

一口沸腾了六年的鱼锅 奏出活鱼、牛蛙与烤串的味觉交响

□记者 朱蔚 文/摄



在浦西和津广场氤氲的烟火气中，妙味鱼锅烧烤以一口沸腾的鱼锅，煮出六年不改的温热人情。活鱼现杀、炭火直烤，鱼皮焦脆、肉质清甜，麻辣渐次升腾。牛蛙弹嫩，烤串爆汁，每一口都是扎实的鲜。

经营店铺的夫妻俩执着于内蒙古羊肉、活黑鱼与现杀牛蛙，用滋味留住了一拨拨从陌生到熟悉的面孔。



夜色中的烟火 和津广场里的热闹一隅

傍晚5点多，天色将暗未暗，冬日空气清冷，浦西和津广场的小饭馆次第点亮灯光，光影中氤氲着人间烟火气。妙味鱼锅烧烤的门头是亮眼的橙色，“鲜肉 炭火 现烤”几个字跟在硕大的招牌后边，竖列的灯箱上，“麻辣上榜 活鱼现杀”的橙底黄字引人眼球。

正迎来晚餐的高峰，5点半过后，店里陆续进人，来了一桌又一桌。眼见店里那几张固定的四人长桌已经坐满了人。再过半个小时，大厅里的长桌、唯一的包厢已客满，再有人来的时候怎么办？不慌。偌大的餐厅里又添了两张折叠的小圆桌，就着店堂的空余宽敞处拉开，几位打扮入时的姑娘坦然入座，似乎早已习惯了这样的安排。能在用餐高峰时求到一个座位，不管杵在哪里，都是让五脏庙称快的乐事。

几乎每张桌上都架着一口黑铁锅，锅里汤滚油沸，“咕嘟咕嘟”地冒着泡，热气蒸腾。鱼是现点现杀的，烤鱼上桌时，锅里似乎还唱着“滋滋”作响的乐章。鱼皮微微焦脆，鱼肉雪白，呈蒜瓣状。

夹起第一块鱼皮，焦脆的程度恰到好处，鱼肉用筷子轻轻一拨就脱离主刺，闻着炭烤的香气入口，是鱼肉的清甜，随后慢慢升腾起微微麻辣的滋味，汤汁早已渗入鱼肉的肌理，每一筷都饱含滋味。

舌尖上的三重奏 活鱼、牛蛙与烤串的味觉交响

这一日，我们几个小妹妹也奔着他家的鱼锅而去。早就听闻他家的烤鱼都是活杀现烤，已在门口偌



大的塑料桶里见证了这一幕，清一色的黑鱼，活蹦乱跳，只待客人的点单需求，不多久便是盘中的美味。又见到桶里的牛蛙，也是密密地层层叠叠，乍一看，难免会让密集恐惧者不敢再多看一眼，也由此确认了他家活杀的黑鱼和牛蛙，顺便在刚叫上的鱼锅里，又加了两只牛蛙。

上桌时，便是烤鱼和牛蛙的合

盆，更显丰盛。鱼肉的滋味不再赘述，牛蛙嘛，蛙腿健硕，肉质弹嫩，在麻辣汤汁里滚过，一口鲜意，后劲才泛起微微的辣。

烤串是后来的惊喜，显然，它并不是这日的主角，却因着既来之则安之的顺理成章，我们分别要了羊肉串、牛肉串和大油边。在它们上桌时，姐几个还不以为意，漫不经心地随手拿起，“啊呜”咬上一口的时候，姐几个迅速交换了眼神。

哇，炭火直烤的烤串，都是外皮焦脆，内里却锁住了肉汁，一口下去，“噗”的一声，滚烫的油脂混着香料在口中炸开。

滋味之外 老客变股东的温暖延续

尤其是大油边，这是猪的护心肉，每头猪只有一条，不过半斤。肉块带着一层薄薄的脂肪和筋膜，串起来烤时，脂肪融化浸润瘦肉，筋膜则变得弹牙。口感极为奇妙，既有瘦肉的扎实，又有油脂的丰腴，还有筋膜的韧劲，三重奏在齿间交错。

这也太好吃了吧！吃着吃着，我们便放松了身材管理，减肥什么的，吃完这顿再说。

晚餐过后，宵夜又是一拨。这时来的，依然是熟客。到了午夜12点，又有一拨客人造访。从晚餐到午夜的营业时间里，以三拨客人拉满，开店多年，几乎一直保持着这样的上座率。

待到游客频频来舟山的时节，还会出现一拨循着大众点评、小红书的解读专程赶来的客人。只是，比起多年的本地熟客，开店的夫妻俩更欢迎后者，游客只是尝鲜似的来一次，但老客不同了，他们保持着一定的频率，一个月里总会不厌其烦地来上好几趟。

店里还孕育了一个老客变股东的故事，一位吃了多年的老客说，你们该开分店了。他说他在新城有个店面，可以合作，这么好吃的味道，早应该走出和津广场了。新店计划春节后启动，不为了赚快钱，只为了让不同区域的客人，吃到这样一口热乎的美味。

从“小破店”到老客云集 六年的人情沉淀

许多老客的“履历”，都要从六年前开起“小破店”时追溯，也是在和津广场，店面不大，简单的几张桌子。张燕芬的丈夫是黑龙江人，多年来一直在老家做着餐饮生意，来舟山后，索性重操旧业，尝试着从成本不高的小店开始。

“那时候哪懂什么经营，就想着把我老公那手东北烧烤和烤鱼做出来，再按舟山人口味调一调。”张燕芬回忆，第一年的生意并不算好，夫妻俩也不气馁。

慢慢地，客人越来越多，主要是周边的居民，还有附近上班的年轻人，后来是朋友带朋友、同事带家属。客源像滚雪球，慢慢厚实起来。小店也因此搬迁扩店，还是在广场的位置，空间大了不少。

如今，店里百分之九十是回头客。有人一个月来四次，有人一周来三回，有人从恋爱吃到结婚，再带着孩子来。

一家店多年来一直受客人们的追捧，味道是第一要素。夫妻俩执着食材的选择，羊肉必须从内蒙古直发，两天一次。鱼只选活黑鱼，头天进货，两三天售罄。牛蛙也要现杀，肉质才紧实。

味蕾最是诚实，一口下去，新不新鲜，好不好吃，入口就知道。每到饭点，这满满的上座率，答案不言而喻。