藏在定海老城区的地道川味 一口解锁多样风情

鲜活锅气分量十足，人均消费五六十元吃到饱

□记者 朱蔚

不用远赴千里，在定海街头就能邂逅来自川渝的热辣烟火。东山路上，这家名叫“观山红”的川菜馆子，靠着实打实的锅气、亲民的价格，悄然俘获了一众食客的胃。









明档厨房看得见 鲜活锅气引食客

川菜店的整体规模不大，走的是简约家常路线，店内收拾得干净利落，进门便觉得舒心。整间店铺最吸引人的当属一整面通透的大玻璃窗，落座后可以清晰地看见后厨忙碌的景象。灶火升腾之间，大厨手握铁锅猛火翻炒，颠锅、下料、起锅一气呵成，滚烫的食材在铁锅中碰撞，阵阵锅气扑面而来，每一道菜肴都带着铁锅爆炒出来的鲜活气息。

亲眼可见的制作过程，让吃饭多了一份踏实。

价格更是这家店出圈的一大法宝，人均消费50～60元，菜品分量实在。这样的性价比属实难得，不少食客吃完之后，都心甘情愿地成为回头客。

他家有不少招牌菜品值得点，比如烧椒豆花牛肉，是被许多食客反复推荐的头牌。嫩滑的牛肉搭配质地绵密的黑豆花，辅以酸菜加持，熬煮出浓稠醇厚的汤汁，入口带着柔和的酸香，微微的辣意用来刺激味蕾，哪怕再不能吃辣，也可以放心来上一大口。当滚烫的汤汁舀上一大勺浇在白米饭上，那酸香浸入米粒时，食欲瞬间被充分调动。

招牌硬菜集结 高性价比出圈

辣子鸡是每一个川味馆绕不开的经典硬菜，猛火爆炒之后，鸡肉外皮酥脆，内里肉质依旧鲜嫩，干辣椒与花椒的香气层层渗透。在它端上桌的瞬间，麻辣香气四散开来，麻与辣交织在舌尖，特别上头。

火爆胸口油也值得尝试，胸口油取自牛胸腔部位的脂肪，只要处理得当，口感脆爽完全不会腻口。经过大火爆炒之后，花椒的麻香很好地融入，脆香入味，风味十足。

辣子肥肠是肥肠爱好者的心头好。肥肠处理干净，爆炒之后外壳微微带脆，内里软糯绵密，搭配酥脆的花生米，越嚼越香。

藿香鲫鱼属于他家辨识度极高的特色，是别处很难吃到的口味。甜辣基调融合藿香叶独有的清新凉感，风味十分特别。当然这份独特的口感，也引来两极分化的喜好。有人喜欢，没想到川菜还有这样不辣的酸甜口感，也有人像逃避榴莲一般避之不及。

想吃清淡口，老妈蹄花是绝佳的选择。猪蹄经过长时间的慢火炖煮，肉质炖得软糯脱骨，轻轻一抿便可在口中化开。可以蘸上搭配的特色蘸水吃，也可以舀汤喝原味，那一口下去，鲜醇温润，舒服。这道菜几乎没有辣味，老人小孩都适合，吃饭的时候点上一份，刚好平衡满桌的热辣。

丰俭由人 点菜参考指南

除此之外，店内还有许多款好味值得解锁。烧椒兔肉，兔肉鲜嫩入味，浓郁椒香一把击中味蕾；渣渣牛肉麻辣醇厚，不管是拌米饭还是拌面条，都非常合适，满口绽放浓郁的川式麻辣；蒜泥白肉，大片肥瘦相间的五花肉，切得薄而匀实，搭配洋葱、蒜香，浓郁开胃；熬煮到起沙的番茄，搭配软嫩的牛肉，汤汁酸甜浓郁，同样妥妥的下饭神器。

值得一提的是，他家餐桌上的灯光还是动过一些小心思的。上方一束温和暖光直射刚上桌的热气腾腾的菜品，衬得菜肴油亮而富有光泽，格外勾人食欲。喜爱记录美食的食客，拿起手机就能随手直出大片，氛围感十足。

再送上实用点菜小贴士，两个人到店吃饭，一荤一素一汤，三道菜品就足够饱腹。比方酸菜豆花牛肉搭配蒜泥白肉，再加一份番茄蛋汤，人均50元，就能吃得舒心满足。三四人小聚，可以选择辣子鸡、酸菜豆花牛肉、老妈蹄花，搭配一道清爽素菜，再点一份小份藿香鲫鱼体验特色，人均60至70元，一桌丰富川味就位，朋友聚餐正合适。

他家虽然没有华丽的装修，但是靠着厨房实打实的猛火手艺，愣是把川渝江湖烟火搬进了定海老城区。热辣的爆炒抚慰味蕾，温润的蹄花舒缓辛辣，辣与鲜，麻与香，就此平衡。想到了，可以随时赶赴这场热热闹闹的川味之约。

照片由受访者提供







