

勤奋鲜炒&老妈饭店

杭州小炒

灶福一方

东北菜馆&宏瑞川菜馆



瑞安人的私藏小馆来了
关系不硬绝不带你去

■王志 张蕾

有多少人和我一样，不算走遍东南西北，也算品尝过了各类美食，但哪些店是你频频光顾，却久吃不腻的？

作为一个“合格”的瑞安吃货，谁的心里没有几家“宝藏小馆”。这些店往往都躲在犄角旮旯里，门面不大，店招不显，装修普通，至于服务么，相当于无，甚至有些基本要食客全程“自动”。

这些私藏的小馆，关系不到位，通常也不会轻易告诉别人，无他，怕排队增加。这次冒着被“打”的风险，我要偷偷曝光几家。

这些小店，它们从不主动宣传，但也向来不缺客人，靠着父母带着孩子，老饕带着老友，上班族带着同事，口碑层层相传，在时间的沉淀中，变成街角巷弄的传奇。有时候也就是这样的小店，在维系着我们的日常。如果看完本文的你在蠢蠢欲动，打卡前还请清空下你大容量的胃。

勤奋鲜炒店

地址：劳动巷17-19号

老瑞安人的选择，劳动巷里的“绝代双骄”——“勤奋鲜炒vs老妈饭店”。

有人心仪“勤奋”，有人钟爱“老妈”。而快饿晕过去的我们，这次选择了先有空位的“勤奋”。

“胖子负责抢座卡位，瘦子负责点菜。”像这样的本地鲜炒小馆，很少有菜单，更没有花里胡哨的菜名，新鲜的食材一眼可见，而菜品的价格基本已经刻在老板的脑子里，一问即答，童叟无欺。点完单刚坐下没几分钟，就开始上菜了。

肥瘦相间的白切肉是招牌，基本每桌必点。切得不算大块，但薄厚适当，酱油轻卤，火候适中，搭配温州特色酱油醋，绝绝子。

这几年火遍半个中国的“潮汕毒药”（生腌），其实咱大瑞安也有不输它们的代表作——呛蟹和生醉皮皮虾。海鲜肉质Q弹，甜咪咪略带点酒香，被我们称之为“偷饭贼”，一盘就能干掉好几碗饭。

来到“勤奋”不点一份花菜炒蛋，那就等于白来。切得粉碎的花菜，和鸡蛋炒得“你中有我，我中有你”。这道菜千万别用筷子，必须上勺子，否则就没有了灵魂。

鸡爪皮，两份起点，这是我们以前“干饭团伙”的标配。爱吃鸡爪皮的朋友，速来试一下，一人炫完一盘，基本上是分分钟的事。

鲜炒牛肉是瑞安所有小炒店的标配，豆芽韭菜也基本是固定搭子。各家唯有不同的就是厨师切牛肉的形状和起锅火候的把控，这种细条状的更适合筷子功底入门级选手，而5秒起锅的嫩度也是深得我心。

大蒜叶炒香干，有时候觉得是这种老牌小炒店的独特情怀。别看它价格便宜，配料简单，想要



烧得好吃，就要让它在锅底多待一会儿，让味道有足够的时间进入食材里面，对于一家每天都在排队，人多座少厨房不大的小店，其实大可以下架这道菜来提高效率，但似乎他们从来没有考虑过这个问题。

灶福一方

地址：罗阳大道市第五人民医院对面

家人们，谁懂啊，下午一点了店里居然座无虚席。店在拐角处，属于容易被忽视的位置。停车难是瑞安的通病，但在这里似乎是难上加难，快赶上“绝症”了。

我是真没有想到，会被一个95后，按头推荐一块大牛排。而吃到第一口软烂到脱骨的牛排肉时，以上槽点可以忽略不计。大块带筋的牛排肉分量很足，沾上带点辣味的特调酱汁，鲜味溢满口腔。家里有“旺财”的话，几根牛骨可以带走，这可不是某些酒店预制菜里的装饰品。

看不上养殖黄鱼，又嫌弃野生的太贵。所以“家烧黄三”，是瑞安很多老饕们的至爱。冰鲜的野生黄三肉质Q弹，瑞安话说这肉吃起来“一瓣瓣”，随随便便葱姜蒜老抽就能做出至鲜的美味。

Q弹的猪脚冻是餐桌上的老熟人，肉质熟烂到入口即化，肥而不腻，冰爽滑溜好吃到尖叫。不过，他家的猪脚冻似乎没有比其他家的好吃，但细细一想也找不出哪家的猪脚冻比这里的美味。所以我觉得猪脚冻的优秀是属于瑞安的！

