

我在“馋嘴鱼”，喝了一碗又一碗鱼汤

这家川菜老店曾和湘吃馆一起研究怎么做出好吃的剁椒鱼头

□记者 朱蔚 文/摄

这期的“就知道吃”，推荐的依然是一家高性价比的馆子。做的是川菜，价格定位是大众消费，口味始终在线，食材都是新鲜活杀。

这么一描述，顿时感觉饿了。



耳闻多年“馋嘴鱼”后终于吃上了

很多年前，我有一个从定海搬到了新城的朋友，每每有定海、普陀的朋友来到新城，邀约见面的时候，都会热情地加一句：“我们到老码头最好吃的‘馋嘴鱼’去吃一点啊。”

其实，“馋嘴鱼”这个名头已听得烂熟，只是因为种种原因，我一直没吃上。于是好奇地问“馋嘴鱼”是什么，他得意地笑，“川菜啊，鱼头鱼片啥的，我吃吃都很好吃。”

所以，当我多年后第一次吃上“馋嘴鱼”的时候，其实是迟到很久的“约会”。而“馋嘴鱼”除了先前的新城店，还开起了东港店，不光在口味上得到了很多舟山人的认可，在大众点评上也有一串褒奖。这一串评价中，最大的亮点就是性价比高，不光量大便宜，味道也很不错。

吃货们的评价，在我初次造访后，从味蕾上得到了印证。招牌的木桶鱼上桌，锅盖严实，服务员叮嘱，要先焖上一分钟。一分钟不长，心心念念等待的一分钟，却是漫长的一分钟。切成薄片的鱼片，热气腾腾地出锅，是被事先烧热的鹅卵石烫熟的，以最鲜嫩的口感，第一时间飘香迎面。

果然，一分钟后，服务员踩着时间过来，从容地掀开了锅盖，麻溜地带走。这是一大锅浅色的鱼汤，用勺往里捞鱼片时，汤头漂着的青红椒、金针菇和薄片的黄瓜，搭配成清爽的颜色。

都是活杀的鱼和牛蛙新鲜好味

大勺一捞，底下的鱼片浮出汤面，带着晶莹剔透的光泽，洁白的鱼片微微泛着粉色，是一眼望去的新鲜。我迫不及待地夹了鱼片入口，果然薄而嫩，还鲜得很，清口不辣。

不经意地舀一勺随鱼片捞到碗里的鱼汤，竟然也很爽口，不油不腻，清

新中带着些许花椒的口感，花椒的一点点麻意在舌尖漾开来，让人回味，忍不住再舀一勺。这果然是可以让我一碗又一碗接着喝的汤啊。

因为是微微的辣，所以随木桶鱼上桌的，还有一小碗蘸料，红光油亮，面上还漂着绿的葱花、白的芝麻、红的椒，香辣扑鼻。尝试着蘸鱼片吃，辣意浓郁了不少，鱼片外面包裹了一层红油，也是香香辣辣，自成风味。

当然口味还要看各人喜好，如果我来选择，还是喜欢木桶里面原汁原味的鱼片，清清爽爽，鱼片好味，鱼汤下饭。

上来的炭烤牛蛙，同样是活杀。食材新鲜永远都是必杀技。烹饪技艺再高，如果没有新鲜的食材，那就打了折扣。就如这道炭烤牛蛙，带着刚出炉的焦香上桌，趁热入口，金黄的表皮酥脆且香，里面的蛙肉仍旧鲜嫩，好吃呀！赶紧趁热在第一时间的赏味期里吃完，才不辜负这道美食。

老板十多年前第一次到舟山就留下来开川菜店

好吃的滋味一旦坐实了，便打下了根基，想到吃川菜了，就认准这一家，干净又好味。之后和老板张伟无意闲聊，得知了好味的缘由。

经营这家“馋嘴鱼”的三姐弟来自四川绵阳，最早心生来舟山开川菜店的想法，起源还在张伟。2007年，20岁出头的张伟和朋友来普陀山礼佛，虽是第一次踏入岛城，可舟山的风景、环境，已牢牢印在他的心里。用他的话说，虽然当时年纪不大，却早已从四川辗转北京、东北，学过烹饪，做过服装，俨然闯荡江湖的一把老手。

他说服了哥哥、姐姐一起来舟山开川菜店。原本就做餐饮的哥哥、姐姐欣然答应，三姐弟同心，在定海文化广场开起了第一家“馋嘴鱼”川菜馆。

“我们做川菜就做一个性价比，让

来吃过的客人都觉得物有所值。”姐弟三人十六年前开店时的初衷，一直未变。“定价都是针对工薪阶层，价格非常平，利润也不高，很多客人吃完以后，对我们的评价也是这样，蛮经济的。”开店这么多年，张伟接待过太多回头客，他们的频频光顾是对自己这么多年经营餐饮的一个肯定。

价格定位的是大众消费，但菜品的品质和口味要保证。

入乡随俗地减油减辣但依然入味

早在开定海店的时候，他们就和当时在定海颇负盛名的湘吃馆一起研究菜品，比如怎么把剁椒鱼头做得好吃，反复比较什么辣椒最适合舟山人的口味，上锅蒸多少达到最佳风味。木桶鱼也是店里的一大招牌，鲜美的鱼汤用小鲫鱼在大锅里熬煮6个小时而成。现杀的活鱼片好之后，置于高温的鹅卵石上，以鲫鱼高汤浇淋，造就鲜嫩的口感。

店里的厨师也都是做了好多年的四川老师傅，除了老家的手艺外，在工艺上也是入乡随俗地调整。四川的重油和重辣，造就香辣浓郁的口感，但一般舟山人接受不了。那就减油减辣，不过滋味不能减，还是得入味。就像让我印象深刻的那锅汤，确实不油不腻，也没有那么重的辣，是可以连喝好几碗的鱼汤，口感清爽，却又带着醇厚的回味。

听着张伟讲述一个四川人在舟山的创业史，十六年时光倏忽而过，他早把户口迁了过来，舟山已是他的第二故乡。与舟山的缘分也是神奇，张伟想起之前去北京，只觉这个城市太大，愈深入，愈渺茫。闯在东北，感受到江湖气息迎面而来，似乎也不那么适合。直到来了舟山，就觉得非常亲切，下意识地想要把工作和生活都搬来这里。就这么待了一年又一年，有一天蓦然回首，发现不知不觉已经在舟山生活这么多年了，自家的“馋嘴鱼”，也从定海开到新城，一路开到了东港。

