

20年老小区楼下,一到饭点就挤满人

## 宝藏鱼粉店 专做一碗粉

在夏湾港昌路北欧森林小区,有一家极小极不起眼的鱼粉店——一碗鱼粉。这里的粉分量足、滋味浓,粉不够可以免费加。这家湖南衡阳风味的宝藏鱼粉店,一到饭点就座无虚席。有客人宁可坐在门外,也要吃上一碗鲜香鱼粉。这让原本不起眼的小店一下子变得惹眼起来。



一碗鱼粉店



鱼头拼鱼杂粉

## 鱼头拼鱼杂粉

这碗粉是许多人的最爱!嗦一口粉,再喝上一口汤,鲜美无比!

挑去鱼骨鱼刺,剩下的鱼脑髓如凉粉般晶亮、豆腐般鲜嫩,连同米粉一起吸进嘴里,那浓浓的香、微微的辣、淡淡的甜,让人止不住一口连着一口,把汤汁喝得干干净净。

## 黄骨鱼拼鱼杂粉

关于黄骨鱼,各地的叫法有很多,比如“黄辣丁”“黄沙骨”,这种鱼刺少肉厚且营养价值高。

黄骨鱼熬制出来的鱼汤非常鲜美,不需要靠任何调料。

老板娘介绍,黄骨鱼很受欢迎,有时晚市前就“空盘”。

## 特别推荐

老板娘还特别介绍了这里搭配的自制“霉豆腐”,鱼杂鱼肉点一点,美味直接翻一番!爱吃辣的不要错过!

鱼和粉的相遇,是香、辣、鲜的融合。记得先吃鱼再吃粉后喝汤!快去嗦粉吧!



奶白色鱼汤

“在我们老家的大街小巷,到处都有挂着各种招牌的鱼粉店:鱼头粉、鱼杂粉、鱼肉粉应有尽有。”老板娘笑着说,“我在珠海生活了多年,很喜欢这座城市,所以想把我家乡的美味带给大家。”

每天清晨,一碗鱼粉店

的伙计们便忙开了。他们准备菜油、生姜、辣椒、葱花、米粉等调料,还要将一锅鱼汤熬至奶白色。

做鱼粉,首先要保证鱼的新鲜。伙计们把购来的新鲜草鱼、大头鱼(鳊鱼)、黄骨鱼等一字排开,去鳞、洗净、

剁成条块,分成鱼头、鱼杂、鱼肉……然后装入盆中。

准备工作刚做完,客人们就已鱼贯而入:“老板,来碗鱼粉!”

为了保证新鲜,老板娘通常每天只备料120碗鱼粉,节假日会多备一些。

“有时候,饭点还没结束鱼就卖完了,我们就提前关门,准备第二天再战。”老板娘说,不盲目追求销量,必须保证质量。

纤细绵长的米粉、活蹦乱跳的鲜鱼、奶白色的鱼汤,煮出来的鱼粉那叫一个柔润滑溜!



新鲜黄骨鱼



黄骨鱼拼鱼杂粉



新鲜鱼头



自制“霉豆腐”

文图均据微信公众号“知珠侠”