

这里有来自内蒙古锡林郭勒的烧麦

主打笋尖、荠菜、虾仁三款内馅，给人一口一只的满足

□记者 朱蔚 文/摄



烧麦大家都知道，但舟山人印象中的烧麦，多是糯米馅的早餐款，且一只只实打实沉甸甸的，分量感人。

这里的烧麦，来自内蒙古，一笼六个，和着肉香，鲜美好味。

虽然位置稍有些偏，长峙岛如心西街的一角，然而“酒香不怕巷子深”，依然迎来八方来客。

招牌的烧麦有三种口味 各来一笼试试

朋友说家附近开了家烧麦店，口味蛮不错。

乍听烧麦二字并不感冒，然而一听是来自内蒙古的烧麦，小记立马来了兴趣，顶着正午的太阳，开车直达长峙如心西街。

找这家小店不算困难，临着河的一边，沿着西街古色古香的园林建筑一家家寻着，想起朋友说的，店门前撑着白色太阳伞的，抬起头一看，面前这一家不就是嘛，门头挂着的招牌，简单直白，就是“烧麦”两个大字。瞬间被逗乐了。

位置真的好找，只是这门牌也太直接了吧，老板是个实诚人。

推门落座，整家店不大的空间，门边上围着一圈长条桌小凳，中间摆着三张小长桌，窗明几净、清清爽爽的样子。招牌是烧麦，肯定是首选，定睛一看，主打三款馅料，笋尖、荠菜、虾仁，那就每种都来一笼吧。

竟然还有上海葱油拌面，看着照片确实诱人，于是要了一份。菜单上还有馄饨和水饺，别出心裁地挑了酸菜味的馄饨，想着试试看到底啥味道。

烧麦一口一只 汤汁饱满，各有滋味

首先出场的是葱油拌面，细面已经拌成了赤酱色，装在黑色的碗盆中，被撒在面上的碧葱葱花掩映着，配色极佳，立马唤起了食欲。

先夹着吃了两口，面条入味且香。

不多一会儿，三笼烧麦也上了桌，粉白晶莹的皮子，裹挟着不同的内馅，胖嘟嘟的一只一只，迷你且可爱的样子。只是顶上的面皮，略显干涩，呈现出未被水分浸透的白。

倒一碟醋，这就试试。

是可以一口一只的大小，笋尖和荠菜馅里都混合着肉馅，一口咬下，肉香和着蔬菜香，配着筋道的皮子，加上蘸的一口醋，满口生香，也能感觉到饱满的汤汁。真的好吃啊。

再来只虾仁烧麦，被皮子包裹着的整颗虾仁，一口提鲜，是大口的满足。

最后上桌的酸菜馄饨也别有风味，皮子是薄薄的那种，却是从未吃到过的内馅，酸菜和着肉末，恰到好处酸意开胃。总之，这是一家值得吃的店。

烧麦的皮子都是手工现擀 又薄又韧

问老板开业多久了，答说两个月。时间不长啊。果然，要不是靠推荐，一时间还真不容易找。

老板董树林来自内蒙古锡林郭勒，1983年出生，来舟山之前，已在江苏常州开了八年的店，卖的也是烧麦和馄饨，还有杭帮面。开在常州的时候，也是极其热销，一百平方米的店面，加上包馄饨的伙计，总共有十余人，忙的时候还需要连轴转。

他家烧麦的皮子都是现擀的，这样才能保证吃到嘴里是温润柔韧的口感。皮子是薄的，但又要有韧性，不宜太软。董树林说秘诀在于高筋面粉，揉完后再让它醒一会儿。这样做出来的皮子，才达到最佳的口感。

说到皮子上边那截白色略干的部分，他笑了，这在他的家乡内蒙古，这样的烧麦包完后，皮子褶皱顶部留出的显干部分会更多，当地人习惯了直接用手抓着那一截就塞到嘴里。被他这么一说，眼前就有了画面感。

到了南方，烧麦论笼卖，在他们北方，直接按数量起蒸，二两半斤起要。不过这里的斤两，说的只是皮子的分量，要是加上肉馅，就不只这一些了。

等到天凉 推出家乡的牛羊肉烧麦

开店之初，他也想过做内蒙古特色的牛羊肉馅烧麦，但不知道会不会被舟山人接受，打算暂时先看行情。

肯定会有人喜欢啊！我郑重其事地劝他，可以把牛羊肉馅的烧麦搬上日程了。来自内蒙古大草原的

羊肉烧麦、牛肉烧麦，光是想一想，都馋得流口水啊！

从常州来舟山开店，也是因为这里有亲戚在，便想着试试。刚到舟山，自然离不开亲戚的帮忙，现在开店的地址是本地亲戚给的指引，说长峙岛上的环境不错的。

如心西街的环境确实非常好，只是相对于长峙的整个商圈来说，位置还是略偏，自然流量也不多。

却也印证了“酒香不怕巷子深”，口碑就是一点一点踏踏实实做起来，来吃过的不少客人后来变成了常客，十个里面七个八个都说好吃。

周边小区的居民，买菜的时候就顺便拐过来，生的打包一些回去，第二天早餐的时候蒸着吃，经济实惠还好吃。

一日三餐 都能吃上他家的烧麦

自家的烧麦能被更多的客人接受，董树林坦言，在外卖单上也能有所体现，有几回是来自临城的外卖，平时一般的配送费大多在三五元，迄今最高记录的配送费是10元，和门店隔着七八公里的距离。

作为一名经营者，还有什么比这更开心的吗？说明好吃的烧麦，在短短两个月里，名声已经飞出了长峙，被不少临城的吃货接受了。

问为什么店名就起个“烧麦”二字，董树林微微一笑，轻描淡写地补充了一句，“前面有‘董二哥’啊。”再去招牌上瞄一眼，果真呢，只是这三个字比较小，也是因为他在家老二的排行，便起了这样的名字。撇去“董二哥”，只是“烧麦”二字的店头，也蛮有趣的。

这也是一家可以吃到三餐烧麦的小店，大清早的6点半，必然可以吃到热气腾腾刚出炉的烧麦。现擀的皮子，新鲜的馅，再来一碗汤汤水水的馄饨，最落胃。

而早餐这样的忙碌，一直持续到午餐，待到中午1点半左右收工。再营业，就是晚餐时间了，4点半开始又能吃上烧麦了，一直到8点多关门。

