

这家没熟人带路就找不到的小店

同时满足你的胃和心灵



王志 胡蓓伟

在这快节奏的城市里,遇到契合自己空间的概率有多大?0.017%!若不是志哥带队,坡姐可能永远也不会知道在市区的林荫河畔,竟藏着一间让胃和心灵都得到妥帖安放的餐厅。

依着碧波荡漾的后垡河,座落在慢生活的老街区,一个纹着花臂的光头大叔带着众人赞不绝口的千岛湖鳙鱼,用自己多年的设计师灵感,打造了一间属于大家眼中的乌托邦——甲帝鱼。甲蕴含着天下第一,帝则代表着绝对权威。都说开餐厅的设计师不是好老板,他说不出手则已,一出手就要当“做鱼界的第一”!



一入门,就能感受到这家餐厅独有的江南韵和古典美。古色古香的木桌椅,富有年代感的木屏风,镌刻着沧桑的老木门,惟妙惟肖的水乡微观造景以及老板一点一点收集的各式老物件。老板一脸自豪地说,店里的摆件只不过是他的藏库里的极小部分而已。

店里最受欢迎的是临窗的卡座,可以隔着一条护城河默默注视着这座最熟悉城市的车水马龙和夕阳下三三两两的归人。突然间,你会发现无论外界多么喧嚣,这一刻你可以完全的放松自己。

在设计感十足的店内,只摆了8张桌子。尽管如此,老板还是在餐厅的中间开辟了属于他爱猫的专属私密空间。这里有全身雪白的山东狮子猫拉拉和有着一高贵血统的布偶猫。因为老板娘姓薛,所以给猫取名Blat.X(音译:布拉薛)。就连胸口的铭牌,都是老板自己动手做的。本想隔着玻璃逗逗它们,奈何

直到搜店结束,它们也只是在睡梦里翻了个身,并朝我们投来一个蔑视的目光。

除了装修有特色,店里的食材也十分讲究。鱼都是来自千岛湖的鳙鱼,无半点泥腥味,这是胖头鱼中的极品。千岛湖水色澄清晶莹,清澈见底,有点甜的农夫山泉就产于此。这里的鱼每天新鲜到货,现杀现做,不新鲜的绝不端上桌。每次从鱼池里捞鱼就像打了一场水战,这货实在是太凶猛了吧。往称上一放,整条鱼轻的有三四公斤重,大的就有五公斤以上,光个头就秒杀普通的池塘鱼。这健硕的体型,给它打101分,多一分不怕它骄傲。但别担心人少吃不完,可以1.5公斤起点,往往最后还会觉得好吃到不够吃。在后厨见识到了大厨的手法,杀鱼、去骨、片鱼,一气呵成,三两下只剩白嫩的鱼肉,光看就觉得超过瘾。为了保持鱼肉鲜嫩不散的口感,通常鱼身不会片得很薄。



从捞鱼、杀鱼、烹饪到上桌全程只花了10分钟左右,呈现给食客的是鱼肉刚好好的状态。不过,通常饭前都要先来个小小运动,手指按着桌面飞快地旋转,圆盘就缓缓地下降变成了可容纳鱼锅的凹型桌。鱼一端上来,暖红色的汤里隐隐露出白嫩的鱼肉,上面漂浮着鲜辣椒、藤椒,里面还有从四川带回来的老坛酸菜,看着超级有食欲,不愧是当家头牌。

想动筷子?等等!吃之前离不开老板亲手配制的调味料。香菜、花生碎、辣椒、芹菜,再用漏勺撇去鱼锅表面的红油,勺一碗鲜汤来补味,再搅拌均匀。夹起一大块爽嫩的鱼肉放入调味料中,肉质鲜嫩爽滑。料裹住外面一层轻轻缓一口,浓郁的鲜香味道从口里迸发而出,鱼皮弹口,鱼肉滑嫩,几乎不用咀嚼,轻轻一抿,鱼肉的鲜甜就融化在口腔,也没有一丁点腥味。会吃的食客最后还会舀几碗鱼汤,撇开上层的红油,汤

底浓郁而不浑浊,入口只有香和鲜,仔细尝还有淡淡奶香。女生记得要多喝几碗,好吃还怕胖,感觉喝了一碗会呼吸的胶原蛋白面膜啊。

只要另加28元的加工费就可以轻松GET第二种吃法:酱椒鱼头。这里的酱椒鱼头绝对不输给瑞安任何一家专业的鱼头店。鱼头上覆盖着一层的酱椒酱,轻轻扒开就能看见白嫩的鱼肉,让人恨不得立马开动。酱椒是酱椒鱼头的灵魂调料,搭配鱼头焖蒸,酱椒恰到好处地渗入到鱼头里面,微辣味催生出鱼肉的鲜甜。每份鱼头都配有豆腐,鱼头与剁椒的鲜香咸辣精华被嫩豆腐悉数吸收,顾不上烫,送入口中,滑溜溜的,满口豆香。

除了鱼,他家还有其它的小菜值得一试。还有许多都是菜单上没有的,你要是临时起意想吃点什么,只要和老板大声招呼就会提前给你备好。

志哥推荐



腊肠 红彤彤的广式香肠,咸中微甜,甜中微辛。咬一口,鲜爽香脆,有阵阵酒香的独特味道,让人迷醉。



鱼皮 新鲜的鱼皮爽中带滑,滑中带香,鱼皮肥厚且有弹性,清新又开胃。



猪头肉 本地猪头肉肉质偏红,吃起来肥而不腻,片如纸薄,嚼在嘴里,有快刀斩乱麻的脆嫩。



酱菜心 菜心表面油光发亮,还带点脆脆的口感,吃起来有淡淡的甜味,开胃又解腻。



岩螺 岩螺是一种长在岩石上的小螺,别看个头不大,螺肉也只有绿豆那么大一粒,但是吮吸起来肉质紧实Q弹,味道鲜美。



砂锅本地鸡 鸡新鲜宰杀后放入砂锅,加入红枣等,文火炖了整整6个小时,骨肉炖得入味且酥烂。精髓就是鸡汤,一定要趁热喝,很滋补。



核桃老鸭汤 鸭汤清爽,鸭肉肥硕,口感扎实。里面的核桃一定不能放过,小伙伴戏称这道菜是“六个核桃”,吃完感觉全身都劲。



酱龙骨 猪龙骨上全是精肉,肉质紧实,但咬起来却一点也不费力,忍不住嗦上一口。



酒炖猪腰 这道菜菜单里找不到,要和老板提前预订。酒香浓郁,原来用的是十年的花雕酒。