



香喷喷的烤鱼烤好了。



羊村烧烤店店员忙着穿串。



马建涛、罗瑞蕊夫妻正在穿羊肉,为即将到来的晚餐做准备。



食客在羊村烧烤店撸串。



食客在大草滩村文化休闲长廊散步。

小村落演绎一方烟火美好滋味

本报记者 何春泉 文/图

3月16日,临近午时,呼图壁县园户村镇大草滩村,沿路一家家烧烤店飘出诱人香味。三三两两的食客推门而入,落座点餐,推杯换盏之际,空气中弥漫着浓浓的烟火气。

对于很多吃货来说,一座城市的灵魂就藏在一条条充满香气的街巷里。

羊村烧烤、沙力戈壁烧烤、逸晨烧烤、桃源居烧烤、红房子烧烤、老院子烧烤……大草滩村这条近1公里乡道上的16家烧烤店,在呼图壁县烧烤圈小有名气,这条街也被食客们唤作“烧烤一条街”。

手端刚刚烤好的羊肉串,羊村烧烤店老板陶亮热情地招呼来客,食客熟络回应,说笑间,小店里充盈着暖融融的氛围。

炭火烤制出来的羊肉串滋滋作响,焦香四溢,叫人看着分外有食欲。再尝尝烤得外焦里嫩的油包肝,咬一口满嘴流油,一众食客大呼过瘾。

羊肉串、烤羊排、架子肉、烤大虾、烤羊腰、烤青椒……60多种风味的烤串,不管是多么挑剔的味蕾,都能在这里得到满足。此外,各式小炒和特色大盘菜也给了顾客更多选择。

很多烧烤店把黄面作为主食来搭配烤串,似乎不吃上一盘黄面,烧烤饭局就不算圆满。羊村烧烤店的现拉黄面远近闻名,很多客人都是奔着这碗面而来。

烧烤店一开就是5年,陶亮是大草滩村人,也是烧烤一条街最早开店的一批村民。“每天的营业额在万元左右,最高能达到2万元。”说着话,陶亮把色泽金黄油亮的带骨羊肉从饅坑里取出,一时间,肉香四溢。

“我刷抖音看到羊村烧烤店老板发的视频,就带着朋友来吃,果然味道正宗,攒劲!”呼图壁县居民冯先生笑着说。

送走了中午就餐的客人后,陶亮加紧补充食材。他告诉记者:“随着天气转暖,生意越来越好。每年夏季,我家后院的夜市天天客满。今年,我们做好了充分准备,在保

证食材质量的同时不涨价。”

同样,经历了一个忙碌的中午,经营着沙力戈壁烧烤店的马建涛、罗瑞蕊夫妻还没有停下手中的活计。两人分割完羊肉就开始穿肉串,为即将到来的晚餐做准备。

天色渐暗,食客临门。各色烤串在长炉上一字排开,炉子的不同位置温度不一,马建涛根据不同烤串所需要的火候来安排放置的地方,两只手一刻不停,翻转、撒料,忙而不乱。

这时,罗瑞蕊也马不停蹄地将烤好的肉串整理好送到客人桌上。炙热的烤炉边上是夫妻二人忙碌的身影。

马建涛说自己最拿手的是烤全羊,用的是爷爷传下来珍藏了30年的配方。他的烤全羊不干不柴,羊肉特有的香味非常浓郁。“我们最大的特点是佐料坚持自己配制,保证烧烤的味道和品质始终如一。”马建涛说。

在大草滩村经营烧烤店的基本都是本村村民,凭着独特的“烟火气”,靠着口口相传的好味道,他们的生意越做越好。

呼图壁县园户村镇大草滩村党总支书记马鲁国说:“综合考虑我们村人均耕地少、地理位置优越、烧烤餐饮美食街知名度高等因素,我们把餐饮、旅游、民宿作为今后发展的主导产业,以产业振兴为基础,全力以赴推进项目建设,探索出强村富民的新路径。”

如今,大草滩村的乡村酒吧、烧烤一条街、夜市广场等项目都在有序推进中,大草滩村还计划成立旅游服务公司,实现村民自我管理、自我管理。

“我们采取倒排工期、责任到人及明确时间表、任务表来推动项目快速落地,保障项目建设顺利完工。”马鲁国说。

方桌排开、火炉一摆、食材穿串、炭火炙烤、手掌攥紧、转动铁签,这就是快乐的味道。烧烤一条街已汇聚起推动大草滩村加速崛起的强大动力,让小小村落大步行走在产业发展的“春天里”。