

■记者 金冬冬 陈小斌

2026年开春,瑞安一家名为“江西饭店”的街边小店,因熟客全网“喊话复工”而意外走红,店主为此提前结束假期,驱车千里返程复工,各地食客也慕名而来。随着江西小炒热度上升,相关问题也被推上了舆论风口。鲜香麻辣的口感是否依赖预制菜或各类调料包?这份市井烟火气为何能精准击中消费者需求?如何将网络热度转化为瑞安文旅发展的长久动力?日前,本报记者走进瑞安街头巷尾探寻答案。

现场求证

江西小炒是否为预制菜



存放在冰柜里的新鲜食材

当日9时,记者走进位于飞云街道大桥南路的这家“江西饭店”,店内狭窄的空间里弥漫着浓郁的辣椒味。随着小店意外走红,网络上的另一种声音也随之而来:出餐速度快、菜品色泽艳丽,是不是预制菜?带着这些疑问,记者走进后厨,看一看江西小炒菜肴的制作全过程。平时只靠夫妻两人经营的小店,现在来了十余位亲朋好友帮忙备菜。洗菜、切肉,红红绿绿的辣椒装满了好几大盘,一派热火朝天的景象。只见店主裴师傅将炒锅烧至滚烫,锅底微微冒起青烟,冷油下锅后放入刚刚切好的土豆丝,大火快速翻炒,随后加入辣椒、盐、酱油等调味,全程不过两分钟,一盘热气腾腾的酸辣土豆丝便出锅了。“每个菜都要现炒,预制的话味道就全变了。”裴师傅一边掌勺一边强调,“我们用的辣椒,是从江西老家带来的特别辣的辣椒粉。”



酸辣土豆丝

肉厚,吃起来脆、香,口感完全不一样。所以说,食材选择很重要。”

这股热潮,似乎已然传遍了整个瑞安的江西小炒圈。在市区周家桥路经营江西饭店的老板郑关辉告诉记者,这几天,店里的生意比以往更好,每天都要跑两趟菜市场采购食材。“中午人多,备菜很快就吃完了,下午三点还得再去补一些蔬菜和鱼类。”他指着边上的冰柜说,“我们都是看着备菜现点的,新鲜看得见,你要什么菜,我们就拿来现炒。”

据了解,江西小炒不是指某个特定的餐饮品牌,而是对遍布外省的江西人开的小餐馆的统称。记者在百度地图上搜索“江西小炒”,结果显示瑞安范围内共有56家门店,主城区分布最密集,仙降、飞云等工业镇街比较常见。这些小店大多藏身街头巷尾,以夫妻店、父子店为主,前店后厨的布局朴实无华,没有精致的电子菜单,取而代之的是靠墙摆放的大冰柜,里面分层码放着青椒、茄子、肉丝、猪肝等新鲜食材,顾客可根据食材直接点菜。值得一提的是,菜品价格也十分亲民,素菜基本在10元左右,荤菜15至30元,让打工者倍感亲切。顾客华先生是这类小店的常客:“江西小炒既有烟火气,价格也实惠。我们今天三个人点了三个菜,也就四五十元。”



扫一扫,看视频

烟火气如何燃旺瑞安文旅“长红”之火

从江西小炒看城市流量



樱花谷

外来小炒 vs 本地人家烧

“新鲜现做”才是关键



湖岭时令野菜



鹿木麦锅贴

江西小炒的热辣滚烫,俘获了一大批食客。然而,瑞安本地人口味偏清淡,重油重辣的江西小炒虽受到不少人的欢迎,却难以成为本地餐饮的主流。

当天12时,记者来到位于万松东路的湖岭人家烧,店内一楼几乎座无虚席,热腾腾的“锅气”裹着饭菜香扑面而来。带着孩子用餐的顾客张女士表示,她留意到了最近江西菜的爆火,但身边的朋友都更偏爱本地的餐饮店。“不管是外来的江西小炒,还是我们的本地烧,‘新鲜现做’才是关键。”在她看来,现炒的菜着更新鲜,添加剂也少,更符合现在年轻人对健康饮食的追求,“而且我们更喜欢本地小炒,除了食材新鲜外,口味上也更合胃口。”

