

“新鲜野生链鱼头，除腮洗净，撒满上好云南小米椒特制的剁椒，配上四川秘制调料，起火上锅隔水蒸。蒸鱼头的火候大小、时间长短属独门绝技，只可意会。若蒸太久，就会变味，肉质发柴；蒸到99%熟，才能保证口感嫩滑，正好入味。出锅后，炒作料淋热油，一份软糯细腻、鲜香爽辣的剁椒鱼头才算大功告成。

■文、图/记者 张婧



软糯细腻、鲜香爽辣的剁椒鱼头大功告成。



淋上热油，提鲜增相。

# 黄龙鱼头 让四川小伙在十堰安了家

## 因鱼结缘，四川小伙十堰安家

位于西城路451号的黄龙鱼头，由黄龙本地人潘阿姨于1999年创办，是十堰首批剁椒鱼头店之一。2013年，年事已高的潘阿姨，将鱼头店交由厨师廖清平经营。十堰是这个四川小伙的福地，他在这里娶妻生子，成家立业。

今年36岁的廖清平，名字里带三点水，所以一生和水结缘，伴鱼而生。他的老家在四川青川，家门口就是嘉陵江，江边的孩子，自幼便擅打渔。廖清平初中毕业后，沿汉江河而行，风餐露宿，打鱼贩鱼，自谋生路。

路过十堰黄龙时，感觉这里的水特别好，廖清平多停留了一些时日。潘阿姨见这个卖鱼的小伙子吃苦耐劳、踏实肯干，便收留了他，并培养成店里的厨师。

“2008年，距我家乡一步之遥的汶川发生大地震，回老家连个坐的地方都没有，我特别渴望有个家。2010年，我和当时在店里做服务员的刘安荣结婚了。”廖清平说，“十堰给我家的温暖，潘阿姨对我们像待自己孩子一样。她现在住在城区，也常来店里看看。我媳妇给我生了一儿一女，每天从早到晚忙生意、忙孩子，都是为了我们这个家。”



幸福和美一家人。

## 严选食材，坚持只用新鲜野生鱼

2013年，廖清平两口子刚接手鱼庄时，才发现炒菜、做服务员与自己经营一个餐馆完全是两码事。但他们非常用心，常向客人征询意见，所以生意一直不错。

“往年清明节前后是我们最忙的时候，就连院子里都坐满客人，中午晚上各摆三四十桌，一天能卖七八十个鱼头。”平时都是他们夫妻俩自己采买、清洗、切配、炒菜，旺季忙不过来，会临时请人帮忙。

刘安荣的老家在离黄龙不远的郧阳区鲍峡镇，她擅长做本地人爱吃的火烧馍、油馍，是一位白案好手。

“这几年乡村游客人越来越多，周边开了好几家店。和别的店比，我们店装修不上档次，环境也很普通，但考虑再三，我们还是决定坚持本味，客人可以随时随地进厨房挑鱼头，看中哪个蒸哪个。蔬菜基本是我们自己种的，保证无公害没污染。”

廖清平通常选用野生白链、麻链，根据渔民当天的收获，才能确定选用哪种鱼，鱼头一定要选肥嫩无伤的。因为野生鱼大小不同，所以剁椒鱼头根据斤两定价，小份90元，三斤半左右；4斤100元；再大就是一百二十三十元一份。

## 味道传承，北京客人赞不绝口

餐馆老板最开心的事，莫过于食客的高度评价。

“我的观点一直是：一定要让客人吃好。现在本地熟客很多，不少客人都成了朋友、兄弟。此外，还有陕西白河、安康、竹山的客人专门过来吃。一出发就给我打电话，提前把鱼蒸上，一般都要蒸两个，吃一个，再打包一个带回家。有位陕西的陈先生，专门在汽车后备箱放个大铁盆，方便打包用。”廖清平提起客人评价，非常自豪。

去年夏天，店里来了北京一家老小，专门来看调水源头、品黄龙鱼头。其中一位老奶奶，直接接水龙头里流出的水喝，并拉着廖清平的手感动地说：“我活到78岁，没吃过这么鲜的鱼，没喝过这么甜的水，没见过这么蓝的天。十堰山清水秀，空气清新，真是一个好地方啊！”

记者现场采访时，偶遇几位陕西客人，其中一位评价道：“他这儿的鱼

头新鲜，味道别家做不来，我经常带朋友来吃。”

忙完中午的生意，廖清平让妻子去歇会儿，他辅导一双儿女做功课。

他们的女儿廖明珠11岁，儿子廖明星8岁，都在附近的黄龙小学就读。廖清平夫妇通常一早就把姐弟俩带到店里，方便照看。他们特别忙时，姐姐则承担起照顾弟弟的责任，姐弟俩感情很深。

下午3点，廖清平夫妇一起到菜地锄草、拔蒜苗，晚上待客用。

“媳妇勤快，儿女双全，我真的感觉很幸福。”廖清平说，“我们做的就是原汁原味的生态土味菜，我把鱼头做好，一方面是感谢潘阿姨对我的收留之恩，另一方面也是传承她的事业，不辜负她对这份味道的坚守和期望。”

21年来，剁椒鱼头味道始终如一，是黄龙鱼头对食客不变的承诺。