

十里飘香的特色烙锅引来宾客盈门 定海老巷子里，有一家“贵州味道”

□记者 朱蔚 文/摄

定海白虎山路上，有一家“贵州味道”，飘着贵州烙锅的香味，从上午10点半一直营业到次日凌晨1点半，几乎每天宾客盈门。这也是一种小夫妻开的风味馆子，从最初的贵州粉到现在的贵州烙锅，来自贵州的老板娘在店里慢慢丰富着家乡的各种特色和滋味，也成了白虎山路上的一道美食风景。

烙锅加蘸水 唯有“香”字可形容

过年的时候下馆子，以白虎山路为轴心四处溜了一圈，有排队火爆的舟山菜，等座的号码已经拿到十桌以上；别有风味的云南馆子还是大门紧锁。放眼长长的白虎山路上，多家大店小馆，还处于过年的休息状态，唯有“贵州味道”灯火通明。

入内落座，点上喜欢的贵州味道。不是第一次到他家，此前，在他家吃过烙锅，也曾专程过去嗦粉，基本满座。在座的几桌，都是一桌上面一只烙锅，边上一圈食材。烙锅底下热力十足，菜籽油的滋滋作响中，荤的素的食材由生渐熟，慢慢地完成了从浅色到深色的转变。

有一次中午，专门和几个朋友过去吃烙锅。我们到得早，趁着老板还没有太忙，请他把我们的菜提前烙熟了再端上来。比起自己一点点地铺上生的食材烙熟，整锅上来时的满满一烙锅，给人不小的视觉震撼，且各种菜自成方阵，颜色搭配也分外养眼：浅黄的狼牙土豆，金黄的小酥肉，绿色的蔬菜，粉粉白白的洋葱段穿插在牛肉片中间，饱满的小肠是酱红色的，随着底下的热力，仍在滋滋冒油，煎出扑鼻的香味。

每人面前两小碟蘸水，辣椒籽的干碟和液态两种，夹起一筷，往喜欢的蘸水里浅浅蘸一下，迫不及待地送到嘴里，香啊。

来自贵州的老板娘 不断丰富着美食种类

这家馆子并不大，去年7月前，只有一家店面。虽然只做贵州粉，但当时的辣鸡粉、原汤粉、牛杂粉、肥肠粉等，已俘获了不少食客的芳心。吃货心使然，来了总要多问几声：“只有粉吗？贵州烙锅有哦？”去年上半年，正好隔壁店面转让，夫妻俩果断拿下，趁着两家店面重新装修，回贵州考察了一个月。

现在两家店面的馆子其实不算太大，却传递着温馨。一层摆了5张桌子，楼上也有几桌。夫妻俩别出心裁地在一楼的中后段位置装了投影屏，入夜的时候，既可以放下K歌，又为屏幕后的空间隔出了天然屏障，形成一个自然的小包间。

90后的老板娘杨丽是一位贵州姑娘，当年刚从大山里走出来的时候，她没有想过有朝一日能在异乡把家乡的味道推广开来。而今这个“异乡”舟山已成了她的第二故乡，成了舟山媳妇的她育有一儿一女，和婆婆情同母女。当初开店取名为“贵州味道”，她想的就是可以在菜单中不断地加入贵州美食的元素。趁着店面升级，正好可以把老家的美味烙锅带来舟山。

在杨丽的记忆中，烙锅是每家每户的必备，也是宵夜界的扛把子。家里的烙锅，材质用铁锅的较多，平时用来烤豆腐是一绝。铁锅清洗的时候，不能用洗洁精，也不能用铁丝，因为会破坏铁锅上的油膜。洗完之后，刷上菜籽油养锅，一口保养上好的烙锅，可以用很多年。

烙锅的食材现切现烤 炒香的辣椒也别有风味

店里的烙锅，她选的是老家列入非遗的一种织金砂锅，沿用古老的工艺，以1200摄氏度的高



温烧制而成。养锅以后，用来烙锅再好不过。

辣椒也是夫妻俩在贵州跑了许多家后确定下来的。大铁锅上架，下面柴火燃起，用硕大的锅铲不断地翻炒，才能炒出心目中的好辣椒：辣而不燥，吃了不会上火。炒香的辣椒再以古早的石臼手工捣碎，同时加入芝麻、花生、瓜子、松子、香辛料等辅料，形成风味独特、口感丰富的辣椒面，干香入口，回味无穷。

烙锅上的食材，为了保证口感，都是现切现烤。除了鸡胗简单腌制一下，其他都是现场准备，所以上菜的速度快不了，但因此保证了品质。新鲜的食材与热火底盘碰撞，蘸水则是点睛。这些元素相加，便是唇齿添香的好味，也是被客人们称道的好味，吃过一次，总会想念这一口。

去年7月刚开业，店里原本安排了一台空调，但在几桌炙火烤锅升起的温度下，显得“力不从心”，临时加急的一只电风扇只能满足一桌的降温。即便这样，客人们也丝毫不嫌弃地挥着杨丽从老家带来的蒲扇，一边扇着一边享用美味。

正宗且好吃的味道 让异乡学子吃到流泪

吃到嘴里的美食，总能悄无声息地共情。有一次，一位浙江海洋大学的学生，到店要了一碗辣鸡粉和折耳根，吃着吃着，就流下了眼泪。杨丽以为客人是辣哭了，一问才知原来那位学生来自贵州，在求学的异乡吃到了家乡的味道，就连细节的糍粑辣椒、姜、蒜、木姜子油都一模一样，不免好吃又激动。

凉拌折耳根也是店里备受欢迎的一道菜，折耳根是从贵州空运过来的。只有贵州的折耳根，才有原汁原味的口感，脆一些嫩一些，滋味也更加浓郁。还有被贵州人称为洋芋的土豆，在店里就有洋芋粑粑、狼牙土豆、土豆片、土豆丝等做法，各种炸和炒。除此之外，店里还有酸汤火锅、腊猪脚火锅，以及贵州的农家腊肉。有一回，夫妻俩自己在吃剁椒鱼头，馋哭了客人，之后便顺理成章地加入了菜单。

天气渐热，小龙虾也开始上了菜单。夫妻俩依然是参照店里的品控标准，在下锅前一只只现挑龙虾，结合白灼、麻辣和蒜蓉三种口味，满足吃宵夜的客人。