

# 在第二故乡寻觅家乡的味道 让家乡味抚慰那浓浓的思乡情

■记者 陈丹丹 张议铭/文 王志/图

有人说,要识别一座城市,最快的办法是用味蕾,因为每座城市都有独特的味觉印记。

武汉的热干面、西安的肉夹馍、重庆的水煮鱼、福鼎的肉燕……随着我市新居民的流入,瑞安的美食版图一再扩张,越来越多来自不同地域、不同口味的特色美食出现在瑞城的大街小巷。

好味道不分地界,这些美食渐渐融入瑞安人的日常生活,同时也在不同程度上缓解了新居民心中浓浓的思乡情。

哪些外来美食能迎合瑞城市民的口味?成功在瑞安市场站稳脚跟的外来美食,又具有哪些优势?连日来,记者联合“瑞安日报-志哥搜店”微信公号,走街串巷进行了一番调查,最终搜集到9种具有“浓浓他乡味”的美食,为大家呈上不一样的视觉与味觉享受。

## 武汉热干面



**推荐人:**出租车师傅小刘  
**推荐原因:**在武汉的两年,基本每天都吃,就是这个味!  
**坐标:**市经济开发区开发大道511号(浙江长城换向器有限公司门口)  
**掌厨:**彭阿姨

热干面是武汉的特色美食,与北京的炸酱面、河南的烩面、山西的刀削面、四川担担面,同称为中国五大面食。

出租车师傅小刘开车经过彭阿姨的小摊,肚子饿就随意点了一份热干面,吃完后感慨万分:“我在武汉工作两年,基本每天都吃,来了瑞安工作之后特别想念,也吃了很多家,但感觉都不正宗,这家和武汉的味道一样,就是这个味!”

彭阿姨是湖南人,8年前到武汉务工,学习了一段时间的本地菜后开了一家小餐馆。两年前,又跟随家人来到了瑞安务工,在新居民聚集的经济开发区开了间小铺,主打热干面。

彭阿姨现场给记者做了一份热干面。抓了一把鸡蛋面扔进烧着沸水的锅里,待面条全部浮上水面捞出,加入萝卜、葱、肉沫、酱油、醋,舀上一勺芝麻酱,用筷子快速地搅拌,一碗香喷喷、色泽黄而油润的武汉热干面就出炉啦!

“热干面的关键在于芝麻酱,为了让面更地道,我特地让在武汉工作的弟弟将芝麻磨成粉后寄到瑞安,我们再将芝麻酱。周边企业的湖北人都挺喜欢我做的热干面,觉得有家乡的味道,一天能卖出五十多斤面呢!”彭阿姨自豪地说。

记者也尝了一口热干面,劲道十足的鸡蛋面上粘着厚厚的一层芝麻酱,吃到嘴里,芝麻酱的香味久久不会散去。

彭阿姨还告诉记者,热干面最好的食用时间是出锅后三分钟内,不然会越来越干,建议吃客们吃得越快越好,并边吃边搅拌,以免越来越干。

## 重庆水煮鱼



**推荐人:**重庆姑娘王艳  
**推荐原因:**有妈妈的味道  
**坐标:**万松东路179号(东门车站斜对面)  
**掌厨:**家远

水煮鱼是重庆江湖菜的代表,其起源于重庆渝北地区。水煮鱼既除了鱼的腥味,又保持了鱼的鲜嫩。瑞安的饭馆无论大小,几乎都能吃到这道菜,甚至一些街边小店和排档也把它作为当家主菜。

王艳嫁到瑞安已经十余年,对于家附近鱼庄的水煮鱼是赞不绝口:“有妈妈的味道,跟小时候我妈做的味道一模一样。”

昨日,鱼庄的师傅家远(重庆人,十几年的老厨师,主打菜水煮鱼)亲自给记者做了一道水煮鱼。

“我们小时候,水煮鱼又叫辣子鱼,你们本地人喜欢吃黑鱼,我们一般都用草鱼制作,肉质比较鲜嫩。”

家远从鱼缸内捞起一条草鱼,去鳞后切片,鱼肉鱼骨分离;加入一个蛋清,少量盐、胡椒粉、生粉充分揉捏腌制;鱼骨头过沸水;

加入一勺油、辣椒、花椒、豆瓣酱,秘制酱爆香后,倒入熬制好的骨头汤,依次加入豆芽、粉条、黄瓜,待各种配料煮熟后捞起装碗;在锅内放入腌制好的鱼片,两分钟内起锅;

