

东港这家“三样菜”不外卖,只为保证堂食那口鲜香 一锅鱼汤泡饭,直接炫满三碗

□记者 朱蔚

在舟山,能把一家餐馆吃成自家“食堂”,多少是有点东西的,“三样菜”便是其中之一。这家店铺开在东港海天国际广场里边,门面不算醒目,可一到饭点,店内便像被按下热闹开关,座无虚席,人声与锅气一起升腾。

推门进入,木桌竹椅排布堂中,冰柜整齐码放各式菜品,竹篓盛满新鲜时蔬,搭配复古红砖墙。没有精致奢华的装修,满是市井的松弛暖意,落座的瞬间,烟火气便裹挟着饭菜香气扑面而来。



一锅鱼汤泡饭 炫饭天花板

鱼汤泡饭,是店里当之无愧的灵魂招牌,也是不少食客专程奔赴而来的理由。不同于多数湘菜馆主推的剁椒鱼头,店家独辟蹊径地研发了这道鱼汤泡饭,将湘式鲜辣与舟山本地的饮食喜好巧妙相融。

一大锅热气腾腾的鲜鱼端上桌,搭配颗粒饱满的五常大米,汤底鲜醇厚重,丝丝辣意缓缓在舌尖漾开。鱼肉细嫩紧实,店内手工捶打的鱼丸软弹爽滑,每一口都吃得出真材实料。

舀上几勺滚烫的鱼汤浇入米饭,米粒充分浸润鲜美的汤汁,鲜、香、微辣层层迸发,顺着喉咙漫开。一碗下肚意犹未尽,连炫三碗米饭在这里早已是寻常景象。尤其当鱼汤的鲜辣,融入米饭的香气,辣意便如小火慢煨,煨入了米饭,让人越吃越开胃。此时此刻,放不下的,只有手上这一碗。

与鱼汤泡饭并称店里三大招牌的,还有李妈妈焖土鸡与小炒黄牛肉。高压锅整只焖制的土鸡,复刻着老板湖南常德老家的家常味道,是记忆里妈妈做饭的质朴滋味。鸡肉被焖得酥烂入味,汁水浓郁,一起下锅的香料本身不抢戏,有如绿叶一般,衬托出了鸡本身的鲜味来。

小炒黄牛肉更是湘菜经典代表,牛肉鲜嫩,香辣入味,妥妥的米饭“杀手”。一筷子牛肉,配上一口米饭,辣意从舌尖蹿上额头,却让人忍不住住夹了一筷又一筷。

多款硬菜轮番解锁 十足下饭榔头

他家自家卤制的蒜香鸡爪同样不容错过,卤汁层层渗透骨肉,啃起来鲜香过瘾,蒜香与卤香在唇齿间足够久久回味。新近出圈的醋炒蛋更是惊艳,红亮油润的卖相格外勾人,酸甜咸鲜的风味十分开胃,就连盘中的酱汁,都足够拌完满满一碗白饭。

事实上,这家的菜品并不局限于湘菜一隅,兼容了多地的风味。徽菜以臭鳃鱼为主打,醇厚发酵的独特香气让人回味,初闻或许犹疑,入口却鲜香绵长。江西风味鸭三件的浓郁重口,还有各式烟火小炒轮番登场,把一桌菜铺得热热闹闹。

肉汁捞饭是低调的惊喜,看着非常朴素,平平无奇,掀开盖子香气四散。粒粒米饭充分吸饱浓郁肉汁,咸香入味,让人一口接着一口。半边原味鸡则是在清汤锅底加入虫草花、白玉菇与红枣,汤头清甜温润,入口也不油腻。鸡肉炖得十分酥烂,偏爱软烂肉质的会格外喜欢。

砂锅猪蹄也是店里的口碑爆款,猪蹄炖得软糯胶糯,一抿就脱骨,满满的胶质粘唇,浓稠汤汁酱香浓郁,拿来拌饭堪称一绝。现炸小酥肉更是广受好评,薄而酥脆的外壳锁住内里鲜肉,外酥里嫩,一口下去满是肉香。

重辣爱好者一定要试试辣得叫牛蛙,切成小块的牛蛙裹上薄粉,肉质饱满紧实,麻辣冲击力十足,深受年轻食客喜爱。

不外卖、撕票点单 把最好味道留在店里

其实,“三样菜”的菜品种类远比“三样”丰富,还会随季节更新时令菜肴。店家追求入口那口好味,所以几乎不做外卖,也不推荐外送,热菜经不起配送颠簸和长时间等候,口感和香气都会大打折扣。这种只把最好状态、最好味道留在店里的坚持,反倒成了熟客更愿意登门的理由。

来往食客里,既有慕名而来的外地游客,也有周周打卡的本地老饕。作为海岛滨港之城的烟火小炒馆子,它自有一席之地。点菜方式也很有特色,撕票自选,看上什么直接撕票下单,体验感十足。2~3人小聚,首选鱼汤泡饭,搭配醋炒蛋、小酥肉或小炒黄牛肉,人均70~80元就能吃得舒心;多人聚餐,再加砂锅猪蹄、半边原味鸡、辣得叫牛蛙,体验直接拉满。大厅热闹嘈杂,想安静些可移步二楼包厢。营业从上午10点到晚上10点,下午不关门,有客人上门也能吃。对舟山这样的旅游城市来说,这一点格外友好,错过饭点也不怕扑空。

或许,“三样菜”最动人的地方,并不只是某一口惊艳,而是它把多地口味统统揉进一桌热菜里。不靠华丽摆盘取胜,却能把人牢牢按在饭桌前。吃完出门,身上还带着意犹未尽的烟火气,心里惦记的已经是下一次,还要再来,还要再炫三碗。

照片由受访者提供

