

# 如果你来滨江这家酸菜鱼馆,请别忘记对服务员做这个动作—— 举起大拇指轻轻弯曲 它的意思是“谢谢”

本报通讯员 毛董莱 本报记者 胡晶晶/文 潘骏/摄

邱兰兰,33岁,杭州人。吴江,41岁,新杭州人。

他们是一对夫妻,在滨江的中赢康谷开了一家店,叫“食通本素酸菜鱼”,这个元旦正式开业。

这是杭州首家由听障人士创业的饭店。9名工作人员中,老板吴江、老板娘邱兰兰、还有4位店员,有不同程度的听障困难。

让我们从这家店开始,说一说杭州几家好吃的酸菜鱼馆。

食通本



## 端上桌的这盆酸菜鱼 满满当当全是料

“食通本素酸菜鱼”的门面并不算大。算上后厨大概是百来个平方,大概有60个餐位。

点菜是用手机扫桌边的二维码,基本自助。我们自然是要点店里主打的酸菜鱼——6种口味,原味、番茄、青花椒、微辣、中辣、特辣,我们选了微辣和青花椒两种味道。

养鱼池直接砌在店面一角,池子里几十条黑鱼热热闹闹挤在一起,全在3斤以上,据说从广东进的货。随手捞一条黑鱼起来,尾巴甩得啪啪响,看起来很不好惹,不过二十分钟后,就变成一盆香喷喷的青花椒酸菜鱼,上了桌。

这一盆鱼,第一感觉是料足,随手一捞,满勺鱼片。筷子再拨一拨,茼蒿、金针菇、海带……鱼片切得薄,吃一口,相当入味。

另一盆微辣的酸菜鱼,看起来撒着红红火火的干辣椒,其实汤白而鲜,可以盛一碗空口喝。配料用的是酸萝卜调味,鱼汤里能喝出淡淡的酸甜味,应该会很对杭州人的胃口。

店里的酸菜鱼价格是按分量来的,41.8元一斤,老板推荐的吃法是先吃鱼,鱼片捞干净后,打开桌上的电磁炉,加进配菜继续煮,配菜是单点的,算下来人均50元左右。

## 店里9名店员 6位是听障人士

我们问老板吴江和老板娘邱兰兰,为什么要开这家酸菜鱼店?

“因为老板娘爱吃。”

起因是老板娘之前去江苏淮安,被那里独特的酸菜鱼吃法迷住了,吃到不想回杭州。老板急了,干脆挽起袖子在淮安学了三个月,学会了一手烧酸菜鱼的本事,才把老婆



带回了杭州,然后开了这么一家店。

“学的时间最长的是切鱼片。”老板吴江比划给我们看:鱼片

要切得薄,最多1.5毫米厚,不然很难入味;烧鱼的顺序也要记好,哪个调料先放哪个调料后放,万一弄错了,味道就不对了。

还有那个大铁锅!装上鱼跟水足足有50斤,刚开始学的时候根本端不动啊,一天下来,胳膊都抖。他学胳膊酸的样子给我们看,大家都笑起来,老板娘也笑,有点不好意思,也带着点骄傲。

这些其实都是做厨师的基本功,只是现在要让一个门外汉在3个月里突击学会,确实是辛苦。对老板吴江来说,恐怕更是双倍的困难。因为听力障碍,学艺的时候他没有办法直接跟师傅言语交流,只能靠手势和文字沟通。

现在开了店,他也会在不忙的时候,请店员帮忙,询问顾客的意见:味道怎么样?咸不咸?还有哪里需要改进?……

老板和店员都说,想认认真真把店开好,这样可以帮助更多的残障人士。

比如店里的一位女员工,自己有听力障碍,老公得了癌症,女儿又在读书,她一边要照顾老公孩子,一边要赚钱养家,特别需要一份时间自由的工作。现在吴江和邱兰兰开店了,就请她来帮忙——在他们看来,大家就像是一家人,互相帮一把,应该的。

我们结束采访的时候,正赶上店里部分员工聚在一起,做下午营业的准备。于是我们替他们拍了一张合影(见右上图)。

认真做一盆好吃的酸菜鱼,认真开一家好吃的酸菜鱼店,这就是他们的愿望。

写在后面的一些话:

如果去这家店,请尽量手机自助下单。有需要时,请举手示意,店里的员工会在看到的第一时间,赶来为您服务。

还有,如果您愿意,请在接受他们服务时举起大拇指,再轻轻弯曲两下——在手中,这表示“谢谢”。这个动作,会让他们很温暖。

这是食通本素酸菜鱼店的部分员工,有听障人士也有健全人。大家的愿望是一致的:好好工作,认真开好这家店。

## 新安江奶酸菜鱼

在舟山东路最热闹的时候,新安江奶酸菜鱼的名气,是全杭州人都知道的。

十多年前的九十六亩头,还时不时能搭出个露天外场。为了吃这盆奶酸菜鱼,焦急排队等位的同学们能在每个饭点时分,攻占这条不起眼的小巷。这盆鱼好在哪里?老板透露,是用1斤半到2斤左右的黑鱼,淡奶和蛋清作为独特辅料,汤汁浓郁,鱼肉细滑,吃起来似乎有一股淡淡的奶味。

时间流逝,小店门头依旧,内里空间却越来越大,还有了楼上楼下。即便这样,高峰时段排队还是难免的。一天下来,店里能卖出200条鱼。靠着这盆酸菜鱼,老板在杭州买了房。

2017年,舟山东路拆了,大家都想知道新安江奶酸菜鱼还会不会继续做。答案是,当然会,老板早就找好了新址,在附近的建华商业中心,上下两层,走进去,还是熟悉的味道。

## 后街豪哥奶酸菜鱼

同样是在滨江,曾经被称为“垃圾街”的啦喜街上,也有一家出名的酸菜鱼:后街豪哥奶酸菜鱼。

老板豪哥是新安江人,从小吃鱼长大。十几岁就跑到北方学厨师,特别喜欢研究如何烹鱼:“传统的酸菜鱼是四川菜,以草鱼为主要原料。我们家的奶酸菜鱼,用的是新鲜的黑鱼,刺更少,好不好吃你尝尝看。”

这家店的招牌菜奶酸菜鱼一上桌,散开氤氲的热气,就看到细白的鱼肉被棉花状的奶泡沫包围着,据说这一层便是奶酸菜鱼的精华。薄薄的鱼肉包裹着薄薄的蛋清,吸收了酸菜的咸鲜,可谓鲜美嫩滑。吃完鱼喝一口“白如牛奶”的鱼汤,也是醇正飘香……

豪哥说,鱼肉爽滑的秘诀,就是“煮鱼一定要用冷汤,这样鱼才没有腥味,汤色才会发白。当然用料、火候什么的,那就得看厨师的本事了”。

