

4 志哥搜店

一幢小白房 几扇绿门窗 翻开记忆小盒子 三十年来旧相识!

王丽伟 金梦梦 王志 张蕾

它 就像个神奇的记忆盒子。站在街角远眺,车水马龙里的小三层,斑驳的白墙,薄荷绿的木窗,以及橘黄的灯光,让人仿佛回到了小时候,贪玩晚归时站在家楼下,抬头看着家里透出温暖的光,明知会有一长串的唠叨,仍然心安。

走进大门,老式的铝皮饭盒、搪瓷碗、搪瓷杯在消毒柜里安静地躺着。小时候最喜欢跟妈妈去厂里吃用铝皮饭盒蒸的饭,每次打开饭盒都有一颗香甜的红枣,怀念的情绪像泉水般一阵阵涌上心头。柜台里摆着小时候怎么吃都吃不厌的咪咪,每吃完一根都要吮吸手指。

三小层里每一层楼都布置着各式老物件,店内循环播放着上世纪八九十年代的港台流行乐,每首歌好像都能勾起心底的涟漪。虽然曾经作为头等大事的解决温饱,早就不是问题,但是吃饭要积极,却是每一代人共同的认知。



招牌毛血旺

毛血旺的精髓不仅仅在于辣,更在于香。这道菜有趣的地方就是各家有各家的秘料和食材搭配,所以每次都能吃出不同的新意和感觉。很多人以为“毛了个旺”的毛血旺出圈,是因为其能随意搭配小青龙、帝王蟹等高端食材,殊不知,真正走进食客心里的,是任何一个不起眼的食材,它们都经过精挑细选。

猪血、牛肉、牛舌、黄喉、莴笋、海带等,每一样都新鲜可见。午餐肉尤其值得表扬,梅林的黑猪午餐肉应该是这个品类里面的天花板了。至于不算硬菜胜似硬菜的小麻花,经过红汤的浸泡,麻辣鲜香,汁浓味足,那绝对是啤酒5瓶、米饭3碗起步。



生腌甜虾

生腌是海鲜界的冰淇淋,冰冰凉凉的,有点酸、有点甜,还有点辣,不知何时已悄然占据了瑞安大大小小的餐桌。甜虾的口感在生腌酸辣微甜的口味上上升,晶莹剔透鲜嫩软糯,入口那一瞬间,嘶~上头。



瑞安新闻 瑞安新闻

志哥搜店

App



熟醉花螺配鲍鱼

老板贴心地将鲍鱼肉切成一小块方便大家夹取,鲍鱼肉与螺肉都有着鲜美筋道的肉质,鲍鱼肉多一些厚实,螺肉多一丝爽口,超适合下酒。



猪脑豆花

绝大多数人包括志哥,都以为豆腐+辣椒肉末组合的麻婆豆腐,已经是最佳拍档。但当豆腐和猪脑结合成一种清淡型美味时,只能说,在吃完重口味的菜品后,有被这一口猪脑豆花撩到。舌尖本来已习惯了不同质地食材的碰撞,但这两样东西,都是世上极为柔软的食物之一,成品像绸缎一样滑腻。脑花捣碎在里面没有丝毫腥气,点缀着碧绿的青葱,和着豆腐,一勺一勺挖着吃,不到见底绝不罢休。



捞汁毛豆

密密层层毛豆上堆着一团红红的辣椒,绿配红的自然美学让一盘小菜也很出挑。老板似乎很自信,浇了几勺醋上去,过几分钟拿来吃,伸手一挤,果然是菜果肥大,酸辣有味,口感又糯。酒客必得来几份才美。

吮指螺蛳鸡爪

怎么都吃不厌鸡爪,这恐怕是几千年来饮食习惯的民族积淀,毕竟它是六畜之一。店里颇具匠心地将鸡爪跟螺蛳一起炒出酱香,甜丝丝的鸡爪多熟一分就过于软烂,火候刚好。这个时候就纠结岁月匆匆,真想时间快快过去,迎来吃溪螺的季节。



六月刚至,市面上的小龙虾已经热闹得不可开交了。不走寻常路的“毛了个旺”也推出了一些瑞安市场上少有的口味。



咸蛋黄小龙虾

与其他口味的小龙虾比,这裹入咸蛋黄的做法能让人把虾吃到极致。虾身个大均匀,虾壳咸香沙润,连狭长的蟹钳相比都像是在吃小零食。甫一入口,嘴里全是松软绵密的咸蛋黄和紧实弹牙的小龙虾,根本想不起要吃其他菜。起码志哥是连虾壳带手指,都要吮干净的。



梅干菜汁烧小龙虾

在吃之前,志哥很难想象这种超乎寻常的搭配,毕竟咸蛋黄小龙虾珠玉在前,但一吮虾头就知道还是见的世面太少了。原来梅干菜跟小龙虾如此和谐,梅干菜色泽油润,香气浓郁,小龙虾虾肉紧实,口感爽弹。汤汁鲜得掉眉毛,竟然不配一份挂面,可惜哉!



冰镇小龙虾

最能体现小龙虾品质的吃法一定是冰镇。腮白膏黄,冷热快速交替让小龙虾肉质嫩弹,清淡简单的做法能吃出龙虾本身的鲜味,蘸上底下花雕,酒香融合回味无穷。

