

“老巷烟火繁华”系列报道 ⑬

鹏儿大巴烧烤：烧出佳肴 烤出美味

8月10日，晚上7时许，在晋源区图书馆附近，一家名为“鹏儿大巴烧烤”的饭店门前露天场地上，已经座无虚席。烤得滋滋冒油的五花肉、外焦里嫩的羊肉串、鲜红透亮的麻辣小龙虾……人们开心地吹着晚风，大快朵颐，享受惬意时光。这家已经经营业十多年的饭店凭借美味烧烤结合本土特色的风格，深受附近居民喜爱。

大巴上的烧烤

“几位帅哥美女，过来这边坐吧，看看我们家烧烤菜单，想吃点啥？保证让你们吃得满意！”今年65岁的店主张改改满脸笑容地招呼着来往客人，又是点菜又是倒水，忙得不可开交。

张改改是晋祠镇赤桥村人，做餐饮已有37年。年轻时便在赤桥村一带摆摊卖早点，以晋源特色的羊杂汤、小笼包、油条、馅饼等餐食为主，味道鲜美价格实惠，十分受附近居民欢迎，很多街坊邻居都是她早点摊的常客。多年后随着儿女们成家立业，张改改也开始谋划更大的发展。看到烧烤生意比较火爆，她也试着学做烧烤。2009年起与二女婿一起开始在大巴车上营业起来，在大巴车上满载着各种烧烤食材，每日在街头流动售卖，良好的口感与新奇的销售方式吸引了很多顾客。几年后，有了一些积蓄的张改改决心将自己的流动摊点固定下来，便租下一处门面。随着二女婿退出经营，张改改便让儿子参与进来，饭店名称也以儿子名字定为“鹏儿大巴

烧烤”。如今，饭店里儿子负责烧烤制作、丈夫负责采购炒菜、儿媳负责收账、张改改负责迎客，一家人齐心协力把饭店经营得红红火火。

趁热吃才过瘾

“老板，来十串羊肉串、一份羊排、一份小龙虾！”“好嘞！”在食客的吆喝声中，一份份烤好的美食放在托盘中陆续送上桌。被烤得色泽金黄的羊肉串，咬一口外焦里嫩，满嘴都是油渣的脆香。烤到微微焦黄的羊排，光是看着就已经食欲大增。细嫩的肉质，没有任何腥膻味，一大口下去软烂脱骨、满口冒汁。还有红艳鲜亮的小龙虾，饱蘸浓汁，先嗦一口鲜香的汤汁，再戴上一次性手套轻轻扯出虾肉，吃一口回味无穷。

还有刚刚烤好的羊腰子，看起来蓬松饱满，一口咬下去，肥油皮脆肉糯，满口香汁，吃着十分过瘾。烤到微微发红外焦里嫩的肉筋，吃起来筋道弹牙、汁水很足，趁热吃才能品出其中美味。烤鸡爪外焦里嫩，鸡皮酥香带



大巴烧烤外景



脆，咬下去焦香带辣。烤到焦黄的鸡翅泛着亮晶晶的光泽，外皮酥脆可口，里面鸡肉却是鲜嫩多汁。还有滋滋冒油的烤五花肉，猪皮部分富有弹性，肥肉入口即化，瘦肉充分吸收香辣的味道，口感紧实有嚼劲，同时保持了一定的鲜嫩度。还有软糯的烤茄子、脆爽的烤金针菇、香酥的烤面包……都是吸引食客的招牌。

“热乎乎的烧烤来了！烧烤一定要趁热吃，凉了的烧烤、打包的烧烤都没有灵魂。”张改改边将烧烤端上桌边热情地跟食客们聊着。

烤出人间美味

“我和朋友都喜欢来这家店吃烧烤，我们点了羊肉串、牛肉串，还有面包片等。”市民周先生和朋友边喝着啤酒边撸串儿，不时发出开心的笑声。他说烧烤就是夏夜的灵魂。与好友相约，围坐一桌，品尝着美味烧烤，畅谈人生百态，实在是人生一大乐事……烧烤店里人头攒动，辣椒油料的香气弥漫在空气中，肥嫩的羊肉在烟火炙烤下，吱吱作响，店主的吆喝声、食客的交谈声形成独特的烧烤“交响乐”。

张改改说，为了经营好饭店，自己多年来每天上午8时许就来到店里，打扫、买菜，做各种准备工作。直到下午2时许招待完午餐顾客，稍微休息一两个小时，下午4时许又继续回到店里准备晚上的烧烤，腌制食材、竹签清洁、消毒、穿串儿……6时左右开始接待陆续到达的顾客，直到次日2时才能下班休息。几十年如一日，就这样周而复始。如今，两个早已成家的女儿受自己影响也都做餐饮，都把自己的小饭店开得风生水起。虽然做餐饮非常辛苦，但他们一大家子人都团结一心撸起袖子加油干，日子越过越有奔头。

在张改改看来，生活除了诗与远方，更有人间烟火。那烹炒的火苗、蒸腾的热气，加上食物的香气，就是一幅生动的幸福画卷……

张改改说，晚上烧烤诱人，中午店里的各种特色炒菜和面食也很受欢迎。

记者 孙耀星
摄影 张昊宇



准备食材



宾客满座