

牛肉论斤卖，蔬菜堆小山 白泉这家贵州牛肉馆 吃出了异乡人的满满诚意

□记者 朱蔚 文/摄

白泉缤纷广场的二楼，有一家贵州牛肉馆，经常有顾客专程从定海城区、新城、普陀甚至岱山赶来品尝。每到节假日，门口总会摆出几把凳子排起队，等位的人三三两两坐着，就为了吃上一口地道的贵州味。

店里以实惠出名，一锅现熬的牛骨汤，现炒的锅底，论斤卖的牛肉，还有十元一份过分实在的蔬菜，留住了许多回头客。

一锅汤 熬出的是故乡的水土

经营这家店的老板叫吕应，贵州六盘水盘州人。他和妻子，加上父母，一家四口，撑起了这家店。

店里的牛肉火锅，分干锅和汤锅两种吃法，其中汤锅分酸汤、清汤和麻辣。

干锅是年轻人的偏爱，后厨现炒完，热腾腾地带着贵州特有的调味，入口热烈。辣度可以选，正常辣已经够味，特辣则是给特别能吃辣的吃货准备的。酸汤用的是发酵过的番茄汁，现点现炒，炒香了再加入牛骨高汤，酸爽开胃。麻辣汤底也是现点现炒，相较之下，清汤会更受本地人欢迎，用牛骨和牛肉一起熬出来的牛肉汤，汤色清亮，入口醇厚。

店里每天都要熬牛肉汤，头天晚上开始准备，牛肉泡好，牛骨入锅，第二天清晨开火，一直熬到中午11点。至少四个小时，火候不到，汤不出味。

“我们不做预制，炒好以后加高汤，高汤就是那个牛骨汤。”吕应介绍，在老家，每一家贵州牛肉火锅的味道都会有些不一样，区别就在于炒底料时加的调料，不过他家也是延续老家的做法，基本上没什么改良。

一头牛 吃的是山野的灵气

店里的牛肉，由专门的供应商提供，他们在云南和贵州收牛，拉到嘉兴屠宰场宰杀后再送过来。牛是农家户散养在山上的黄牛，吃的是草，喝的是山泉水，肉质紧实，带着一股天然的香气。

“我们那边的牛肉都是黄牛，正常来说都是散养，农户自己放山上。”吕应说，老家山好水好，养出来的牛也好。

一头牛，纯牛肉就有七八百斤。生意好的时候，店里几天就能卖完一头。牛肉的部位不同，口感各有不



一家人 守的是三十余年的漂泊

吕应的父母来舟山，已经三十多年了。

父母来的时候，吕应还小，十来岁。从贵州到浙江，跨越近两千里，他们带着山里人吃苦耐劳的品质，在异乡扎下了根。

三十多年，他们早已适应了舟山的生活。吕应现在对海鲜不过敏，什么都吃得惯。但骨子里，他还是贵州人，忘不了家乡那一口牛肉火锅。

早前他在金塘打工，前年准备自己创业，在白泉缤纷广场开了这家店。选址的时候考虑了很久，最后还是选了这里，“感觉这边集中一点”，可开起来才发现，竞争太大了，“选择太多了”。

然而酒香不怕巷子深。开业一年多，这家小店慢慢在白泉站稳了脚跟。如今，生意已经有了明显的规律，中午客人不多，大家在外面随便应付一口，但到了晚上，店里就热闹起来了。五六点一过，附近的居民、下班的工人、慕名而来的食客，陆陆续续涌进来，不大的店面很快就坐满了人。热气腾腾的锅底在每张桌子上翻滚着，整个店里弥漫着牛骨汤的浓香。到了节假日，更是忙得脚不沾地。

一家店 藏着一家人的守望

“我们这儿有时候会排队。”吕应说，门口特意备了凳子，等位的人就坐在那里，闻着飘出来的香味，等着叫号。

人多的时候，一桌刚吃完，还没来得及把这桌收拾干净，下一桌客人就已经在旁边等着了。“他们有的人吃得很快，翻桌子也很快，一拨接一拨。”

最让吕应感动的，是那些专程远道而来的客人。“有两个客户是岱山的，节假日专门过来。他们说在岱山吃不划算，味道也没有这边好。”还有邻村的一家人，大人、小孩加老人，每个月要来两三次，“他们一家人过来，吃清汤，先喝汤。”俄罗斯客人每次过来都是自带“翻译神器”，早已和这一家四口处成了朋友。

这些客人让守在店里的一家人觉得，每天的忙忙碌碌，忙得值。晚上忙到10点是常态，有时候客人来得晚，十一二点才到，最晚要守到凌晨两三点。“我们只要人在店里，门开着，客人进来就能吃。”吕应说，餐饮店守店的人都是这样，没有固定的下班时间，客人走了才算一天结束。

他们一家四口几乎全年无休。过年如果回老家，就休息十来天；不回去的话，就正常营业。吕应说，收入达不到什么大的预期，“但靠这个店，养一家人是没问题的。”

同，排骨肉带点油渍，炒出来很香。吊龙嫩滑，入口即化。腱子肉切成片炒出来，也是脆脆的口感。

吕应说，做干锅就会多用排骨、腱子肉和吊龙肉，有时候还会加一点带筋的部位，吃起来有嚼劲。“有些部位上面带一层筋，吃起来有点嚼劲，有人就喜欢这个口感。”

牛肉丸也是自家做的，牛肉打碎，揉成丸子。和潮汕牛肉丸不一样，潮汕的讲究弹牙筋道，他家的牛肉丸咬开来，是实实在在的肉感，“我们这吃起来是牛肉。”

一口锅 煮的是人间烟火

让老客们念念不忘、一来再来的，是吕应家的牛肉火锅论斤卖，比论份要划算得多。除了那一锅货真价实的牛肉，还有店里那“过分实在”的涮菜。

冰柜里码得齐整的蔬菜，白菜、菠菜、茼蒿、萝卜、薄荷……每一样都是十块钱。同样是十块钱一份的蔬菜，他家的端上来能把人吓了一跳，那分量，是别家的好几倍。满满一大盆，夯实的分量，“这……这也太多了吧？”第一次来的客人往往会发出这样的惊叹。

小记第一次和朋友过来吃，也被端上来的蔬菜惊到。三个人的锅，五个蔬菜只道是寻常，没想到都赶上菜场买菜了。当餐果然吃不完，打包回去的朋友笑说，在家都可以做两顿麻辣烫。

实惠和好味，就是这家牛肉火锅的特色，云贵的新鲜黄牛，现熬的骨汤，现炒的锅底，自家做的牛肉丸，再加上十元一份的满满蔬菜，每一样都透着诚意。

大家过来吃，也都是图一个实惠，有附近的上班族，有一家老小出来聚餐的，有定海城区、新城、普陀赶过来的，甚至还有从岱山专门开车过来的。店里还常有在附近船厂上班的俄罗斯客人。