在安阳路上,一家开了11年的湖岭鹿木农家菜,同样坚持热锅现炒,每日采购新鲜食材。店主张芳芳告诉记者,每到三四月份,山间的野菜陆续冒头,她会专程回湖岭采购时令野菜,有时还会带回从溪涧里捕捞的小鱼,让大家品尝地道的春日鲜

味。“从湖岭带回来的新鲜牛尾巴,配点小海鲜,再来一盘野菜,一桌美味就齐了。”

在张芳芳看来,江西小炒和瑞安人家烧各有定位,互有特色。“我们偏向本地人口味,没那么辣。分量也比较大,适合多人一起吃。”她特别提到店里的招牌老鸭煲,“用乡下带的草药熬成汤底,再慢慢炖出味来,很多外地客人吃完还要专门来打包一份带走。”

说话间,熟客叶女士正好进门,她是特意打车过来打包鹿木麦锅贴。“孩子马上就要出国了,走之前就想再尝一口麦锅贴。”叶女士表示,瑞安农家烧有着地道的乡土风味和人情记忆。

江西小炒的走红,是当下生活节奏的注脚,热气腾腾、快速上桌,恰好迎合了“奔跑中”的人们对效率和温度的追求;而本地人家烧,守护着熟悉的味道,仍是瑞安城市胃口的根。如今,当预制菜、中央厨房成为很多餐馆的后厨常态,“新鲜+现炒”反倒成了最硬核的消费吸引力。

留住烟火气

燃旺城市文旅“长红”之火



杜鹃花盛开的圣井山

江西小炒的爆火,对瑞安而言是一场意外的“流量”,但流量红利终将消退,如何让这股烟火气助推瑞安本土美食文化发展,是值得思考的问题。对此,市文化和广电旅游体育局迅速反应,借助这波热度,围绕游客需求,积极挖掘本地特色美食店铺,并推出面向外地游客的美食推荐线路。该局产业发展科副科长谢智宇介绍:“我们聚焦本地一些排队打卡的鲜炒店,比如勤奋鲜炒店、螺蛳东夜排档,挖掘具有市井气息的美食,打造成美食推荐线路。同时我们也希望通过这些平台,把瘦肉丸、猪油饼等瑞安传统小吃推广出去,让外地游客真正体验到地道的瑞安风味。”

不止于美食,瑞安文旅部门将本地特色美食与景点串联,在“瑞安文旅资讯”微信公众号推出多期“美食+文旅”体验线路,

让游客在品尝美食的同时,感受瑞安的城市底蕴与自然风光,实现从“打卡单一道菜”到“体验整座城市”的转变。

“我们希望游客在品味美食之余,也能走进忠义街、国旗教育馆,或是前往中西部乡镇的樱花谷等景点,感受瑞安风土人情。”谢智宇说,“三四月是繁花似锦的时节,还可以前往桐浦和圣井山看油菜花和杜鹃花。趁春光正好,期待更多游客来瑞安走一走,感受这座城市的美好。”

此外,瑞安文旅部门从江西小炒的爆火中也看到了热点话题对城市形象推广具有强大的撬动作用。他们将以此为为契机,筹划后续的宣传推广工作,搜罗核心资源点,助力瑞安城市形象在长三角地区乃至全国获得更多的曝光。

记者手记

从“网红”到“长红”,从来不是一蹴而就的事。对瑞安而言,这波江西小炒的热度,不仅是一次餐饮现象的流量爆发,更是一次推动城市文旅发展的契机。坚守美食

的本真,挖掘城市的底蕴,让异乡烟火与本土文化相融,让流量热度转化为城市发展的长久动力,只有这样,才能让瑞安的烟火气,成为持续吸引游客的永恒魅力。

助人为乐 人间大美



富强民主文明和谐
自由平等公正法治
爱国敬业诚信友善

陕西户县 王文吉作

中宣部宣教局 中国文明网