



大隐隐于世 小隐隐于山林 隐家日式烤肉带来的感想

欲逍遙世外,难忘江湖

百花丛中过,片叶不沾身。这种大隐境界,宝哥仍然望尘莫及。宝哥最近有点闹心或者说是郁闷。五指山因为限购认购的房子可能泡汤,可见,率土之滨莫非王土。2016年元旦前的一天,在海南五指山市认购了一套小房子,准备退休后隐居于此,工作期间休假也可以来此小憩几日,休整那疲惫的心灵。宝哥有一点文人情怀。最大的理想就是花钱不多,住在一个优美的地方,游山玩水,写点东西。

其实,我也知道,在信息社会的互联网时代,地球就是一个村子,无论你住哪儿,都会被信息轰炸。小隐于山林也很难做到。那么就“大隐隐于市”!其实,说这话有点自欺欺人,所谓人在江湖身不由己,给自己一个借口容易,但对功名利禄,真正做到心如止水却很难。

但是人有点追求总是好的。我发现像我这种有点想法的人不少。我在采访路路小龙虾时,路路给介绍了一个朋友是隐家日式烤肉高新区店店长袁超兄弟,他当时正在路路小龙虾店玩手机,等着打包带走,回去与他的发小兼合伙人宋文林一起大快朵颐。友谊可以背书,品质也可以背书。路路说他家的日式烤肉不错。我们俩就互留联系方式。

于是就有了上周日宝哥约了几位朋友品隐家日式烤肉高新区的缘分。

日本一小店 回来两小店

我以为老板姓隐,原来姓宋。“隐家”是他的一种理想。隐家日式烤肉高新店坐落在丁豪广场南侧,一个偏僻的地角儿。

我是坐123路

本报记者 周爱宝

采菊东篱下,悠然见南山。是小隐的一种境界。结庐在人境,心远地自偏。是大隐的一种境界。看破红尘,归隐山林,逃避纷扰,希望寄情美丽的山水忘却世事,这只是形式上的隐,小隐;在市井中,面对嘈杂纷扰仍可以心静,甚至战胜纷扰,淡泊和随兴,才算厉害。



公共汽车去的,倒是顺利地找到了,但我的两个朋友是成功人士,智商很高却在这个开发利用非常一般的丁豪广场转来转去找不到,看到这个荒凉的地方,他们心里都有点心烦,爱宝也是第一次来,发现这个位置到了都不好描述。

好在人家叫“隐家”,好找就不对了。

店主袁超听我口音问我哪儿人,我说诸城人。他妈妈也是诸城人,他在诸城长到四五岁,后来在济南长大。因为隐家日式烤肉的精髓和餐饮文化精神代表是宋文林,袁超汇报宝哥要来的消息,宋文林放下老店的工作赶了过来。我们三个中年人进屋入坐,知道这里没有单间,只有六人的隔断,是宝哥的到来打破了小店的宁静。一个好的饭局,得有几个有趣的朋友,那天这个饭局还行,除了年龄偏大一点,对这些年轻人喜欢的饮食略有不适应外,有美女入席,气氛轻松起来。

宋文林在日本呆了八年,在名古屋开了一家烤肉店,他喜欢名古屋的宁静,本想一直在日本隐居下去,但随着父母年龄增大,两年前他把名古屋小店托管给朋友管理,自己回国后发现其他的也做不了什么,还是开个日式烤肉店吧!他的发小袁超当时还在一通信运营商工作,也赋闲了刻板机械的上班族生活。于是,两个1986年出生的年轻人开始了自己崭新生活。宋文林熟悉精选牛肉和腌制技术,袁超懂国情会管理,小店红红火火干起来了。

“菜香不怕巷子深”

宋文林说在日本不像咱们国内那么大的店,吃个饭像赶集似的热闹。就是一个个小店,各有特色,细分人群。他的第一个店就四个桌子,这家新开的也不大,就50平方米。他说他的牛肉除了一款日本和牛是日本进口的以外,全是本地采购,他在日本已经熟悉了牛的部位,如何把筋等不适合烧烤的部位剔掉,因为熟悉业务,他能选到本地最好的牛肉。所以他要每天去选牛肉。