之后在锅内洒入花椒、辣椒、姜蒜爆香后捞起撒在碗的最上方,放上香菜、葱花。一份热气腾腾的水煮鱼就上桌了。记者迫不及待地夹了一片鱼肉,鱼肉鲜嫩,辣而不燥,麻而不苦。

家远说:“大家觉得水煮鱼的汤底都是油,其实不是的,它的汤底由95%的高汤和5%的油组成,上面的那层油有保温的作用,一旦冷却,鱼肉容易有腥味,所以水煮鱼也是吃得越快越好。”

## 福鼎瘦肉丸、牛肉丸



**推荐人:**福建姑娘小白  
**推荐原因:**跟家乡的牛肉丸一样劲道十足。  
**坐标:**虹桥南路后街2幢103号。  
**掌厨:**雷先生

不知道从什么时候起,瑞安的街头小巷出现了很多卖瘦肉丸、牛肉丸的摊贩,大家都对这道源自福鼎的小吃赞不绝口;近年来,甚至开了很多家“专卖店”,丸子的身价也不断见涨。

对于瑞城的瘦肉丸和牛肉丸,福建姑娘小白有话说:“自打来瑞务工,每天脑海里浮现的都是老家邻居伯伯做的牛肉丸,吃遍了瑞安的大街小巷,感觉后街的这家才是真正地道又正宗。”

本身很偏爱瘦肉丸的记者坐不住了,忍不住去“尝”究竟。雷先生师出瘦肉丸“名门”,传授他手艺的师傅是福鼎有名的瘦肉丸、牛肉丸、肉燕传人。

雷师傅向记者展示了他上刚制作好的原材料:“一斤肉五两粉,里面的肉粒都颗颗分明,而且我用的是番薯粉和藕粉,制作出来的丸子弹性十足。”

雷师傅现场给记者做了一份瘦肉丸、牛肉丸双拼。用小铁勺将制好的瘦肉丸、牛肉丸划进沸水中,待水再次煮开,丸子浮上水面捞起放入盛着汤底的碗中,加入葱、香菜等配料,一碗热腾腾的瘦肉丸出炉了。喝一口汤,带着淡淡的姜味;吃一口丸子,嚼劲十足,记者忍不住吃了一大碗。

“我们的瘦肉丸、牛肉丸用料正宗,即使是外带回家,吃起来依然是嚼劲十足。”雷师傅笑着说。

## 湖北恩施烧饼



**推荐人:**“出差族”小陈  
**推荐原因:**这个饼的味道,比恩施当地的还要好吃。  
**坐标:**瑞安电影城楼下  
**掌厨:**李梅夫妇

李梅拿出发酵好的面团,在案板上揉捏、压扁,做成一个饼坯,再抹上一层腌制好的肉泥。待炉火一旺,她顺势托起饼坯,将饼放入锅内。

饼坯入锅后,轮到丈夫赵如歌“大显身手”了。只见他娴熟地给饼翻面、加料、压油,整套动作如行云流水般,干净又利落。李梅说,最快的时候他们相互配合,1分钟就能摊出一个饼。

来自安徽亳州的他们,怀揣着家乡手艺走上了瑞城街头。在瑞安电影城楼下支个炉子就做起了生意,而且一做就是五年头。

在一家外贸公司上班的小陈曾到湖北恩施出过一次差,就是这次出差的机会,让他对当地的烧饼念念不忘。

“行走在恩施的大街小巷,远远就能闻到烧烘面粉散发出来的麦香、酱香味。买到烧饼后忍不住狼吞虎咽,几口就下肚了。”回忆起初尝恩施烧饼的情景,小陈意犹未尽。

几年过去了,回到瑞安的小陈再次在李梅的武大郎烧饼中吃出了“幸福”。满足之余,他颇感意外,“这个饼的味道,比恩施当地的还要好吃!”

李梅介绍说,这种外香脆内酥软的武大郎烧饼改良自湖北恩施烧饼。和恩施烧饼相比,武大郎烧饼保持其香而脆的特性,但在饼坯和肉馅上进行了改良,使其更符合瑞安人的口味,此外,它的独特在于更加丰富的口感,饼内可添加煎蛋、里脊肉等10任意选择的配菜。

