

凭借一锅沸腾鱼 扎根鼓楼二十余载

川菜馆在宁波数量众多,所做的菜品也大同小异,能在竞争激烈的市场中生存发展20多年,考验的不仅仅是菜品的味道,还有老板的经营之道。

这家川菜小店在坚守与微调间留住食客



爆炒香辣蟹。



麻婆豆腐。



爆炒腰花。



特色沸腾鱼。

水煮牛肉。

尊重川菜本味又作适当调整

卿厚云是重庆人,2005年来到宁波,和丈夫田鹏一起在鼓楼开了一家川菜馆。当初名字叫“乾坤沸腾鱼”,开在府桥街东头,2017年搬到府桥街西头,店名改成了“铭鼎鱼庄沸腾鱼”,两个地方直线距离不过200多米。这些年,鼓楼商圈的商铺更新频繁,卿厚云的小店却一直开着。

“川菜馆的竞争相当激烈,每家都有自己的独特味道。我们要做的就是坚持传统的基础上,适当地调整,更加符合宁

波消费者的口味。”卿厚云以典型的川菜麻婆豆腐举例。

刚开店时,宁波消费者接受不了花椒的麻味,他们就减少甚至不放花椒。如今,年轻的本地食客对于麻辣味道的接受程度大大提高,他们又恢复了原本的配方,但做了一些微调。比如把花椒改成花椒粉,既能突出麻辣的味道,又不会让花椒的颗粒感影响口感。“当然,我们在点单时会事先询问顾客对麻辣味道的接受度,适当增减配料的用量。”卿厚云称。

老板对自家的菜品很有底气

作为特色菜品的沸腾鱼,主打一个麻辣鲜香,外酥里嫩。“新鲜的鱼肉下锅后,要用热油不停地淋在鱼肉上,让外表变得酥脆,形成薄薄的一层酥壳,同时里面的鱼肉还能保持鲜嫩的口感。这要考验厨师的经验和手法。”卿厚云对自家的菜品很有底气。

另外一道传统菜品——爆炒腰花,也是很多人必点菜。这

道菜要好吃,首先材料要新鲜,通过大火猛炒快速脱水,同时锁住食材本身的味道,才能达到爽脆的口感,吃出满满的锅气。

水煮牛肉表面上的一层糊辣壳,也是考验厨师水平的要点,既要突出辣椒的鲜香味道,同时又不能炸得有太多的焦糊味,也不能抢了牛肉爽滑的本味,关键都在于对油温和火候的把控。

喜欢宁波 愿意一直干下去

卿厚云两口子都不是厨师出身,初中毕业就出来闯荡,一路从服务员和打杂做起,慢慢摸爬滚打才有了现在的门店,并带领一群老乡在宁波立足发展。

说起宁波这座城市,卿厚云很有感触:“我们创业之初遇到不少困难,但在宁波遇到很多贵人和好心人,帮助我们渡过了难关。”

“我们在宁波已经买了房子,两个孩子也从小在宁波长大,基本算在这里扎根了。”卿厚云说,在宁波的20多年,最好的年华都在这里度过,“我们两口子会一直把这个小店开下去,用心做好美食,分享给更多人。”

每到饭点,卿厚云和丈夫田鹏总会在店里招呼客人,还时不时地和他们聊上几句。按她的说法,有不少人吃了10多年,都成了朋友。有的人因为各种原因离开鼓楼,但每隔一段时间还会回来品尝常点的菜……顾客的信任和喜爱,是她坚持20多年的底气。

“时间久了,不少客人的口味我们都了解。饭店也承载着我们对于宁波的浓厚情感。”卿厚云说。

记者 毛雷君



每到饭点,店内就满是食客。