

不寻秦
且行且寻
只寻一味
，且寻且食，
且食且乐！



寻味千岛湖 :养胃鱼头汤

慢火将鱼尾,鱼骨,鸡骨炖出奶白色的高汤,用来二次炖鱼头汤,那味道是极其鲜美的。近些年来,大家都习惯了剁椒鱼头,好像忘记了,上好的鱼头可是做汤的好料。顺便告诉大家,虽说这鱼头不是来自千岛湖,但是做这汤的大厨可是地地道道千岛湖人哦!与身俱来对鱼头的敏锐度,让他能作出多种有关鱼头的美味!在志哥写稿的时候,还接到他的电话,说又研制出一种新做法,请志哥去试试!有点小期待哦!

寻味田野 :清炒高山菜

话说回来,有经验的酒客,不会一味地点重口味的下酒菜。清炒娃娃菜,最适合做热辣酒味与咸香肉味中的缓冲剂。娃娃菜本身色泽就很清爽,仅佐以红椒丝跟葱段,红、白、黄、绿,相得益彰。

想喝酒的时候,就会连带想起夏宇的诗《甜蜜的复仇》:

把你的影子加点盐

腌起来,风干

老的时候,下酒

大概这是我见过的最深情的下酒菜了。

寻味溪涧 :爆炒螺丝

瑞安是有着好山好水的地方,所以溪涧中的螺丝绝对是不可或缺的下酒菜。灯光下,螺丝泛着一层亮亮的油光,而洋葱、甜椒、辣子东倒西歪地跌在汤里。志哥喜欢炒螺丝,大概是因为它吃得费时又耗耐心。螺丝丢到嘴里,先吮到的是汤汁,然后还要用力一吸,小小一团螺肉才会倏地蹦出来。

寻味帝都 :十三香羊蝎子

羊蝎子,即是羊的大梁脊骨,因形似蝎子而得名,是帝都北京的传统美食。BOSS曾游经帝都,这道美食给他留下了极其深刻的印象。便决心将其引入店内!

与羊身上的其他部位相比,它的膻味特别淡。再加上做了十三香风味,更只余肉香。吃羊蝎子,必要剁得大块,搭着勾好的浓郁汤汁,口感厚重,才够豪放。吃得兴起,除了大嚼特嚼外,还要“敲骨吸髓”。配上烈酒,顿时觉得自己是天下幸福的人。



寻味瑞安 :手工锅贴

瑞安街头的锅贴,可谓百家齐放,每个吃货都有自己心里最喜欢的那一家!寻味记结合众家之长:金黄色的外皮又脆又香,底部那一层薄薄的锅巴让人满口生香,内馅种类繁多不一一赘述,点睛之笔是馅料里的荸荠,不仅解腻还有点甜味。超赞!



寻味太湖 :口味蟹煲

现在的大闸蟹,绝对是当季的美味之一。这样的食材,寻味记的店家怎么会放弃。用河虾,蛭子作陪,一锅秘制蟹煲让人感觉诚意十足。但是唯独那辣椒好像用得偏重,不是很能吃辣的人,记得跟店家打声招呼。



年轻时喜欢热闹,毕业时的散伙饭,球队的庆功宴,发小的聚餐,都试图喝到山呼海啸,才觉得青春足够热血。那个时候,喝酒喝的是情绪,也是气氛(虽然志哥基本上是以水为酒相伴),对下酒菜是不甚讲究的。就好像武松打虎前,吃了三碗,再吃三碗,又吃三碗。下酒的,却只有简简单单的 二斤牛肉。

志哥因为酒量不好,所以把心思都花在帮小伙伴们寻找下酒菜上了。不折腾怎么知道美食的可贵。

寻味记不在闹市,两旁街道都很安静。然而深秋的晚上,带着一路清寒寻到这里,感觉竟也很好。

进得店里刚坐下来,又意外地发现桌上放了水浒风格的黑色土陶碗。再加上小伙伴们先后到了,满满坐了一小桌人,气氛倒也热闹。

寻味东北 :肉末茄盒

小白龙说自己特别喜欢茄子。因为像茄子这种菜品,是怎么做都好吃的,清蒸有茄香,红烧有肉味,煎炸皆宜。然而寻味记里的茄盒,还是令她惊喜。原先吃的茄盒,是那种夹肉馅裹面糊炸的,这里的茄盒,茄子熟软,而肉质刚好,除了保留炸过的松脆外皮外,还用面酱勾了汁,看起来像鲁地的做法。



■记者王志 通讯员小白龙/文

地址
安阳路922号
电话
0577 65889827
营业时间
上午10:00 晚上24:00