每天,夫妻俩要忙到晚上10点半才回去。生意最好的一天,可以卖出三四百个饼。小小的饼摊也帮助李梅一家在瑞安立住了脚。

## 盱眙小龙虾



**推荐人:**南京人老张  
**推荐原因:**“夜宵档”的最爱,讲究的就是“重口味”。  
**坐标:**后垵社区停车场旁(大榕树对面)  
**掌厨:**岳维刚

夏季美食何处寻?龙虾馆可是不能不去的地方。

不知从什么时候开始,瑞安流行吃小龙虾,打着各式各样牌子的龙虾店雨后春笋般在大街小巷冒了出来。其中不得不提的“聚集地”就是后垵了。

安徽人岳维刚来到瑞安开龙虾馆快12年了,他开的龙虾馆,算是瑞安龙虾馆的“鼻祖”。甚至可以说,是他带动了后垵的“龙虾经济”。

炎热夏夜,昏黄街灯,三五朋友在后垵路边露天而坐,扯着粗着嗓门喊一声,“老板,来两盘龙虾,一打冰啤。”很快,满满两大盘龙虾就端上桌。

食客们不论男女,伸出粗壮或纤细的手直奔主题,个个动作熟练,一嗅一舔一捣一捏一拧一剥,美味鲜嫩的虾肉就已下肚。

如今,昔日的后垵小龙虾一条街已不复往日的热闹景象,经过整顿后,多数龙虾馆停业或转型,唯独岳维刚的龙虾馆“一枝独秀”。

“最热闹的时候,这条街上开了10来家龙虾店,占了后垵美食圈的半壁江山。”岳维刚说,因为这里烦人小龙虾声名远播,常有温州和台州的食客慕名而来。

在岳维刚的龙虾馆里,记者看到一块写着“盱眙龙虾制作百家名店”的牌匾。岳维刚说,这是2009年他去参加盱眙龙虾节时带回来的。我们知道,盱眙的龙虾全国闻名,但岳维刚的老家——安徽蚌埠,同样盛产小龙虾。

始终不变的好味道,让岳维刚的龙虾馆客流不断,健康放心的好品质,也换来超高的顾客回头率。在老板娘沈小玲的手机微信里,存着300多位顾客联系方式,他们和这些熟客因“小龙虾”而结缘,分享日常,分享美食,成为了朋友。

## 河南肉夹馍



**推荐人:**志哥搜店掌门人志哥  
**推荐原因:**从来没有吃过这么好吃的肉夹馍  
**坐标:**望东西路雅儒大桥往东200米左右  
**掌厨:**彭志钢夫妇

瑞安大街小巷琳琅满目的街边美食中,肉夹馍从来不会缺席,它既能果腹,又可当零食,成为许多上班族下午茶的选择之一。

也是在一个下午,采访途中饥肠辘辘的志哥,经过望东西路时无意的一瞥,发现一个被人群围着的摊子,隐约透出的“肉夹馍”三个字让他不由自主靠近,而这一尝更是惊喜无限,“以前去过河南,念念不忘的就是这个肉夹馍的味!”

摊主彭志钢夫妇是河南人,这一身做肉夹馍的手艺传承自他的丈人、丈母娘。“河南肉夹馍由来已久,但都随外出务工的家乡人带出河南,扩散到全国各地,所以不像西安肉夹馍那么出名。”彭志钢说,他所用的原材料都是当天现做现实,其中卤肉最下功夫,要熬制五六个小时使其完全入味,因此出摊卖早点,就要凌晨一两点钟起床。

夫妻俩在摊位上分工明确。妻子负责现场做馍,将面团擀成面饼,撒上白芝麻,放在铁板上煎得油光发亮。彭志钢则把洋葱、青椒、葱、香菜、生菜等配料加入平锅,再配上卤肉一起翻炒,碾碎。最后,两人的手艺一组合,满满一勺肉加入馍内,舀上卤肉汤汁,热气腾腾的肉夹馍就出锅了。

记者趁热咬了一口,香脆的饼皮包裹着多种香料秘制的卤肉,细嚼之下卤肉肥瘦相宜,饼香与肉香充分混合,回味无穷。

在记者采访的近30分钟内,摊位基本没断过客流。“来买肉夹馍的以本地人为主,还有从温州远道赶来的,一下午能卖出两三百个。”彭志钢高兴地说。

## 东北大馅水饺



**推荐人:**附近居民杨先生  
**推荐原因:**馅料足、个头大,现场制作,真材实料看得见  
**坐标:**虹桥花园6幢2单元2-3号  
**掌厨:**才立德

饺子,对于东北人来说已经不是一道简单的吃食,它形似元宝,承载着浓厚的吉祥寓意,是东北人辞旧迎新的必备佳品,也是他们的待客之道。

2013年,因“菲特”台风无处觅食的杨先生,只好选择在家附近的东北大馅水饺店“落脚”,这一吃就吃成了这里的忠实粉。“瑞安人爱吃水饺,但很少有人自己在家动手包饺子,而这这家店的饺子馅料足、个头大,现场制作,真材实料看得见,吃着也放心。”杨先生说。

店主才立德是黑龙江人,在老家从事餐饮行业,7年前因女儿嫁到瑞安,便举家来瑞,凭借自幼习得的包饺子技艺和多年的餐饮从业经验,开了这家店。

东北大馅水饺店入口处摆着一张小桌,桌上放着饺子皮和各式馅料,才立德每天都站在这里包饺子,顾客能亲眼见证这一过程。“只有用猪后腿肉做成的饺子馅料,口感才好,所以我一直坚持自己去菜场买肉,配合各种蔬菜,目前做了18种不同馅料的饺子。饺子皮也是用最好的五星级面粉擀出来的,两天就用掉50斤面粉,每天做几千个饺子。”

交谈间,一份牛肉蒸饺出锅了,热气腾腾。记者发现不仅饺子个头比较大,而且馅料饱满,一口咬下去,牛肉的香味与Q弹的饺子皮一起入嘴,十分美味!

