

# 烈日炎炎的夏天，来一份水果酸嘢吗

## 一位广西姑娘在舟山的“酸辣”进阶之路

□记者 朱蔚

定海古城的拐角，有一家叫做“青芒酸嘢”的小店。乍看以为是水果店，陈列摆放却不同。冰柜的透明玻璃盒里，红的西瓜、粉的芭乐、青的芒果、黄的杨桃等近二十种水果各自切块摆放，色彩斑斓。

挑自己喜欢的水果放碗里，称一份，舟山媳妇韦丽香一边往里加入辣椒盐、酸梅粉、陈皮粉等调料不停地搅拌，一边热情地介绍，“这是我们广西柳州的特色水果酸嘢，酸甜脆辣，解暑又开胃。”



照片由受访者提供

### 凉拌的方式有些奇怪 但还怪好吃的

红红绿绿的水果酸嘢并不陌生，多年前早就在广西的街头遇见过，虽然对在甜甜的水果中加入又酸又辣的调料表示诧异，但入乡随俗，肯定是要尝试的。因为添加了各种调料，原本只吃熟甜口的水果也可以转个调性，在还脆生坚挺的时候取悦唇齿。虽然有些奇怪，但还怪好吃的。

在定海古城见到这家水果酸嘢时，突然想到去年在环城南路上也看到过类似店面，紧挨着当时采访的社区海鲜小炒店，热情的小炒店老板娘也对它不无称赞，说吃惯了熟甜口的水果，换个口味，没想到竟别有风味。

古城这家店的经营者是一位广西柳州妹子韦丽香，嫁到舟山十多年。问及环城南路的店，才得知就是现在这家店的前身，搬到古城之后，依托古城的人气，流量好了不少。当然，能够以水果酸嘢的滋味撬开岛城人的味蕾，还要靠原始的摆摊积累。

韦丽香坦言，如果刚开始就是开店的话，大家未必会进店里。但摆摊就不一样，事先切好的十几种各色水果在摊位上一一展示，一杯又一杯的水果提前都装到满杯，红红绿绿的，诱惑不止一点点。况且价格也不贵，15~20元/杯。

### 先以摆摊的方式 叩开岛城人的味蕾

去年元宵，韦丽香说自己斗胆在定海文化广场的集市摆摊卖酸嘢。过往行人一杯在手初尝试，酸酸辣辣的青芒入口的瞬间，酸、甜、辣、咸、鲜在口中炸裂。这奇妙的味觉体验如涟漪扩

散，引来一拨又一拨的尝试者。一只透明质朴的塑料杯，就此成为广西风味叩开舟山人味蕾的一把钥匙。虽然当天下雨，草草收了摊，但收效不错。

之后又发上了小红书，韦丽香用图片展现出制作过程的用心和酸嘢的诱人色泽，反响就更大了，口碑的力量通过互联网悄然积聚，好些吃货跃跃欲试，询问着下一次的摊位坐标。

通过小红书的推流，之后她又被邀请至沈院摆摊，人流不少，她的酸嘢也颇受欢迎。两次试水，市场的反映让她下定了开店的决心。

只是，在她默默做着开店准备的同时，家里的反对声也是此起彼伏。“这是个啥啊，谁会要吃啊。”哪怕事先已经有了摆摊的市场鉴定，海岛人家仍是担心这来自广西的口味会在岛城遇冷。

然而韦丽香自有执念，那是刻在骨子里的家乡记忆，也是无法割舍的酸辣滋味。

### 广西家乡的人们 习惯把酸嘢当零食吃

广西的酸嘢都是街头小店，烈日炎炎的夏日里，可以不吃饭，但不可没有它，人们当零食吃，当下午茶吃。上店铺里买，店家打包也不讲究，直接装个袋子就让拿走了。不光街头巷尾都是小店，家家户户自己也会做，不挑食材，有李子做李子，有黄瓜做黄瓜，热天里就吃它来解暑。

看着是红红绿绿的水果，然而酸嘢并非水果与调料的简单堆叠，它凝聚着广西人“以酸代凉”的饮食智慧。韦丽香深谙其道：水果必须脆生而不过熟，鲜果切拌，要加上包括辣椒盐、辣椒粉、酸梅粉、陈皮粉、咸梅甘草汁、冰糖水、百香果原浆等七种

调料。她坦然地把配方一一道出，并不隐瞒，现场操作时也会一一介绍，“那个咸梅甘草汁是我自己熬的，一定要告诉客人，不然别人会以为是黑暗料理。”

配方都是公开的，酸嘢的关键主要还是水果难进。店里的芭乐、莲雾、青芒等水果，她都是从广西直发过来，不光是老家的便宜，且吃起来还有树上的鲜度，网上买的根本达不到这样的要求。

### 古城店开起来后 被更多的人接受

环城南路的小店是开起来了，但多数时候还是在摆摊，哪里有集市，韦丽香就往哪里去。“去年一年到处跑，店里也不怎么在的。”比起在店里处理食材，摆摊要各种搬运物料，体力上要累得多。但随着口碑，接受这个口味的人渐渐多了起来。

去年11月，她入驻了古城夜市，最多的一天做了3000元的营业额，从早上做到晚上没停过，中间卖空了还两次回家拿食材。“这红红绿绿的是什么？水果沙拉吗？”游客们好奇地围拢过来。“是广西特色酸嘢！水果用秘制调料腌拌，酸辣脆爽，试试看？”韦丽香总是不厌其烦地热情介绍。

这份辛劳的付出对应了相应的收获，从环城南路搬到现在的古城店之后，也为广西的口味推广按下了加速键，有更多的客人来尝试这份来自广西的风味。

一位舟山老伯尝了一口酸辣芭乐，表情从惊愕到舒展。年轻白领们则将它视为提神醒脑的“续命神器”和清爽无负担的轻食选择。这个味道也成了一张独特的古城美食名片，唇齿与它的邂逅，成就了一场充满惊喜的味觉碰撞与文化交融。