

社区海鲜餐馆Lala小厨 吃的就是新鲜实惠

□记者 朱蔚 文/摄

一家开在社区边上的海鲜餐馆，食客却不是社区的主流，而是从四面八方循味而来。

他家有啥特别之处？没有秘诀，馆子又不大，无外乎是新鲜、好吃又实惠。小小的餐馆，荟萃了一堆招牌菜，便有一拨又一拨的回头客。

这家开在定海环城南路628号的Lala小厨，原本是开了八年的Lala服装店。从服装店到海鲜小馆子，完全不同的两个行业，转型却非常丝滑。

餐馆主打张网小海鲜 个头不大个个铮亮

菜品新鲜好吃又实惠，就是硬道理。哪怕是之前服装店里的老客，后知后觉地跑过来想买衣服，抬头一看，位置还是老位置，甚至店招上边女主人韩叶红“Lala”的大名还在，竟然“摇身一变”成了餐馆。衣服买不成了，那就索性吃一顿吧。一吃，唉，都是当天的张网小海鲜，新鲜又好吃呢！一来二去，又成就了餐馆的常客。

餐馆的特色是什么？张网小海鲜呀。大都是来自嵊泗的张网货，一路风里来浪里去地过来，清晨四五点钟就到本岛了。小鲳鱼、皮皮虾、黄婆鸡、石蟹……个儿都不大，特别新鲜，一个个油光铮亮。

小小的弹子鱿鱼，里边可都是满包的“饭”。别看皮皮虾个儿不大，长满了红膏。小小的玉秃，舌头一般大，炸得酥酥脆脆的，吃起来极鲜。市场上不多见的“强盗虾”，吃起来甜嫩嫩的，也全都在张网货里。

还有一种嵊泗特有的鱿鱼油管，和墨鱼蛋、墨鱼饭搭配着，一起蒸出来，整一盆上桌，泛着自然的油光，吃起来也是油麻麻的，用汤汁再来蘸海蜇也是一绝。

和其他海鲜馆子一样，冷柜里边同样都是海鲜，但是主人的要求不同，挑选的标准不同，滋味自然也完全不同。海肠来自北海，韭菜爆炒，既提香，又脆得很。



盐虾潺，炸得盐酥喷香，口感来得特别脆。同样的油炸，换作桑叶，以咸蛋黄覆裹，也是鲜酥可口，油滋滋的味道，香喷喷的扑鼻，让人一筷又一筷，舍不得停下手。

也有好吃的川菜，落地舟山，融合一些海鲜味，毛血旺里再加上蛤蜊、蛏子，别有一番滋味。

老底子菜入味好吃 简单的食材胜在新鲜

还有肉丝糊辣、鹅骨酱、蟹骨酱等舟山的老底子菜，口味也尽在主厨掌握。鹅骨酱烧得入味，肉丝糊辣也能烹出锅气，把白菜换成豆芽，同样烧得好吃。

一道蟹骨酱，还会再加一点豆腐，或是花菜，别具一格地为鲜味提鲜。禁渔期间没有梭子蟹，就用外面的螃蟹，能否拿到货要看缘分，有好这一口的客人，提前约好了，待到出货的时候，专门奔着蟹骨酱过来。

炒螺蛳也是主厨的拿手好菜，看着不起眼，也是极考验功力。时间少了，怕里面的螺肉还没吸得真味；时间多了，螺肉就此老了，二者兼顾，便是能吮吸出汤汁的好螺肉。他家的炒螺蛳也让隔壁开店的小伙子尝试之后就爱上，小岛出身，打小就吃海里的，平时看不上河里货，却爱和大家一起吃炒螺蛳，入味鲜美，也没有什么泥腥气，是真的好吃啊。

餐馆里一道又一道好吃的菜，要一一列举出来，怕是停不了口。简简单单的食材，胜在新鲜，还在于搭配。

餐馆小小 来吃的人不少

就说咸菜汁蒲瓜吧，地里刚摘下的新鲜蒲瓜，一定要配腌得好吃的咸菜。Lala认准了双桥的一家阿姨的自家手作，口感是稍微带一点酸味的，也不能太咸。把握了主基调，买回来后还需要主厨再次调味，和蒲瓜烧在一起，这才相得益彰，极为爽口。

有时去各乡村搜罗食材，正好碰到当地居民钓了野生河鲫鱼，一并收了来让大厨做一个河鲫鱼烤葱，也是食客们争相抢要的好菜。

平心而论，餐馆着实有点小，一楼只够靠墙小小的点菜区域，和多两人就转不开身的厨房，以及两张狭长的桌子，关键时刻也能为零散的客人解决几个位子。楼上三个包间，其中一个长桌只能坐下四人。生意多是在夜幕降临后来的，有时来晚了一步，Lala也不好预判已上桌的客人什么时候吃饱喝足。后来的客人找来几把小板凳，就在餐馆外边坐等。

