

酒香不怕巷子深

一条在瑞城 “沸腾”了13年的酸菜鱼



蔬菜沙拉盆栽



卤鸡爪



卤鸭头



拍黄瓜



黑米饭



剁椒鱼头



西施合珠



过桥豆腐



招牌酸菜鱼

有些人在没有注意赛道时

有这样一家深藏在巷弄里的老店
只为勤劳追名逐利

沸腾

浮夸的享誉三年的酸菜鱼



文|记者 王志 通讯员 胡蓓伟 金梦梦

还记得大概是在2004年,花鸟市场边上开起了一家名叫沸腾酸菜鱼的小店,那酸爽嫩滑的滋味,一下子就抓住了瑞安人的味蕾。在生意忙碌时,小店一天可以卖出100多条新鲜的鱼,一锅又一锅带着腾腾热气的酸菜鱼满足了一批又一批的瑞安饕客,这是一道沸腾了13年的酸菜鱼。

去年,位于花鸟市场的这家老店关门了,虽说在拱瑞山路还有一家开于2013年的分店,厨师和食材都和老店一模一样,可是念旧的瑞安人还是习惯性的跑到老店,扑空后有些无奈,毕竟老店深藏着我们往日的时光和情结。当物价飞涨,随便一家餐厅的酸菜鱼或是水煮鱼都要近80元/公斤了,而他家鱼每斤仍然坚持卖60元/公斤,在13年间每公斤只涨了10元,简直是业界良心,或许这正是他们与瑞安人之间无声的约定吧。

这一次沸腾酸菜鱼在距老店原址不远的地方再开新店,秉持一样的酸菜鱼配方,一样的美食态度,并诚邀志哥一行前往试菜。

远远地就看到了沸腾酸菜鱼店的招牌,显得格外亲切,老版的红底白字格外醒目,而正门上的新版LOGO,季意则是Boss虹姐自己新注册的商标,显示他们已经着手品牌化经营,且计划立足瑞安,迈向他方的打算。

和老店相比,新店不仅保留原来做几位酸菜鱼的师傅,还引进了一位酒店大厨,就为了丰富菜单,提高其他菜品的质量,给吃货有更多的选择和惊喜。

一进店内,感觉装修简单又大方,墙壁是用混凝土凝固而成,原木色的桌面和红绿色的铁椅与透露着女主人少女心的碎花墙相组合,再加上绿植点缀,狂野与内敛相碰撞,简约和清新相融合。

而走近每一桌,你都能发现女主人的匠心巧思。无论是桌上的餐具又或是装食物的盘子都来自女主人家乡丽水龙泉市的龙泉青瓷,专门定制价格不菲,青如玉,阴如镜。



蔬菜沙拉盆栽

在这个看脸的时代,高颜值和走心的菜品才能称之为美食。蔬菜沙拉盆栽一端上桌,随即征服了在座的妹子们。一层炸地酥黄的野米上点缀着晶莹剔透的冰菜,娇小圆润的小蘑菇,整个造型呆萌可爱又逼真。小心翼翼地举着筷子,轻轻一挖,紫薯泥蘸着乳白色的酸奶沙拉,黏着几颗蓬松的野米粒,一齐送入口中。紫薯的甜糯再加上老板特制的沙拉,香甜可口,极有嚼劲的野米中和了甜腻,让口感更加丰富有层次。这道餐前甜品强烈推荐。

卤鸡爪/鸭头

看似一道毫不起眼的下酒菜,其实费了厨师不少的功夫。先腌再卤后泡,整个过程需历时14个小时。那味道来不及细说,嘴巴根本停不下来,我只能给你们竖起一个大拇指。我更偏爱卤鸡爪,色泽红润诱人,入口就是满满的胶质,皮筋弹口有嚼劲。

拍黄瓜

拍碎的黄瓜浸泡在香油辣椒中,观感上觉得油腻且辛辣,初尝一口,很是惊

艳。黄瓜生脆,酸、甜、辣混着微微的花椒香在口中交替变化,却没有一丝油腻感,酸辣地恰到好处,是一道正经的开胃菜。

黑米饭

黑米饭真的是百吃不厌的主食。这里的黑米饭造型很特别,像极了两个大煤球,但那扑鼻的粗粮香气,就已经让肠胃缴械投降。切成小丁的豆角、胡萝卜和腊肉像藏宝一样埋在软糯的黑米饭中,金黄的肉松铺在泛着光泽的黑米上,吃起来米香浓郁,超级满足。

剁椒鱼头

剁椒鱼头是瑞安大小餐厅最常见的菜品,让它得到大家认同是相当不容易的。可是它刚端上桌,混合着的热气向四周飘散,让人不由自主就开始吞咽口水了。夹一筷子鱼肉,沾一点汤汁,鱼头的鲜和剁椒的辣已经融为一体,入口咸香嫩滑。

西施合珠

菜名极具江南风情,不过这西施可有点浑圆了。取鲜美肥嫩的蛤蜊肉和鲜猪肉一起捶打成馅,搓成肉圆再嵌入花蛤壳,将海鲜和猪肉的两种鲜甜完美融合,

再同鲜蔬与高汤入锅煨熟,汤汁就是精华所在,汁浓味鲜,一口一个大写的鲜。

过桥豆腐

一层层豆腐如河水中的小白桥,蛋黄如月映小河,肉末像河底的鹅卵石,看起来色泽清雅,美不胜收。用小勺舀上一勺送入口中,汤里的内脂豆腐,吸饱了汤汁,滑嫩鲜甜。上面一层蒜蓉又极大提高了鲜度,一不小心好像就能把舌头吞下去。尝一口蛋黄,唇齿留香,还有肉末浸润着汤汁,好满足。

招牌酸菜鱼

现捞的黑鱼,在经过沥水、称重、刮鳞、去骨、剔刺、入锅等磨难之后,终于完成了它的使命。在大家饱腹感满12分的情况下,依然停不下筷子,鱼汤鲜美,酸而不涩。黑鱼肉连同鱼皮一起片成鱼片,吃过后才发现这个一小细节可以改变整份鱼肉的质感,充满胶原的鱼皮同嫩滑的鱼肉一起,才是真正的价值体现,突然心痛地想起那些年被我们无情丢弃的鱼皮。

一道菜竟火了13年,除了味道好,我最重要的是用心做每一道菜。

