

小店一开起来就火了，还让两位客人一顿吃了两百元 这家东北黏糊麻辣烫，到底有多好吃？

□记者 朱蔚 文/摄

这一家东北麻辣烫，在定海老城开了近两年，从刚开的时候起，就开到了吃货们的味蕾上。

不同于常见的麻辣烫，最后出锅装碗，还要再加上一勺浓稠的芝麻酱。整碗地拌开来，香得很。

每到饭点，麻辣烫店里就迎来一拨拨客人造访，小小的店堂里，人头攒动。来了的客人也总会问一句：“什么时候搬到新城啊？”

所以老板也开始物色起新城的店铺了。



每天都要煮上一大锅汤 是这一天的麻辣烫汤底

第一次吃到东北麻辣烫，就是在东北。这句话，没毛病。不过在吃之前，已听说过盛传的种种特点，比如“老式”，比如“黏糊”，这些词汇交织在一起，让人浮想联翩。麻辣烫是吃过不少，不过是汤汤水水的那种，黏糊的嘛，需要亲身体验。

所以，小记旅行到了东北，当仁不让地先要来一碗黏糊麻辣烫。到了漠河吃上一碗，到了阿城也吃上一碗，属实回味无穷啊。如同传说般，所有的食材烫完，最后浇上去的麻酱犹如点睛之笔，在碗里拌开后，黏稠的麻酱裹挟着食材，香味扑鼻，独有风味。

坐在定海的小李仙老式麻辣烫店内，谈及东北麻辣烫风味的“秘笈”，老板娘李琳笑说，关键的技术还是在于这锅汤，它是用多种中草药和调料熬煮而成。这锅汤，每天早上到店烹煮，需要在锅里熬上两个多小时。每日现煮成就的这一锅汤，用来烹制当日的麻辣烫，从上午一直到深夜，汤烧没了，也意味着这一天的营业到了尾声。

当初在这条不起眼的小巷子里试水开店，李琳夫妻俩的心里也没有底，虽也算闹市，可又在僻静之处——芙蓉商城和蓉浦学院的中间，这样的地段，会有人问津吗？再就是麻辣烫的味道，东北老式的黏糊口味，舟山人能吃得惯吗？虽然市面上的几个品牌麻辣烫，究其出处，多来自东北，可都已经入乡随俗地有过改良。

小店一开起来就火了 四种辣度任君选择

不管这个口味能不能被接受，

罢不能。

众人的口口相传 诠释了东北麻辣烫的美味

舟山人眼中的麻辣烫，必须要有肉，还有丸子，李琳笑说东北人的麻辣烫只有面和蔬菜。于是又增加了各种丸子、肉类，摆在冰柜里，上上下下几个行列，进门挑选，足有五六十种各种各样的食材。

摊开的几款颜色深深浅浅的面，也是带着东北特色，荞麦面、玉米面、牛筋面，汤锅里一煮，都是糯软有劲，嚼着也香。又在舟山人的呼声中，加上了泡面，像是约定俗成的习惯，舟山人吃麻辣烫，都是对泡面青睐有加。

在慢慢地调整中，不知不觉间，这家东北麻辣烫店日复一日地红火着，一到中午和晚上的饭点，一拨又一拨的客人迎来送往，忙个不停。最忙时，可以同时烹制八口大锅的电子灶台全部打开，一刻不停，还嫌不够多。

也见证了许许多多次客人们捧场的场面。来这里吃，大多是回头客，老客带新客，吃着觉得好吃，又推荐给身边的朋友来吃。好多顾客不住定海，还特地从盐仓、沈家门、东港等地跑过来吃。

特地跑过来吃，当然要吃够本。有一回，有一男一女两位顾客进来，先各要了一碗，吃完了觉得好吃，又各自要了些新的食材煮着吃，一来二去，两个人吃了两百元。

两个人吃自家的麻辣烫竟然可以吃出两百元，李琳也觉得稀奇。当然，平时客人们一再地加料，吃到六七十元的大有人在。正是众人的口口相传，完美地诠释了东北麻辣烫的美味。

也总有老客进门，进来就问：“什么时候搬到新城啊？”来一回问一回的节奏。看看自家店在定海差不多已经稳定了，下一步，夫妻俩准备在新城也开一家，不辜负吃货们的期望。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利