

# 一碗热气腾腾的现煮猪杂粥 让潮汕的风味渡海而来

□记者 朱蔚

两个月前，一家潮汕猪杂粥店在定海的人民北路上悄然扎根。虽是一家不起眼的小馆子，却也在舟山的吃货界掀起了一股不小的波澜，冰柜里一字排开的各种猪杂现切现称，在视觉上小小地震撼了一把，随即上锅熬煮后热气蒸腾地上桌，味觉上同样不输。

从凌晨现宰的猪杂到热气氤氲的猪杂粥，从酥脆的虾饼到手工调制的酱料，每一处都复刻着潮汕街头的烟火气。

## 一碗猪杂粥的诱惑 来自新鲜本味

进店，最醒目的便是冰柜，里边灯光清亮，照得食材透着耀眼的光。猪肝是深沉的绛红，粉肠弯弯绕绕，猪心厚实，黄喉脆薄，天梯（猪上颚）有着独特的纹理。梅花肉与板筋肉红白相间，如大理石花纹。近十种猪杂，排队般整齐码放，光泽里透出当天现宰的新鲜。

在舟山人的吃货记忆里，即便去菜场也看不全这么多的猪内脏，此刻却真实地呈现于眼前。想吃猪杂的什么部位，都是现选现切，师傅手起刀落，称重、改刀、清洗，一气呵成。

粥底是提前数小时慢火熬制的，加上刚切下的猪杂，继续一起熬煮，十来分钟的时间，一锅热气腾腾的猪杂粥便上桌了。

在潮汕当地的吃法中，还会往粥里加几片嫩绿的枸杞叶，不仅添了一抹色彩，更有提鲜的作用。一锅刚沸腾离灶的猪杂粥端上桌，热气蒸腾，香气四溢。粥色呈乳白微黄，热气扑面。

桌上有胡椒粉，按潮汕当地的习惯，可以往粥里添加少许，增添风味。

没有过度的调味，盐和胡椒只是谦逊的配角。然而一勺入口，粥底绵密滑润，切成薄片的猪心爽脆中带着韧性，猪肝粉嫩细腻，黄喉和粉肠入口都是脆脆的。连舀几勺，味蕾就此打开。

要一锅猪杂粥的同时，必然会配上一些店里的小吃和点心。墙上菜单的几种，都是来自潮汕的特色小吃和广东早茶里的经典点心。

## 潮汕小食与酱料 堪称灵魂搭配

1995年生的主理人林坚伟来自揭阳，还特地在店里上架了揭阳葵潭镇独有的潮汕葱卷，此时此刻，仿佛落座潮汕某条街巷内的老店，岭南风味尽在味蕾。

虾饼炸得金黄酥脆，沙葱牛肉香气扑鼻，干蒸排骨豆豉香浓郁。吃的时候，再蘸上当地的调味料。味酱虾饼和五香卷要配上浓稠红亮的甜辣酱，甜、辣、咸、鲜，既丰富了口感层次，又奇妙地解了腻；蒜香排骨配的是金橘油，酸甜清新，瞬间开胃；普宁韭菜豆干则要蘸着蒜泥辣椒酱，咸香微辣，



让朴素的豆干秒变生动……都是店里坚持手工制作的酱料，味道很正。

沿墙的小料台上，还有一些



“所见即所得”的透明，让一些走过路过好奇张望的中老年市民望而却步。看在眼里多少觉得有点“惊悚”，也有些担心内脏的胆固醇含量。

不过年轻人显然更愿意尝试新事物，开业不久，就有好多年轻人专门从新城、东港驱车而来。哪怕到店需要排队，也是心心念念想要尝个究竟。

潮汕的特色，落地舟山的每一道工序，也是严格按照当地的标准。店里的猪杂，每日清晨由本地屠宰场专送，确保极致的“鲜”。林坚伟介绍，在老家，生意好的老字号猪杂粥店，甚至会把整头猪拉到店里，现场分割，那也是看在眼里的新鲜。

## 一家店的潮汕气息 让乡愁与时光定格

店里一共7个人，大家各司其职，忙而不乱。从上午到日暮，午市迎来热闹，晚市人流更多些，直到深夜10点半闭店，一日喧嚣归于寂静。

有时候，在舟山工作的潮汕人会循着熟悉的味道寻来。一口乡音，一碗热粥，乡愁便在氤氲热气中暂时消解。

店里的装修极简单，却处处透出岭南生活的气息。暖黄的灯光下，几张小小的四方桌静静立着。桌子边配的是鲜艳的塑料小红凳，那种广东街头大排档最常见的款式，红得热烈而直接，照搬了潮汕人偏爱的、带着喜庆与实在意味的色彩。

墙上挂着几幅大大的相框，里面是潮汕地区传统英歌舞的影像。舞者面绘脸谱，手持短棍，动作铿锵，时光在这些定格的瞬间里沉淀。林坚伟笑称，特地将家乡的风土人情上墙，让小小店铺的岭南气息更添浓郁。而最动人的，永远是弥漫在空气里的复合香气。

于是，在推门进入的那一瞬间，仿佛踏入某个潮汕小镇的深夜食堂。

照片由受访者提供

瓶瓶罐罐，乍看是常见的蒜泥、葱花、辣酱、醋和酱油，却隐藏着风味的秘密。稍作调和，便魔法般地调试出不同的风味。

“看到我们潮汕味道在江浙一带好些城市都做得不错，就想，为什么不能来舟山试试？”林坚伟称，选择舟山，并非一时兴起。“潮汕人和舟山人其实有很多相似之处，都靠海吃海，重视食物的新鲜本味。”更实际的原因还来自交通的便利：舟山普陀山国际机场有直达揭阳的航班，而从揭阳到宁波的航班更多，来回也很方便。

## 当猪杂粥遇见海鲜胃 开启一次味蕾冒险

林坚伟坚信酒香不怕巷子深，把店址选在定海的人民北路。然而，将猪杂粥带到以海鲜闻名的舟山，也是一场冒险。在潮汕地区，猪杂粥是与牛肉火锅、海鲜生腌齐名的特色，是渗透进日常生活的存在，午餐可以是它，晚餐可以是它，更多时候，是深夜时分一碗现煮的热气腾腾，一勺又一勺，暖到心窝里。

但对于舟山人，尤其是习惯了海鲜清蒸本味的老舟山们，这种当场现称现煮猪内脏的吃法，初遇时难免需要勇气。冰柜里