

酸菜鱼、一品蒜香鸡、泡椒牛蛙……价廉物美，热辣鲜香 永春川菜里寄予着这位新舟山人的“沸腾”生活

□记者 朱蔚 文/摄



新舟山人陈永春 跨行开了一家川菜店

对生活在定海的人来说，永春川菜这四个字，是伴随了多年的存在。店名也是位于城东一隅的一种味道，川辣鲜香，价廉物美。舟山人虽然一直以海鲜为饮食基础，然而也需要热辣的川味来换换口味，日复一日，年复一年，永春的滋味跃上了舟山人的唇齿，也留在了舟山人的记忆。

手撕鸡，鲜香中带着辣意的刺激；水煮鱼、水煮肉片都是闻香就能下饭的神器；酸菜鸭血只要15元，又嫩又入味。这两年，沸腾鱼几乎成了永春川菜的每桌必点，出锅后，热油浇上白嫩的鱼片，只听“吡溜”一声，白的鱼片、红的辣椒、绿的葱段，顿时油光锃亮，激发出更多的香味，最后再撒上一些十三香粉，那滋味，绝了。

永春川菜已经在定海迈入了第二十个年头。2006年，在舟山打工十年的安徽籍新舟山人陈永春在定海的梅园宾馆旁，从老乡手里接过了这家店面。一切都是被推着走的最好的安排，就好像先前他离家后在宁波的工地上干活。听老乡说，

“永春川菜”这四个字，对定海人来说并不陌生。他家位于城东一隅，虽然店面小小，但曾经多少个想不出吃什么的午餐、晚餐时间，他家就是信手拈来的闭眼入。不光价格实惠，味道也不错。来，给我一盆酸菜鱼，我可以干上3碗米饭。

曾经店里的酸菜鱼、一品蒜香鸡是一绝，现在吃货们又迷上了他家的沸腾鱼、泡椒牛蛙。前几年，永春川菜搬到了东山路，店面大了，厅明几净，堂食环境好了不少，仍然被老客追捧着，还迎来了不少新客。

同样在工地，舟山的工资比宁波一天要高5元。通过老乡的圈子，他来到了舟山。

当年的他不会烹饪，也不知道怎么经营餐馆，只是爱吃川菜。永春川菜初开起来，只是40多平方米的一间店面。他请了川菜师傅，自己又当服务员端盆子，又要在后厨洗碗，什么事都要自己来。

酸菜鱼和一品蒜香鸡 都是店里的招牌特色

永春川菜刚开时的定位，就是让客人吃饱、吃好、吃满意了。所以陈永春把菜价定位得较实惠，其中酸菜鱼和一品蒜香鸡是店里的招牌特色。

但那时大家对于川菜的接受度不像现在那么高，川菜店虽有受众，生意也是马马虎虎。陈永春坦言，门前冷清的时候，自己好几次都想过放弃。

但是撑过去，就能走下去了。永春川菜店开了一年多后，生意慢慢好起来。在一些本地客人的传播下，这家价廉物美的小店迎来了更多的新客，新客回头又变成了老客，填满了店里从早到晚的生意。

当时还没有美团、饿了么等外送平台，客人懒得出门堂食，想要外卖，电话打到店里，就得自己送。陈永春还记得，有一年冬天，舟山难得下起了雪，下得还很大。雪不是北方那种鹅毛大雪，是细细的密密的，仿若小盐粒一般，打在脸上生疼。

越是恶劣天气，外卖越是扎堆而来。眼看着一堆川菜的外卖，都得靠自己骑着电动车一家家送，望着门外一片白茫茫，他的心里也不是没有打过退堂鼓，就连厨师都劝他，“陈哥，别送了。”但不送又不行，只能咬咬牙，戴上雨具，带上外卖，坚持下来就是胜利。

搬了新店后遇上疫情 靠着外卖撑了过去

客人就是在自己一次又一次地坚持中留下来的。店附近有洋吞医院（现中医院），院里的医生、护士也经常会打电话叫店里的外卖。很多次，陈永春都是直接连餐盘放在托盘里，端着托盘送过去，吃起来的感觉总比快餐盒子的感觉要好。待到他们吃完了，再过去收盘子。

到2019年，梅园宾馆隔壁的永春川菜店已开了13年，陈永春寻思着换一个更大的店面场地，让川菜店有更好的发展，便搬到了东山路现在的位置。

新店着实宽敞了不少，200平方米，厅堂明亮，楼上有3个包厢6个卡座，楼下有10个卡座，比起老店简直是天壤之别。但还是走惠民路线，原先的经典川菜不变。

原本想着继续兢兢业业地经营，生意总能蒸蒸日上，没想到7月搬到新店，2020年初就有了疫情，出门吃饭的食客眼看着越来越少。

“疫情那几年，全靠有外卖撑着。”回想起来，又是让人心力交瘁的几年，陈永春也不是没有考虑过放弃，幸好当时已有了专门的外卖，客人不出门堂食，但是外卖订单还在持续。靠着外卖，永



春川菜新店终于撑了过去。

曾经是餐饮圈的门外汉 变身为厨艺精湛的大厨

经历了狂风暴雨的洗礼，撑过去，就是彩虹。新店的生意是慢慢好起来的，原本的老客继续保持着堂食，又时不时增加探索寻味的新客。搬到新址的第4年，永春川菜的生意开始越来越好。原本在老店，地方小，厨师只有一个，外卖开通了美团，就不敢再开其他平台，怕量多了来不及。这会儿规模阵容扩至3个厨师，2个配菜员，人员架构齐备，美团、饿了么等平台可以齐上阵。每天上午10点开始正式配送，黄色工作服和蓝色工作服的身影不间断地上门。

开店迄今，陈永春早已从一个餐饮圈的门外汉，变身为厨艺精湛的大厨，能做出一道道店里的招牌菜。用他的话说，每天在店里，看都看会了。当然，烧菜也得靠慢慢琢磨，起初网络上还没有那么多短视频的教程，他特地去新华书店买了本烹饪书学习。现在再学新菜，各种短视频应有尽有，实在方便很多。

沸腾鱼是他的拿手菜，也是店里的招牌菜，几乎每桌必点，每天可以消化三四十公斤的活杀黑鱼。同样的做法，分黑鱼和鲢鱼，黑鱼的肉会实一些，刺也少一些。多年来，店里各种川菜菜式一直保持着价廉物美的特色，迎来送往，经典的菜式也没有变。

而今儿子也是店里的一员，忙的时候也能上灶烧菜。52岁的陈永春则从一位父亲的身份升级为爷爷，依然守在店里，每天早上6点去菜市场买菜，开始永春川菜馆忙忙碌碌的一天。

