

人间烟火

靠姐,重新定义株洲烧烤

茅道

烧烤应该是人类最古老的烹饪方式之一。这种不借助任何介质、直接以明火炙烤食材熟成的方式,在相当长一段时间里,统治着先民们的饮食圈,直到各种材质的炊具被陆续发明,蒸、煮、煨、炖等烹饪方式走入寻常百姓家,并在新世纪以猎奇的态度再次火爆全国各地的宵夜市场。

株洲是全国著名的工业城市,厂矿企业扎堆,为赶生产进度,夜班也是常有的事儿,故夜宵摊儿也相较于其他城市更早出现,烧烤这个夜宵中的代表品类在此前后出现也是题中应有之义。现有资料无法确证株洲的第一家烧烤摊始于何时,但在贺嘉土一线雄踞三十余年的王胡子烧烤必定是绕不过去的一个点。1993年,湖北人王光云在贺嘉土盘下一间铺面,以烧烤摊维持一家老小的生计,因店主兼大师傅王光云留有两撇小胡子,人多以王胡子称之,店名也便唤做王胡子,谁也没想到,这个相对“草率”的决定,会带来一整条街的繁荣——随着市场经济的日趋繁荣,贺嘉土一线成了全市有名的夜宵一条街,鼎盛时期,百米米长的街道两旁,挤挤挨挨地立了三十多家各色宵夜摊档,烧烤这一古老而现代的夜宵新品也随之行销全市。

历经三十余年发展,株洲的烧烤也算是遍地开花,各时间段都有独领风骚的品牌出现,韶山路的笨笨烧烤、五一新村的岳阳烧烤,乃至早几年远走海南的乐乐烧烤,都在烧烤一道上引领过株洲的饮食风尚,包括近两年风头颇健的以码味准、选材优而著称的拾年烤铺和以新鲜食材现串现烤为卖点的富源鲜烤店,都是个个佼佼者。但是,我要写的是一家开业两个多月即冲上大众点评株洲烧烤熟肉榜第一,每日开市即排队的新兴烧烤品牌,这家新兴烧烤品牌便是奥园广场的靠姐烧烤。

靠姐是人名,此前并非餐饮业中人,涉足餐饮是因了老公的缘故——老公是株洲平价宵夜品牌螺小二的创始人浩哥,是我的多年老友,如此也便是熟识了——大概是去年八九月份吧,听小两口合计说要是在株洲开个以明档陈列、新鲜食材现串现烤的烧烤店,当时只是小两口的天马行空,并没放在心上,不想十月中旬的时候,就见朋友圈发了签下铺面的消息,“靠姐烧烤”的品牌名也确定下来,这速度,以及这宽厚的手笔,着实让我这个大龄单身男羡慕嫉妒恨……然后是开业前的内部调试,喊我试菜,那会儿店面软装已经接近尾声,能看出店面的整体布局,原木色基调,食材明档外置展示,沿明档到操作区是一溜儿弧形的吧台,配合极高的挑空,有那么点儿日式烧鸟店的氛围,至于口味嘛,许是新场地,烤手师傅还不大习惯,火候和码味都有些参差不齐,改进空间很大,但食材的鲜活却是肉眼可见的,若是磨合到位,在目前株洲的烧烤江湖还是能很打的,“火”起来并不困难,只是没想到竟会“火”到这个程度——至少有三次,我临时起意,晚上想吃点儿烧烤,一车杀过去,却是人满为患,等位的客人排到老远,没个一两个小时根本



店内烧烤。茅道摄

别想有座位。直到这次,有外地朋友过来考察株洲的宵夜市场,我提前给浩哥打了电话,让预留了张桌子,这才在开业两个多月后第一次坐在靠姐烧烤的席位上。

进门先奔食材展示区,肉类、鱼虾、蔬菜等烧烤食材分门别类地摆放在盘中,底下是亮晶晶的碎冰块,起保鲜之用,食材皆是鲜活,临开市前现串,可以清晰地看到鲜肉特有的那种鲜亮色,而非冷冻解冻之后的那种死灰,尤其是串在竹签上的大明虾,触角兀在自顾自颤动,其鲜其活,肉眼可见……

各人按各人的喜好拿串儿,顺带提一句,这里的串儿都是串单起点,不比其他烧烤店,一拿就是一手(五串或十串)——同样的价格,这里可以多点几样,这跟之前螺小二嗦螺王升级螺小二小排档的底层逻辑一样,同类产品改小份,拆开来卖,给消费者更多的选择。很快,垫着吸油纸的塑料餐盘里便被待烤的烤串儿堆得满满当当,估摸着差不多够吃,便拿去前台买单,录过单后自有服务员送到烤手手里料理,我们只管回到餐位,安心等待上菜即可。

坐定约莫二十余分钟,所点的烤串开始陆续往桌上端,牛肋条、猪五花、鲜排骨……不一而足,表层烤得滋滋冒油,独有的肉类类烤的焦香氤氲在半空,拿过一串儿入口,滚烫香辣,内里的肉汁最充盈,能吃出食材原有的肉香味儿来,个人尤喜炭烤小黄鱼一味,表皮微焦,鱼肉却是异常细嫩,筷子稍一扒拉,蒜瓣一般散开,烤前浅浅码过味,微微的咸香与鱼肉特有的咸甜瞬间在口腔里爆开,一筷子下肚,忍不住又去戳一筷子,只可惜我不晓得喝酒,不然,一口鱼肉,一

口酒,甭提有多美了!