我们是第一桌,上菜也很快,一盘盘切好腌制的牛肉端了上来,宋文林亲自给我们烤制,肉制和火候到位,我在济南还真是吃到这么正宗的烤牛肉。小炉子正面的炭火旺,烤算子的烤肉滋滋地响着,炉子上专门的烟道吸走产生的油烟。只有香味留在餐桌。宝哥发现,一会儿就上满了人了,像极了上周爱宝采访的米其林大厨说的,“菜香不怕巷子深”。

宋文林说,我要做让普通人家也吃得起的日式烤肉,我家烤肉的性价比高,算起来不比街头的烧烤贵多少,关键是咱家的东西货真价实。因此利润不高。有许多人过来尝了之后,问能不能加盟开个分店?宋文林说控制不了质量,我们宁肯不开。慢慢地做几个小店也很好。

看来,出世入世,隐与不隐,是一种心态。能够对抗喧哗的世界,保持自己的一份清醒和独立的人格,就是一种“隐”,大也吧小也吧,只要用心做事,靠品质说话,面对纷扰的世界,不走旁门左道,就是一种境界。

扫银联
二维码
品齐鲁
美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表

但为美食不顾身
一个九零后眼中的隐家

赵碧晗

这个以瘦为美的时代,多少人即使吃一小口肉也要细细思考究竟是不是自己能摄入的卡路里含量。那种能让人克制不住欲望的美食并不算多,细想起来,烤肉必须算其中一样。

在济南,形形色色的烤肉店不在少数,大到高级餐厅的厚切牛排,小到街边路沿的露天烤串,能让人迷恋、流连忘返的还有一家大隐隐于市的日式烤肉。

日式烤肉与现今盛行的韩式烤肉不同,韩式烤肉从我们日常烹饪的意义上讲,其实是煎肉,肉类放在托盘或油纸上,基本不与明火接触;而日式烤肉大多数是炭烤或燃火烤,将肉块放在网状的铸铁条上,这就决定了肉类可以直接接触明火或者炭火,因此很少有水分腌渍,对肉的要求也相对较高。

在隐家吃烤肉时,最享受的时刻莫过于将一块厚切牛舌或西冷和牛齐齐整整地放在烤盘上,看着火苗从铁条的缝隙间钻出,在肉的周围摇摇摆摆,不多时,就能听到油脂从肉中向外渗透并滋滋作响,此情此景,怎会不让人欲罢不能?在这个时刻,什么卡路里,什么减肥,通通可以抛诸脑后。天大的事情,吃过这顿再说吧。

如果你看到肉是腌制过的,烤过之后就不要急着蘸酱汁,往往咸度已经足够。在烤时,不需要烤到全熟,只要看到肉的两面都开始变色并向外冒油就好了,如此这样,你才能吃到内里还鲜嫩多汁的肉。尤其是隐家最为特色的厚切牛舌,将一片片牛舌铺满烤盘,一定不要烤到全熟,那样会失去它应有的口感。夹起一片入口,细嫩又有嚼劲,简直叫人念念不忘。

如今人们选择进食的地点,往往要讲求“情调”。隐家采用的是整体的日式室内设计,而日式设计为什么容易被大众接受,是因为它们符合人们对“成体系的美学”的追求。日式风格的建筑美学其实就是这样,在有限的空间里划分出各取所需的区域,又在无形中透露出一些似有似无的仪式感。大众其实是容易为仪式感而折服的,可以不出国门便体会到相对纯正的日式风味,一碟碟肉菜顺序端上桌,经由你手将它们烹饪入味,入嘴的每一口都是香气四溢。若感觉腻,便配上腌制的姜片或芥末章鱼,纯正又清口。对了,还有那蒸腾着热气的牛尾汤,不管在哪个季节,总会让人惦记着暖流缓缓滑向胃里的感觉。

现如今,各式各样的料理店不胜枚举。它们风格不一,花样繁多,甚至让你不出国门也能体会到各种异域风情的美味。但若说有一家店可以让我有一餐饭可以想着“吃完这顿再开始减肥吧”,那一定就是隐家日式烤肉了。

