哪家宝藏烧烤店是你的心头好

夏夜的烟火气里，是否藏着一家让你N刷的烧烤店——或许是街角那家烤腰子带焦边的老店，或许是夜市中能烤万物的宝藏摊，又或是藏在巷弄里用秘制酱料征服味蕾的小馆……那些让你牵肠挂肚的招牌菜、老板熟稔的招呼声和朋友围坐的热闹场景，都是独家记忆。来，分享你私藏的烧烤店，让更多人循着烟火气找到舌尖上的惊喜。

□文/本报记者 张沁 张敏
图/受访者提供

夏冰（36岁 寒亭区）光顾十几年的小店见证我们的幸福

推荐店铺:老青岛海鲜烧烤农家菜馆
（寒亭区益新街与志远北路交叉口附近）

上周五下班，我和媳妇又去了我们的秘密基地。从当初的小门脸到现在的大店面，算起来，这家店我们已经光顾了十几年。

“二十个肉筋、十个脆骨、两份五花肉。”我熟门熟路地点单，媳妇补充道：“再来条烤鱼，两瓶冰啤。”啤酒先上来了，瓶身冒着冷气。我用筷子轻轻一撬，瓶盖“啪”地弹开。媳妇凑过来喝了一口，嘴边沾了点泡沫：“这大热天喝冰啤最舒服。”脆骨上桌，烤得外焦里嫩，咬起来嘎嘣响，特别解压。媳妇忙着用生菜叶包五花肉，抹上酱料再放两片蒜，包好后递给我。我两口便吞下，蒜香混着肉香，解腻。盛烤鱼的大铁盘往桌上一放，别的菜都得挪地方，鱼身上盖着红彤彤的辣椒，底下的汤汁咕嘟咕嘟冒着泡，这菜量很实在。店里越来越热闹，我和媳妇边吃边聊，时不时碰个杯，媳妇吃得鼻尖冒汗，在灯光下亮晶晶的，这种感觉怎么说呢，好像超越了幸福两个字。

结账时老板给我们便宜了五元钱。夜风吹来，身上的烧烤味淡了些。媳妇摸着肚子说：“下周五再来？”我笑着点点头。

▲小青岛烧烤家常菜的烤串酱料很足。

冉涛（29岁 潍城区）好友聚会必去的“老地方”

推荐店铺:吉祥烧烤（潍城区西园街与月河路交叉口附近）

每次我说:“走,老地方！”朋友们就知道要去吉祥烧烤了。这家店开了很多年,老板是个爽快的东北大姨,热情又实在。

这家店是我和朋友的“据点”，价格公道、菜品佳，每次去总是热热闹闹的。我和朋友习惯先点盘毛豆花生，边剥边等烤串。店里的五花肉烤得特别好，肉很新鲜，肥瘦相间，烤得外焦里嫩，咬一口满嘴油香。烤鱼也不错，鱼肉鲜嫩且入味。有时候我们还会点酸菜粉条，很地道的东北味。夏天我们喜欢坐在外面，冬天就在屋里，围着烤炉特别暖和。虽然店里装修简单，但每次来都觉得很放松，跟朋友聊聊天，吃吃串，不知不觉就能坐好几个小时。记得有次突然下大雨，我们几个浑身湿透地跑进屋，大姨赶紧倒了热水，还多送了一盘烤馒头片。

这种小店可能不够高档，但就是让人觉得很亲切，像回家吃饭一样自在。现在写着这些，又想起烤五花肉的香味了，赶紧约朋友再去一趟，还是那句老话：“走，老地方！”

▼新华烧烤(旗舰店)的招牌菜展示。

琪琪（26岁 奎文区）自选+现烤,参与感和新鲜感拉满

推荐店铺:半粒焰炭火串烧
（奎文区东风东街与北海路交叉口附近）

最近发现一家超有意思的烧烤新店——半粒焰炭火串烧。店家采用“自选+现烤”的模式，把吃烧烤的参与感和新鲜感拉满了。

我进店就被一个超大冰柜吸引了，里面整齐摆放着各种串，从鲜嫩的鸡肉、厚切的五花肉，到各类海鲜和蔬菜，应有尽有。自己拿盘子，想吃什么夹什么，完全不用看菜单纠结，选好后递给厨师，静等美味。看着厨师熟练地翻烤，油脂滴在炭火上“滋啦”作响，闻着越来越浓郁的焦香，口水都要流下来了。我强烈推荐“黑猪五花青提”，黑猪五花肉被烤得外皮微焦酥脆，中间竟还夹着一颗青提，也不知道是谁发明的这种搭配，一咬下去，青提瞬间在嘴里爆开，清甜的果味混合浓郁的肉香，口感很奇妙，吃一次就忘不掉。另外，店里的酸汤肥牛锅也很好吃，酸汤是地道的贵州风味，特别开胃，里面的肥牛片得很薄，吸饱了汤汁，再配上店里特调的灵魂蘸水，香得让人想把汤都喝光。

这家店不仅玩法新颖有趣，味道更是扎实在线。绝对值得你列入美食清单！

佳嘉（33岁 坊子区）跨区打卡我家的“夏日烧烤食堂”

推荐店铺:徐记烧烤不夜城
（奎文区樱前街与虞河路交叉口附近）

家住坊子区，我却总爱带着老婆孩子去奎文区撸串，因为那里藏着我家的“夏日烧烤食堂”。

推荐店里的叉烧五花。焦脆的五花肉裹上秘制酱料，用生菜一卷，香而不腻，女儿能连吃三卷。蒜瓣肉是我的最爱，嫩滑的肉块穿插着烤到微甜的蒜粒，一口爆香，完美诠释“吃肉不吃蒜，香味少一半”的真谛！烤板筋也好吃，弹牙有嚼劲，还有脆嫩挂汁的烤心管、甜咸交织的烤马步鱼……总之，这家店的烤串非常符合我们家的口味。

营业到深夜的烟火气，人均50多元的价位，这家店留下太多我们一家人的温馨与回忆。每次看到女儿举着烤马步鱼傻笑，就知道这20分钟车程值了。