



走街串巷

寻美味之一百零六

小吃简餐

酸味“引路” 口感丰富

这家贺州牛肠酸 有桂林人喜欢的味儿

→加入葱花、香菜
和酱料后，牛肠酸
色香味俱全。

→何媚为顾客
打包牛肠酸。

↓汤锅满是煮好的
串串。

→小店位置。
(导航软件截图)

牛肠酸是贺州极具特色的小吃，里面有牛肠、牛筋、牛肚、牛肺等，它们经过长时间的炖煮卤制后，再浇上一勺特殊的酱料，瞬间变成集酸、辣、甜、咸于一身的特色小吃。在临桂区榕山路上，有一家口味独特的牛肠酸小店，凭着酸爽的口味给顾客留下了深刻的印象。

★推荐理由 酸辣开胃 吃了还想吃

他们家的汤底和酱料有一种特别的酸味，煮出来的牛杂爽口不腻，让人像吃了梅子一样。如果胃口不好，吃一碗这酸辣开胃的牛肠酸是再合适不过了。

——家住临桂时代花园小区的李女士

★记者探店 酸爽的小串堆满大锅

来到临桂区仙湖路与榕山路的交叉口，就能看到小店的招牌。和招牌上“贺州牛肠酸”几个大字一样吸引顾客的，还有那股从大锅里飘出来的酸香气味。

记者来到店里时已经是下午3点，虽然并不是饭点，但小店的大锅依旧冒着热气。小店的面积并不算大，不到20平方米的铺面放着两张餐桌，它们的前方就是老板娘忙碌的操作台。像平时一样，老板娘系着围裙，坐在盛满串串的汤锅之后，热情地招呼顾客。

据老板娘介绍，她面前的三口汤锅里是三种不同口味的串串，一个是额外加辣的酸辣锅底，中间一个的辣味稍淡，另一个是更重酸味的酸汤锅底。“顾客特别喜欢的有牛肠、牛肺还有牛肚，素菜就是土

豆、黄花菜和油豆腐泡。”

记者从中辣的汤底中挑选了几样小菜，老板娘麻利地将它们一一倒进碗里，用剪刀剪成小块，再往碗里撒了一小把葱花香菜，舀一勺酱料，最后淋上汤汁，这时候，酱料随之在碗里化开，一碗酸辣可口的牛肠酸就可以享用了。

和普通的麻辣烫不同，这些牛肠酸串串不论荤素都透着一股浓郁的酸味，融合着汤底浓郁的香辣味道，不仅不会让人皱眉，反而促进食欲，让人一口接一口根本停不下来。

已经炖透的牛肠没有丝毫内脏腥味，而土豆、油豆腐泡这些素菜又吸饱了汤汁，在嘴里越嚼越香。

★小店故事 用“酸”为美味“引路”

“酸甜苦辣，人们把‘酸’字放首位是有道理的。”小店老板谢胜和是贺州人，随着他一同来到桂林的，自然也有他老家的手艺。牛肠酸小店是他跟妻子两人一起开的，谢胜和负责采购进货，妻子何媚就在店里招呼客人。

谢胜和说，买回来的新鲜牛肠、牛肺在做成串串前要先焯水，再反复冲洗干净，直到内脏里面的血水杂质都弄干净了才能下锅煮。而煮时除了沙姜、八角、草果这些增香去腥的香料之外，最特别的就是还加入了酸梅和醋这些酸味佐料。

据他介绍，牛肠酸这个小吃虽然名字将酸突显了出来，但是实际上酸更多是起到一个“引路”的作用。“刚入口时感受到的酸味实际上就是起到开胃的作用，在咀嚼几下之后就会被咸、辣、鲜等其它味道取代。”

谢胜和告诉记者，在老家贺州，每逢有饭局宴请时，三五好友围坐在火炉旁边，在火上架起一口大锅煮着牛杂，大家一边吃着一边聊天说地，这是最地道的吃法。

说起牛肠酸，一直负责接待顾客的何媚也很有心得。何媚说，牛

肠酸据传是一道诞生于赶圩日的小吃，每逢圩市的时候，就会有小商贩将从各摊位采买的牛杂边角料卤制加工，摆在集市上卖给赶圩群众，酸辣的口味再搭配上米粉面条，正好也解决了赶圩人的午饭问题，牛肠酸才这样逐渐流传开来。

“真要说各家的牛肠酸哪里不同，那就是每一家用的酱料都不一样了。”何媚告诉记者，相较于原汁原味的贺州“酸”，这几年在桂林的经营经验让她明白，稍微减弱酸味、突出卤味的做法更适合桂林人的口味。“桂林人更喜欢吃辣，这几年我也在酱料上调整了几次酸味的比例。”

现在，何媚店里用的酱料都是她调整配方后特制的，将剥好的大蒜和沙姜打碎，在油锅里爆出香味之后捞出，再放入生粉、蚝油、辣椒粉、柠檬草等佐料不断搅拌，前前后后调整了好几版才定下来自家的特制酱料。

何媚说，酸味能帮人打开食欲，运用好了更能和其它风味融合，她很自信自家制作牛肠酸的技术，也决心在今后探索出层次更丰富的牛肠酸口味。

记者阳琳甫 文/摄

