛盤不倒」，上鍋也不用烤太久，六七分熟、盈滿肉汁的時候最鮮嫩；其他肉就算調味也都是鮮肉現拌、不會被過度醃製奪取自身的口感。肥瘦均勻的牛肋條烤起來油香十足，牛心管切得極其厚實、有嚼勁，白花花的牛胸口不僅不會膩，細品還有一股奶香……烤桌上協奏出的一場「全牛宴」，哪怕嘴再刁的饕客也能一飽口福。

不對肉進行過多調味的盤錦人，將調味秘技盡數藏在了蘸料裡——拈起一塊滋滋冒油的肉，得先在蒜蓉辣醬調的濕料裡滾上一遭，再和著乾料碗裡的辣椒麵裹好一層外衣，集結了一身酸、甜、辣精華的肉，和蒜片、辣椒一同躺進蘇子葉的懷抱裡，一個個「肉汁炸彈」把食客們的嘴塞得鼓脹，堪稱一口就滿足。

豬的一身精華，也都能成為盤錦人的「烤場」素材，有人愛咬一口就飆汁水的豬肉邊，有人愛邊緣都烤到焦香的烤肥腸。

除此之外，盤錦老饕偏愛一道別處找不到的烤鴿子，外皮烤出薄如紙的酥皮，內裡仍然酥嫩緊實。

而烤風乾腸，堪稱一道最容易被冷落的寶藏菜品，唯有東北孩子對這口滋味最有感情，他們擺上一圈烤風乾腸，靜靜等待腸衣變得鼓脹，腸衣在篦子上爆裂的那一刻是最幸福的。

乾煎河刀魚小刺都炸得乾香酥嫩 「溜躂蟹」、蝦爬子清新微甜

除了炭火之上的肉食饕餮之外，盤錦老饕對配菜的重要性更是深以為然。和韓式烤肉用來開胃的餐前小菜完全不同，盤錦烤肉桌上的配菜相當之豐，足以承包半個餐桌：熱騰騰的醬炒、香煎，鮮爽的生鹵、涼拌……將當地的物產調和出千般滋味。

譬如各類海鮮河鮮，可不止於在烤盤上散發熱能，盤錦人為它們量身定制了最適合的方式，身形袖珍的泥溜、海錐辣炒最入味，而河刀魚還是乾煎最好吃，用油煎好的河刀魚泛著金黃的油光，連一根根小刺都炸得乾香酥嫩。

若是潮汕老饕勇闖盤錦，大概也會在餐桌上意外地找到共鳴，坐擁鮮美的盤錦人同樣崇尚著一種類似於潮汕生醃的做法，在這裡叫做生鹵：以醬油、調和出秘製湯汁，鹵出的一盆盆「溜躂蟹」、蝦爬子，清新微甜，最適合用來下酒，緩解著解膩，吃一口就上癮。

餐桌上各種極具東北特色的配菜也都頗具份量，用甜椒和辣醬炒出來的雞架和雞爪，甜鮮而不膩口；把焯好的蟬蛹撈出來涼拌，很多人不敢嘗試，也有人愛瘋了；黑土地的素菜也能拌出一份鮮爽，在盤錦能吃到遼河兩岸特有的蒲筍，它其實不是筍，是蒲草根部的嫩心，光是生吃就很脆甜，焯拌起來更是格外有滋味。

就算在烤肉桌上撐到肚皮「滴溜圓」，摯愛碳水的東北人也還是要炫上一道碳水來收尾，夏天時是一碗鮮爽的盤錦大冷麵，入冬了則變成一道熱騰騰的珍珠疙瘩湯。

盤錦人的炭火上烤得下萬物，也容得下各種生活的喜怒哀樂。沒什麼是一頓烤肉不能滿足的，如果有，那就兩頓。 **作者 / 鄭禮**

本版圖文均據「地道風物」微信公衆號