

藏于飞云九年

海鲜麻辣烫界的“扛把子”改名重生



对虾双拼

文| 王志 胡蓓伟 王促 金梦梦

这个季节瑞安人最喜欢吃什么？当然是海鲜啦！各式生猛海鲜，山珍海味，简直是人间美味！在飞云，有一家店用绝对的口碑，亲民的价格，整整9年的时间，俘虏了无数瑞安吃货的心，却一夜之间突然凭空消失，其实它只是换了一种方式重生！

我们曾流连于一家推车烤串煎饼摊，也会辗转于商场馆子网红店，喜欢五花八门各式的美味，也忠于一碗满足味蕾的麻辣鲜爽。越渝，曾是一家鼎鼎有名的海鲜麻辣烫，闻香而来的吃货隔着老远就能看到红火的招牌和排队的人潮。因与半路加盟的合伙人产生严重的观念分歧，阿根忍痛割舍了自己建立了九年的品牌，于是少了一间不再纯粹的越渝，多了一间始终坚守初心的阿根海鲜麻辣烫。

换了店名，搬了位置，其实鼻子尖的吃货还是能找到阿根，毕竟新店也还在飞云大街上，离老店也就隔了几十米的距离。面积并不大，只有一间店面。入门就能看见放置食材的冷柜。食材的新鲜度决定了一碗麻辣烫美味的高度，所有的食材隔着玻璃一览无余：虾、水潺、鱿鱼、带鱼、蛭子、花蛤，爱吃的海鲜都能找到。所有食材都是当天新鲜采购，量足价格也实惠，选中自己喜欢的，只管往装盆里放。

阿根家的汤底也相当讲究，虽然都是由五十余种中草药加鲜红的辣椒熬制而成，但烫煮食材的汤和你喝到的汤头是绝对分开的，在保证干净卫生的同时，确保了一碗碗麻辣烫柔和鲜美的滋味。辣而不燥，油而不腻，光是锅底就已经赢了，清香、红亮、无渣，久煮不混汤。

也许很多人会觉得麻辣烫不就是放滚汤里一串的事情吗？可多年拥有烹调经验的阿根老板会根据快熟度依次下锅，玉米、木耳等可以久煮的在锅底垫底，像蛭子、对虾等就要稍微煮一会，而牛肉一秒就得起锅，味道和嫩度恰到好处，保证每一样食材都能以最



佳的状态和口感呈现在食客们面前。你还别说，老客能清晰地辨别出阿根和他妈妈手艺的差别，其实麻辣烫也是一项技术活！烹调后舀了一勺红汤浇在了麻辣烫盆中，比你脸还大的海鲜麻辣烫就上桌啦！香气扑面而来，一股精心熬煮煨制的勾人香味让人忍不住蠢蠢欲动，筷子根本停不下来呀！阿根对烹调的时间长短把握得非常精准，肉质鲜嫩味美，蔬菜清脆爽口，海鲜麻辣鲜爽，都在这一盆麻辣烫里。对虾肉质肥美，水潺入口即化，蛭子饱满鲜甜，墨鱼爽口弹牙，鸡爪入味软烂，腊肠甜中带着酒香，花菜爽脆可口，虽然是在同一个汤底，但每个食材都在舌尖迸发不一样的本味，鲜香瞬间占据了口腔每一寸角落，这就是舌尖上的美食盛宴啊！



生猛海鲜的鲜美，麻辣龙虾的诱惑，焦香鲫鱼的酱香，大盆麻辣烫的热辣，冰镇啤酒的痛快，在这里吃到不解皮带不打烊！

志哥和阿根认识也算蛮久的了，在我眼里，他属于一个怪人，或者说，他是一个有精神洁癖的人，比如从前他站在老店外，大夏天的时候爆炒小龙虾，被受香气吸引而来



香辣蟹



波士顿龙虾



香辣鲫鱼



香辣青蟹煲



蛭子

志哥推荐

香辣蟹

秋天第一美食就应该是香辣蟹！一上来就是要逆天的节奏！红红火火的一大盘蟹，叫人食欲满满！大大的一口把蟹肉塞进嘴里，细腻的蟹肉一抿就下来了，慢慢吮出肥美的蟹脚，浓得化不开的鲜味和咸香瞬间充斥口腔和鼻腔，块块吮指真是令人欲罢不能，回味间又能品出香辣蟹独有的鲜辣带劲的滋味，爽！

波士顿龙虾

麻辣烫竟还能吃到现杀波士顿龙虾，规格爆棚！每只都真的实在，个头大得惊人，上桌前都是活蹦乱跳、张牙舞爪的。吃厌了酒店里千篇一律的做法，换个香辣龙虾必定会给你不一样的味觉体验！超大块的虾肉非常鲜甜，放入口中那弹牙的口感真是让人难忘~真不是冷冻货比得了的！两只硕大的虾钳也千万不能放过，已经做过敲碎的虾钳轻轻一拉露出饱满的钳肉，这一口下去呀，美！

对虾双拼

麻辣鲜香的花甲遇上肉质鲜嫩的基围虾，真是找不到不爱它的理由！每一只虾都色泽鲜亮，虾身彻底清理干净，还切开两半，三下五除二，完整的虾肉便从虾壳里蹦出，一口吸下去超带感，麻辣中伴着淡淡甘甜，真的连壳都可以吃下去！还有花甲，个大肥美，一口一个汤汁都舍不得漏掉，麻辣的味道完全全渗透进花甲里面，够味！

香辣鲫鱼

几乎每家餐厅都有鲫鱼，阿根家却是要划重点线的菜。哪怕是菜场里已经洗过的鲫鱼，阿根拿回来还是要刮一次鳞洗一次。彻底地处理完所有的污垢，才能确保鲫鱼没有一丝泥腥味。下油过一遍外皮焦黄，又经过秘制汤汁的熬煮，香味浸透整条鱼身，那些小刺几乎都可以吃掉，焦香的味道醇厚的辣汁，送饭下酒都是一级棒！

香辣青蟹煲

丹桂飘香，螃蟹更加膏满肉肥，爱吃蟹的人千万不要错过这极致的美食！红通通油亮亮的大胖螃蟹，蟹黄馥郁浓香很瓷实，吃起来塞满口的，分量很足，不愧是肉蟹。蟹腿蟹钳里一丝丝的蟹肉吃干抹净的成就感，让人欲罢不能！搭配软烂的鸡爪，清爽的黄瓜，爽脆的花菜，在秘制酱料的烹制下，将螃蟹的美味发挥到极致！



获取更多资讯
关注 志哥搜店