

来自贵州遵义的羊肉粉就是那个惦念的味

一锅香气浓郁的羊骨汤是关键

□记者 朱蔚 文/摄



去过几趟贵州，恨不得一天三餐都是吃牛肉粉，留在舌尖的滋味至今难忘。有一天，看到了一家开在舟山的贵州米粉，尝试后感觉滋味也不差，看外卖订单上，多是回头客的一长溜好评，那可不得推荐一下。

他家营业时间也相当得人心，早上10点以后，一直到第二天凌晨2点，在你想到这一口的时候，随时就能吃到。



定位定海新天地广场 一家贵州粉滋味不错

在贵州吃到的牛肉粉，牛肉的量不多，但铺在面上看个意思足够，重在整碗粉的口味。汤汁浓郁，香气扑鼻，看着厚厚的一层辣椒，火红艳丽，仿佛非常强势的样子，搅拌开来，吃到嘴里，却没有以为的那么辣。更多的辣椒用来提香，和着Q弹爽滑的米粉，一起入口，恰是最勾引味蕾。

吃完了米粉，总会忍不住再喝两口汤。浓郁的牛骨香和在汤中，咸滋滋的鲜香味儿，顺滑落肚。边上还有一碟商家附赠的腌萝卜，浅浅的粉色，小小的一碟。初时也没当回事，夹一筷，却是脆生生的，清甜爽口，非常开胃，还能中和一下汤汁里少许的油腻。米粉就着腌萝卜，便成了绝好的搭配。

贵州是个美食之城，而在众多的美食小吃中，那碗米粉的滋味给我留下了深刻的印象。后来几次在早餐的选择中，走过路过，但凡有牛肉粉店，视线就粘在上面动弹不了，索性坐下来嗦一碗粉。

所以，当身边的吃货向我推荐本地的贵州粉时，那惦念的滋味又涌上来了，“恨不得一天三餐都是它”的吃货之心，愈发强烈。这位朋友也是无意间尝到，一次过了饭点之后闲逛，在舟山剧院后面的新天地广场里随便找了一家小店。看着店里头简简单单，一个老板守着一家店，有着陆续到访的客人，夹杂着“美团”和“饿了么”间或的外卖提示音，在嗦粉的间隙，老板娴熟地出品了一碗又一碗羊肉粉。

外卖品尝后感觉不错 堂食更显羊汤浓香

这家的米粉分宽粉和细粉，那位吃货朋友第一次上门要了宽粉，也是糯滑好吃，滑溜溜的宽粉浸润在羊骨熬制的羊汤中，切得薄薄的羊肉入口软韧，没有膻味。边上也

是粉粉的腌萝卜，脆生生的，爽口好吃。

听完他的安利，下意识的动作是先看了看“饿了么”，准备点一次。确实有许多好评，显示的“回头客”标签也有不少。“分量足，味道好，超级香”是大家不约而同的评价，也有吃货在评价中表明自己贵州老乡的身份，称“这家的味道很正宗”。

话不多说，下单就是了。骑手的表现也很利索，半小时内，想要的羊肉粉很快送到。打开外卖盒子，便是羊汤浓香，虽然是外卖，这香气也毫不逊色。粉很Q，羊肉也有滋味，汤汁则是鲜醇红亮，于我稍微有点辣，但是吃着香辣爽口，是和印象中一样的好味。

第一次尝试感觉可以，就酝酿着有空去店里堂吃，就此见到了守店的老板。

老板姓肖，来自贵州遵义，已在舟山生活了十多年，一年前，在现在的位置开了这家店。虽然小店的坐标并不起眼，嵌在广场里面并不那么明显的位置，还是引来不少捧场的老乡。还有好些来自其他城市的新舟山人，也爱吃他家的这一口。

开店以后，除了堂食的客人，更多的还是体现在外卖单上。打开外卖软件，“贵州味道”跻身在一长列的各种外卖中，让人想尝一尝。

食材都来自贵州 用的黑山羊一点不膻

一碗好吃的羊肉粉是怎么炼成的？开店前，肖老板专门回贵州

遵义拜师学了手艺。师傅怎么教，就依样画葫芦地学，一锅香气浓郁的羊骨汤是关键，一起熬煮的香料配比是秘笈。包括腌的咸菜和萝卜，也是各家的不同配方。

贵州人爱吃粉，不同城市又有各自的口味特色，但说到共通点，不外乎是香而浓郁的滋味。遵义的大街小巷也是牛肉粉、羊肉粉的天下，当地人嗦粉，多在早餐或是宵夜的时候。在当地的店里，除了粉、面条，还多了一些别的选项，但都是一样的烹煮方式。

把贵州米粉的味道复制到舟山，所有的食材都得跟着从当地发过来。这里的羊肉，用的是当地的黑山羊肉，比起普通的山羊，炖煮后没有膻味。看一家粉店好不好吃，炖煮羊肉、羊汤是店里的头等大事。

大块的羊肉、羊骨一股脑地倒入硕大的桶里，用三四个小时的时间，炖到熟而不烂，就可以把羊肉捞出了。那锅羊汤则继续熬煮，通常是小火慢炖一整天。难怪刚进门，便是扑面而来的羊肉香味，弥漫着整个店堂。

羊肉晾凉后，顺着纹路切成薄片。再把宽粉和细粉都提前泡上，这里的宽粉用贵州的叫法，是“米皮”。准备工作都提前做好，待到来订单了，做起来就简单得多。

上午10点半以后，“美团”“饿了么”陆续发出订单的提示。只见肖老板将泡好的米粉在热锅里烫熟捞起，加上盐、花椒等调味，再加羊肉、辣椒酱、葱花等，舀几勺熬好的羊肉汤，三下五除二，一碗来自贵州遵义虾子镇颇负盛名的地道羊肉粉就此出品。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利