

新城丰茂菜场里有一家“苍蝇馆子” 老板随性开店,最拿手的就是舟山菜

□记者 朱蔚 文/摄

这是一家坊间流传老板佛系开店、任性关门的“苍蝇馆子”，究其原因，原来是因为老板喜欢钓鱼。

但凡开店，去他家吃，每道菜几乎都是入味好吃，关键价格还便宜。工作日与同事一起的工作餐，非他家莫属。



家常小炒	
酸辣土豆丝	8元
手撕包心菜	8元
肉沫豆腐	10元
番茄炒蛋	12元
肉丝糊辣	12元
油豆腐烤肉	12元
小葱煎蛋	12元
肉沫茄子	16元
虎皮尖椒	16元
线椒炒蛋	18元
炒杂烩	22元
脆骨酱	22元
红烧鸡尖	22元
糖醋里脊	26元
小葱烤肉	28元
红烧肉	28元
番茄牛腩	32元
大蒜炒鱿鱼	32元
鸡蛋汤	6元
芹菜贡丸汤	8元
水煮肉片	28元
麻婆豆腐	35元
酸菜黑鱼	35元
麻辣黑鱼	35元

盖浇饭	
酱鸡盖饭	15元
肉末茄子盖饭	15元
鱼香肉丝盖饭	18元
小炒肉盖饭	20元
鸡柳盖饭	22元

加料：煎蛋2元 王中王3元 溏心蛋3元

土豆丝只要8元 菜价最高35元封顶

工作日的中午，少不了和同事一起，以单位为轴心，往外延伸，寻找好吃的馆子。之前在小红书上刷到一家阿璐餐厅，位于新城丰茂菜场。这个位置离单位不远，一脚油门就赶过去了。

说到这家餐厅，同事唤醒了记忆，“这家我来吃过一次，来了三次才吃上。”扑空的前两次，她同样兴冲冲地被热爱美食的朋友带过去，未料“铁将军”把门。继续上门，继续吃闭门羹，直到第三次，才如愿以偿。

有了这个插曲的铺垫，我们也警觉起来，在由远及近的视线中盯着阿璐餐厅，几道透明的玻璃门里面黑乎乎的，一盏灯的光亮都没有，今天不会也要扑空了吧？细看落地玻璃门里边，似乎有人影晃动，哪怕没有开灯，也意味着餐厅今日营业。我们往前走脚步，顿时铿锵有力了不少。

果然是开门营业的，只是没有开灯，包括迎面墙上一块灯箱菜单，也是暗的。但上面的价格实在是“低到尘埃里”：酸辣土豆丝8元，虎皮尖椒16元，红烧肉28元，酸菜黑鱼35元……菜单上的价格，最高也就在35元封顶。

小葱烤肉、麻辣黑鱼 点的几道都是下饭好菜

赶紧对照着菜单，以及小红书上其他吃货的安利，点上了必选项肉末茄子，要了生炒鸡，又要了小葱烤肉，麻辣黑鱼也想来一份，还有那么便宜的酸辣土豆丝，顺手就搭配上了。因为便宜的菜价冲动地点完菜后，才发觉按我们3个人食量有点“超额”了。

等了一会儿，一道道菜陆续上桌。生炒鸡爆炒入味，浓油赤酱的汤汁泛着光泽，配饭极佳。肉末茄子鲜软可口。麻辣黑鱼上来也是硕大的一盆，原本怕吃不了辣，点菜的时候徘徊在它和酸菜鱼之间，上桌以后庆幸点的是它，是按照舟山人口味的微辣，口味没有那么重，大块薄韧的鱼片在热油猛浇之下，极香。

上桌的小葱烤肉也不是我以为的葱烤红烧肉，小葱已被烤得软瘪，盆里的里脊肉和小葱都值得配一碗米饭。就是土豆丝实在齁咸，

卖相是极好，每根土豆丝都切得薄而匀。想着只要8元，就原谅它了，但吃一筷被咸一次，咸到勇敢地老板提出来。

老板娘没有二话，麻利地撤了下去。半晌，换上来一盆，口味好太多了。

吃货们都说他家好吃 价格便宜，食材新鲜

每一道菜吃下来，几乎没有踩雷，那些红烧的菜又香又入味，都可以作为下饭神器。

夜半的时候回味午间的这顿饭，将近半夜12点在朋友圈给它发了封“表扬信”，这个时间点，仍然惊动吃货无数。有跳出来的吃货表示赞同，说已经去吃过好几次了。也有人走过路过看到过这家店，说路过时都是幽静黑暗的。

但这些都不要紧，重要的是，被安利了一家性价比极高的店。有吃货第二天就去“拔草”了，吃完就反馈：好吃的，关键是超实惠。而且老板还巨实诚，她本想再点个糖醋里脊，老板娘拦着劝她不要点，说这是成品里脊，不好吃。除了日常下饭菜，她家的鲳鱼粉丝汤同样也是透骨新鲜的滋味。

所以，这到底是一家怎样的店？营业时间不确定？价格便宜，食材新鲜，吃起来好味。各种元素加一起，多少有点神秘的光环。

老板喜欢钓鱼 15年厨师，擅长舟山菜

而80后老板王璐一张口就给出了相当接地气的答案：什么都不能阻挡我去钓鱼。从小干岛搬来新城后，他靠自己甩着杆子到附近河边钓鱼开始，钓友圈逐渐扩大，从北蝉到梁横，到朱家尖，钓友们一起钓过的地方横跨本岛。且一年四季，基本风雨无阻，除非赶上恶劣的天气，钓到半夜一点也是常有的事。在钓友们看来，钓鱼乐趣无穷

呀。阿璐餐厅由此成了钓友们集结的大本营，每天晚上在这里集合出发，有时甚至6点就开出去了，餐馆便也早早地打烊。

所以开餐厅的五年来，他从不接待喝酒的客人，一听说对方要喝点酒，直言不讳地拒绝：“到时候喝酒喝个没完，我心要急死的，赶赶么又难为情。”他耸耸肩，挪揄自己身上的钱不多，不然买辆房车去钓鱼，日子不要太爽。

在和梦想还有距离的日子里，他还是得干好做了15年的厨师主业。当年拜师的时候，他从沈家门的顺风大酒店起步，辗转过定海的太湖大酒店，又在上海分店烧菜，最拿手的就是舟山菜。

餐厅主打便宜和现炒 真诚待客好口碑

现在的阿璐餐厅是他在丰茂菜场开的第二家了，早前开的位置更靠西一些，也是以舟山家常菜为主。开到这个位置后，他和妻子照例没有刻意宣传，心想着只是烧些普通的家常菜而已，到点开店，有时还懒得开灯。

但是五年来也攒下了不少老客，附近的海洋科学城、移动、联通等大楼工作的客人，也都会赶过来。餐厅还被吃货慧眼识珠地发上小红书。不过每每有从小红书上专程循味过来的食客，他还是会碰到一个劝一个，“我们家就是一点家常菜，不用特地来吃的，路过吃点就好了。”

王璐总觉得，自家的菜没有大特色，也没有什么秘制菜，主打一个便宜和现炒。蔬菜和荤菜都是每天早上新鲜采购，开餐前，最多是用高压锅先把排骨和牛腩炖到半熟。菜价虽然便宜，但中间的工序流程不能草率，他甚至可以拍着胸脯保证：五年开下来，没有一个客人吃到过不新鲜的菜。

这样的口感，如此的真诚，恰恰都是大家喜欢的。



扫一扫到“竞舟”客户端领福利