才立德说,他做的饺子,不仅他的家乡人爱吃,瑞安人也很爱吃!

## 重庆玉兔王火锅



**推荐人:**重庆人张小姐  
**推荐原因:**兔肉鲜嫩、细腻,吃上根本停不下来  
**坐标:**塘河北路276号  
**掌厨:**杨洪夫妇

俗话说:“飞禽莫如鸪,走兽莫如兔。”兔肉属于高蛋白、低脂肪、低胆固醇的肉类,有“荤中之素”之称。重庆人颇爱食兔肉,那里有一条1公里多长的街,全部经营兔肉生意,烹饪方式也是多种多样。

杨洪夫妇就是重庆人,7年前他们跟随朋友、亲戚来瑞。“当时瑞安没有一家吃兔肉的店,碰巧丈夫是厨师,所以我们合计开了这家玉兔王。”杨洪说。

新店开张后,来吃的本地人不少,通过口口相传,玉兔王的口碑逐渐传播开来。张小姐就是慕名而来的,“自打来了瑞安工作就没吃到过好吃的兔肉,这家兔肉和我们家乡的味道一模一样,兔肉鲜嫩、细腻,一旦吃上根本停不下来!”张小姐说。

鲜香味美的兔子锅到底是如何“炼”成的?

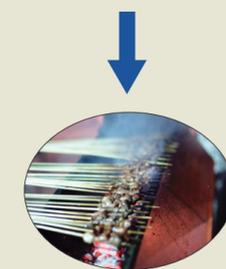
首先,圈养兔免杀现做,加入调料腌渍几分钟。

同时准备锅底,锅底分清汤锅和辣锅,把当归、党参、枸杞等多种药材加入到鸡骨熬制的高汤中,是清汤的主要构成,讲究的是原汁原味、滋补降压;而红汤则为讲究,除十三香外,加入多种秘制香料,以及从重庆带来的花椒、辣椒,慢火熬制,可以暖胃驱寒。

将汤锅摆上餐桌后,杨洪将腌渍后的兔肉端出,在客人面前倒入锅中,轻轻搅动,煮熟后即可食用。

杨洪笑着说:“不仅重庆人爱吃我家的兔肉,本地人也很爱吃。”

## 青海清真美食



**推荐人:**生意人张先生  
**推荐原因:**商家来瑞,再也不想饮食差异了  
**坐标:**锦湖路4-6号(万松西路北门头路口)  
**掌厨:**韩乙奴四

拉面是穆斯林群众喜爱的家常美食。多年来,诸多青海人凭借一碗热气腾腾的拉面,在全国站稳了脚跟。韩乙奴四就是其中之一。

8年前,韩乙奴四带着一手拉面绝活来到瑞城,在万松西路开了第一家清真面馆。

韩乙奴四说,当时,瑞安的清真面馆寥寥无几,面馆开起来后,原本“养在深闺人未识”的清真美食,受到许多市民的喜爱,而原来的店面已无法容纳越来越多的食客。

5年前,他将面馆搬到了现在的地址,由主营拉面到经营更丰富多样的清真美食,面积也扩大至原来的两倍。

羊肉串、烤全羊、阿拉伯薄饼……韩乙奴四的清真美食馆精心烹制的各类清真美食,除了带给瑞安人不同的美食体验,也吸引着来自世界各地的商客。

几天前的傍晚,张先生与来自马来西亚的穆斯林客户,围坐在一四方桌前,正津津有味地品味着刚刚烤好的羊肉串。

张先生对这里的羊肉串赞不绝口。据介绍,韩乙奴四店内羊肉串的原料均为青海当地的绵羊肉。和普通羊肉串相比,肉质更加细腻,烤完后外焦香,里软嫩,风味独特。

“很多来自中东地区及马来西亚、印度尼西亚等伊斯兰国家的商客来瑞商谈生意,我都会带他们过来饱餐一顿。”张先生说,很多客户因远在异国他乡,却品尝到正宗的穆斯林美食而颇感惊喜,因为不受饮食差异的困扰,他们会愿意留在瑞安多待几天。