

# 茶山浦水街这家小吃店主打东北风味 锅包肉又酥又脆，酸甜正好

□记者 朱蔚 文/摄

发现锅包之恋东北人家纯属偶然，在新城茶山浦水街寻找年味的午后，就近落座。菜单上的锅包肉仅18元一份，虽然分量也相应减少，作为休闲小食倒是正好。

一直在寻找好吃的锅包肉，没想到不经意的尝试，一口惊艳。酸甜口，又酥又脆，裹着的里脊肉也特别香。



## 记忆里好吃的锅包肉 是在漠河的一家店

因为曾经吃到过又酥又脆且酸甜可口的锅包肉，会在某一时间生出想要吃到这一口的欲望。比如曾经游在漠河的那晚，突然就很好吃上锅包肉，手机上搜索大众点评的推荐，找到了那家在村里排名第一的店。在饭厅两面墙的照片菜单里，我一眼就找到了锅包肉。

点单时，却被店家无情拒绝，点菜的大娘执意认定我是吃不了的，说锅包肉吃两块就腻了，别说我是一人前来，就算是两个人，也是够呛。

所有的劝说之词，都阻挡不了一个吃货当时想要吃到的决心。知道对方是好意，于是重新打量那两面菜单墙，看来又看去，每张照片都及不上我想吃的锅包肉。我意志坚定地继续坚持，就锅包肉了，同时给老板吃了一颗定心丸，保证剩下的会打包。

这份锅包肉果然是我想要的滋味，外边裹着酸酸甜甜，咬一口，则是酥脆，里边的肉嚼巴嚼巴的，特别香。连着吃了好几块，直看得大娘目瞪口呆，问我多吃就腻味了吧。怎么可能，我竖起大拇指。平心而论，盆中的锅包肉分量不算小，但以我的一己之力，干掉三分之一应该不成问题。只是，剩下的打包，冷了之后，哪怕是加热，口感口味已无法还原刚上桌时的风味。

## 东北小吃休闲吃正好 摆盘也好看

东北的菜量大，太过友好，只是吃不完也是浪费。开在舟山的东北菜店，大都入乡随俗地“缩”了盆量，当然，不管量大或量少，关键还要看吃到嘴里后是否可口。

曾在一家东北水饺店点过锅包肉，满心期待地等着它上桌，结果口感让人大失所望，裹在外面的酸甜口还勉强可以接受，裹在里面的肉硬硬的，若要严苛打分，连个及格分都没有。

本岛之内，难道就没有好吃的锅包肉？发现这家小店也是偶然，正月初三到茶山浦水街寻找年味，正是下午，五脏庙略有松动，距离晚餐还有一段时间。路过这家时以为是东北菜，店面不大，两面墙的窗玻璃，小店里的动静更是看得清楚。定睛，墙上的灯箱菜单表明这就是一家小吃店。店铺推荐的锅包肉仅要18元，

想着分量也不会大，作为小吃正好。

既然落座，索性把特色都来一遍，茄盒、炸鸡架、东北干肠。也没有很想吃拌面，怕撑了，但是溜肉段拌面，可以试试。

老板娘应声，在敞开式的厨房里一阵忙碌，锅包肉率先上了桌。这一盆锅包肉有个好看的造型，盆子是立体的，后背一面镂空出一个圆形。七八块锅包肉堆叠在一起，泛着油亮的水晶光泽，面上插着两根细长的卡通竹签。

## 店家特地回东北 学来了几道特色手艺

又起一块锅包肉咬到嘴里，又酥又脆，好吃，裹在外边的酸酸甜甜的糖醋滋味也是加分。炸鸡架和干肠随即都上了桌，看着外表是深色的酱红，吃着是完全炸透的酥脆，嚼起来很香。

三片茄盒装在白瓷盆里上了桌，本对这个名称并无兴趣，但总要尝试。“啊呜”一咬，也是同样的酥香脆，茄片里边夹着的肉馅仍是软

的，微微爆汁。好嘛，本来想的是浅尝，这一口下去，连吃了两片。

溜肉段的拌面，除了面条本身，东北的溜肉段也是泛着晶莹剔透的光泽，肉香满满。就是面条有点拉垮，软趴趴的，不太好吃。当时没和老板娘说，再次造访的时候提出建议，把面条换成手工面更筋道，也能为拌面加分。来自东北的老板娘一回忆，正月初三那天是过年闭店后开门的第一天，有些食材还处于过年“休息”状态，比如店里原本用的就是有韧劲儿的手擀面，那天只能用普通的切面代替。之后就正常了，面条和上面的浇头，都很好吃。

也由此聊开去，比方夸赞他家的锅包肉特别好吃，而且这个分量也正好。老板李波说起自家的出品不无得意，开店前，妻子王柳桃特地回东北学了店里的这几道特色菜。开店时，两口子也是严格按照师傅教授的步骤，保证食材的新鲜，保证每一步流程。

## 小店每天从朝九到晚九 菜单慢慢增加着

所以锅包肉好吃，也是有它的道理的。有一回，有位点了锅包肉后吃到嘴里惊为天人的客人，当即问李波，他家这菜里有没有“科技与狠活”，不然怎么会这么好吃。

揭密其实简单，自家的厨房都装着窗玻璃，是在客人眼皮子底下的透明操作。锅包肉选用的是里脊肉，每天现切现做现炸。

要说工艺，就非常复杂了。里脊肉洗完、切完，控干水分后再腌制。小小的一片肉前后要炸三遍。初炸用来定型，二炸要把肉给炸透了，第三次炸的时候，则要炸到外焦里酥。这还没完，还要再裹上调好的糖醋汁，才是好吃的锅包肉。

红肠和干肠也都是来自哈尔滨的秋林老牌子。还有菜单上的藕盒，不算是东北特色，是来自山东的美味，口味上自然也是往地道的方向复刻。有一回，来店里的山东客人吃着吃着竟然泪流满面，原来是唤起了思乡之情。因为只有媲美家乡的味道，才能有这样的效果。

其实小店开起来时间不久，去年10月刚开业，夫妻俩每天从上午9点经营到夜里9点左右，慢慢地靠着过硬的口味迎来了许多客人。店里的菜单也在陆续增加中，除了这些小食，主食还有各种馅的饺子、拌面，新近又上了盖饭，选择越来越多了。

