

蜀魚館

要吃新鮮的魚，好吃的魚，很多人往往選擇在假日開車到石門水庫，吃個活魚幾吃，不過，對於一個嗜魚族來說，爲了吃魚，開車到遙遠的地方，只爲解饞，似乎太麻煩了，況且也不符合經濟效益。

地點：台北市濟南路 特色：豆瓣魚香辣夠勁，無人能及。

其實，在台北市就有一條魚街，那就是鄰近建國路橋旁的濟南路三段，由於這裡鄰近空軍總部，附近又有學校，因而吸引了很多外省籍的饕客來此大啖一番。

這條魚街的形成，最主要的原因是在30多年前，一家店門口掛出了「鮮魚」這樣的招牌，往後造成絡繹不絕的人潮，而這家店就是我們要介紹的「蜀魚館」。「蜀魚館」的主人何喜忠先生，是四川遂寧縣人，早期跟隨國民政府來台，當他從軍旅生涯退伍下來後，曾經對未來感到一陣迷惘，他說：沒錢也沒有親人的情況下，更想念家鄉的種種，包括那熟悉的、又辣、又燙的魚湯。

就在這種思鄉情結下，何先生和4個好朋友各出了5萬元開始在建國南路旁的第一家店起了一個水池，並把淡水魚放在水池中賣起「鮮魚」來，這些鮮魚有草魚、鯉魚、石斑魚等，也許是地點的關係，特別多外省軍官來光顧，常常見到門口大排長龍，只為了吃何先生的川味魚料理，在容納不下客人的顧慮下，何先生終於搬到濟南路上較大的空間，並把原來的「鮮魚」招牌，改成



台北市濟南路三段，當年是條著名的「魚街」。



燒得一手好菜的何喜忠，是退伍老兵創業成功的實例。

四川簡稱的「蜀魚館」。何先生說，一開始時，整條濟南路三段的景觀跟現在實在差太多了，根本沒有其他餐廳，所以，「蜀魚館」的生意真是好到一定要事先打電話來訂魚，否則晚到了不但沒魚吃，也沒位子坐。然而，時過境遷，很多人看到「蜀魚館」的生意那麼好，也紛紛在隔壁做起魚料理的生意，而且在裝潢、設備及服務上採用更先進的技術，使得「蜀魚館」的生意大受影響。

目前已近70歲的何先生，對於川菜的料理有獨特的手法與經驗，例如在選魚上，殺魚殺了30多年，什麼魚看起來新鮮美味完全逃不過他的手掌心，除了靠經驗來挑魚之外，何先生表示，魚的大小重量也影響了魚的美味程度，所以，3斤左右的魚是拿來料理最適當的，如果用目測法，則以一個手掌大小的魚鰭最佳，否則肉質的口感就不會那麼好了。

一個退伍老兵為什麼能把菜燒的那麼好呢？大家一定會有這個疑問，何先生表示，在四川家鄉常常看母親做料理，而他也跟在一旁幫忙，久而久之對於菜餚就有一些概念了，不過他覺得，

