

# 津城夜市的美食探秘之旅

■本报记者 马士雯 实习生 赵萍 文并摄



随着夏季的正式到来,各种爽口、开胃的小食和解暑冰品便成了大家的首选,于是很多人选择到“夜市”逛一逛。在天津最受吃货爱戴的便是红桥区的“洪湖里小吃街”了。其位于地铁一号的洪湖里地铁站旁,所有摊位基本从傍晚开始营业,到了晚上八点多,整条街头头攒动热闹非凡。洪湖里夜市充满着浓重的市井气息,让人感觉像是回到了过去。

## 18:15 只此一家炒酸奶

刚过六点,夜市还在苏醒中,就已经有零星的学生来此买零食,也有下班路过的上班族来买熟食带回家。随着天气日渐炎热,夏季解暑的冷品开始畅销,洪湖里的小吃街就有一家名叫只此一家炒酸奶的冷品店。其产品都是现点现作,顾客能目睹全部过程,并且作为原料的酸奶老板娘坚持只有用开菲尔。首先将满满一大瓶开菲尔酸奶倒在特制的机器上,将食客所点的水果切碎放入,紧接着将酸奶与果肉反复翻炒让两者的味道充分融合在一起,再加入炼乳增加炒酸奶的奶香味儿继续翻炒,待翻炒均匀后像摊煎饼果子一样摊开等待其凝固成型,最后用铲子切成小块儿放入塑料杯中。入口丝丝凉凉,水果与酸奶的结合带来了味道上的升级却没有混乱的口感,而且果香浓郁,奶味厚实,整体酸甜适中。

推荐评价超高的芒果炒酸奶和 Only 巧克力炒酸奶。店家选用的杯子也很符合夏天的基调,是可爱的花朵形状,有多种颜色可供挑选,拿在手里回头率超高。

## 18:44 霸丸团

此时的夜市人还不算多,被右手侧飘香的芝士味道所吸引,走进一瞧是一家名为“霸丸团”的店铺,主打爆浆玉米烧和黄金御饭团两种小吃。它家的玉米烧系列是在日式玉米烧的基础上加入了可以拉丝的马苏里拉芝士,搭配上肉松、玉米、柴鱼片、海苔等辅料,最后淋上番茄酱、蛋黄酱、沙拉酱。成品有满满一饭盒的量绝对实惠,并且多种食材组合出高颜值的外貌,一定会让很多女生驻足品尝。味道上,芝士的加入使得食物整体不仅有鸡蛋爽滑软嫩的口感,还有浓郁厚实的奶香味儿,回味有一丝丝甜香。黄金御饭团,有点类似 711 的饭团,但胜在配料足,大片的芝士配上油炸至金黄色的饭团,再用海苔裹起,最后淋上酱汁,吃起来外焦里嫩。第一次去的朋友不用担心该尝试哪款美食,店主会耐心为你提供建议的。

## 19:02 杨记正宗虾扯蛋、疯狂烤虾

一到七点,夜市的人流量渐渐增加,它更具活力的一面开始展现出来。走到一家卖台湾风味的小吃店,本来以为卖的会是传统的章鱼小丸子,其实是叫

做“虾扯蛋”的小吃,一份里面有6只,每个“小丸子”里都有一条完整的鲜虾。虽然名字听上去有点怪,但味道是真的好。小店选用的主要原料是鲜虾和鹌鹑蛋,将鲜虾去头、去壳、去虾线,在烧盘里的每个半圆形凹槽中放入一层底料,再放入处理过的虾肉,然后快速打入新鲜的鹌鹑蛋,高温让澄黄色的蛋液瞬间定型,烤制一下后翻转已成形一半的虾扯蛋,使其变成一个滚圆的小丸子。

老板手法娴熟,动作极快,不一会儿的功夫好几份“虾扯蛋”就新鲜出炉。小店有12种酱料可供顾客选择,实在不好抉择可以咨询热情的老板,淋上酱汁趁热吃,鹌鹑蛋和虾肉两种食材的鲜味不停地在口腔里来回冲击,虾肉爽滑有嚼劲,鹌鹑蛋鲜嫩味美。

## 20:05 美肴冰品

刚过8点雪奶便已售完,可见美肴冰品家的主打是多受欢迎。美肴冰品是天津本土平价冰品的代表,货真价实的奶冰让它最终在众多冰品店中生存下来。提早售罄的雪奶,改进了传统刨冰的粗糙和颗粒感,入口即化,味道清新,奶味十足,犹如雪花飘落在味蕾之上。雪奶中王牌是抹茶雪奶、巧克力雪奶和至尊雪奶三种口味。抹茶雪奶,挑选品质上等的绿茶为原料进行制作,兼具茶叶的清香和微苦而不涩的质感。巧克力雪奶,其味道先苦后甜,类似香水的前后调,刚尝是微苦,再品一下巧克力的香甜,味道就出来了。美肴为了保证雪奶的品质,用进口黑巧为原料制作巧克力雪奶,从不计较因此带来的成本增长。

除了雪奶,美肴的鲜果刨冰也是值得品尝的美食。大块果肉实实在在地覆盖在整份刨冰上,而且一直保持着水果和刨冰五比五的比例不变。美肴的红豆也是有独门的制作方法,因为红豆不易熟,长时间的烹调又会让红豆失去香甜软糯的口感,所以这门手艺是需要时间的练就方能炉火纯青。量多实惠、料佳味好、价格亲民就是这三大特点让美肴冰品能持续收获各路吃货的赞誉。

进入八点档,洪湖里夜市才算是完全苏醒过来,经典的美食其实还有很多,例如:传统小吃油煎焖子、新颖的鸡蛋仔、各种烤串和现烤海鲜大排档。还在犯愁去哪里打开食欲的小伙伴们不妨去洪湖里的夜市,展开一场美食探秘之旅。

