

从日料到内蒙古美食

这家烤羊店

藏着草原烟火

夜幕低垂，华灯初上，鄞州区百丈街道箕漕街上一家主营烧烤的小店里挤满了年轻人，大家一边开怀畅饮，一边品尝现场烤制的特色美食，随性而惬意……经营这家特色烤羊店的老板叫王玉泉。



巴图鲁汉堡。



纸皮烧麦。



烤羊腿。

1 内蒙古羊肉
配上果木直烤

来自内蒙古的王玉泉从小就学习餐饮，一开始在北京从业，后来又到新加坡工作，积累了丰富的行业经验，也学到了很多技术。不过，长久以来，这位外表粗犷的内蒙古汉子做的都是日料。

2018年，王玉泉来到宁波开启一段全新的生活和工作经历。“宁波日料店不少，但要做出特色也不容易。”王玉泉想到了家乡内蒙古的特色烤羊。有原材料和供应链的优势，有长期从事餐饮行业的经验，又有对市场细分的探索，王玉泉萌生了开办具有内蒙古特色烤羊店的想法。

想到了就要行动，内蒙古汉子的性格雷厉风行，很快就在箕漕街找到了店铺，张罗起装修，带着一帮兄弟干了起来。

小店面积不大，进门就是开放式的烧烤台和操作台，边上一排座位，可以让食客直面整个食材加工过程，主打一个放心透明。边上几张小桌子，适合两三个朋友小聚。而两个半开放式的小包厢，适合10人左右的聚会。冰柜里放着各种酒水，旁边是从内蒙古空运过来的牛羊肉。店里还有成吉思汗画像和不少体现蒙古族特色的装饰物。

最醒目的就是中间那个半开放式的烤炉。王玉泉说：“我们采用的是果木直烤的方式，选取苹果木和荔枝木，具有果木特有的清香，配合内蒙古的羊羔肉，希望给宁波消费者带来不一样的美食体验。”



烤羊拼盘。



特色烤海鲜。



猛火直烤是特色。

2 让晚归的人有个地方歇歇脚

由于长期从事日料制作，王玉泉把不少日式烧鸟的技法融合进来。

“烧鸟的做法讲究食材的本味，调料简单，很多时候只有简单的腌渍，甚至只用食盐调味，讲究烤制的手法和火候的把握。”王玉泉表示，他们使用的羊羔肉隔天从内蒙古空运过来，为的就是保持食材的新鲜度。

内蒙古的羊羔肉不膻、鲜嫩多汁还富有奶香，是店里的特色。颇具内蒙古特色的纸皮烧麦也是很多食客必点的，充满颗粒感的羊肉被薄如纸皮的面粉包裹，猛火蒸熟后，一口下去，嘴里充满了羊肉的鲜香，是肉食老饕的最爱。酸奶炒米、巴图鲁汉堡、血肠、黄膘牛排等菜品也体现了这家小店的民族特色。

“目前，我们的内蒙古烤羊还

是很有特色的。”王玉泉一边动手烤着羊腿一边说，“我们特意布置了这样一个开放式的场所，就是为了让食客在品尝美食的同时，有一个聊天、交流的放松场所。”

跳动的火焰中羊腿和牛排滋滋冒油，氤氲的蒸汽中羊肉烧麦的香气扑鼻而来，配上一口精酿啤酒或者奶茶，再来一口奶皮子酸奶解腻，能让每一位食客放下疲惫、放松心情。

王玉泉告诉记者，当初选址在箕漕街，就是看中这条街上有咖啡馆、日料店等众多餐饮形式，周边还有星级宾馆和商业大楼。而客群基本上都是30岁左右的年轻人。“我们希望可以在这座城市给大家留一盏灯，让晚归的人有个地方歇歇脚，在热闹的城市里保留一份对美食的向往。”

记者 毛雷君 文/摄