重拾初心，追寻回忆里温暖的味道！

文|王志 丽伟 小白龙

回忆里的每个人都是鲜明丰盛，温暖潮湿的记忆中伴随的经常也是与人有关的两三道久久不忘的家常菜味道。物质充盈的现代，大街小巷挤满各式异国风味，不断刺激挑剔的味蕾，让我们渐渐遗失初心，忘记了那个温暖的味道。回忆穿插在生活里，会突然被某事或人撩起思念，于是我们开始怀念记忆里的味道，追寻温暖。

醒春楼——老瑞安曾经的四大酒楼之首，传承了百年的老店，坚守瑞安本帮菜该有的味道，不疾不徐。年轻的我们可能没听过，但她却是真实存在过的。现在要温情回归，重新唤醒大家对瑞安本帮菜的记忆。来到店门口，高高悬挂的大红灯笼，像是对家的守护，也像是对明天的指引。店内桌椅陈设极简，人声鼎沸的内堂，突然想像小时候般撒欢在桌脚间奔跑。醒春楼的菜跟她的名字一样，姥姥的年纪，姥姥的味道。

香炸馄饨

大家说这道菜在沙县小吃里吃到最多，却不知这道菜是老瑞安的经典菜式。馄饨炸至外焦里嫩，淋上勾芡的浇头，一定要趁热吃，馄饨酥脆时就着咸香的浇头吃下，别有一番风味。

招牌麻油鸭

大家一定不知，麻油鸭首创就出自醒春楼，区别于后人演变出浓重香料味的麻油鸭。醒春楼坚持每天用特供的活鸭现杀秘法炮制，保证鸭肉新鲜不失弹性，蜜糖沁心，麻油酥香入骨。每天限量发售。

八宝江蟹饭

在蒸屉里，软糯的糯米上洋洋洒洒地铺满江蟹，高温蒸汽下的蟹肉流出鲜汤尽数被饭吸收，拌着上好黄酒浸润，酒香肆意。一口软糯的糯米饭，夹杂着细嫩鲜美的蟹肉，酒香、鲜香丝丝入喉。当晚的最佳，志哥给了它哦！

三鲜汤

由白丸、泡胶、鱼丸组成。醒春楼的白丸在上世纪50年代就很有名气，也最受食客追捧。其白丸色泽光亮、晶莹透亮如玉、口感嫩滑、富有弹性，堪称一绝。手打白丸的制作要求极高，温度和手法的稍微偏差都会让整盘鱼肉报废或者成不了型。完美的白丸的制作工艺可以说是全凭经验累积出的一手绝活。

河鳗粉干

吃饭时，一位美女给它起了个名字叫“浪里小白龙”，觉得“狠”合适。制作此菜时，火候需控制准确，使河鳗酥而不烂，皮身完整不破；黄酒作汤，鳗肉酥烂肉质鲜嫩加上细滑的浸满浓汤的粉干，它不在瑞安人酒桌上横行这么多年才怪呢。

炸溜鱼

看到这道菜是老式酒席的做法，一时众人兴致缺缺。提箸一尝，才发觉其中的区别。从前觉得这种菜难吃，大概是酒店每每提前做好，上桌前又蒸了一回，显得皮软肉厚。醒春楼的炸溜鱼，是将鱼炸至金黄松脆，浇上糖醋芡汁即上桌，所以皮脆肉嫩，酸甜可口。苏帮菜里有一道名菜叫“松鼠鳜鱼”，与这道菜的做法倒有异曲同工之妙。

关注【瑞安日报—志哥搜店】，知晓瑞安最及时的美食咨询之外，还能获得大量的试吃机会和免费美食，你不心动吗？