

编者按:老字号是一座城市沉淀岁月的文化印记,是代代坚守的匠人传承,更是拉动民生消费、彰显城市底蕴的金字招牌。为深挖本土老字号发展脉络,传承传统技艺和文脉,助力商贸市场提质扩容,市融媒体中心联合市商务局推出“烟火老字号·潮起新生活”栏目。

市融媒体中心记者将深入走访本土老字号门店与生产一线,追寻老店发展历程,品读坚守初心的匠人故事,聚焦老字号守正创新、跨界融合、拥抱国潮、触网转型的鲜活实践,记录传统品牌在新时代消费浪潮中破圈生长的蜕变之路。



十二年守一壶清凉 湖滨公园爱心茶亭 再迎“送茶季”



本报讯(记者 林雨轩 王晓阳 实习生 周金碧)盛夏时节,湖滨公园爱心茶亭又飘起了阵阵茶香。从早到晚,不少市民、户外劳动者都会来到这里,接上一杯伏茶,为炎炎夏日增添一份清凉。

今年是该爱心茶亭设立的第12个年头。茶亭负责人王胜衡介绍,每年端午节后,茶亭都会准时开放,免费为市民供应伏茶,一直持续到中秋节前后;平日里,茶亭则全年提供开水和净化饮用水。每天凌晨3时许,王胜衡便开始烧茶,7时许,第一批伏茶便能供应市民饮用。盛夏高温天气里,茶亭每天要制作8桶伏茶,每桶60升,从备料、熬煮到分装,整套流程下来需要耗费10多个小时。多年来,茶亭所需的伏茶原料、水电等费用大多由王胜衡自行承担。

谈及创办爱心茶亭的初衷,王胜衡表示,10余年前,他曾连续3年在体育小区免费为居民烧制伏茶,后来他发现湖滨公园每天聚集着大量老人和户外劳动者,大家都有饮水解渴需求,便萌生了在公园里长期设立爱心茶亭的想法。在街道、社区和公园管理部门的支持下,茶亭从最初的简易遮阳棚,逐步升级为如今固定的爱心茶亭,一直坚持为市民送伏茶。

对于许多市民来说,这座茶亭早已成为夏日里的“老朋友”。来自丽水的吴孔群每天都会送孙子到附近上学。“送完孩子,我都会来这里喝一杯茶,出点汗,整个人舒服多了,非常感谢这些好心人。”他说。

环卫工人是爱心茶亭的常客,也是这份暖心善举最直接的受益者。“我每天都来要喝三四杯伏茶,解暑效果特别好。烧茶的师傅常年免费为大家提供茶水,真的十分感谢。”环卫工人朱锡光说。

12年来,一杯杯免费的伏茶,不仅为炎炎夏日送去了清凉,也让越来越多的人感受到城市的温度。面对大家的认可,王胜衡笑着说:“不知不觉已经烧了十几年伏茶,看到大家喜欢喝,我也很开心。只要身体允许,我就会一直坚持下去。”

公开道歉信

2026年5月19日,本人范宝违反禁渔期规定使用小于最小网目尺寸的网具进行捕捞,损害了海洋渔业资源,造成了不良的社会影响。经瑞安市人民检察院、瑞安市农业农村局批评教育并责令赔偿后,深刻认识到非法捕捞行为的危害性,现自愿登报检讨,深表歉意。

道歉人:范宝
2026年7月15日

遗失

遗失瑞安市仙降街道大坑村股份经济合作社的开户许可证,核准号:J3339002848003,声明作废。

麻油鸭塞进碱水棒 鲜鱼饼包进贝果 瑞安百年老味玩出新花样

■ 项颖 夏郑希 蔡伟 通讯员 张丹

麻油鸭塞进碱水棒,鲜鱼饼包进贝果……最近,一款“老瑞安味道+新式烘焙”的混搭小吃在瑞安、苍南等地悄悄走红。温州老字号瑞安醒春楼餐饮管理有限公司(以下简称“醒春楼”)第四代传承人蔡奇宏,联合苍南县灵溪镇鹿峰山脚下的食也乡村面包工作室主理人齐圣博,创新地将瑞安人从小吃到大的麻油鸭、手工鱼饼和碱水棒、贝果结合在一起,做成日常可随手带走的轻食小吃,销量稳居店内榜首,不少食客直呼“熟悉的味道,新鲜的惊喜”。



近日,记者走访了醒春楼和苍南食也乡村面包工作室,追寻百年老味“牵手”新式烘焙的故事。

醒春楼始创于1916年,距今已有110年历史,是瑞安为数不多、代代相传的老牌餐饮。店名取自瑞安宋代文人蔡幼学的词作《好事近·送春》,寓意春天易逝,但美好的味道会像春天的记忆一样令人难以忘怀。

