

# 盛夏的酸汤火锅，装着贵州山野的活色生香

## 牛肉鲜嫩，汤底酸爽，足以征服你的味蕾

□记者 朱蔚 文/摄

三伏暑气如蒸笼，街头行人步履匆匆，汗流浹背。然而，就在这热浪翻涌的时节，吃货偏要逆流而行，奔赴一场注定酣畅淋漓的火锅的味蕾之旅。

推开新城财富大酒店东侧的“权厨·鲜活牛肉火锅”的大门，一锅源自贵州深山的红酸汤，正以它活色生香的酸冽气息，消解沉闷的暑气。



### 朋友种草 这锅酸汤算是记住了

一位曾在贵州生活过的朋友，自打回到舟山后，便对那片土地上的酸辣醇香念念不忘。这家权厨火锅也是来自于他的安利，得知开了这么一家店后，他第一时间便上门尝试，吃罢回来，更是不厌其烦地向身边的朋友推介，“非常正宗的酸汤，一定要去试试！”

在他的极力推介下，这家店的“草”便在我心里种下了，终于在盛夏的一个中午，我和小伙伴们欣然成行。推开大门，便有好闻的酸汤气息。空气中弥漫着发酵后的番茄酸香和隐约的牛肉清甜，竟奇妙地化解了门外的燥热。我们迅速锁定大众点评上的3~4人超值套餐，三个人正合适。套餐也很符合我们本身的点选：锅底三选一，菜品囊括了招牌鲜切牛肉、安格斯肥牛、嫩牛肉、手工鲜肉丸和黑鱼片，主食小吃更有玉米粑粑或手工叶儿粑的选择。

无须纠结，那锅传说中能征服贵州游子味蕾的凯里红酸汤，自然是我们的不二之选。要了鸳鸯锅，另外一半的牛骨清汤也非常不错。

### 秘制酸汤 酸爽浓郁，回味悠长

汤底沸腾，翻滚的汤花将浓郁的酸香彻底激活，空气中弥漫着一种令人舌底生津的奇妙气息。这不是单薄的醋酸，而是经过时光沉淀、由多种食材共同演绎出的复杂风味乐章。

店里的老板在忙碌间隙解答了我们的疑问，言语间是对贵州味道的自豪：“这个酸汤汤底可是我们店的灵魂啊。”他细细道来这秘制的精髓：贵州山野自然成熟的小番茄，饱含阳光的甘甜与浓郁的果酸，是汤底酸味醇厚天然的骨架；当地新鲜小米辣带来的点点锋芒，是酸中那一抹挑动味蕾的关键；点睛之笔则是自制的醪糟，它贡献的微妙酒香与回甜，像一层柔纱，将酸与辣巧妙包裹、圆融调和。

末了，老板还提及，猪油在最后阶段以文火缓缓融入汤中，赋予酸汤无法替代的脂润与丰腴，最终成就了这锅层次分明、酸爽浓郁、回味悠长的凯里红酸汤。

汤底已令人倾心，而“权厨”的“鲜活牛肉”，更是从案头到舌尖的郑重承诺。操作间内，来自贵州山地的优质黄牛肉，色泽鲜润，纹理清晰。客人点单后，师傅才提刀取肉。

### 现点鲜切 是口感韧嫩、肉香纯粹的根本

刀起刀落间，厚薄均匀的肉片被迅速码入盘中，带着鲜肉的肌理，径直端上餐桌。这种拒绝预制的“鲜”，是口感韧嫩、肉香纯粹的根本所在。招牌鲜切牛肉，红白纹理如大理石的纹路般舒展。夹起一筷投入翻滚的红酸汤中，只需短短数秒，肉片便微微卷曲，染上诱人的红亮色泽。入口瞬间，舌尖先是被热烈醇厚的酸香温柔包裹，紧接着，牙齿便能感受到牛肉本身的扎实肌理与丰沛汁水。酸汤的活泼不仅没有夺走肉的本味，反而将牛肉的鲜甜烘托得淋漓尽致。

安格斯肥牛则带来截然不同的脂香滋味。那分布均匀如霜似雪的油花，在酸汤的浸润下迅速融化，赋予牛肉入口即化的滑嫩与饱满的油脂香气。嫩牛肉则如其名，质地格外细腻，无须久煮，便能尝到那份毫无纤维感的柔滑，尤其适合在酸汤中滚上一滚，让每一丝肌理都吸饱酸爽精华。

手工鲜肉丸也同样好味，咬开瞬间，内里滚烫鲜美的汁水迸发，与酸汤的风味交织。黑鱼片薄切成半透明状，在酸汤中短暂余烫，鱼肉便呈现出雪白柔嫩的姿态，酸汤与淡水鱼的交融，留入口中的唯有鲜与嫩。

### 主食小吃 也有着来自乡野的印记

一场酣畅淋漓的火锅局，尾声总是需要碳水来抚慰。套餐中的主食小吃，同样透着用心搜罗的巧思。玉米粑粑，入口是粗粮特有的质朴甜香，口感软糯中带着些许颗粒感，天然的玉米香气萦绕舌尖。手工叶儿粑则是软糯的糯米皮包裹着咸鲜或甜蜜的馅料，再以清香的芭蕉叶包裹蒸熟，剥开时，叶子的清香扑面而来，带来一份山野的清新馈赠。

套餐里说是二选一，实则上桌时，两种小食拼成了一份，让客人都能尝到，这样的搭配更让人惊喜。

令人惊喜的还有菜单上的“手工古法冰粉”。晶莹剔透的冰粉盛在碗中，浇上浓稠的红糖浆，再撒上各种缤纷小料。一勺入口，冰凉滑溜的冰粉瞬间驱散火锅的热气。

屋外仍是盛夏酷暑，我们带着饱足后的慵懒与留存舌尖的酸香记忆，心满意足地离开。店里依然人声鼎沸，每一桌都沉浸在那锅红汤翻滚的热烈里。老板曾说道，权厨火锅店今年3月才开门迎客，然而这锅源自贵州山野、饱含生命律动的红酸汤，连同那案头鲜切、盘中跳动的诚意，已悄然在舟山食客心中刻下印记。