

“看着受不了,吃羊肉串去了!”这是昨晚“舌尖2”第六集《秘境》结束后,不少网友更新的状态。这一集隐匿在山野间的美食,让观众们的味蕾在“饱受折磨”的同时,更是大开眼界。而不少南京人看完,则“捶胸顿足”,“除了烤羊肉串和石斑鱼还能见着以外,请问其他的在哪儿能吃到!”

现代快报记者 郝多 王颖菲

烤羊肉串亮相“舌尖2”

网友:看完电视直奔烧烤摊

第六集中的不少“秘境美食”,江苏吃货都很难品尝到



用红柳枝做签的羊肉串特别好吃 本版均为电视截图

烤羊肉馋坏网友

羊肉串深夜亮相,网友“直奔烧烤摊”

华子鱼、手抓肉、沙蟹汁、油鸡枞、烤馕、肚包肉……在昨晚的“舌尖2”里,内蒙古、广西、新疆、宁夏等“饮食的末梢地区”的不少美食纷纷亮相。

在忍受着美食诱惑的同时,观众们跟随镜头,也大开眼界,在山野、森林、草原、沙漠里,发现了许多他们过去闻所未闻的美味。最后,这些美食汇聚到了香港大排档,形成了一个最鲜明的“城市里的食物秘境”。

在这些让人眼花缭乱的古老食

物中,有一样最为人们所熟悉,同时也让深夜看吃的他们最为“抓狂”——烤羊肉串。不少人甚至等不及看完,直接修改状态,“准备看完下楼直奔烧烤摊儿了!”

虽然南京市面上的羊肉不比大西北,但在夏日的南京街头,几把烤羊肉串加上啤酒,也是不少人心目中最酣畅淋漓的夜宵。

一个长长铁炉,上面铺着一排烤羊肉串,老板拿着扇子边扇边叫卖,光想想这样的画面,不少人都得流口水。

最地道的羊肉串,是怎样烤成的?

好的羊肉串是从选择羊开始的,开饭店的王老板介绍说,“我们一般会选绵羊,还必须是90斤以下的羊羔子,现宰。”王老板说,绵羊的肉质比较嫩,而且没有膻味。

在肉的选择上,一定要选用上好的羊后腿肉,王老板解释说,“后腿肉相对更嫩,而且吃起来有嚼劲,脆脆香香的。”

除了肉以外,烤羊肉串上还必须串上一块羊尾油。肉选好后,王

老板会把刚切下来的肉腌一下,“算是我们的秘制调料吧。”之后就是穿签了。

说起来,串羊肉的签子也非常有讲究,“我们是用红柳枝做成的签,有一种特殊的香味,会使得羊肉吃起来不腥,又香。”

串好后,就是炭烤,“竹炭都是专门采购的,没有黑烟。”王老板说,“烤到三分之二的时间时,撒上特制的辣椒粉和孜然粉,盐就不需要加了,已经腌制在里面了。”

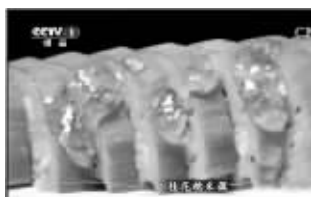


手抓羊肉

内蒙古手抓羊肉也在第六集中亮相

相关新闻

“最中国美食城市”20强出炉 苏州暂列第9位 南京扬州没能入围



扬州桂花糯米藕

由国家互联网信息办公室、文化部指导,中国烹饪协会支持,中国国际广播电台国际在线主办的“2014中国城市榜——全球网民推荐的最中国美食城市”网络互动活动,近日正式公布了20座入围城市名单,这标志着为期两个月的全球网民推荐最中国美食城市活动拉开序幕。

然而,在“全球网民推荐的最中国美食城市”榜单中,自豪骄傲的南京人民并没有看到自己城市的身影。重庆、呼伦贝尔、延边、宜昌、佛山、三明、太原、宁波、苏州、潮州、泉州、绍兴、宝鸡、黄山、淄博、曲阜、兰州、宜宾、长沙和开封,这一份20个城市名单,让一些南京人表示“不服气”。

而此外,不少被“公认”为“吃货圣地”的城市,例如成都、西安、扬州等,也没有入围,这也让不少人对这一榜单提出质疑。对此,南京一位业内人士表示,类似的网友推荐的榜单很多,不过各地口味不同,因此在美食方面更是仁者见仁、智者见智,大家作为参考即可,不要太过认真。

而对于有着“大萝卜”之称的南京人来说,大部分人普遍表示淡定,“上不上榜的不重要,在我们南京能吃到各地的美食就够了。”

这些“秘境美食”,你吃过吗?

华子鱼

内蒙古宴请宾客的上等菜



内蒙古达里诺尔湖的瓦氏雅罗鱼(当地人又称华子鱼),鳞细肉丰,肉质紧密有韧性,内蒙古当地特色吃法是干炸,此外,煎、烤、红烧等均可,味美肉鲜,是热情的内蒙古人宴请宾客的上等菜品。

野韭花酱

羊肉配上它
风味绝佳



内蒙古的野韭花酱最为有名。手抓羊肉在食肉时蘸上野韭花酱和青蒜末,十分爽口宜人,味美鲜嫩。羊肉火锅虽然吃法简单,但调料丰富,用芝麻酱、野韭花酱、辣椒糊、酱油、醋、味精和乳腐调成。汤鲜肉嫩,腩而不腻,风味绝佳。在堪称“京城第一涮”的“东来顺”饭庄,其经营中也会用到韭菜花酱。

鸡枞

鲜香甘甜
味道动人



它是白蚁培植的极品美味。有美食家认为,鸡枞之所以能在食用菌里独具一格,是因为它在鲜香甘甜、柔嫩爽滑这些共性之外,别有一种动物性的肥美。刚刚顶出地面、伞盖尚未打开的鸡枞,味道最为动人。

沙蟹汁

白切鸡的
“神眷仙侣”



豇豆是沙蟹汁最常见的搭配。豇豆清甜中无端跳脱出几分野性。粤菜中标志性的白切鸡,一般认为葱油酱汁与它门当户对,但在北海人心中,沙蟹汁才是白切鸡天造地设的神眷仙侣。一小碟沙蟹汁,让渔家人的生活多了些滋味,这是千百年秘境里酿造出的奇迹。

专家建议

吃货们最好到原产地品尝这些美食

江苏省餐饮行业协会秘书长于学荣表示,“舌尖2”第六集中的这些美食,大多涉及民族特色餐饮。“比如手抓羊肉,对羊肉的要求很高,这样才能做到原汁原味,但宁夏那里的原材料价格很高,南京市场上的手抓羊肉大多不会选用宁夏那里的羊肉,而是改用内蒙古的。”

至于华子鱼,则是冷水鱼系

列的,“这种鱼对生存环境要求很高,在南京不宜存活,因此这种美食非常具有局限性。”

于学荣告诉现代快报记者,这集里的美食,大多属于地方特色,原料也比较“小众”,产量不大,满足当地消费就够了,不太能够大面积推广,如果想品尝这些美食,还是建议吃货们前往原产地品尝。