烧烤之外,并有大各色小砂锅,牛杂、跳跳蛙、菌菇煲之类,锅不算大,就街头煲仔饭大小,售价也不高,二十多元,三十多元一锅,可以补充烧烤上菜太慢的缺陷——生意太好,烤手忙不过来,从点单到上菜,至少得等二十来分钟——至于味道嘛,水准线之上,不会太惊艳,也没有明显的瑕疵,毕竟,人家是以烧烤为主打,砂锅是辅助;主食有炒粉、炒饭、炒方便面等,炒饭就不用提了,螺小二应该是株洲第一家将巴基斯坦香米拿来炒饭的宵夜场子,米粒细长,晶莹剔透,炒出颗粒分明,颗颗米粒表面都润着油光,盘底却无丝毫积油,向来是店中点半率最高的单品,老板娘开店,自然也就毫不客气地拿了过来。

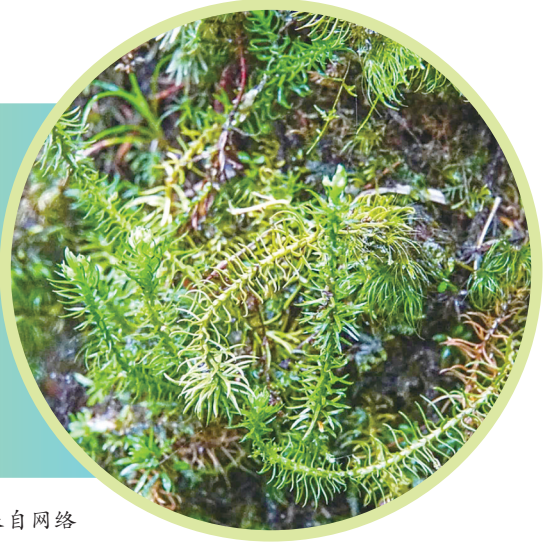
有烧烤,有砂锅,还有主食,一行人吃得很嗨。考虑到不能耽误人家生意,草草吃完便结账走人,那边服务员已经麻利地开始收台,招呼排到号的客人入座。

结账是500元出头,6个人,没喝酒,各点了杯柠檬茶,近百的客单价,不低,但这是请客,点得有些多,且剩下不少,若是三五老友小酌,酒水不算的情况下,五六十的客单价完全够吃,跟别的传统烧烤店也相去不远……我总算是明白我前三次都没吃成的原因了,就这性价比,想不“火”都难啊!

另外,给想去尝鲜的朋友一个小建议,最好提前过去占座,不然,且排着去吧!或者,等高峰期过了再去,不过,那会儿你所钟意的食材是否估清我可就说不准了,毕竟鲜货现烤,每天备的量就那么多不是?

桃源科普

炎陵县桃源洞
国家级自然保护区
金发石杉
国家二级保护野生植物



图片来自网络

金发石杉： 蕨类演化史上的“活化石”

金雨

在桃源洞自然保护区湿润肥沃的森林底层,生长着一类看似柔弱却蕴含古老生命密码的蕨类植物——金发石杉(属名:Huperzia)。金发石杉为蕨类,石松科,地生草本,国家二级保护野生植物。

蕨类演化史上的“活化石”

作为石松科的核心成员,金发石杉以独特的二叉分枝结构和孢子繁殖方式,成为蕨类演化史上的“活化石”,因其稀有性和科研价值成为生态保护的焦点。

金发石杉的茎通常直立或斜生,高度约10—25cm,通过等二叉分枝形成密集的伞状结构。部分种类茎基部匍匐,顶端呈紫色。枝上部有很多芽胞,叶螺旋状排列,密生,强度反折或略斜下,线形,基部与中部近等宽,明显镰状弯曲,叶长0.6—0.9cm,宽约0.08cm,基部截形,下延,无柄,先端渐尖,边缘平直不波曲,全缘,两面光滑,无光泽,中脉背面不明显,腹面略可见,草质。孢子叶与不育叶同形;孢子囊生于孢子叶的叶腋,外露,肾形,黄色或灰绿色。不育叶呈披针形或阔椭圆形,长4—25mm,宽1—6mm,基部渐窄或截形,边缘平滑或具细锯齿。叶片革质,表面光滑无毛,中脉不明显。孢子囊呈肾形,黄色,生于孢子叶腋部,两端微露。成熟后通过两瓣开裂散播孢子,孢子呈球状四面形,表面具孔穴状纹饰。

