

# 这份来自达州的“凉虾”不是虾

## 鲜活口感成了岛城年轻人夏日甜品新宠儿

□记者 朱蔚

下午4点多，“别人家”糖水铺前又开始人头攒动。大家排成队列翘首以盼的，是一杯白到晶莹剔透、冰凉沁心的凉虾。空气里弥漫着玫瑰糖水清甜的气息，和一种心照不宣的期待。

凉虾不是虾，这舟山夏日的宠儿，是26周岁的店主人“小别”从千里之外的四川达州请来的“贵客”。去年，小别专门奔赴舟山的对口援建城市达州，埋头学来了凉虾制作技术。经过去年一夏的市场培育，小别家的凉虾已在舟山悄然培养起一群忠实的拥趸。



### 食客催促凉虾上线

今年舟山的梅雨季节尚未结束，食客们便已按捺不住，在社交平台上频频催促：“‘别人家’的凉虾何时登场？”小别只能发布统一公告：耐心等待出梅。

等待背后是小别对食物的执拗与珍惜。梅雨时节天气阴晴不定，若逢雨天，凉意驱散暑热，凉虾便少人问津。做好的凉虾若无法及时售出，只能忍痛倒掉。毕竟是以大米为原料，凝聚着农人的辛劳，倒掉的不只是凉虾，更是小别心头的疼惜。

凉虾的灵魂，在于其转瞬即逝的鲜活口感。出锅后几个小时内享用，方能捕捉到它最动人的瞬间：Q弹滑润。小别深知其中奥妙，加上精心熬制的玫瑰糖水底，清甜爽口，恰如夏日里拂过心田的微风。

去年尝过小别凉虾的食客们纷纷“入坑”，只认准她家的凉虾。小别心里知道，这份美味源于近乎苛刻的选材与制作。制作凉虾的大米，是她特地采购的达州的指定品牌，这种米黏性极低，就好像天生为成就凉虾独特的弹韧口感而生。选材的时候，她也曾尝试过网购类似米，但压根不是一回事。

### 两个小时成就一锅凉虾

大米磨成细腻米浆后，接下来便是最考验功力的一环，在锅中不断翻炒。翻炒的频率、火候的强弱，都有精微的分寸，毫厘之差便足以让整锅心血瞬间化为焦糊的叹息，两个小时才能出一锅。

去年上半年，小别自达州初学归来，在家闭关苦练四五十次，糊锅成了家常便饭。那口近五十斤重的大锅一旦黏糊，清洁难度直逼五颗星，钢丝球用力刷洗也常常徒劳无功，小别也不记得自己洗哭了多少次。

一锅米浆即是一百份凉虾的希望，倘若烧糊，只能痛心整锅倒掉。这近乎执拗的劲，只为让达州凉虾独特的弹滑口感，原原本本地在舟山落地生根。

然而，当小别终于将这份凝结心血的作品在店内上架，却在网上意外引来些许争议。有声音质疑：“这与我在重庆、成都吃到的‘小蝌蚪’形状不同。”也有人直白挑剔：“味道不佳。”口味本就是千人千面，各地凉虾在形态与风味上存在差异本是常情。

各种声音扑面而来，小别心中虽有低落，却从未动摇对自己这款凉虾品质的信心。这份手艺是她千里求索、数十次糊锅后锤炼出来的。



### 凉虾的赏味期限非常苛刻

适逢七八月店里其他糖水品类生意繁忙，凉虾短暂下架。然而带着骨子里那股不服输的劲儿，她选择在夜晚店铺打烊后带着精心制作的凉虾前往小干岛摆摊，一杯一杯地耐心推广，能卖出几杯，便算几杯。

每一次新品亮相，几乎都伴随着挑战，小别坦言，已经习惯，也有心理准备。然而她相信，坚持下去自有回响。有一天，她因嫌去小干岛摆摊过于奔波，索性在新城的店门口支起了小摊。第一日顾客寥寥，但到了第二天，做好的凉虾竟全部售罄。自那以后，购买凉虾的队伍便自发在店门口排了起来。有时凉虾刚出锅还未正式开售，长龙般的队伍已静静等待。

今年店里的凉虾在千呼万唤中姗姗来迟，却依然无法每日供应。娇贵的米浆极易在翻炒中糊掉，若当天不幸“翻车”，这一日便只能向翘首的食客们说声抱歉。即便成功出锅，凉虾的赏味期限也非常严苛，时间一长，风味必然流失。达州当地标准是出锅后4小时，小别为店内销售定下3小时的规定，外卖酌情延至3个半小时，超时一律下架。

### 店铺不大却萦绕甜蜜和暖意

这种对鲜度近乎洁癖的坚持，同样贯彻于店中所有食材。煮好的红豆为12小时，手作的芋圆，赏味期限也不过48小时。超过时限虽仍可食用，但在小别看来，口感与新鲜的相比相差太多，她也不会加入任何添加剂去延长这份天然的鲜度。

小别生在舟山，妈妈是贵阳人。高中毕业，她便开始摆摊谋生，售卖贵阳外婆家的风味冰粉。从2015年街头小摊起步，到2016年在沈家门开出第一家“别人家”糖水铺。天气转凉后上架了手搓芋圆，同样大受欢迎。之后店里推出的绵绵冰，以其如雪花般细腻绵密的口感再次征服了舟山的夏日，成为人手两份的消暑标配。店里的陆续上新，都有食客追捧。

九载光阴如糖水般缓缓流过，小别从当年那个摆摊的小姑娘，已嫁作人妇。许多老顾客是看着她一路成长，从青涩到成熟。有些客人从恋爱时便来光顾，如今孩子都背上了小学的书包。她的店铺也从最初沈家门的一家，默默延展至四家。从东港店到新城店到定海店，“别人家”的铺子不大，却总氤氲着踏实的甜蜜与人情暖意。

今年夏天，当“别人家”的凉虾以清甜弹滑的好味在舌尖轻盈跃动，那些关于夏日的记忆也随之复苏。

照片由受访者提供