

# 这家大洋吞的猪脚饭，酱香入味擂椒点睛

## 好吃到有忠实粉丝已点单两百多次

□记者 朱蔚 文/摄

这家开在大洋吞的小店，店名醒目：点蹄擂椒猪脚饭。这是一幢独立的两层多高的小洋楼，长长的店名招牌灯箱上方，挂着一只卡通的猪头，这就与招牌上的“猪脚饭”呼应上了。

每每路过，也只是路过了，终于有一次赶在饭点冲进去品尝，酱香入味又实惠，从此把它纳入外卖清单。

### 猪脚软糯且酱香入味 擂椒入口鲜辣

他家的招牌果然如店堂醒目位置写的：招牌是猪脚，灵魂是擂椒。猪脚软糯且酱香入味，擂椒入口鲜辣，是可以接受的辣，又因为这丝丝入扣的辣意，仿佛是口感上的提味点睛，让味蕾多了回味。

说是“猪脚”，其实是舟山人理解中的肘子部位，把它叫做“猪脚”，是源于广东的叫法。每每有客人不解，老板娘陈春贵都会不厌其烦地和客人解释一遍：一整只猪脚根据部位被细致地分为了四个部分，前段的脚跟，跟着是肘子部分，膝盖那一块叫做蹄筋，蹄筋上边的是猪蹄。

无论它是猪脚的哪个部位，好吃就成，是夫妻两个专程去广东学来的手艺，不光原味复刻，落地舟山也根据舟山人的习惯做了口感上的微调，刚开店营业，生意就红火起来了，口味得到了客人们的认可。

陈春贵是出生于1987年的广西姑娘，千里姻缘一线牵，嫁到舟山成了舟山媳妇。在她的描述中，广东的猪脚店，相当于城市里街头巷尾的快餐店，不光密布，人们的接受度也非常高。来舟山之前，她在广东待了十多年，也爱上了这一口猪脚饭。和丈夫胡海斌去学猪脚饭的时候，两人分工合作。丈夫擅长烹饪，在家每年一度的年夜饭大菜都由他包揽掌勺，所以厨房出品的技术监制都由他来，他来主内。妻子主外，收银出餐。两人内外合力，高峰期的时候，同住的公婆也会在店里帮忙。



### 一丝不苟地烹饪，每一个流程都要保证好味

除了猪脚，店里还有猪大小肠、猪肚、牛骨，以及广式的叉烧、卤鹅、烧鸭、豉油鸡。说到最为推荐的，陈春贵都会主推擂椒加猪脚的招牌饭。肘子部位厚实，卤的时间就要久一些，三个半小时。卤料的一大锅浓汤，是老汤和新汤的加持。在广东人的烹饪配方里，卤汤历来是越久越好。老汤浓度高，保留一部分到新汤里边，再加料，这样才能保证整锅卤汤的口味。

擂椒是来自湖南的螺丝椒，价格不便宜。家里的长辈尝试着在水库边上的菜地种过，但在无大棚的前提下，螺丝椒至多能活一个夏天。更多的需求，还得靠进货。

清洗干净的螺丝椒先进油锅里炸，时间要看

好，不能太久，也不能太短，炸制过程中要保证原本的色泽。过冰后手工捣烂的同时，还要加入秘制的擂椒汁，让它更有风味。

猪脚的处理也不简单，从“三农”采购的猪脚，送过来的时候都经过了火枪喷烤去毛烧焦，表皮是黑黢黢的。每一只猪脚，都要在水龙头底下冲洗，用钢丝球细细地擦去焦黑处。吃猪肉最怕肉里边的猪膻味，猪毛根部毛细血管里的猪味更浓郁，烤过了表皮，不光去除了味道，烹煮后的猪皮也会更加软糯好吃。

之后焯水的环节也很重要，时间要控制好，不能过火，要煮得刚好到那个时间。事实上，每个步骤都要注意，不然会有不好闻的猪味。

### 一份擂椒猪脚饭只需18元，有忠实粉丝已点单两百多次

因为是自家的房子，一楼开店，二楼住人，还有后院可以清洗猪脚。所以每天早上10点开门营业后，一直到夜里12点、1点，不管什么时段上门，都可以吃到一口热乎的猪脚饭。

自家的房子，没有房租的压力，出餐的定价也非常实惠。16元一份的猪脚饭，装盛得满满一碗，足够吃饱。加上擂椒也就18元，还有蔬菜的搭配。店里的烧鸭饭和叉烧饭也卖得很好，最近刚上了卤猪肚，每上一款新品，也都是调试好了之后保持口味在线。

“你家什么都好，就是位置太偏。”这是来自外卖骑手的意见，店里制作间是玻璃明档，操作过程一目了然，看着干净放心。只是取餐不在市中心的商圈，每每过来，都得加大马力跑上好一阵子。也得感谢外卖，喜欢猪脚饭的吃货们在家

就能吃到。陈春贵在美团上发现一个点单两百多次的忠粉ID，每天至少有一顿是猪脚饭，多的时候，甚至一天两顿。

好的口味不需要宣传，自会美名远扬。去年家里的亲戚把猪脚饭店开到了白泉的缤纷广场，因为店面小，操作不便，所有的产品都是直接从大洋吞的店里做好了拿过去。陈春贵夫妻俩原本也不看好那个地段，没想到猪脚饭店开起来以后很受欢迎，直到现在，生意一直非常稳定。

开店到现在已近两年，第一年的时候因为外卖实在太多，夫妻两个过年就没有休息。家里人都都喜欢上了这一口，一年级的女儿就特别喜欢吃猪脚，公公也喜欢吃，住在边上的街坊邻居到了饭点也会来切点烧鸭或猪脚回去，餐桌上正好添个菜。