招牌菜

川味豆瓣魚

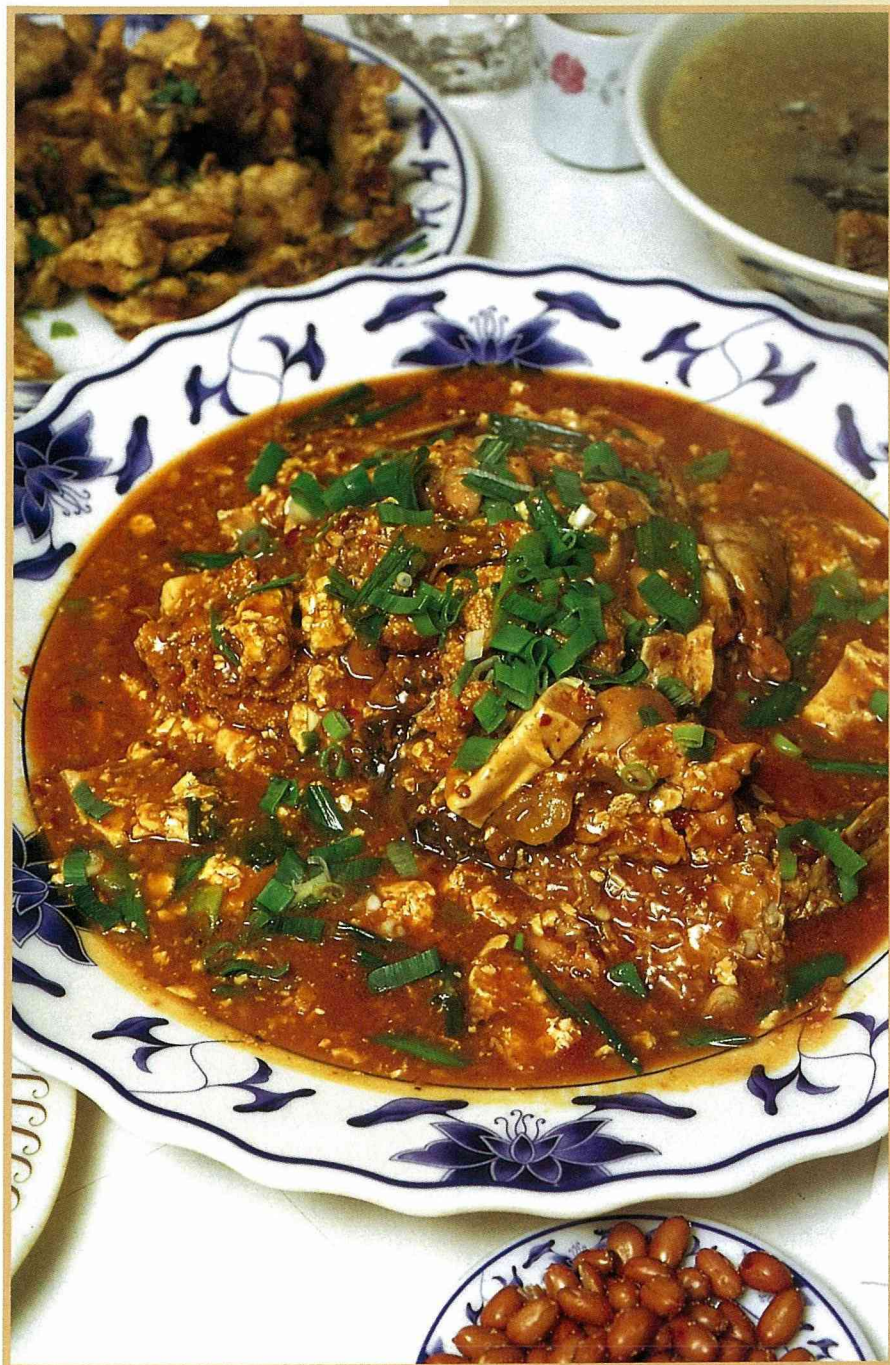
一般在川菜館所吃的豆瓣魚，都是先將魚料理後，再加上豆腐，不過「蜀魚館」的豆瓣魚是連豆腐一起加進去煮，因此豆腐的味道和魚並無兩樣。

冬天吃豆瓣魚，如果幸運的話可以吃到陰陽魚，也就是雌雄同體的魚，當然，很多老饕偏愛母魚，因為那鮮嫩滑口的魚卵除了美味外，更有滋補的功效。

「蜀魚館」的豆瓣魚是用大蒜、蒜苗、辣椒、豆瓣、酒釀、青蔥、生椒…等調味煮出來，其中酒釀更影響了豆瓣魚的口感，而酒釀也是由何喜忠老伙伴一起研究出來的，和一般的酒釀味道不同，除了豆瓣魚外，魚排也必須使用酒釀下去炸才會呈現如此金黃的色澤。

