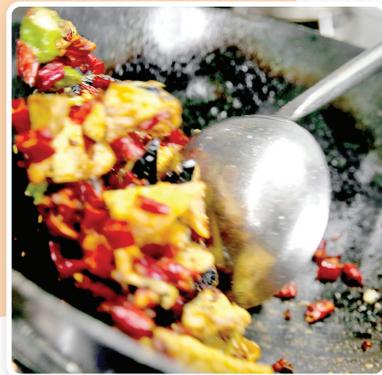


点亮夜经济 丰富夜生活

河东陈记 不只有烧烤

□记者 景斌 实习生 郭润馨



▲香酥脆皮茄

取生西芹洗净,去掉头和尾,再把剩下的茎秆折成一个个5厘米长的小段,在此过程中要去丝,然后将西芹段泡入水中1个小时左右;

经过浸泡,西芹段看起来嫩如碧玉,捞出装盘,加入常规调料;

接下来,就是热油,辣椒、花椒等爆香;伴随着一阵“滋滋滋”的声响,热油深度融入西芹段,调料也随着热油自上而下,慢慢包裹住西芹段;

紧接着,起锅烧油,放入辣椒、花椒等,大火爆炒两分钟即可;

此时,色泽金黄、酸甜脆香的“香酥脆皮茄”就出锅了。

这也是许多食客到陈记的必点菜之一。在广大“吃货”的印象中,陈记的烧烤是一绝。那为啥这两道素菜,也这么走俏呢?

因为陈记,不只有烧烤。在河东餐饮界,陈记算是一个特别的存在了。从当初的摆地摊到现在的烧烤城,30多年过去了,陈记当家人陈安秋硬是凭借着一腔热忱两双手,披星戴月下苦干,在运城烧烤领域占据了一席之地。

陈安秋的老家是临猗县楚侯乡郭村,20世纪90年代初,他和妻子怀揣着对美好生活的向往,进城了。

那时的河东夜市,还不似现在这般热闹,年轻气盛的陈安秋也没想过今后要如何大展拳脚,因为摆在他眼前的就是一个小摊位,还有一个小推车。

披着黄昏出摊,顶着三更回家,有很多次的夜里,这个朴实无华的古郁小伙都有点熬不住了,“那段日子太难了”。

可每当开摊,看到人来人往的场景、看到大家大快朵颐的样子,他又觉得再苦再累也值了。“有人来咱这儿吃饭,还和咱慢慢处成了朋友,这就是对咱的最大肯定。”陈安秋回忆说,“如果没有客户的认可,没有朋友的帮衬,我是很难坚持下来的。”

随着时间的流逝,一家小小的地摊,已经支撑不起陈安秋的“烧烤梦”了。2000年的时候,从摊到店,他开始了门面经营。

不变的是那个人、那个味、那个老地方,变化的是店面扩大了、顾客越多了、饭菜多样了……

于是,那普通得不能再普通的锅碗瓢盆,烹制的不仅仅是一把烤肉、一盘花甲、一份炒面,还奏响了陈安秋对生活的执着、进取和拼搏。

江河不语,自然澎湃。此后十多年,陈安秋更加专注地把好原料关、烤出好味道、只要良心价。

2017年,经营面积再上一个台阶、装修风格令人耳目一新、菜品种类更加丰富的“陈记烤城”在河东夜市开张了。

“陈安秋这人,厚道、实诚、仗义,而且勇于创新,难怪生意越做越大。”有朋友这样说他。

如今的陈记早已完成了跨越转型,经营面积达到5000多平方米。除了人们

熟知的河东夜市店、黄河夜市店,它还在盐湖区舜帝陵景区对面,开了家南薰坊店,在临猗也有了直营店。

特别是南薰坊店,陈记在店面设计上更加潮流时尚、菜品创新上更加包容多元。像爽口脆西芹、香酥脆皮茄等,就是陈记外出考察回来再自我提升的菜品。

“陈记,不只有烧烤。”陈安秋说,“就是要打造河东、乃至山西最大的烧烤城,让人们能‘一站式’品尝到涮、烤、炒、煮及凉拌等美味,让陈记成为本地人与外

地人了解河东餐饮、河东文化的一扇窗口。”

每当夜幕降临,华灯初上,陈记烤城的热闹与鼎沸,让这座城市增添了几分温馨与闲适、自在与活力。还有那浓浓的烟火气和江湖味,总能抚慰忙碌一天的疲惫与无奈,唤起人们对生活的憧憬与激情。

这说话间,就到撸串的时节了,如果你还在犹豫不知道该去哪个烧烤店打打牙祭,不如就到陈记烤城看一看。



▲爽口脆西芹

□本版摄影 记者 张国平 景斌