喜阴湿森林环境

金发石杉多分布于海拔300—1500米的亚热带至温带地区,其分布以中国西南、华南为核心,如广西、贵州、湖南等

地,部分种类延伸至华东和华中。常见于林下湿地,喜湿润、腐殖质丰富的酸性土壤,常与苔藓、地衣共生。在湿度高的森林中,可见其附着于树干或岩石表面,形成微型生态系统。适应凉爽多雾的环境,年降水量需达1000毫米以上,耐阴性强但忌强光直射。石杉科植物是研究蕨类演化的重要对象。其二叉分枝和原生中柱结构保留了早期陆生植物的原始特征,为揭示植物登陆历程提供关键线索。

繁殖困难,需多加保护

因为森林砍伐导致阴湿微环境消失,加上过度采挖,科研和药用需求引发非法采挖,金发石杉的数量在逐渐减少。孢子萌发需与特定真菌共生,自然更新困难,繁殖起来也较难,需要多加保护。

金发石杉生长于隐秘的莽莽丛林和阴湿环境之中,虽形态微小,却是地球3亿年生命演化的见证者。保护生物的多样性,除了要珍视那些存在感更强,更常出现在世人眼前的漂亮物种,更需关注这些体态更小,生存更隐秘的生态基石。如果您在野外看到这样珍贵的植物,请务必脚下留情,不要踩踏它们,也不要破坏它们的生存环境,静静观赏即可。

温馨提示:

珍稀植物很宝贵,禁止采摘、伤害、出售、收购国家保护野生植物。如有发现采摘、伤害、出售、收购保护野生植物,或侵占、破坏其生长环境的行为,请向当地林业主管部门举报。

据百度百科、中国植物志

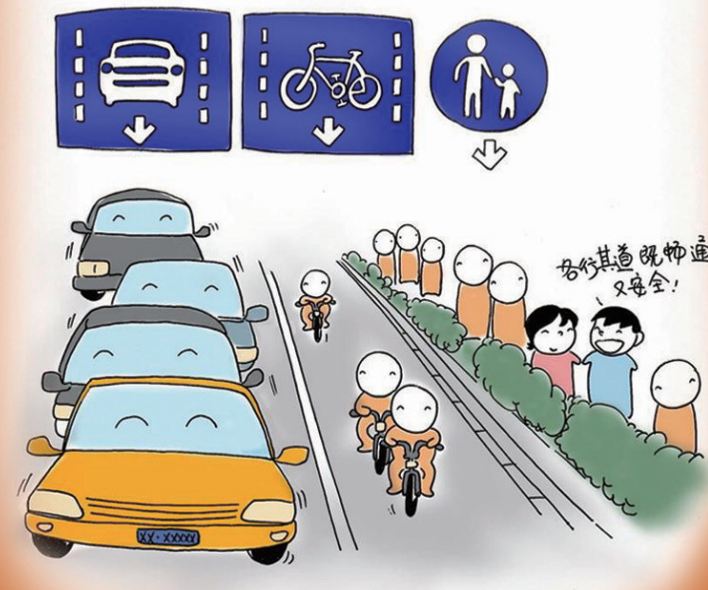
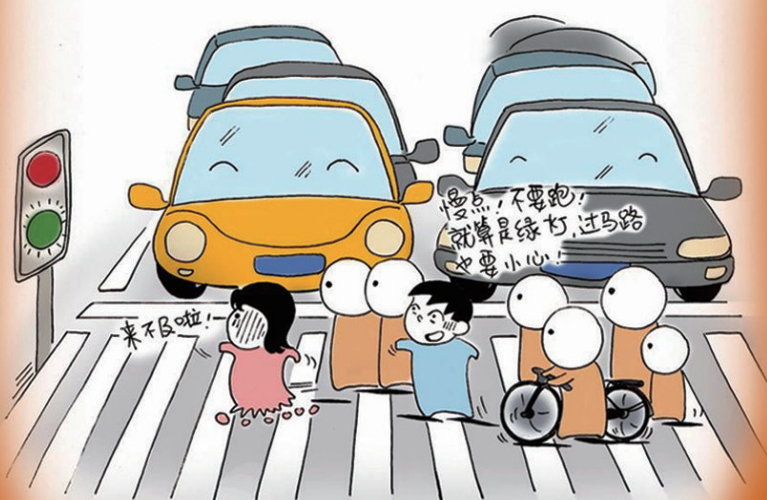
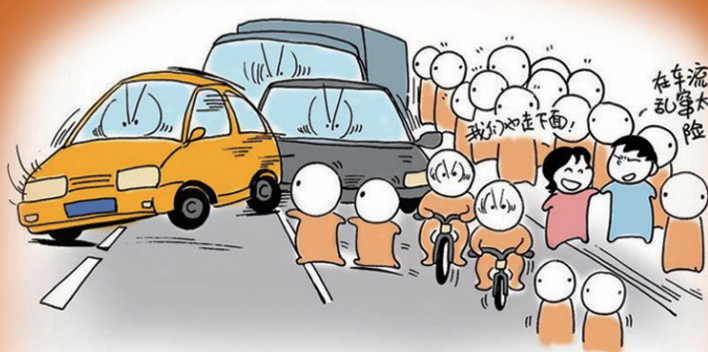
关爱生命 文明出行

公益广告

行人/非机动车过街遵守信号

行人/非机动车各行其道

机动车按序排队通行



设计/王玺

株洲日报