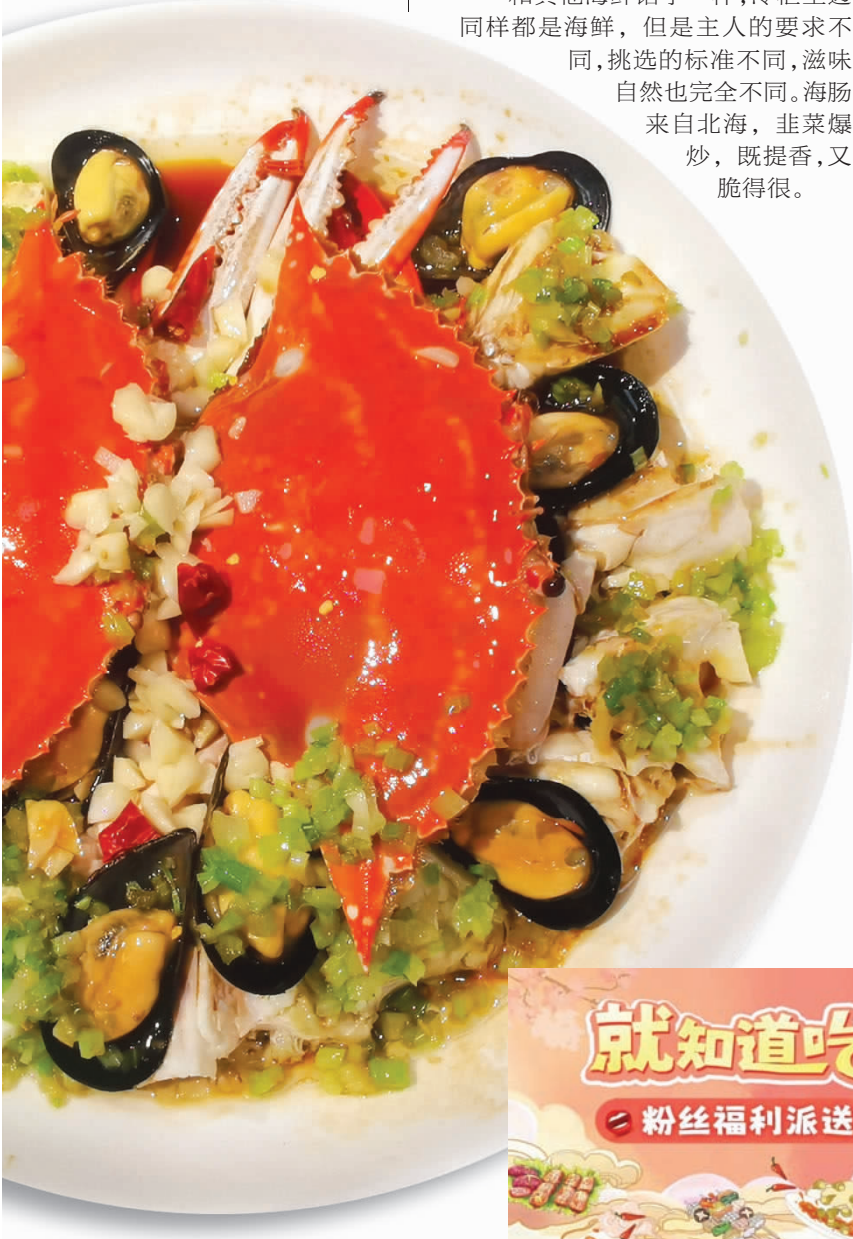
晚餐一轮，宵夜再一轮，有时散场已是凌晨一两点钟，Lala索性不睡了，再撑两小时到四五点钟，先到张网的摊位前把当天的菜“抢”好了，这才满脸倦意地打着呵欠，终于可以回家放心睡个囫囵觉了。

主厨有着20年的烹饪经历 辗转本岛各大酒店

有一回上门去吃，上桌的菜里边有一个梭子蟹和淡菜的拼盘，是葱油的做法，并没有当回事。吃到淡菜才发现，口感特别柔嫩顺滑，和先前吃过的不论是养殖淡菜还是野生淡菜，都是完全不一样的味道。突然就回想起点菜时，女主人Lala的特别叮嘱“我们这个野生的珍珠淡菜，鲜度好，特别嫩又长不大，要16元一斤呐”，绝非戏言。

不同的海鲜让人回味，餐馆的功夫菜也是一绝，让客人流连。男主人有着20年的主厨经历，18岁的时候厨师入行，辗转本岛各大酒店江湖。细数历史，有沈家门的老派代表华晶、海力生，往后数，绿城喜来登、南洋，各大会所，特色农庄，还去上海开过餐厅……荟萃众家所长，练就了一身好厨艺的男主人，尤其擅长红烧类的功夫菜，餐馆的猪蹄、古法红烧肉、虫草牛腱子、仔麻鸭，获得各方客人的好评，经常掐准时间来打包。

油炸类的也是需要瞅准火候的功夫菜，主厨把握得很好。他家的椒



扫一扫到“竞舟”客户端领福利