鲜掉眉毛的“山下白蛋汤”超暖胃！我敢打赌50%的人不知道这个菜名，就因老板一句话，这个菜可以清肺的，听到的人毫不犹豫就下单了。毕竟现在的美食只有好味道是不行的，能够健康养生才是王道。

墨鱼蛋蒸蛋入口咸香爽滑，不爱吃的人会无法接受这么奇怪



的味道，毕竟这道菜的美味只有靠海的人才懂。

这家也是没有菜单，我都是看着冰柜盲点的。去他家吃过的人，大多数是赞不绝口，后面甚至还有N刷的。每天下班的盼头若都是这么一桌热腾腾的饭菜，日子都过得像开了2倍速。

杭州小炒

地址：邮电北路39号

其他餐厅是吃货们的饭堂，而这里是打工人的天堂——“杭州小炒”。

一家28年前以过桥米线为主打，偶尔炒份牛肉做添头的米线馆，硬是被吃货们逼成了小炒店，这估计连老板自己都不曾想到。在一排装横字画的门面中，嵌进一家50平方米不到的小餐馆，门口天天围着一圈人，时间久了，似乎也没有任何的违和感。

这里没有扫码点餐，墙上挂着15年前消费水平的菜价表，结合一张桌子加一个冰柜的食材，老板娘会丢给食客一个小本子，以时间顺序，自己手写。老板娘按照小本子记录的顺序一桌一桌烧，丝毫不乱。人均30元吃到扶墙走，这个价格随便放到哪里都是相当炸裂吧。

店内摆设了8张桌子，没错，请相信你的眼睛，这已经覆盖了大约店里85%的营业面积了。但估计只坐了1/3的食客，因为还有1/3在门口排队，剩下1/3在来的路上。

炒牛肉，必须要翻它的牌。牛后腿肉，现切现酱，薄到让人无法察觉的裹酱，经重油翻炒，口感鲜嫩，重酱浓味，辨识度极高，几乎能让90%的食客竖大拇指。光是这一道菜，吃下两碗米饭不是问题。

价目表上的红烧鸡块，一般吃货也就这么点了。只有像我们这些常来的才知道，这道菜有升级版——红烧鸡腿。肉更多，骨头少，经老板的手法翻炒，颜色浓，酱味够，有种美味叫：一看就好吃。

猪肝爆炒才够味，点这道菜但凡犹豫一下都是对它的的不尊重！又鲜又嫩又滑，必须怒点。加一句：不输任何一家小酒楼。



青椒炒猪肚也俘获了无数本地人的刁嘴，青椒与猪肚的脆嫩软烂相结合，口感丰富有层次，与米饭也是绝佳CP。

吃完饭的我看了一圈，来吃的人几乎和我一样都把饭菜吃个精光，干饭嘛，就得这样才痛快。

聚香缘东北菜馆

地址：阳光小区B幢东起第三间

虽说我们单位的食堂还算不错，但是我们的第二食堂真的很不错！阳光小区内聚香缘东北菜馆和宏瑞川湘菜馆，都是我们第二食堂的存在。

一直觉得东北菜是个神奇的存在，明明不在八大菜系之内，却深得大众的喜欢。至于近十年以重油重辣横扫餐饮市场的川湘菜系，自然是有强大市场。你问我更钟爱哪家。对不起，这无非是一三五和二四六的区别。今天，就翻牌聚香缘东北菜馆吧！

店很小，只有5张桌子，想要来吃饭的一定要趁早，不然只能站着等位。那么到底是什么味道，让这家店成为我们的第二食堂？

见惯了大盘锅包肉、铁锅炖大鸡的人，可能对东北菜的印象都停留在“大份”和“豪横”上，但这次避开了经典的东北菜，点了老板推荐Top1的木须肉，这道菜是够“有钱”的，用鸡蛋、木耳、胡萝卜、青瓜和猪肉炒成一盘，清淡不油腻。

嚯！这盘辣子鸡简直yyds！热油滚炸过后的鸡块，入口就能销魂到飞升！内里鲜嫩多汁外皮脆香可口，简直越吃越上头。

我不允许还有人不知道这个隐藏菜品爆炒鸡胗，酸酸辣辣有嚼劲，忍不住嚅嚅一碗大米饭，不过怕辣的小伙伴慎点。



美中不足的是这盘凉拌土豆丝，虽然便宜，但吃起来也只有淡淡一层酱油醋味，虽然清淡解腻，但不推荐。

在这里特别提一下分量，这两家店分量蛮大，点菜记得“手下留情”。通常咱都是拉帮结派前往的哦。