

定海蟠洋山路上，有一家好吃平价的火锅自助

夏日里的热锅沸腾 你心动吗？

□记者 朱蔚 文/摄



这家取名“蟠火锅”的火锅店食材是自助式，从5元开始，最高20元封顶。从晚餐到宵夜，一直到凌晨两点，都可以吃到低价美味的重庆社区火锅。

自助式食材明码标价 5元~20元任君选

第一次看到这家店的时候，是一个下着雨的傍晚，从两根雨刮器卖力地左右摇摆的画面中，闯入了“重庆市井小火锅”几个大字。蟠洋山路上什么时候开了一家火锅店？后来才知道，这天正是这家重庆火锅店试营业的第一天。毕竟吃货的嗅觉总是敏锐。既然看到了，当然要以最快的速度，约上伙伴大快朵颐。

步入，是个大的厅堂空间，一张张八仙桌上架着火锅，几面硕大玻璃窗临街的位置，则是砖窑形式的吊锅。迎面的白墙上，洋洋洒洒地写着关于火锅的几行大字“重庆本地人都吃的社区火锅”，一语点睛。

涮锅的食材都是自助式，想吃什么，自个儿到明档上去搬。一盆盆，一碟碟，明码标价，分5元、10元、15元、20元四档，各类蔬菜、豆制品、卤猪蹄肥肠、鲜切牛肉毛肚肥肠，一应俱全。上架的牛蛙、泥鳅、黄辣丁都是活杀，看到取得差不多了，后厨瞅准时机即刻宰杀，麻利地又给备上了。单份最多也就是20元钱，性价比不错。

调料档也是自助，按我曾经在成都、重庆吃火锅的经验，直接把香油碟作为蘸料便是最好的调料。服务员还特别介绍了店里自调的秘制酱，那也得来一点试试。

夏日里的热锅沸腾 也是有滋有味

同行有不吃辣的朋友，所以要了鸳鸯锅，看着火红红一片的红油锅底，实则没有以为的那么辣。这家“蟠火锅”起源自重庆，但是落地他乡，总是需要顺应当地人的口味，在保留当地特色的前提下，进行相应调整。

要了毛肚，要了鲜切牛肉，要了卤好的大肠、猪蹄，要了黑豆皮，想要的太多，候在一旁一盆一盆搬上桌。显然红油热锅比清汤白锅沸腾起来要更猛烈一些，一股牛油香气扑面而来，忙不迭地夹上肉片往

热锅里放。没有蘸料直接送嘴里的牛肉一样好吃，在涮锅的时候相当于已经调上了味，肉片饱吸汤汁，微辣浓香，有滋有味。

喜欢的大肠则是切成了长条形，乍看还认不出来，这样的切法被称作大肠丝。和卤猪蹄一样，因为事先卤味的关系，看上去黑乎乎的。但往锅里涮了就知道，柔韧有味，嚼在嘴里香着嘞。包括那盆看上去同样黑乎乎的其貌不扬的豆皮，滋味在涮锅之后也见了分晓，这盆完了，又去拿了第二盆。

吃着吃着，店里的客人也慢慢多了起来，这桌结束了，很快又有新的客人进来。空调打着，热锅沸腾着，嘴里吃着，与夏日毫无违和感。

立志在舟山开一家好吃平价的重庆火锅店

觉得好吃，才会想要和经营者有更多的交流。主理人小袁和朋友在重庆吃了许多顿火锅，吃着吃着也吃出了门道，但凡一家店里有许多本地的爷爷奶奶在吃的，滋味多半不会差，究其价格，却是相当低：毛肚20元，腰花18元，嫩牛肉也才18元。反倒是一些有品牌的，宣传很好，价格也不低，但口味不过尔尔。

吃了那么多家好吃的火锅，惊叹便宜又好吃之余，小袁开始思索在舟山开这样一家火锅店的可能性。心动不如行动，不妨先试一试。

首先，得保证火锅好吃，除了锅底有滋味，食材必然要新鲜，这意味着囤不了货，得勤跑菜场。他也试了很多家锅底，最终确定下来分别从两家厂里进锅底和牛油，考虑到实际情况，去除太重的口味，以迎合舟山人的味蕾。

火锅店的流程节奏稳定下来以后，就是采购食材，基本上每天

得去一趟三农，还不包括送货。早上会有一些菜送到店里，蔬菜、做酱料的原料，以及要拿去腌制卤制的食材。要保证活鲜一类的新鲜，那就必须在傍晚开餐前送到，比如鸡肉、牛肉、对虾等等。

食材新鲜、自制蘸料 用心才能留得住客人

为了保证口味上的精益求精，小袁觉得能自己做的，都尝试自己做。冻豆腐是整板的豆腐拿过来自己冻上的，虽然麻烦一些，但口感会比直接进货的冻豆腐更胜一筹。魔芋也是，店里动手自己做。好的蘸料也鼓励自己动手，秘制酱和蒜蓉辣酱都是。

泡泡豆干已经试了许多种，每一批次到货，都需要横向之间的比较。卤的猪蹄、鸡爪、牛蹄筋、大肠、牛杂，只要食材新鲜，火候到位，就不难卤出让大家交口称赞的好味来。

各种口味的产品，也需要大家品鉴。叫上一些朋友，一起试菜，直到口味调到大家都觉得OK了，就把这个口味定型下来。

许多人都觉得火锅最简单，都不用厨师，直接配菜就好。然而在小袁的理解中，火锅同样需要花心思：如果简单的东西简单地去做，锅底、菜品什么的都是拿来主义，又怎么出奇制胜呢？一味地拼价格，也只能形成恶性循环，永远会有比你价格更低的，毕竟，最后留住客人的还得是口味。

在小袁看来，现在店里呈现的火锅，已做到了最大程度上的低价和好味，哪怕是大众点评上的优惠，也是看似几乎没有下降空间的9.6折。就像20元一份的鲜切牛肉，层层叠叠地铺在长条盘上，一眼看去就让人觉得蛮实惠。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利