百余年来,醒春楼从旧时旗儿店、特色菜馆,一步步发展至今,传承四代人,始终扎根本地,只做瑞安家常风味菜。地道的乡土手艺、实打实的用料,让这家老店获评第七批“温州老字号”,麻油鸭制作技艺被列入温州市非物质文化遗产名录,白丸制作技艺被列入瑞安市非物质文化遗产名录,多次入选“瑞安十碗”等本地特色美食榜单,是很多瑞安人心中“家乡味道”的代名词。

醒春楼招牌“鸿桃荣”麻油鸭,陪伴了一代又一代瑞安人成长。据悉,“鸿桃荣”名字取自前三代传承人的名字,藏着一家人百余年的坚守。第三代传承人蔡锦荣17岁就开始制作麻油鸭,一干就是47年。他守着古法手艺深耕多年,成为温州市级非遗代表性传承人,用心守住这份老瑞安味道。

“鸿桃荣”麻油鸭凭借独特口感,早已成为瑞安人餐桌上的经典风味。如今,它还搭乘电商平台销往全国各地,是瑞安人宴客、日常解馋及在外瑞安人解乡愁的经典老味。品牌鼎盛时期,曾创下两个月销售超7000只的亮眼成绩,

收获了遍布全国的食客和粉丝,更是不少侨胞远赴海外时的必备伴手礼。

“老店要传承,更要跟上年轻人的口味。”蔡奇宏说,从小跟在父亲蔡锦荣身边耳濡目染家里的老手艺,对瑞安本土美食有着深厚情感,看着传统老字号多局限于宴席、家常菜等场景,年轻受众越来越少,他萌生了“让老味道变年轻、变日常”的想法。

依托家里代代相传的古法技艺,蔡奇宏大胆尝试跨界创新,联合苍南食也乡村面包工作室,把经典的麻油鸭、手工鱼饼,和当下年轻人热衷的烘焙点心结合,研发出全麦麻油鸭碱水棒、川辣鱼饼贝果两款新品。

“传统咸香遇上西式烘焙,全麦低卡碰撞川辣嘶哈,口味混搭却意外和谐,既有儿时熟悉的家乡烟火气,又有新潮小吃的精致口感。”蔡奇宏说,每周醒春楼里都会留一部分新鲜制作的麻油鸭与鱼饼发往苍南面包工作室,制作贝果与碱水棒,醇厚入味的卤香麻油鸭、鲜嫩Q弹的手工鱼饼,保留了原汁原味的瑞安特色,口感劲道、清爽不腻的贝果和碱水棒,适配现代人轻食、便携的饮食习惯。

新颖的吃法、地道的口味,让两款

创新面包在线上平台推出后迅速出圈,得到瑞安、苍南大批年轻食客的青睐,还吸引了杭州、上海等地食客通过线上下单,让百年老字号的味道,从宴席餐桌走进年轻人日常通勤、下午茶的生活场景。

据齐圣博介绍,麻油鸭碱水棒、川辣鱼饼贝果现已成为该面包工作室的招牌产品,线上订单稳定。

“在小红书上刷到苍南这家面包工作室有麻油鸭碱水棒与鱼饼贝果,

特地网上下单尝尝味道,新式面包里裹着瑞安传统的味道,我吃一次就记住了这个味道!”市民吴女士在小红书刷到面包工作室后曾在美团平台下单,对这两款产品赞不绝口,成为忠实粉丝。她说:“年轻人都喜欢新鲜口感,一直在期待醒春楼联合面包工作室推出更多新款。”

“醒春楼作为瑞安百年老店,拥有了众多极具地方特色的经典招牌美食。下一步,我们将坚守饮食文化本源,以传统风味为载体,主动拥抱年轻化、现代化消费趋势,加大创新研发力度,用新表达讲好老味道的文化故事,推动传统饮食技艺永续传承、迭代升级,擦亮本土美食文化名片。”蔡奇宏说。

据悉,眼下不少海外食客对瑞安麻油鸭的消费需求持续攀升。日前,一位意大利客商专程到访瑞安洽谈合作,计划携手醒春楼,探索跨国生产模式:在瑞安进行前三道核心工序的加工,再运至意大利完成最后一道制作工序,让醒春楼的麻油鸭真正“漂洋过海”,飘香海外市场。

【记者手记】

守得住传统,玩得转新潮。从代代坚守古法本味,到主动贴近年轻人生活、玩转跨界创新,醒春楼的“新生”,正是瑞安老字号焕新升级的真实写照。如今,越来越多的本土老店不再固守传统模式,在保留匠人老味的基础上大胆创新,用更接地气、更年轻化的形式融入市民生活,让沉淀百年的瑞安烟火味,持续焕发新活力,温暖更多人的一日三餐。

“讲文明 树新风”公益广告

浪费可耻 节约为荣

☆ 一米一粟来之不易 爱粮节粮人人有责 ☆



瑞 安 市 委 宣 传 部
瑞 安 市 融 媒 体 中 心 宣
瑞安市精神文明建设指导中心