三江月/长镜头/

责编/乐建中 审读/胡红亚 美编/张靖宇
2021年12月10日 星期五

投稿E-mail：ljz@cnnb.com.cn

贺哪托给客人送上一碗羊骨头粥。

给人以温暖感觉的羊骨头粥

贺哪托早在七八年前给父母帮忙时就已经学会了煮粥。

香喷喷的羊骨头粥，足以给人温暖的感觉。

天气渐渐转冷以后，一碗热腾腾的羊骨头粥便成为不少慈溪人心心念念的美味儿。

羊骨头粥在慈溪坎墩历史悠久，61岁的贺剑青在坎胜路上开了一爿小店。坎墩开羊骨头粥的店近10家，味道各有千秋、不相上下。几年前，贺剑青的小店因为清洁卫生，而被央视编导垂青，上了央视的美食栏目，这也使得贺剑青成了“网红”。

贺剑青家里排行老三，因此给小店起名叫三佬羊骨头粥。

凭借着新鲜的食材，香醇的味道，贺剑青的三佬羊骨头粥在坎墩逐渐被大众认可。

每年的9月起开店煮粥，到第二年的5月底关店休息，营业期间日子总是忙碌紧张，贺剑青往往一天只能睡四五个小时。

时光不饶人，年过六旬后贺剑青已经有些力不从心，而店里的生意每天都十分火爆。4年前，贺剑青的儿子贺哪托辞去一家单位的电器销售部门副总职务，专心跟随老爸做羊骨头粥。

“父亲太辛苦了，我回来既是继承，也能照顾父亲。”贺哪托说，之前长期在外地工作，也没有结婚，回来后也正好成家立业，让父母放心。

贺哪托早在七八年前给父母帮忙时就已经学会了煮粥，回来后便很快上手。每天中午便将羊骨头放进杉木与铁锅相连的大桶里，大火煮上四五个小时，待到骨头酥软时放进浸泡好的大米再煮约1小时，羊骨头粥才大功告成。其间要时不时进行搅拌，让米粒受热均匀，以免糊锅或大米外熟里生。

来的客人点上一碗羊骨头粥，依据个人口味可以撒上辣椒面、葱花、盐，喝上一口，那鲜而不膻、温热香醇的味道，顿时让整个胃变得暖暖的。

虽然物价在变，但贺剑青的小店六七年来保持着10元一碗的价格。一锅粥一般能够卖出150碗，十几年下来，贺剑青卖出去了约五六十万碗羊骨头粥。前来品尝的，既有慈溪周边的常客，也有远道而来的上海、北京食客。34岁的贺哪托看好传统美食未来的市场前景，决心踏踏实实把坎墩羊骨头粥的名声传得更远，吸引更多的美食爱好者前来。

记者 张培坚 文/摄

骨头煮四五个小时后放入泡好的大米。

煮粥时，要时不时进行搅拌，让米粒受热均匀，以免糊锅或大米外熟里生。

粥即将出锅前会满出来很多，因此要先舀出来一部分。