

带着奶奶的手艺出村子， 走进瑞安吃货的心里！



煎饺

也就是我们瑞安人俗称的锅贴。熟了的饺子底部经过油煎，上皮油嫩，底面酥黄，一脆一嫩双重口感的饺子皮与丰沛的七彩馅料融合在一个饺子里，香酥好味。



炸饺

与仅仅是底面焦脆的煎饺不同，饺子在油锅内翻滚过后，全身有了金黄酥脆的外皮，吃起来外脆内嫩，由于七彩馅料内多种解油腻的食材，倒也显得相得益彰。



蒸饺

不得不说4种吃法中蒸饺是志哥的最爱，没有经过油炸的度色，隐隐能看到里面馅料的七彩馅料，撒上白芝麻后，更承托出那种清香，而且一口吃下去，饺子皮和馅料之间的紧实让人感到满足。



文 | 王志 通讯员 | 王丽伟 潘小萌

南晶水饺，是因为想念奶奶小时候包饺子味道而生。老板是一位1988年生的帅气小伙子，名叫振望，出生于陶山南口村，搬到瑞安后，原本想以家乡为名开一间小店，却不料南口已被人注册，又临时起意，再加两口，岂料也被人注册了，心一横，每一口再加一笔，就有了现在的“南晶”。在他心里，“南晶”是家的味道延续。

吃着奶奶包的七彩水饺长大的小伙子，想让“她”走出南口村，走进全瑞安吃货的心里。

店不大，位于瑞湖路703号，不仔细看，很容易会被淹没在一片二手车行之中。店里装修跟平常饺子店不一样，一边是秋千椅，可以荡着吃饭。老板说，这也是怀念小时候的一种感觉。另一边是正常的桌椅。至于坐哪边，就看个人喜欢啦。像志哥是选择了秋千椅，因为感觉荡着吃，图个新鲜。

七彩饺子的秘密就在于它的馅料，是由荸荠、韭菜、虾皮、胡萝卜、香干、香菇、肉七种材料搭配而成的，当然饺子皮选用的也是最大最薄的那种，所以成品饺子都能隐隐透过皮看到里面的馅料。

每天早上6时，振望和母亲都要前往菜场购买最新鲜的食材，然后清洗、切割、搅拌、包饺子，一直要忙上六七个小时。

都说饺子最能代表中国食物的美味，而中餐烹饪手法的多样化，也能在这小小的食物上体现。坐在秋千椅上，志哥就先帮大家尝尝南晶的美味吧！

汤饺

是比较清淡的一款吃法。清淡的七彩馅加上清汤，嗯，只能说是非常清淡。不过，这是4款之内，志哥最不喜欢的做法。



筒骨

也不知是从何时起，饺子跟筒骨汤像是成了情侣。“南晶”的筒骨汤倒是有点惊艳到了我们，结实的大骨头棒子、油汪汪的豆腐泡，还搭配了怎么烫都保持高水平嚼劲的龙口粉丝，鲜汤微辣，软滑的骨髓，喝下几口，浑身每个细胞都洋溢着温暖的快乐。



卤味拼盘

高压锅高压下的各种卤味软烂入味，鸡翅甚至不用牙齿去计较，只用筷子一拨就骨肉分离，非常合适懒得咬的吃货。



卤鹌鹑蛋

同是卤味，为何要单开一局，因为它太好吃了嘛！小小的鹌鹑蛋既保留蛋香又充分吸收卤汁，千万不要因为觉得剥蛋壳麻烦而放弃这道菜，因为剥完蛋壳的手指都可以在嘴里吮半个小时。

