

口味丰富 烤地瓜成为宠亲新品

深财坊

辽沈财经工作室

北方的冬季，烤地瓜是很多人的最爱，从铁皮炉内刚刚拿出来的烤地瓜，滚烫滚烫的，吃上一口香甜软糯，既解馋又暖心。

流着焦糖的烤地瓜实在是诱人，许多人为了实现烤地瓜自由，干脆买上一整箱，自己在家用空气炸锅烤制，随时可以吃上美味的烤地瓜。

如今，传统露天焦炭烤地瓜已经难得一见，已经逐渐被多功能的烤箱和烤炉所取代，并且步入门店及装修豪华的卖场，一些店主还将烤地瓜与水果相互融合，花样百出，味道更丰富了，深受年轻人的喜爱，同时附加值也得到了明显提升。



王瑞成正在帮顾客挑选烤好的地瓜。

受访者供图

烤地瓜成为宠亲新品

为了全方位展示东北的文化和特色，上个月中旬，沈阳文旅部门在机场、高铁站等地迎接南方游客来沈，特意举行多种活动，还准备了芭蕾、小提琴等表演形式的联欢会，奉上了许多好贺，发热鞋垫、冰糖葫芦、东北话手册、人才宣传册，烤地瓜也非常精致，切开的地瓜上面铺上芋泥和布丁，非常受欢迎，还给配勺，这一操作让许多第一次来沈的游客大感意外，“这样的烤地瓜我从来没吃过，美味又暖心”。从外地返沈的本地市民品尝到新口味的烤地瓜也惊讶道：“这到家了还有免费的烤地瓜，我还能多买一份带回去不？”

1月28日至30日每天下午，沈河区文旅部门在小南教堂前的广场连续举办三场“东北大地瓜喊南方小土豆来沈阳过大年”活动，新烤的干瓢红薯免费赠送，让到场的游客无不感受到东北人的热情与贴心。

以往普通的小吃，如今却成了招待亲朋的美味，烤地瓜配勺，美味又贴心，小小的烤地瓜赋予东北地瓜新的文化内涵，游客吃的不再是没有灵魂的地瓜，而是展现出了东北特有的文化魅力，通过这些活动，游客不仅品尝到了美食，还能感受到东北人的热情和真诚，加深了对东北的了解和认识。

到沈阳来游玩的重庆人沈女士称，前几年来过一次东北，也曾在街边买过烤地瓜，用纸袋装着就走了，在没人的地方就开吃，那真热得烫手，只是那炭烤的外皮怎么小心都会弄脏手，加上有糖分流黏手，“我在沈阳中街，吃烤地瓜不仅配勺还给湿巾呢，这种贴心的服务让我感受到东北人的细心、真诚和温暖，印象东北，沈阳最美”。

烤地瓜店一天售出80斤

“我选的地瓜都是口感好、个头足的优秀地瓜，五年来得到了顾客的认可”，位于铁西区建设大路附近的大成烤地瓜店主王瑞成告诉记者，虽然每天的销量忽高忽低，但平均下来日销量可以达到80斤左右。

王瑞成使用的烤地瓜设备为电驱动，每次摆满就差不多有40斤，一烤就是一个半小时，“我的设备大、地瓜个头也大，烤的时间长，正常的四五十分钟就差不多了”。

王瑞成选的地瓜个头在0.6-1.5斤之间，烤完之后会有三成左右的缩水，但拿到手里仍然沉甸甸的，“我也没想到，这辈子误打误撞闯进了烤地瓜这一行，也是经过拜师学艺加上自己钻研才站稳了脚跟”。

王瑞成每天独自一个人守店，“妻子在沈北

大学城开了同样的店，前几年还有另一个店呢，由于成本、环境等因素被迫关闭，现在只剩下我们夫妻俩手里的两个店了”。几年间，夫妻俩就是凭着自己的努力守着两个小店，养活这个家，他们在传统烤地瓜的基本上还进行了业务扩展，增加了地瓜干、地瓜片、牛肉干等系列，效益也愈发向好，除了到店的顾客外，在外卖平台上收获更大，“现在平台销售快占到了总销量的六七成了，我挺有信心的，以后的市场会越来越好”。

人们对烤地瓜的需求受季节影响，一般都是天气转凉之后才开始逐渐增多的，王瑞成摸索出来的经验是，夏天销量虽然淡，但烤炉不能停，“一年四季都在卖，顾客只要吃地瓜就能想到我。夏季选择的品种都是南方产的红薯，成本会比秋季时高一些，但稳定的顾客也就无所谓了。”

