

米线+酸菜鱼,能有多好吃



在台州的米线版图上,酸菜鱼米线一直占据着半壁江山。它凭借着麻辣却不呛口的酸爽,以及嫩滑多汁的鱼肉,征服了无数不爱吃辣的台州人的味蕾。

“川记酸菜鱼米线”店,一家在椒江开了十几年的老牌酸菜鱼米线店,因为味道美、生意好,如今已开出了多家分店。无数人从上小学的时候就开始吃,如今工作了依然忘不了这一口“热辣滚烫”。除了卖酸菜鱼,店里还开发出了不少家常小炒,让食客有了更多的选择。记者采访了几位“川记酸菜鱼米线”店的忠实食客,来听听他们与这家店的故事。

生意好到一座难求

为了近距离感受这家店的生意有多好,选了一个中午,记者来到位于椒江江城南路的“川记酸菜鱼米线”分店。

店面一共两层,一楼的座位已经全部坐满,二楼只空了两张桌子,点餐台围着五六个食客,点完单的一拨人立刻占走了一张桌子。前台的收银阿姨一边点单,一边收银,还要抽出空来给食客介绍菜品。

“酸菜鱼米线分为胖头鱼和黑鱼,黑鱼口感细嫩一些,价格也贵一点。”

“人多的话直接点酸菜鱼也可以,还有少女鸡片,店里卖得也很好。”

“三位一共170元,在这边扫码。”

在阿姨的推荐下,记者点了一份酸菜黑鱼米线。

经过厨师的处理,鱼片十分洁白细嫩,一片片铺在红汤上,在翠绿的香菜叶的点缀下,看得人垂涎欲滴。

再吃一口,青灰色的鱼皮黏着鱼肉,泛白的鱼片上有些好看的肉质纹理,嘴巴轻轻一抿,鱼皮黏糯,鱼肉紧致,浸泡着米线汤汁,更是酸辣可口。吃的时候要细心些,有些鱼片会有些细小的鱼刺藏匿其中。

在这碗酸菜鱼米线里,酸菜从来不会是绿叶般的存在,脆嫩酸咸的口感,清爽又开胃,一秒解腻。记者觉得,酸菜是这道菜的灵魂,由新鲜的大白菜精心腌制而成的酸菜,口感酸

爽。每一口酸菜都包裹着酸辣开胃的汤汁,油润不腻,搭配着鱼片一起吃,十分下饭。

高中吃过一次念念不忘

“我小时候,是酸菜鱼米线刚在椒江兴起的时候,那时,我年纪小,模糊记得,好像一夜之间,街头巷尾多了不少酸菜鱼米线店。”家住椒江的李女士如今已经大学毕业,回忆起那段时光,李女士甚是怀念。

“我曾经一度觉得酸菜鱼米线是‘黑暗料理’,不敢吃,怕米线受鱼肉影响,味道会腥。第一次吃酸菜鱼米线是我高中时,同学带着我们来到这家店。”李女士说,当时,她只尝了一口,便被惊艳到了。

酸菜鱼米线的成功,在于它将酸菜的酸味、鱼肉的鲜美和米线的细腻完美地结合在一起,形成了一种独特的风味。

浓墨重彩的酸菜鱼米线以红油为汤底,上面铺着被热油淋过花生米,顶端点缀着碧绿色的香菜,仅这色彩搭配,让人看了就忍不住想要伸筷。

再尝一口,经过油炸的蒜泥在口腔里爆发出浓烈的香气,嫩滑的米线在嘴里弹开,每一口咀嚼都像是享受。搭配一勺汤入肚,辛辣酸爽的汤底刺激着李女士的味蕾,“我其实不是很能吃辣,默认微辣的米线对我来说有点辣,但是我能一口接一口吃,因为好吃到根本停不下来。”

李女士说,那之后,只要朋友们约聚会,她第一个想到的就是这家酸菜鱼米线店。

“现在我已经毕业很多年了,回到椒江工作,很幸运的是,当年一起吃酸菜鱼米线的几个同学到现在依然是好朋友。读

大学时,假期回家,我们都会约着再去吃他们家的米线。”交谈间,李女士嘴角带上了笑意,“其实,这么多年在外面,我吃过不少更好吃的米线,重新去吃他们家,已经没有当年那么惊艳的感觉,更多的是一种念旧吧。”

几乎每周上班都会来吃

白领杨女士去年刚入职,位于椒江江城南路的“川记酸菜鱼米线”分店成了杨女士的“午间档”最爱之一。

“我的公司就在边上,午休时间短,吃午饭肯定要挑附近、人气旺的店。”杨女士说,最开始选择这家店,是因为她在某点评APP上搜罗后,发现这家店看起来性价比很高。

“刚入职时,我没有饭搭子,就自己来店点碗少女鸡片米线。其实我不爱吃酸菜鱼,但想着这家店生意这么好,其他菜品的味道应该也不错吧。”杨女士说,少女鸡片米线的味道没有让她失望,“鸡片滑滑嫩嫩,入口Q弹,汤底比较辣,很酸爽开胃。”

后来,在公司结识了几个朋友,杨女士便和同事们一起来店里,开拓更多的菜品。

“人多了,点的菜也多。大份的酸菜鱼、糖醋里脊和铁板芋头是我们经常点的几样。”杨女士告诉记者,如今,她最爱店里的糖醋里脊。

尝试了许多新菜品

“我是个忠实的糖醋里脊爱好者,基本上每家小炒店我都会点糖醋里脊,可谓是‘万花丛中过’,对糖醋里脊的味道挑剔

得很。这一家的糖醋里脊酱汁偏酸,甜味没有那么重,吃起来不腻人。此外,酱汁还很浓稠,夹起一筷子糖醋里脊会有黏黏糊糊的拉丝,我喜欢这种质地。而且他们家的糖醋里脊没有骨头,每一块都是酥脆的外壳包裹着扎实的酥肉,吃起来超满足。”杨女士说。

正如杨女士所说,糖醋汁的调制是糖醋里脊味道的关键。“川记酸菜鱼米线”店的糖醋里脊,白糖的甜味与醋的酸味相互平衡,既不过于甜腻也不过于酸涩。生抽的咸味则增添了整体口感的层次感,使得糖醋里脊的味道更加丰富多样。而水淀粉的加入则让糖醋汁更加浓稠,能够更好地附着在里脊肉上,提升整体的口感。

品尝第一口时,迎面而来的是淡淡的酸甜味,这种味道既清新又开胃,让人忍不住多吃几口。随着咀嚼,里脊肉的鲜嫩口感逐渐显现出来,与糖醋汁的浓郁味道相互融合,形成了一种独特的味觉体验。

不过,杨女士也为记者“排雷”了。

“他们家也有一些菜比较中规中矩的。像是我之前吃过一次青椒炒肉,我感觉没有川菜那种入味的感觉,肉片过于肥腻,青椒爆炒火候也不够,跟台州本地菜比起来也太过家常了,味道比较一般。”杨女士建议,大家在探店之前还是要做足功课,“可以先在网上搜一搜,看看其他食客推荐哪些菜,一般排名靠前的那几样菜味道都是符合大多数人口味的。”

记者 王琛琪 文/图