

乙 方寸小店



张达东

夏夜“烧烤局”

□融媒记者 冯瑶 文/摄

《人生一串》中说，没了烟火气，人生就是一段孤独的旅程。烧烤，就是平凡生活里的火热慰藉。炎炎夏日，没有什么比一场说走就走的烧烤局更能激发人们的热情与食欲了。

驰骋美食界30年

晚上七八点，老张的烧烤店里人头攒动，炭炉前白烟升起，他拿起扇子，上下翻吹。火星四溅，肉串飘散出迷人的香气，老张的烧烤店开启了一天的忙碌。

老张，本名张达东，是市区一家烧烤店的老板。20世纪80年代

末，他从烧烤摊起家，10000多个日子飞驰而过，老张一步一步将烧烤店做成了港城烧烤界的扛把子。不少吃了几十年的张家港土著，如今依旧常来“打卡”，除了熟悉的风味，更图个情怀和氛围。年轻时老张做烧烤摊，出于防尘的目的，总

爱戴个白色的草帽，有些客人来吃得多了，常以“白草帽”称呼他。

后来，老张正式开店。30多年过去了，不少人依旧好这一口熟悉的滋味。



扫二维码 遇见美好

店里的烤串和米凉皮

一顿烧烤干般滋味

老张是土生土长的张家港人，开烧烤店前，他在陕西待过10多年，从事服装行当。西安的房东开了家烧烤店，耳濡目染下，老张对烧烤、米凉皮这类陕西小吃萌生了兴趣，并决意将这些西北风味带回张家港。

“可以说，我是张家港最早一批开始做烧烤的。”老张回忆，起初自己支个烧烤摊，自顾自地开始叫卖

时，许多路过的人甚至还不明白烧烤是什么。从一比一地复刻地道的西北风味，到自己炒制、熬制40多种香料，再根据食客反馈不断调整，老张最终形成了自己的“独门秘方”。老张说，具体的细节不方便透露，但他拍着胸脯打包票，店里食材的品质绝对有保障，比如羊肉坚持选用来自内蒙古的，孜然也异于市面上普通的孜然粉，用的都是

颗粒饱满的进口孜然。

与炭火和佐料打了十几年交道，烧烤滋味的咸辣浓淡，全在老张的指尖掌握。土豆烤得微微焦枯，内里则维持着脆软的口感；猪脆骨是一大特色，鲜嫩又嚼劲十足；青椒和花菜一看就是新鲜食材，烤得喷香；嫩滑爽口的牛肉更是让人惊艳……

不容错过的招牌小吃

米凉皮，顾名思义就是用米制成的凉皮。这味许多陕西人共同的舌尖记忆，也是如今店里不得不提的招牌小吃。

一碗爽滑可口的米凉皮，离不开传统手工的匠心打造。为了制作出口感最佳的米凉皮，老张坚持每天凌晨3点起床磨浆、蒸米皮。泡

发了10小时以上的大米用传统石碾碾成粉状，再徐徐加水搅成米浆；蒸制的过程需如同制作宣纸般小心，细细抹平，再用旺火蒸熟。老张特意找人定制了蒸制工具，蒸制的温度可以达到105℃，高温蒸出的米皮，口感更为细腻爽口。蒸好的米皮要用专门的刀切成条状，食

用前，再调上辣子、蒜汁以及面筋、黄瓜、豆芽等配菜，“细、软、筋、薄”，又辣中透香。

每当夜幕降临，食物的香气裹挟着每一次升腾而起的白色烟气飘散开来，那些在烧烤店里和三五好友相聚言欢的时刻，就这样融进了无数个迷人的夜色里。

“热辣滚烫”的龙虾宴

□融媒记者 孙爱雯 文/摄

张家港的夏天是什么滋味？爽甜脆口的大西瓜，冰凉冒泡的鲜啤酒，清甜的绿豆冰棍，最少不了的是蒜香麻辣、卤香四溢的小龙虾。将虾肉在秘制调料碟里结结实实地滚上一圈，一口下去，仿佛才不枉挨了这一场炎炎夏日。



扫二维码 遇见美好



一家开了9年的龙虾店

夏日傍晚时分，天刚刚擦黑，大大小小的街道上，小龙虾店里格外热闹，红彤彤还冒着热气的龙虾，既是一家饭店的招牌，又是食客们晚间觅食的奔头。

在市区城北新村的转角处，吴尚刚和妻子经营着一家小龙虾店。因为

在家里排行老四，大家亲切地称吴尚刚为四哥。每每夜幕降临，下了班的食客们常常聚在这儿推杯换盏、大快朵颐。

吃惯了小龙虾的老饕都知道，肉质是否新鲜、烧制是否入味都是评判小龙虾是否可口的重要标准。略微有

些烫手的整虾，如果轻轻一捏便能连壳带尾轻松剥离，那定是好虾。鲜嫩的虾肉清口，咀嚼微微泛甜，若是蘸上蘸料，咸中稍有麻辣，小龙虾的多重滋味在口中依次迸发，回味无穷。除了经典的蒜蓉、麻辣、十三香小龙虾，腐乳小龙虾是店里的招牌，甜香

之余还略带酒香，凭着这一味独特的口感留住了一批食客。

吴尚刚也曾带过不少徒弟，但是出师的却没几个。看似简单的龙虾，真正烹饪得好吃，可没那么容易。



腐乳小龙虾

跨越160公里的好味道

泰州兴化是远近闻名的鱼米之乡，也是老板娘的家乡。

在兴化，鱼虾蟹是最能代表当地特色的菜肴。每天，店里的食材跨越160多公里，从兴化运到港城。

店里的小龙虾肉质紧致、虾黄饱

满。这样的品质，让食客们爱不释手。一到小龙虾上市的季节，一定要来这儿吃上几盆龙虾，这个夏天才算没白过。除了招牌的龙虾外，店里的许多菜品也颇受食客欢迎。由鸡爪、猪脚、鸭头组成的“椒盐三兄弟”，

让人念念不忘。不少附近的居民都是店里的回头客，除了来店吃龙虾，常有客人来这儿预订鲜食，年年如此，便成了一种习惯。

吴尚刚在餐饮方面属于“天赋型选手”，他和妻子曾在常州从事餐饮

行业，来到张家港后，一改原先的制作口味，不断改良菜品。没有系统学习过，能做到今天的成就，全靠自己琢磨研究。不断推出新菜，用心丰富菜品。

藏在食物里的人情味

夫妻小店，总是更有人情味。热情的老板娘每天笑眯眯的，热情招待到店的客人。如果有食客提前电话订餐，老板娘会帮着把龙虾剥好，虾肉拌着炒饭，淋上秘制酱汁，一大碗龙

虾饭下肚，太满足了。有了腐乳的调味，让人忍不住一口接一口地往嘴里送。店里的外卖订单也不少，尤其是一天10多份龙虾饭订单，使老板娘练成了剥虾熟练工，也解放了很多

“懒人”的双手。

夜宵小店，是让人心怀希冀的深夜食堂，也是留存在我们记忆里的夏夜浪漫。

开一家小店，呷一口烟火味道。

用一份美味的小龙虾犒劳自己吧，毕竟没有什么事情，是一顿小龙虾不能解决的。