年轻人青睐花式烤地瓜

记者在街中街一带的商场、夜市看到，普通烤地瓜难寻，取而代之的是口味丰富的花式烤地瓜，仅凭惹人的外观就难以抗拒，颜值确实让人有了购买的欲望。

烤红薯躺在一个包装精致的纸托中，珍珠酪酪蜜薯、焦糖布丁蜜薯、豆乳麻薯烤薯、芋圆桂花麻薯、糯米糍红薯等，这千奇百怪的名字让人看到，这已经不是一个简单的烤红薯了。

在价格方面比传统烤地瓜也有了提升，“我们这里都是按份售卖的，每份20元”。在商业区，花20元品尝新鲜出炉的花式烤地瓜，既满足了几时的记忆，又探寻了新潮，这多花的几元钱倒也不算亏。有店家表示，年轻人对新口味有

着与生俱来的好奇，绝大多数的新口味烤红薯都是被年轻人买走了，“他们不计较价格，买完之后还会通过个人媒体帮助宣传，促进市场的良性发展。相反，传统的老式烤地瓜已经很难提起他们的热情来”。

通过外卖平台搜索烤地瓜，各种商家推出的新品层出不穷，网上下单，用不上多久就送到面前，“一杯饮品，再配上一款烤地瓜新品，能美一下午”。孙女士逛街时品尝过几次花式烤地瓜之后深陷其中，自己在家用空气炸锅进行尝试，“我的水平都快可以自己开店了，自己做完还不过瘾，有一半都送给朋友分享了，烤地瓜确实给我们带来了许多快乐”。

卖烤地瓜是“副业”

烤地瓜是很多人最爱，但随着城市的变迁，人们生活水平的逐渐提高，那种老式用铁桶烧炭烤地瓜的做法越来越少见了，只有在街边、早夜市偶尔能看到。在铁西一处地铁口旁，一个比普通微波箱稍大一些烤地瓜机置于三轮车上，也能做到现烤现卖，“我夏天卖烤苞米，冬天卖烤地瓜”。

“我们记事以后吃的烤地瓜都是炭烤的，这种传统烤制的方法因为存在时间久，人们记忆深刻，故很多人以为用炭烤出来的更符合自己的口味。现在摆在人流多的地方的烤地瓜机大多是六七个孔的，还有十多个孔的不等，易于翻转，烤制效果更好，出货量更大”，在皇姑区经营水果店的张先把烤地瓜当成了一项副业，只卖5个月，因为冬季里吃烤地瓜的顾客较多，“有些顾客在挑选水果时闻到烤地瓜味了，就顺手买一两个回家，我这一天也能卖三四十斤”。

烤好地瓜需要技巧 更要用心

烤地瓜的美味让很多人无法拒绝，记者走访发现，大家在表达对烤地瓜的热情同时，也吐槽了在加工过程中唯一的麻烦事，就是烤制后地瓜内的糖分凝化成糖流到托盘、托杆上，清理时需要花费很大力气。那些专用烤地瓜机明明是新设备，但外壳及窗体却出现大面积积焦黑色，其实并不是设备太脏了，而是由于糖分流出后受热焦化附着在金属上，清理起来特别耗时。业内人士称，流糖与三个因素有关，这个关键点掌控住，问题就迎刃而解了，地瓜的水分、烤制的方式、烤箱的温度和时间。

控制地瓜水分尤为重要，要选择新鲜、无破损的地瓜，在烤制前，将地瓜彻底清洗干净，去掉表皮上的泥土和杂质，有助于减少烤制过程中糖分流出的可能性。刚买来的地瓜要放在通风良好、阳光充足的地方晾晒几天，使其水分蒸发掉一些。这样做可以使地瓜中的糖分更加浓缩，烤制时更不容易流出。

在家中使用烤箱，最好在烤盘上放置一层锡纸，然后将地瓜放在锡纸上。如果担心糖分流出，可以将地瓜用锡纸包裹起来。这样既可以防止糖分流到烤盘上，也可以使地瓜更加均匀地受热。

再有就是烤箱的温度控制，通常设为250℃，将地瓜放入烤箱中层烤制。根据地瓜的大小和烤箱的实际情况，烤制时间一般在40分钟左右。在烤制过程中，可以适当调整烤箱温度和时间，一般情况下，再烤十分钟左右就有糖分流出，时间和温度控制到位，应该很容易控制糖分的流出了。

辽沈晚报记者 金国建



辽沈晚报记者金国建
资深帮办专家，绝对值得信赖

新春走基层