

你的乡愁，是否驻在家乡的美食里

■记者 蔡玲玲

离家的游子，除了思亲，最念念不忘的会是什么？很多人的答案都是一样的，那就是家乡的美食。对于他们来说，美食是最深的乡愁。你走过大千世界，你在三星级米其林餐厅吃过，可最终让你魂牵梦绕的，是你停留在小时候记忆中的家乡味道。这种味道，可能是晒在太阳下的酱油肉，可能是餐桌上爸爸制作的醉蟹，也可能是路边摊上售卖的一块九层糕。



一块九层糕，引发一场集体乡愁

近日，市民小C在参与文化礼堂的活动中，吃到了瑞安传统的糕点九层糕。随后，她又拍了照片发送至朋友圈。没想到，这一张九层糕照片，激起朋友圈里的阵阵“口水”。“好想吃啊”“好久没吃到了”想起了小时候奶奶做的九层糕”，而这些表示“很想吃”的朋友，无一例外都是生活在外地的瑞安人。

九层糕，对于瑞安大部分的70后或80后来说，有长辈们在家里制作九层糕的记忆。小C就记得，童年中某个夏天的午后，奶奶坐在灶台后边添

柴火，灶台上的大锅里放着蒸屉，沸水在蒸屉下面咕咚咕咚冒泡，奶奶又从灶台后钻出来，往蒸屉里倒上一层迷糊，浇了一层又一层，奶奶汗流浹背。这个场景一直在小C的记忆里，比当时吃九层糕时留在味蕾上的感觉更让她印象深刻。

其实，九层糕不仅仅是瑞安的传统糕点，在温州的其他地区也都能见到，制作的方式和呈现出来的样子，基本上也是大同小异。一般家庭均可制作，普通的做法是：在米粉中掺入适当的水和白糖，准备好蒸笼，里面铺上一层白纱布，待水

烧开后逐渐浇比较稠的粉浆进去，熟了一层再浇一层，就这样形成了九层糕。出笼的九层糕需要先晾凉，用细细的线割成小块再食用。

九层糕口感弹滑，软滑而有韧性，香甜而不粘牙，再加上其寓意长长久久、步步高升，九层糕在市场上很受大家的喜爱。如今，在瑞安的一些菜市场能够买到九层糕，味道跟小时候的相差不多。但是，九层糕不容易保存，需尽快食用，更别说带到异国他乡去了。也许就是这样，九层糕才成为了这么多游子的集体乡愁。

炆蟹、酱油肉、腌萝卜都是乡愁解药

作为沿海城市，瑞安市民的餐桌上少不了海鲜。小黄鱼、螃蟹、虾姑、血蛤，哪样谁不爱？爱吃出名的瑞安人，不会满足于海鲜的单一吃法。比如，炆蟹，就是一道著名的“黑暗料理”。蟹膏饱满，肉质饱满，鲜香美味让人欲罢不能。

在河北唐山市生活了十多年的瑞安人圆圆，她最想念的家乡菜就是炆蟹。每到蟹膏饱满的季节，她就委托家里人给她寄冷冻的膏蟹，然后自己制作炆蟹。她说，虽然在北方也能买到鲜活的螃蟹，总不如家乡的品质好。前段时间，她甚至还让家里人给她寄了家乡的炆蟹调料，“这个调料从一家饭店里买的，自己调制不出那个味道。”圆圆笑称，家人为她寄调料的时候，被快递工作人员取笑：“其中的味道，他们不会懂的。”圆圆说。

记者了解到，除了炆蟹，酱油肉、腌萝卜等都是在外游子们心中最想念的餐桌美食之一。有一次在菜市场里，卖腌萝卜的阿姨得意地跟旁人说道：“前几天，有位客户买了20斤我家的腌萝卜，要带到外地去。”我一点也不怀疑



她所说的，对于不少人来说，油腻腻的大鱼大肉真的抵不过一根酸酸甜甜的腌制白萝卜。

当西北风刮起，就说明晒酱油肉的季节到了。在冬天，每一个晴朗的日子里，总少不了张三李四家晒酱油肉的身影。比起炆蟹、腌萝卜，酱油肉相对便于携带、保存，适合邮寄，保存在冷冻柜里，足够想念家乡味的人儿吃上一年半载。

家乡的美食，是乡愁的解药。它就像一个味觉定位系统，一头锁定了身在异地的游

子，另一头则永远牵绊着记忆深处的故乡。无论人们的脚步走得多远，总有一种味道在舌尖上提醒着我们，那一方故土是我们最深的眷恋。



瑞安多种传统美食被别列入“非遗”

说到非遗，大家都知道全称是“非物质文化遗产”。但实际上，非物质文化遗产的意思并不是和物质“绝缘”，而是指它更偏重于精神领域的创造活动及结晶。当一种美食与文化、习俗等相联系，也是有资格被列入非物质文化遗产的。比如，九层糕也被列入过第八批温州市非物质文化遗产名录。据统计，在温州，现已有80多项温州传统美食及技艺被列入非遗项目。其中，就有不少是来自瑞安的。

■吹糖人

“吹糖人”的主要原料是麦芽糖即饴糖，瑞安民间叫“成糖”，一般是手艺人自己熬制的，还称转化糖，有自己独特的配方和熬制方法，整个过程全凭经验来掌握。“吹糖人”用糖做原料，通过吹捏制成各种人物、动物、花鸟虫鱼等，常走乡串村，或在街头巷尾停留，边制作边销售，也常赶庙会、集市、展销会与节庆集会等市场兜售。

2011年12月，被列入第五批温州市非物质文化遗产名录。



■莘塍五香干



莘塍五香干始创于清朝同治九年（公元1870年），又名“庚春园”五香干。它选用当年的新豆，经过浸水、磨细、滤净、煮浆、结冻、压挤、切块等工序，用双缸酱油和香料制成，并经通风螺旋晾干，成就名闻遐迩的瑞安风味

小吃。莘塍五香干呈块状，半寸大小，酱红色，以口感和回味鲜美而远近闻名，精装的莘塍五香干已在超市露脸。

2011年12月，被列入第五批温州市非物质文化遗产名录。

■“高长发”茯苓糕制作技艺

茯苓糕早年叫“潮糕”，瑞安糕点师傅高长发始制于晚清时期，至今已有100多年历史，是瑞安特有的一种糕点。传说是皇帝早朝前，大臣们守候在朝房里吃的糕点，所以“潮糕”品位很高，味道极好。瑞安人把潮糕加以改进，加上茯苓粉，使其更加美味，故取名为“茯苓糕”。茯苓糕香糯可口，甜而不腻，入口即化，其形状如中药茯苓横断面的年轮，其馅料中添加中药茯苓汁，属于绿色保健食品。



2014年11月，被列入第八批温州市非物质文化遗产名录。

■瑞安传统制糖技艺

瑞安制糖历史悠久，早在南朝齐梁间，号称山中宰相的陶弘景来此隐居，他带领农户在福泉山种植甘蔗，并且指导农户制糖当药用。

2014年1月，被列入温州市第七批非物质文化遗产名录。

