

广西妹子在舟山开了一家螺蛳粉店

每天慢火炖出一锅新鲜的浓汤

□记者 朱蔚 文/摄

如果你吃过婷婷家的螺蛳粉，大抵就会惦记在舌尖难以忘却，不管她家搬到了什么位置，吃货们想吃的时候，会继续过去来上一碗。

这一碗螺蛳粉，自广西柳州而来，汤底醇厚鲜美，米粉软糯爽滑，广西妹子嫁到了舟山，又专门回家乡学了螺蛳粉技术。舟山媳妇的螺蛳粉落户舟山，转眼已是第四年。



自冬日入驻烧烤夜市 许多老客循味而来

今年一月的时候，婷婷把原在新城高云菜场的螺蛳粉店搬到了海鲜烧烤夜市。彼时是这个夜市的淡季，许多在夏夜生意盈门的店铺在此时悄无声息地关门，等待来年发力。冬季岛城的湿冷寒意却丝毫不影响她家的螺蛳粉生意，许多老客，循着婷婷的朋友圈就来了。

在萧条的冬日，鲜少有人来的夜市，反倒像是螺蛳粉的专门店铺。这个位置也让新城的老客们颔手称庆，相较之前的坐标，显然搬到这里让循味而来的吃客们觉得便利许多。

漆成马卡龙红和绿色的小清新颜色的集装箱房子，是她家的厨房大本营，婷婷在对面搭起了帐篷，围上了篷布，烧起了炉火。装扮过后，这个帐篷铺子就像是冬日里的蒙古包，带着异域风情，传递着他乡的美味。

从这个坐标来看，算是这里的新餐馆，但婷婷的螺蛳粉店在新城周边的区域范围俨然老朋友。四年前，初开在浦西红星美凯龙时，她的螺蛳粉早已成为周边上班族心目中排名靠前的工作午餐。午间时分，小小的店铺总是毫无悬念地爆满，婷婷忙得脚不沾地。用她的话说，打仗一般，直到满满当当忙完两个小时。

这样的生意节奏日复一日，小店积累下来不少客人。在她把店搬到高云菜场位置后，仍有老客惦念着嘴边的味道，心心念念地从浦西赶来。

再次搬家，然而好味从未改变。

每天慢火 炖好一碗高汤

很多从不吃螺蛳粉的客人初次尝试，都是在婷婷家。婷婷笑说自己因此有一个别号“专治吃不惯”，有些客人听说螺蛳粉臭臭的，也有客人总是心存畏惧，然而一吃到婷婷家的螺蛳粉，便惊呼：咦，真

的不臭呢，好吃！

正宗的柳州螺蛳粉与臭并不相干，口味在于各人，所谓的“臭”，是里面腌制的酸笋散发的味道，也是螺蛳粉的精华，堪称灵魂。要说怎样的螺蛳粉好吃，在于汤底和米粉，除此之外的配料都是千篇一律。

婷婷家螺蛳粉的汤底，用大块的猪筒骨和老鸡壳新鲜熬制，高温小火慢炖一整夜，直到第二天早上，捞起残渣后再调味。这也是螺蛳粉所有环节中最重要的章节，日复一日。

婷婷来自广西，两广人对汤底的追求，保持着与生俱来的生活态度，“我们两广人都讲究汤底，就算是吃个馄饨，也是用香辛料和大骨熬成的汤汁。”所以一碗螺蛳粉的汤底，至关重要。

她坚持的动力还来自于老客们的奔赴，“我的老客们都是冲着这碗汤来的。”即便现在市面上有诸多捷径，比如只需十分钟就能搞定一锅浓汤，也常有人电话推销，那种一罐罐、一桶桶的浓缩汤底，说这样就不用那么辛苦地熬汤。

但婷婷仍亲力亲为地熬好每一锅汤，心思也全在汤底，“自己家里人也要吃的，不能偷工减料。”当年回广西柳州跟着师傅学技术时，师傅就是这么教的。师傅教诲，铭记在心，所有的好味都来自师傅的传承。口味才是硬道理，滋味正，味道好，生意就不会差。

米粉处理得好 口感软糯Q弹

师傅教的好技术还有对于米

粉的处理。婷婷坦言，其实米粉都是一样的米粉，但大家处理的方式不一样，便造就了不同的口感。

早有客人评价，你家的米粉好吃哎，软糯爽滑又Q弹。这也是婷婷自信的一点，哪怕外卖时，她也不把汤和粉分开打包，“放在一起焖一两个小时都没事。”只是比堂食绵软一些，但也有人喜欢吃焖过的，“焖过了软软的”，然而夹起来不会断。

搞定了汤底和米粉，这碗螺蛳粉的滋味便浑然天成。一碗原味螺蛳粉，包含了酸笋、木耳和花生米、炸黄豆。想要添料的，还可以自己对照着价目表随意，有标配的炸蛋，也有本地人喜欢的荷包蛋，小酥肉和脆皮肉也是店里搭配螺蛳粉的招牌，吃到嘴里酥酥脆脆。

“脆皮肉原本是配在桂林米粉里面的，师傅指点说，也可以配在螺蛳粉里，又脆又香。”听师傅的话，总是没错的。

最近婷婷在店里又上新了虎皮猪脚，让肉肉爱好者欣喜不已，喜爱的客人吃完了还意犹未尽地打包回去。确实是不一样的滋味，整只浸在汤汁里的猪脚，咬一口，依然是软软糯糯，炸透了的猪皮吸满了汤汁，猪皮的胶原蛋白融合着高汤的精华，是每一口的满足。

虎皮猪脚是怎么炼成的？整只的猪脚腌完以后，就像炸“炸蛋”一般，在油锅里炸透了，再到螺蛳粉的高汤里烹煮。用婷婷的话说，此高汤简直可煮万物，煮出来都是好味，最终也成就一家店的好味。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利