

新华社台北4月28日电（记者李建华 刘刚）说到台湾美食，许多人可能会想到牛肉面、卤肉饭、大肠包小肠，而在台北市松山区民生东路的幽静社区里，却有一家主打麻辣鲜香的重庆菜馆，凭着一款火红地道的重庆烤鱼，征服了一众食客的味蕾。

这家餐馆名叫“一品言”，主营重庆烤鱼、重庆火锅、重庆小面，以及麻辣小龙虾、香辣肥肠等麻辣菜。餐馆里的装修陈设也是浓浓中国风。十几张餐桌全部由红砖砌成，呈现出传统灶炉的古拙质朴。包房壁纸上印着苏轼的《念奴娇·赤壁怀古》：“大江东去，浪淘尽，千古风流人物……”

台北市“一品言”餐馆老板兼大厨刘添吉在展示烤鱼（4月24日摄）。新华社记者张国俊 摄

老板兼大厨刘添吉却是土生土长的台湾人。他几次到大陆拜师学艺，最终觅得正宗麻辣料理的精髓。

记者中午时分来到这里，刘添吉正在后厨忙着刮鱼鳞。“这是金目鲈鱼，每条重量都在1.3公斤左右，是我在试验过多种鱼后确定下来的，肉嫩且刺少。”他介绍说。

48岁的刘添吉头发花白，整齐梳到脑后，戴着一副框架眼镜，看上去一脸斯文。他说，自己之前并不是做餐饮的，而是职业经理人。

谈到创立“一品言”的初衷，还要从他与大陆的缘分讲起。

2008年至2014年，刘添吉先后在广东东莞和福建漳州工作，从事企业管理。他说，许多员工来自川渝、湖南一带，常和他们聚餐也养成了吃辣的爱好的，“吃辣美妙的地方，在于重庆、贵州、江西、湖南虽然都吃辣，但是辣的味道不一样”。

5年前，刘添吉回到台湾。本想继续从事企业管理的他，发现岛内经济不景气，即便自己愿意降薪50%，依然找不到工作。

这时，对辣味美食的热情让他产生了创业的念头。2015年7月，刘添吉到“火锅之都”重庆拜师学艺。他在广东工作时的合伙人已回到重庆发展，将他引荐到朋友开的烤鱼店。店里的大厨只有20多岁，但刘添吉依然称他为师父，从打下手整理备菜开始学起。

刘添吉谦虚真诚的态度打动了师父，将技术毫无保留传授给了他。两个多月下来，刘添吉掌握了重庆烤鱼的制作方法，还学会了一些功夫菜和江湖菜，“例如店里的香辣肥肠、水煮牛肉就是在那里学的”。

台北市“一品言”餐馆老板兼大厨刘添吉在加工烤鱼（4月24日摄）。新华社记者张国俊 摄

从零开始，刘添吉用了将近一年时间在成都、重庆往返学艺，最终掌握了重庆烤鱼、重庆火锅、麻辣干锅等的制作方法。2016年6月，投资500万元（新台币，下同）的“一品言”巴渝特色餐馆在台北正式开业了。

让刘添吉始料未及的是，刚开始餐馆生意不尽如人意，第一年就亏损200万元，他一度想要放弃。最终，是顾客的可和和高回头率让他坚定信心坚持了下来。地道的口味让客人口耳相传，生意逐渐好转。第二年，餐馆实现了收支平衡。

“一品言”的菜品中，重庆烤鱼可谓是“明星商品”。刘添吉介绍，这道菜要做足“腌烤炒炖”四个步骤。首先腌制用到的香料有十几种，还要给鱼肉“按摩”让其更入味。之后是上火烤，不管是翻面时间还是烤架高度都有讲究。此外，他还特制了烤鱼粉，在烤鱼时撒上去，不仅香气四溢，而且鱼皮焦脆，口感更好。

“就连辅菜和烤鱼哪个先放、哪个后放，都有讲究。”他说，要先放辅材再放鱼，边煮边炖，菜和鱼都会更入味，客人能吃到不同的层次和口感，而先放鱼再放辅材，鱼肉会煮散，烤鱼味道也会变淡。

为保证口味地道，刘添吉可谓“不计成本”。他说，餐厅用的香料、辣椒、花椒都是从成都购买，成本增加许多。“买一次货，空运也要至少十天，但是从没想过要节省，一定要保证品质。”他说。

记者采访时看到，用餐客人多数点了烤鱼。陆配王女士来自湖北，带着女儿和一位朋友前来用餐。她说，这道烤鱼做得非常好，是她“熟悉的家乡味”。

另外一桌台湾食客也在大快朵颐。张先生说，他很爱吃辣，这次点的是特辣级别。虽然有冰啤酒佐餐，仍然辣得张先生满头大汗，但却舍不得停下筷子。

为适应不同食客的口味，刘添吉对一些菜品也做了调整。例如火锅，光汤底就分为道地口味、大陆口味、台湾口味三种，辣度和油量各有不同。“底料的炒制方法都一样，主料和香料的调整才是真功夫。”他说。

近三年时间下来，餐厅的生意也越来越好。刘添吉透露，餐厅去年盈利达到近100万元，也积累了一定名气。

现在，刘添吉每年都要去四川重庆等地拜访好友，品尝当地美食，回来反复琢磨提高技艺。他说，餐厅目前大陆客人占30%，相较其他餐厅多出不少。看到他们品尝

完食物后的满足表情，心里就会充满幸福。“就像自己曾经在大陆吃到台菜时的感动一样，有的食客甚至会情不自禁拉住我的手，这种成就感是做职业经理人无法比拟的。”他说。

刘添吉希望开一家分店，慢慢让“一品言”成为连锁品牌，让更多大陆同胞“品尝到家乡的味道”。