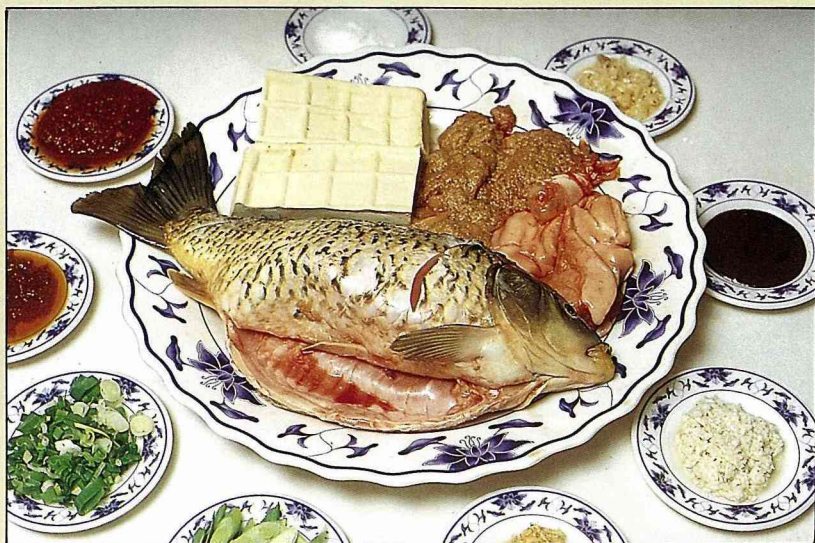
在點豆瓣魚之前，一定要衡量自己吃辣的功力如何，千萬別自不量力的點個重辣，因為那可能會讓您白飯三碗下肚後，仍然火冒三丈，畢竟川式的辣和台式的辣是距離十萬八千里的，川式的輕辣大約是台菜辣味的三倍，以此為準則，下回點菜時，才不會傷了舌頭又傷胃。

調理豆瓣魚的材料



台灣街坊雖然川菜餐廳林立，但是有些做法已經偏離真正的「川」味，而加入了更多的「台」味。

現在的「蜀魚館」在經營上是以何先生大兒子何念遂為主，何先生則只是在旁幫忙招呼，他說，年紀大了，要操煩很多事也不行了，但是如果沒事做閒著，那心裡就更慌了。何念遂從小就





金黃鮮嫩的魚排，令老饕懷念不已。

跟在何先生的身旁看著他抓魚、殺魚、煮魚，他順便吃魚，因此練就一身廚子的好功夫，在問及如何讓魚更美味的問題時，何念遂不急不徐的用刀子劃下魚鰓，把兩條像線一樣的中樞神經，像個外科醫生在為魚解剖一般抽出來，看得我們目瞪口呆。

何念遂解釋說，魚的肉質和這兩條主神經最有關係了，尤其是鯉魚，有些人以為身體有傷口的人最好不要吃鯉魚，因為它太活化了，傷口不易復合，其實那



抽取魚體內的中樞神經，是行家獨門絕活。



長子何念遂從小練就一身煮魚的好功夫。

是因為魚的這兩條中樞神經沒有抽出來的關係，它加速了傷口的活化，也讓魚的肉質在烹煮時，因為遇熱神經緊縮，帶動肉質的硬化，而「蜀魚館」的魚因為多了這項「手術」，所以不論怎麼烹煮，依舊新鮮美味。

30多年來，「蜀魚館」的招牌不變，口味不變，服務不變，當然裝潢也沒有變，也許是因為裝潢較為老舊之故，在日新月異，求新求變的顧客眼中，「蜀魚館」是有一些落伍了，可是對一些講究美味與真材實料的老饕來說，那金黃鮮嫩的魚排與香辣夠勁的豆瓣魚，仍是無人能比，況且吃不還可以打包回家的人性化服務，真是經濟又不浪費。

何念遂表示，在小本經營的大前提下，並沒有考慮擴大經營或再開分店，不過，也許將來在市場的需求之下會將經營型態轉化或較合乎時代，屆時，在海霸王擔任廚師的弟弟也有可能回來幫忙，替「蜀魚館」增添新風貌。不管如何，就吃魚的本質上看來，「蜀魚館」真是值得您嘗一嘗。