

与火为伍 直面“烤”验

——记者体验高温下烧烤师傅的日常工作



温度计显示烤炉前
温度达65.1℃。

李敏正在烤串。



○○全媒体记者 宁静波 李汶璟

立秋不见秋，白天的气温越高，夜晚的大排档就越热闹。烧烤、螺蛳鸭脚煲、小龙虾……当夜宵江湖里的食客们大快朵颐时，有那么一群“隐世高手”——烧烤师傅，正与熊熊炉火一较高下。8月15日晚，记者到鱼峰区荣军路一家烧烤店，切身体验了一把夜宵江湖背后的滚滚热浪。

当晚8时，夜幕降临，烧烤店内已有不少食客在等待，穿堂风裹挟着炭火香与孜然味在席间流转。踏入后厨，热浪瞬间裹身。烧烤师傅们正对炭火，满脸汗珠，不停翻转着手中的烤串。只见50岁的烧烤师傅李敏右手持长柄刷子快速地在肉串上刷了一层红油，左手握着竹签不断翻动，“这是我们的秘制红油，刷上去能锁住肉汁，还能增香。”李敏边烤边说。待炭火将肉串烤得滋滋冒油，李敏手腕轻抖，将白芝麻、孜然、辣椒粉均匀地撒在肉串上，动作如行云流水，一气呵成。

随着点单量增加，炭火越烧越旺，厨房里的温度也逐渐升高，此时烤炉旁的温度计显示为65.1℃。串好的烤串放上烤架，李敏熟练地调整着烤串间距，左手拇指抵住签头转半圈，右手刷子顺势补匀酱料……几番动作下来，脸早已被熏红，脸和脖子上也布满了细密的汗珠。

系好围裙，记者学着烧烤师傅的样子，先体验了一把烤串：看似轻松简单的翻串动作，需要的巧劲和力度可要学半天；火候万一没把握好，一把肉串就浪费了，味道差之千里。才短短几分钟，记者已是汗流浹背。“夏天烤串，最考验火候和耐心。”李敏在一旁细心地指导记者，“注意把握刷油、刷酱、撒料的时机和分量，靠炭火的温度把肉香逼出来。”

十几串食材刚放上烤架，油星便噼里啪啦地溅在围裙上，烫得人下意识地缩手。记者想模仿师傅们潇洒转串，却因力度不均让几串肉串歪倒在炭火里，瞬间焦黑。“别急，我来。”李敏手快，将焦串挪开，手腕顺势一翻，就把剩下的肉串摆得整整齐齐。他说：“烤了10多年，猪牛羊、鸡鱼虾，哪种肉耐烤，哪种要急火快烤，闭着眼都能说出个门道。”

此时，厨房里已经被层层热浪围住，眼前是灶台上时不时高高蹿起的火苗和弥漫的油烟，耳畔是“滋滋”的冒油声，呼吸间全是热气。“夏天在厨房里工作没别的，就是热。”李敏一边烤串一边说，“后厨除了要接受‘烤验’，也要接受考验，学厨过程中很难避免烫伤、刀伤，身体和心理素质差根本做不下来。”说话间，烤好的烤串被服务员端上了餐桌，但烧烤师傅却不能停下来，又马不停蹄地烤第二串、第三串……

店里准备了绿豆汤、冰西瓜，师傅们闲暇时吃一口，既补充水分，也能降温。但在高峰期，点餐的小票成堆，烤架上的肉串、蔬菜、海鲜塞得满满当当，师傅们要盯着每一串的烤制进度，生怕烤不出最佳口感。“后背的衣服能拧出水是每天的常态。”李敏笑着说，高温下的工作强度远超想象，从下午4点半到次日凌晨2点，3名烧烤师傅要在烤炉旁轮流工作近10小时，忙的时候一天要烤制2000多串食材。

湖南游客杨浩霖特意来这家烧烤店打卡。“朋友推荐说这家店烤串带着独有的‘柳州味’，我特意来尝鲜。这个味道果然没让人失望，烤肉串外焦里嫩，豆腐皮吸足了酱料，一口下去香得直咂嘴。”杨浩霖说。

“这两年，柳州成了游客们喜爱的城市，我们店也被挖掘出来，现在生意越来越好，外地游客越来越多。”该烧烤店老板盘水兰介绍，今年是她经营烧烤的第20年，从街边小摊到老牌烧烤店，靠着好味道、老味道，她家的烧烤店每天都营业到深夜，“从服务市民，到这个‘柳州味’为外地游客所喜爱，看着大家吃得满足，就觉得这20年的烟火气没白守。”

凌晨1点，街上的行人渐渐稀疏，烧烤店的烟火气却丝毫未减。李敏擦了把汗，将最后几串烤得焦香的五花肉递给服务员。后厨的排气扇仍在嗡嗡作响，将热气与辛劳慢慢吹散。

记者手记：65.1℃的烤炉前，烤串翻飞间尽是滚烫。记者体验烤串不过几分钟，就已汗流浹背，更不用想烧烤师傅们十年如一日的坚守，烫伤、辛劳是常态。这方寸烤炉，烤出的不只是游客称赞的“柳州味”，更藏着一座城烟火气里的匠心与温情。

↑记者(右一)
和烧烤师傅一起烤
制食材。

←李敏额头上
挂满汗珠。

↓烧烤店内
有不少顾客。



高温下的劳动者