

被石头“吻”熟的美食 亲,少年来一桶吗?



店名为张记木桶鱼,但是他并不是仅仅只有这一道美味。开了多年排挡的Boss,还是有一些引以为傲的拿手菜。

丈母娘鱼头



虽是湘菜,但却目前瑞安各家大小食府都是必备技能之一,也许是期望值太高,张记的丈母娘鱼头胜在食材新鲜,肉质紧嫩,并没有达到冠绝瑞安的地步。

手撕羊排

吃过很多家的手撕羊排,对于张记的还是比较喜欢。采用的羊排都是比较细小的肋条,过油后肉质被锁水,肉质极嫩。由于羊排比较小,再经大火煸炒后就很好入味。



文 | 王志 通讯员 | 王丽伟 潘小菲

鱼的命运大多只有两种,要么归于江河湖海,要么消失在大街小巷的餐馆中。水煮鱼在粗犷的盘里,日式鱼在精美的瓷碟上,剩下的鱼,大概都在各种大同小异的餐盘上。

初闻木桶鱼,志哥兴趣并不是太足,想着这不过是一个器具,仅仅为了让吃鱼更有新意。直到经不住商家的多次热情邀请,来店一探,没想到在美食的新意中,木桶有着举足轻重的分量。

桶是杉木桶,本身就有天然的原木香气,静静地放在桌上时,细腻的纹理就令人心生好感。且又是两桶相套,外桶底部是贴片,可以用烧、煎、蒸、煮各种方式传导热量进行料理。内桶底部有多孔镂空,让汤汁可以充分接触底部。看似远离简单,却包含了三项专利。

除了桶,特别值得一提的是,桶底的黑色石头,看着像鹅卵石,但是

又有独特纹路。据店家说,这是雨花石。

石头加热至400摄氏度高温后,倒入木桶,紧接着把现杀鱼片置于石头之上,最后马上把高汤倒入木桶,“嗤”的一声,顿时桶内犹如天雷勾动地火般翻滚沸腾,花椒独特的香味伴随着鱼的鲜味扑鼻而来,前后不过几十秒,鱼刹那间就熟了!



店家再三叮嘱,先喝汤,再吃鱼,最后涮菜,于是每个人都听话的满满地舀了一碗。这打汤的勺子也有讲究,据说为了避免切碎的辣椒误入喉咙所定制的,简单却实用。在多雨的4月,喝下一碗微麻微辣的鲜热鱼汤,那舒爽可以从每个毛孔里散发出来。在木桶里,鱼肉的美味经由滚烫黑石激发,香气扑面。许是桶里的热量太高了,鱼

肉略有散乱,却鲜美异常,志哥不敢说这是我吃过最棒的鱼,但至少是我经常会想念的味道。

就我个人而言,志哥觉得微辣是刚刚好的吃法,否则木桶鱼中祛风散寒的青花椒便没了用武之地,瑞城人应该很难接受川地的正常辣度。所以,要是你不是特别能吃辣,记得叮嘱店家来个微辣的。

鳊干炒豆芽

还是比较新颖的菜式。通常,风干的水产品免不了会有腥味,煸炒时加了姜末,味道很香特别的,加上豆芽后,鳊干的口感也松软了许多。



金针炒羊肚



羊肚真可以算得上是高蛋白、低脂肪、低胆固醇、多维素的营养食物了。在炒羊肚过程中,火候相当重要,过了火候,就炒“老”了,失去了口感,咬不动。张记的羊肚火候掐得准,羊肚滑爽而有劲道。

也许木桶鱼不是登峰造极的吃鱼之法,但这种对美食孜孜不倦的追求,正是让这个世界更丰富的动因。

所以亲,来一桶吗?