

禁渔期寻活鲜，就往这里跑

这家店把常山整个河流都“搬”来了！

文|图 王志 胡蓓伟 金梦梦

对于靠海吃海，临河而居的瑞安人来说，无鲜不落饭！不过最近海鲜迷们估计已经哭晕在菜场，从5月1日至9月16日期间，跟带鱼、黄鱼、梭子蟹、虾蛄说声再见吧，在史上最长的禁渔期到来之后，没有了活蹦乱跳的海产品，吃货们集体冤声载道。不如，换个口味，给海鲜们一个展现实力的机会！



常山县，钱塘江的源头，这里难觅工业踪迹，空气质量常年保持在一级，森林覆盖率72.8%，出境水质基本保持在一类标准，享有“绿色常山，天然氧吧”的美誉，而绝佳生态环境造就了纯天然无污染的绿色有机食品。尤其悠悠河水中的各种河鲜，俨然就是霸占常山人舌尖的极品食材。常山生态鱼庄，不生产鱼，只是常山河流顶级食材的搬运工！

说起常山生态鱼庄在温州的发展历史，颇有当年革命老前辈的战略方针：从农村包围城市。老板先后在飞云、仙降、塘下等多地开店，在收获不错的口碑和回头率之后，终于在瑞安市区开店了。

常山生态鱼庄位于安阳路，进店右手边就是巨大的养鱼池。店内所有的鱼都来自于常山，常年生活在水温十几度的水库深处，为了保证它们肉的质感和鲜活度，水箱的温度基本控制在14度左右。

用餐区域设置在二楼，迎面一阵简约的乡村美式风，触目的是一株株绽放的绿色，用绿植隔出一个个隐秘的用餐空间，像生活在大自然的包围中一样。最原始的红砖墙，墙壁上的竹篮和郁郁葱葱的绿植，呈现出明朗随意的自然之态。原木色的方桌与嫩绿的皮质沙发/铁椅相互映衬，更显纯粹洁净。鱼庄有一种返璞归真之感，好像就坐在河边，看青山绿水，看柳枝摇曳，看鱼跃水面。

既然称为鱼庄，店内的各种生态鱼自然是餐桌上的主角。不同于常见的鲤鱼、草鱼、黑鱼等，这里的鱼你可能听都没听过，更别说尝过了。而且每一条都是元气满满，奄奄一息的鱼在这里根本不存在。想吃什么直接捞，现点现做，还有比这更新鲜的吗？除了食材有品质保障外，连用的油和水都是来自大山的味道。油是纯手工打磨的绿色菜籽油，水是山泉水，吃得放心，吃得健康，吃的就是一份鲜香。



黄刺鱼

黄刺鱼

黄刺鱼可和你在瑞安菜场见到的 彪形大汉 不一样，它个头小巧玲珑，泛着微微的黄色纹路，古人称它为 黄颡，还真有点软萌妹子既视感。吃前先舀一口汤，因为用了菜籽油的缘故，汤底呈现浓烈的金黄色，这才是精华所在，直接让你鲜爽到底。一次吃一条，肉质细嫩无刺，小辣椒、葱段、生姜去除了多余的腥味，微微的辣度刺激起沉睡中的味蕾，让渗透在汤中的鲜放大加倍，简直鲜到眉毛都要掉了。

太阳鱼

太阳鱼原产地来自于北美，对生活环境要求的苛刻让太阳鱼肉质细嫩，而且营养丰富，是水产滋补食品。个头比黄刺鱼大一些，身体扁宽浑圆，肉厚少刺，鲜嫩而紧实，有点鲈鱼的口感。同

样是用菜籽油做的汤底，汤汁鲜稠浓厚，少了辣椒的点缀，直接让鱼的鲜度和挑剔的味蕾 坦诚相见，没有一丝腥味，很是清甜，滑过喉咙的那一瞬间，真想把舌头也吞进去。

河仙鱼

光看名字就想到仙气飘飘的小仙女，其实长得像是猥琐的抠脚大叔，嘴边长着唇须，嘴巴尖尖的，原名老鼠鱼，但它不能被名字耽误了呀，故店家给它改名 河仙鱼。鱼肉经过菜籽油的烹饪，味道更加香醇。这个鱼肉质厚肥美，可以一大片撕下来直接放入口中，几乎没刺，肉洁白细嫩，入口鲜甜浓郁，吃起来只有鱼的鲜味，连汤一起拨进嘴里，感觉瞬间就能消灭一碗。

羊筒骨

羊筒骨是这里的又一大招牌

菜。香嫩可口满满一大盘美味羊骨摆在你面前，根本无需任何言语表达，只想带上手套赶紧撸起来。别被那羊肉满盆的红油吓到，其实辣而不噪，肉质已经炖得很软嫩入味，还有骨头上的筋头弹牙有嚼劲，咬住肉，一甩头，辣香可口的味道在舌尖迸开。鲜香汁浓已经透入骨，吸管都已经给你备好了，全部的精华都被吸入，吃得过瘾爽快，根本停不下来。

炖鸡汤

一盅朴实无华的炖鸡汤，其实最考验食材品质，来自常山的土鸡 翻山越岭 跳入山泉水之中，小火慢煨，加入香菇更显得鲜香美味。一端上桌浓香都溢出来了，黄灿灿的鸡汤撒去浮着的油脂，舀一碗，滋补养生鲜美清爽，感觉被掏空的身体瞬间得到了满足。鸡肉非常滑嫩酥软，淡淡的清甜，喜欢重口味的可以考虑蘸点酱油。



太阳鱼



河仙鱼



羊筒骨



炖鸡汤



豆腐肉糜



姜汁锅巴

豆腐肉糜

常山豆腐光滑白嫩，却不会一夹就散。豆腐吸饱了汁水的鲜甜，完全没有豆腥味与石膏味，肉糜带些许咸香，细嫩的豆腐在唇齿之间，滑嫩无比，堪称美食中的白又美。

姜汁锅巴

锅巴油炸得很酥脆，将炒好的蘑菇碎、洋葱、辣椒同汤汁一起倒在炸好的锅巴上，少了坚硬而多了绵软与油香，咸香的酱料和香脆的锅巴是味蕾的碰撞。

常山，曾有“四省通衢，两浙首站”之称，尽管它被时代留在了过去，却正因此而保留了自然和真诚。眼见这个夏天将成为淅沥的雨季，水汽与雨声都将成为长久的梦境，只有这些来自常山的鱼懂得我们的忧愁与欢喜。