

一锅来自贵州的豆米酸汤，打开舟山人的味蕾

每天熬煮六个小时的汤底激发出灵魂香气

□记者 朱蔚 文/摄

“

长峙岛的春风里，藏着一锅来自云贵高原的豆米酸汤。当豆米与猪筒骨、西红柿一起在时间里慢慢发酵，六个小时成就了一碗醇厚温和的酸汤。这碗酸汤不光抚慰着异乡人的肠胃与乡愁，也打开了本地人全新的味觉体验。



”

鲜香的醇厚酸汤极其开胃 豆米酸汤是招牌

烫好的酸辣烫很快上桌。第一件事，便是用勺子轻轻舀起一勺原汤，送入口中。刹那之间，酸、鲜、醇、厚几种滋味如涟漪般层层荡开，而主旋律仍是那股开胃的、敦厚的酸。它不尖锐也不单薄，瞬间唤醒了所有疲乏的味蕾。

中午时分，客人进进又出出，眼看着空出一张桌子，转瞬又坐上了新到店的客人。人多起来的时候，老板项耀腾一直站在柜台后面，各种忙碌。他动作麻利，话不多，偶尔用带点江浙口音的普通话应和几句。直到闲下来，说起贵州，他的话匣子才打开，眼神也亮了起来。

“在贵阳，大街小巷都是这个味。”他是台州人，却已在贵州生活了十几年，一直做餐饮生意。刚到贵州，他便入乡随俗地习惯了满大街的各种小吃，酸、辣、鲜、香，而今说起这些滋味的时候，还得刻意忍住“哈喇子”。他家主打的豆米汤底，也是贵阳人家从小吃到的传统口味，是一种被时间加持过的、敦厚的醇酸，极其开胃。

机缘巧合，他来舟山开了店，也把他喜欢的贵州味道带到了舟山。开这么一家酸辣烫，受欢迎的奥妙也在每天熬煮六个小时的豆米酸汤里。汤底用猪筒骨和豆米一起熬煮，再加上西红柿。文火慢炖中，豆米彻底酥烂，西红柿的酸味经过熬炼，变得柔和深邃，而猪骨的鲜则不动声色地渗透在汤汁里。

这是基底豆米酸汤，若想要“麻辣”或“糟辣”，便在这醇酸之上，泼入用贵州辣椒与香料热油激出的焦香。项耀腾再三表示贵

州的辣，“是香辣，不是干辣”，是爱吃辣的人觉得完全不够辣，不爱吃辣的人又觉得有点辣的那种辣。是复杂而有层次的香味，也是辣椒在热油里翻滚时被逼出的灵魂香气。

除了酸辣烫 还能点上一锅现炒的火锅

当然开涮各种食材也有讲究，肉类、香肠、豆腐类的时间要长一些，煮上两三分钟，慢慢涮熟；新鲜的蔬菜，则是“蜻蜓点水”，在汤里快速打几个滚，颜色一变便迅速捞出，以保持其爽脆的口感和维生素。

除了自选酸辣烫，这里也能点上一锅现炒的火锅。在开放式的厨房里，你可以看见师傅将新鲜的西红柿块下锅，“哗啦”一声翻炒出红润的汁水，再加入熬了六个小时的浓汤。一切流程透明可见，熬汤的深桶，炒料的锅灶，切肉的案板。这份坦荡，也让食客吃得格外安心。

火锅上桌，便可以随心所欲地烫煮食材。耐煮的腊味以及豆制品先下，鲜嫩的蔬菜随后。项耀腾时常在桌间走动，帮忙调节火候，或与客人闲聊几句。他也经常在店里遇见在舟山工作生活的贵州人，“好几个送外卖的小哥，隔两天就要来一次，自己来调一个蘸水，就像回家了一样。”

夜色渐深，店里的客人换了一拨又一拨。晚饭的高峰过去，外卖订单的提示音开始密集响起，那是岛上的夜宵时光。待到夜里11点钟光景，小店打烊，早上熬好的满满一锅豆米汤底正好用完，明日又将重新开始一轮六小时的等待，而此时的回味中，醇厚的酸香似乎还萦绕在唇齿之间。



在满满当当的冰柜前 陷入幸福的犹豫

中午，和朋友相约去长峙岛吃春风里的豆米酸辣烫，听说已久，一直想去吃。我们到得不算早，店里已是人声“嗡嗡”，几乎座无虚席。最吸睛的是那一整面墙的冰柜，灯光打得亮堂，里面层层叠叠，摆得满满当当。上下四层，就像是一场小型而热烈的食材展示，贵州腊肠、腊猪脚，鱼子虾滑，现切的吊龙、肉圆，薄荷田七、板蓝根、粉条……荤的素的各踞一方，正想问价格，上面红底黄字的一行正好解惑，“称重荤素同价22.8元一斤”。

站在各种食材码得齐整的冰柜前，人难免陷入幸福的犹豫。学着身边老饕“荤素搭配，口感交错”的口诀，我们也依样画了“葫芦”。拿几片腊肉、两根贵州香肠，那是带来咸鲜和烟熏风味的“压舱石”。夹几块深红色的血豆腐，这是贵州火锅的符号。血豆腐并非真的血，而是用荞麦或猪血混合豆腐制成，吃起来口感绵密。他家还有非遗豆腐，也是一种经特殊工艺发酵的独特滋味。

蔬菜里，除了常规的绿叶菜，那些云贵川来的“山货”值得尝试。听说田七叶清热解毒，板蓝根苗可以祛火，不管功效如何，看着都是深深浅浅的绿叶菜，必须要搭配一些。

食材选好，交给厨房，称重，选择汤底，涮熟，一气呵成。汤底有三个选项，麻辣、糟辣或是招牌的豆米酸汤。第一次去，最想试的就是酸酸的汤底，豆米酸汤，闻名已久。

